



UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL

FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS

GESTIÓN EMPRESARIAL

TESIS DE GRADO

PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE

INGENIERO EN GESTIÓN EMPRESARIAL

TEMA:

“PROPUESTA PARA LA PREVENCIÓN Y REDUCCIÓN DE LOS ÍNDICES DE CÁNCER DE ESTÓMAGO E HIPERTENSIÓN DE LOS HABITANTES DE LA CIUDAD DE GUAYAQUIL A TRAVÉS DEL CONSUMO INTENSIVO DE ALIMENTOS NATURALES Y FUNCIONALES PRODUCIDOS EN EL CANTÓN SANTA ELENA, PROVINCIA DE SANTA ELENA.”

AUTORES:

JENNIFER GABRIELA TACHONG LUNA
DARIANNY NARCISA VALVERDE PÉREZ

TUTOR:

CPA. JORGE LINTHON DELGADO, Msc

Guayaquil, Julio del 2015

REPOSITORIO NACIONAL EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA

FICHA DE REGISTRO DE TESIS

TÍTULO Y SUBTÍTULO:

Propuesta para la prevención y reducción de los índices de cáncer de estómago e hipertensión de los habitantes de la ciudad de Guayaquil a través del consumo intensivo de alimentos naturales y funcionales producidos en el cantón Santa Elena, Provincia de Santa Elena.

AUTORES:

JENNIFER GABRIELA TACHONG LUNA
DARIANNY NARCISA VALVERDE PÉREZ

TUTOR:

CPA. JORGE LINTHON DELGADO, Msc.

REVISORES:
INSTITUCIÓN:

UNIVERSIDAD ESTATAL DE GUAYAQUIL

FACULTAD:

CIENCIAS ADMINISTRATIVAS

CARRERA:

INGENIERÍA EN GESTIÓN EMPRESARIAL

FECHA DE PUBLICACIÓN:
No. DE PÁGS:

TÍTULO OBTENIDO: INGENIERO EN GESTION EMPRESARIAL

ÁREAS TEMÁTICAS: EMPRENDEDORISMO Y NUTRICION

PALABRAS CLAVE: EMPRENDEDORISMO,CANCER DE ESTÓMAGO,HIPERTENSIÓN,ALIMENTOS NATURALES,ALIMENTOS FUNCIONALES,CANTON SANTA ELENA

RESUMEN: La presente tesis se ha desarrollado con el fin de contribuir y encontrar una solución para la prevención de enfermedades como el cáncer de estómago e hipertensión que están ocasionando el mayor porcentaje de mortalidad en nuestro país, debido a la mala alimentación, estrés y falta de conocimiento; es por ello que se ha planteado una nueva propuesta basada en un alimento funcional lleno de vitaminas y nutrientes como lo es el camote, un tallarín de camote el cual contribuiría a reducir el índice de enfermedades y a la mejora de aquellos que la padecen. El desarrollo de este proyecto se realizará en la provincia de Santa Elena, por sus ventajas con respecto a la tierra para el cultivo del camote y a la vez otorgando plazas de trabajo, para luego ser comercializado en la ciudad de Guayaquil, principal mercado de distribución. Esta investigación se la ha dividido en: Introducción, donde se encontrará el contexto de la investigación, sus justificaciones y los objetivos; el marco teórico, donde se observan las teorías con las que se fundamentará el proyecto; el marco metodológico, mediante un estudio riguroso prueba las hipótesis o teorías planteadas a un principio en la introducción; la propuesta, donde se presenta un plan del proyecto donde se podrán evaluar los fundamentos que servirán de soporte, y por último las recomendaciones y las conclusiones de la tesis. También se incluyen anexos los cuales sirven de soporte para el proyecto propuesto.

No. DE REGISTRO (en base de datos):

No. DE CLASIFICACIÓN:

DIRECCIÓN URL (tesis en la web):

ADJUNTO PDF:

SI

NO

CONTACTO CON AUTORES

Teléfono: 0969250458
0982259492

E-mail:
dary_valverdep@hotmail.com
jennifer_tachong_l@hotmail.com

CONTACTO EN LA INSTITUCIÓN:

Nombre: Secretaría de la Facultad

Teléfono: (03)2848487 Ext. 123

E-mail: fca@uta.edu.ec

DECLARACIÓN DE AUTORÍA DE TESIS

Nosotros, **Jennifer Gabriela Tachong Luna con C.I. # 1205940974; Darianny Narcisa Valverde Pérez con C.I. # 0930073838**, declaramos que el proyecto de grado denominado **“Propuesta para la prevención y reducción de los índices de cáncer de estómago e hipertensión de los habitantes de la ciudad de Guayaquil a través del consumo intensivo de alimentos naturales y funcionales producidos en el cantón Santa Elena, Provincia de Santa Elena”**, ha sido desarrollada con base a una investigación exhaustiva, respetando derechos intelectuales de terceros conforme las citas que constan al pie de las páginas correspondientes, cuyas fuentes se incorporan en la bibliografía.

Consecuentemente este trabajo es de nuestra autoría.

En virtud de esta declaración, nos responsabilizamos del contenido, veracidad y alcance científico del proyecto de grado en mención.

Guayaquil, Julio 2015

LOS AUTORES

Jennifer Gabriela Tachong Luna

C.I.: # 1205940974

Darianny Narcisa Valverde Pérez

C.I.: # 0930073838

RENUNCIA DE DERECHOS DE AUTORES

Nosotros certificamos que la tesis es de absoluta propiedad y responsabilidad de los egresados: **Jennifer Gabriela Tachong Luna con C.I: # 1205940974 y Darianny Narcisa Valverde Pérez con C.I: # 0930073838** cuyo tema es: **“Propuesta para la prevención y reducción de los índices de cáncer de estómago e hipertensión de los habitantes de la ciudad de Guayaquil a través del consumo intensivo de alimentos naturales y funcionales producidos en el cantón Santa Elena, Provincia de Santa Elena”**, derechos que renunciamos a favor de la Universidad de Guayaquil para que haga uso como a bien convenga.

Guayaquil, Julio 2015

LOS AUTORES

Jennifer Gabriela Tachong Luna

C.I: # 1205940974

Darianny Narcisa Valverde Pérez

C.I: # 0930073838

CERTIFICACIÓN DEL TUTOR

HABIENDO SIDO NOMBRADO COMO TUTOR DE ESTA TESIS DE GRADO EL **CPA.JORGE LINTHON DELGADO, Msc.**, COMO REQUISITO PARA OPTAR POR TÍTULO DE INGENIERO EN GESTIÓN EMPRESARIAL, PRESENTADA POR LOS EGRESADOS:

JENNIFER GABRIELA TACHONG LUNA CON C.I. # 1205940974

DARIANNY NARCISA VALVERDE PÉREZ CON C.I. # 0930073838

CON EL TEMA:

“PROPUESTA PARA LA PREVENCIÓN Y REDUCCIÓN DE LOS ÍNDICES DE CÁNCER DE ESTÓMAGO E HIPERTENSIÓN DE LOS HABITANTES DE LA CIUDAD DE GUAYAQUIL A TRAVÉS DEL CONSUMO INTENSIVO DE ALIMENTOS NATURALES Y FUNCIONALES PRODUCIDOS EN EL CANTÓN SANTA ELENA, PROVINCIA DE SANTA ELENA”.

CERTIFICO QUE HE REVISADO Y APROBADO LA PRESENTE TESIS EN TODAS SUS PARTES, ENCONTRÁNDOLA APTA PARA SU REVISIÓN Y SUSTENTACIÓN.

Guayaquil, Julio 2015

CPA. JORGE LINTHON DELGADO, Msc

TUTOR DE TESIS

CERTIFICACIÓN ANTIPLAGIO.

HABIENDO SIDO NOMBRADO COMO TUTOR DE ESTA TESIS DE GRADO EL **CPA. JORGE LINTHON DELGADO, Msc.**, COMO REQUISITO PARA OPTAR POR TÍTULO DE INGENIERO EN GESTIÓN EMPRESARIAL, PRESENTADA POR LOS EGRESADOS:

JENNIFER GABRIELA TACHONG LUNA CON C.I. # 1205940974

DARIANNY NARCISA VALVERDE PÉREZ CON C.I. # 0930073838

CON EL TEMA:

“PROPUESTA PARA LA PREVENCIÓN Y REDUCCIÓN DE LOS ÍNDICES DE CÁNCER DE ESTÓMAGO E HIPERTENSIÓN DE LOS HABITANTES DE LA CIUDAD DE GUAYAQUIL A TRAVÉS DEL CONSUMO INTENSIVO DE ALIMENTOS NATURALES Y FUNCIONALES PRODUCIDOS EN EL CANTÓN SANTA ELENA, PROVINCIA DE SANTA ELENA”.

ASEGURO HABER REVISADO EL INFORME ARROJADO POR EL SOFTWARE ANTIPLAGIO “URKUND”, Y QUE LAS FUENTES UTILIZADAS DETECTADAS POR EL MISMO EN EL TRABAJO EN MENCIÓN, SE ENCUENTRAN DEBIDAMENTE CITADAS DE ACUERDO A LAS NORMAS APA VIGENTES, POR LO QUE LA PRESENTE TESIS ES DE SU TOTAL AUTORÍA

Guayaquil, Julio 2015

CPA. JORGE LINTHON DELGADO

TUTOR DE TESIS

CERTIFICADO DE REVISIÓN DE LA REDACCIÓN Y ORTOGRAFÍA

Yo, Narda Sánchez Guerrero Profesora de segunda enseñanza especialización en Literatura y castellano, CERTIFICO que he revisado la redacción y ortografía del contenido de la Tesis:

“PROPUESTA PARA LA PREVENCIÓN Y REDUCCIÓN DE LOS ÍNDICES DE CÁNCER DE ESTÓMAGO E HIPERTENSIÓN DE LOS HABITANTES DE LA CIUDAD DE GUAYAQUIL A TRAVÉS DEL CONSUMO INTENSIVO DE ALIMENTOS NATURALES Y FUNCIONALES PRODUCIDOS EN EL CANTÓN SANTA ELENA, PROVINCIA DE SANTA ELENA”.

Elaborado por Jennifer Gabriela Tachong Luna con C.I. # 1205940974; Darianny Narcisa Valverde Pérez con C.I. # 0930073838, previo a la obtención del título de:

Ingeniero en gestión empresarial

Para tal efecto he procedido a leer y analizar de manera profunda el estilo y la forma del contenido del texto:

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

Por lo expuesto y en uso de mis derechos como especialista en **Literatura y Castellano**, recomiendo la **VALIDEZ ORTOGRÁFICA** de la presente tesis.

Atentamente:

Lcda. Narda Sánchez Guerrero.
Numero Registro: 1030-02-8385

CERTIFICACIÓN DE LA DEFENSA

EL TRIBUNAL CALIFICADOR previo a la obtención de título de Ingeniero en Gestión Empresarial, otorga al presente proyecto de investigación las siguientes calificaciones:

MEMORIA CIENTÍFICA	()
DEFENSA ORAL	()
TOTAL	()
EQUIVALENTE	()

PRESIDENTE DEL TRIBUNAL

MIEMBRO DEL TRIBUNAL

SECRETARIO DEL TRIBUNAL

DEDICATORIA

Dedico principalmente a Dios que me permite el poder estar presentando este proyecto; así como a mi mamá Rosario Pérez por ser mi motor, por no dejarme rendir ante las adversidades, por su apoyo incondicional y por ser padre y madre para mí; a Jimmy Arce un hombre que formo parte de mi vida desde pequeña acogiéndome en sus brazos como su hija y a quien considero como mi padre; a mi hermano George por sus consejos y a mi persona especial mi ángel del cielo mi abuela Hilda mi motivación, mi alegría, mi modelo a seguir.

Darianny Valverde

A dios, por darme la oportunidad de vivir y llegar a este momento tan especial en mi vida, a mi mami Anita Luna por darme su amor y ser mi apoyo toda mi vida y nunca permitir que me rinda; a mi papito Manuel Tachong por todos sus consejos y ser mi ejemplo a seguir desde niña, por exigirme cada día más, ayudándome a superarme; y a mi amada Evelyn Tachong por ser mis ganas de vivir y superación.

Jennifer Tachong.

AGRADECIMIENTO

Agradezco a quienes estuvieron presentes en el desarrollo de este proyecto, a mi familia de quienes he aprendido a ser constante, a no rendirme ya que todo sacrificio tiene su recompensa.

Mami cada lagrima ha valido la pena, y a pesar de ser tan distintas, nos une el querer progresar y siempre admirare eso de usted.

Jimmy Arce mi agradecimiento infinito por quererme y criarme como su hija, y por demostrarme que existen hombres buenos.

A mis amigas Cindy, María Fernanda, Carolina y en especial a Jenny por demostrarme que podemos ser grandes amigas y a la vez cumplir nuestros objetivos.

A una persona de la cual recibí ayuda, consejos y guía en el transcurso de la elaboración de la tesis.

Darianny Valverde Pérez

En primer lugar agradezco infinitamente a mi familia, por siempre brindarme su apoyo y ser mi fortaleza en todo momento, por ayudarme a vencer obstáculos y a ser constante.

A mi madre, por siempre creer en mí, por enseñarme que la vida está llena de dificultades, pero podrán ser superadas con esfuerzo y perseverancia; nuestros límites solo existen en nuestras mentes.

A mi padre, por ser mi ejemplo de fortaleza y sabiduría, por depositar en mí su confianza, por ser capaz de dar todo por mí y enseñarme que con dedicación se obtienen los más grandes logros.

A mi hermanita, por siempre estar a mi lado y ofrecerme su alegría, por ser motivación para cada día ser mejor y convertirme en un buen ejemplo para ella; por enseñarme que pese a cualquier dificultad hay que sonreír y luchar por nuestros objetivos.

A mis amigas Carolina, María Fernanda y Dary por hacerme creer que la amistad verdadera existe y que siempre podemos contar la una con la otra, por ser mis hermanas aunque no tengamos los mismos padres, y sobre todo por apoyarnos a alcanzar nuestras metas.

Finalmente quiero agradecerle a una excelente persona el Eco. Michel Mogollón por sus valiosos consejos, por ser mi guía y apoyo en el desarrollo de este, mi gran proyecto, y por demostrarme su gran calidad humana en todo momento.

Jennifer Tachong Luna.

RESUMEN

Autores:

Tachong Luna Jennifer Gabriela
Valverde Pérez Darianny Narcisa

La presente tesis se ha desarrollado con el fin de contribuir y encontrar una solución para la prevención de enfermedades como el cáncer de estómago e hipertensión que están ocasionando el mayor porcentaje de mortalidad en nuestro país, debido a la mala alimentación, estrés y falta de conocimiento; es por ello que se ha planteado una nueva propuesta basada en un alimento funcional lleno de vitaminas y nutrientes como lo es el camote, un tallarín de camote el cual contribuiría a reducir el índice de enfermedades y a la mejora de aquellos que la padecen.

El desarrollo de este proyecto se realizará en la provincia de Santa Elena, por sus ventajas con respecto a la tierra para el cultivo del camote y a la vez otorgando plazas de trabajo, para luego ser comercializado en la ciudad de Guayaquil, principal mercado de distribución.

Esta investigación se la ha dividido en: Introducción, donde se encontrará el contexto de la investigación, sus justificaciones y los objetivos; el marco teórico, donde se observan las teorías con las que se fundamentará el proyecto; el marco metodológico, mediante un estudio riguroso prueba las hipótesis o teorías planteadas a un principio en la introducción; la propuesta, donde se presenta un plan del proyecto donde se podrán evaluar los fundamentos que servirán de soporte, y por último las recomendaciones y las conclusiones de la tesis. También se incluyen anexos los cuales sirven de soporte para el proyecto propuesto.

Palabras claves: Camote- Alimento Funcional- Santa Elena-Guayaquil-
cáncer de estómago -Hipertensión

ABSTRACT

Authors:

Tachong Luna Jennifer Gabriela
Darianny Narcisa Valverde Pérez

The present thesis has been developed in order to contribute and find a solution for the prevention of diseases such as stomach cancer and hypertension, that are causing the highest percentage of mortality in our country due to a poor diet, stress and lack of knowledge; this is the reason why a new proposal has been presented based on a new functional food full of vitamins and nutrients like the sweet potato, a sweet potato noodle which will contribute to reduce the rate of diseases and the improvement of those who suffer from it.

The development of this project will take place in the Province of Santa Elena for its advantages regarding the land for growing sweet potato and, at the same time, providing job opportunities, for later commercialization in the city of Guayaquil, main distribution market.

This research has been divided into: introduction, where it will be found the context of the investigation, its justifications and objectives; the theoretical framework, the theory of the project; the methodological framework, through a rigorous study the theory and hypothesis presented in the introduction are tested; the proposal, where a project plan is presented on which the fundamentals that will support the thesis will be evaluated; and finally, recommendations and conclusions of the thesis. As support for the project, some annexes are also included.

Key Words: sweet potato – functional food – Santa Elena Guayaquil – stomach cancer – hypertension

ÍNDICE

FICHA DE REGISTRO DE TESIS	i
DECLARACIÓN DE AUTORÍA DE TESIS.....	ii
RENUNCIA DE DERECHOS DE AUTORES.....	iii
CERTIFICACIÓN DEL TUTOR	iv
CERTIFICACIÓN ANTIPLAGIO.....	v
CERTIFICADO DE REVISIÓN DE LA REDACCIÓN Y ORTOGRAFÍA	vi
CERTIFICACIÓN DE LA DEFENSA	vii
DEDICATORIA.....	viii
AGRADECIMIENTO.....	ix
RESUMEN.....	x
ABSTRACT	xi
ÍNDICE	xii
ÍNDICE DE GRÁFICOS	xv
ÍNDICE DE FIGURAS	xvi
ÍNDICE DE TABLAS	xvii
INTRODUCCIÓN.....	1
I.1. CONTEXTO DE LA INVESTIGACIÓN.....	1
I.1.1. MARCO HISTÓRICO	1
I.1.2. MARCO CONTEXTUAL.....	3
I.2. EL PROBLEMA.....	5
I.2.1. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA.....	5
I.2.2. EL ÁRBOL DEL PROBLEMA.....	15
I.2.3. DELIMITACIÓN DEL PROBLEMA.....	16
I.2.3.1 DELIMITACIÓN TEMPORAL.....	16
I.2.3.2 DELIMITACIÓN ESPACIAL	16
I.2.3.3 DELIMITACIÓN DEL CONOCIMIENTO	17
I.3. LA JUSTIFICACIÓN	18
I.3.1. JUSTIFICACIÓN SOCIAL	18
I.3.2. JUSTIFICACIÓN TEÓRICA	19
I.3.3. JUSTIFICACIÓN METODOLÓGICA.....	20
I.3.4. JUSTIFICACIÓN PRÁCTICA.....	21
I.3.5. VIABILIDAD DE LA INVESTIGACIÓN	22
I.4. FORMULACIÓN Y SISTEMATIZACIÓN DEL PROBLEMA	23
I.4.1. PREGUNTA CIENTÍFICA	23
I.4.2. PREGUNTAS ESPECÍFICAS	23
I.5. LOS OBJETIVOS.....	23
I.5.1. OBJETIVO GENERAL	24

I.5.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS	24
I.6. LA HIPÓTESIS.....	24
I.6.1. HIPÓTESIS GENERAL.....	24
I.6.2. HIPÓTESIS NULA.....	25
I.6.3. HIPÓTESIS ALTERNATIVAS	25
I.6.4. DECLARACIÓN DE LAS VARIABLES	26
I.7. DISEÑO METODOLÓGICO.....	27
I.7.1. ALCANCE DE LA INVESTIGACIÓN TIPO, MÉTODOS Y TÉCNICAS	27
I.7.2. UNIVERSO Y MUESTRA.....	29
I.8. MATRIZ DE CONSISTENCIA DE LA INVESTIGACIÓN	31
CAPÍTULO I.....	34
1.1 MARCO DE REFERENCIA.....	34
1.1.1. ANTECEDENTES TEÓRICOS.	34
1.1.2. BASES TEÓRICAS.	37
1.1.2.1. HIPERTENSIÓN.	37
1.1.2.1.1. CLASIFICACIÓN DE HIPERTENSIÓN.....	39
1.1.2.1.2. FACTORES DE RIESGO DE HIPERTENSIÓN.....	41
1.1.2.2. CÁNCER DE ESTÓMAGO.	42
1.1.2.2.1. CÁNCER.	42
1.1.2.2.2. CÁNCER GÁSTRICO.	43
1.1.2.2.3. EL ESTÓMAGO.	43
1.1.2.2.4. DESARROLLO DEL CÁNCER DE ESTÓMAGO.....	45
1.1.2.2.5. FACTORES DE RIESGO DEL CÁNCER DE ESTÓMAGO.	45
1.1.2.2.6. PREVENCIÓN DEL CÁNCER DE ESTÓMAGO.	46
1.1.2.3. ALIMENTOS FUNCIONALES.	47
1.1.2.3.1. ORIGEN DEL CAMOTE.....	48
1.1.2.3.2. EL CAMOTE EN EL ECUADOR	51
1.1.2.3.3. TAMAÑO Y FORMA DEL CAMOTE	52
1.1.2.3.4. SABOR DEL CAMOTE.....	52
1.1.2.3.5. TEXTURA DEL CAMOTE	53
1.1.2.3.6. PROPIEDADES Y BENEFICIOS DEL CAMOTE.....	53
1.1.3. MARCO CONCEPTUAL.....	57
1.1.4. MARCO LEGAL.....	60
1.1.5. POSICIÓN PERSONAL DE LAS AUTORAS.....	61
CAPÍTULO II.....	63
2.1. DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN.....	63
2.2. ÍNDICE DE TÉCNICAS DE INVESTIGACIÓN.....	64
2.2.1. INSTRUMENTOS.....	64

2.2.2. PRESENTACIÓN DE LOS RESULTADOS	64
2.2.2.1. REPORTE DE OBSERVACIÓN	64
2.2.2.2. ENTREVISTA	66
2.2.2.3. ENCUESTAS	77
2.3. ANÁLISIS DE LOS RESULTADOS Y VALIDACIÓN DE LA HIPÓTESIS CENTRAL DE INVESTIGACIÓN.	98
CAPITULO 3.....	101
3.1 PROPUESTA DE TESIS.....	101
3.1.1 LA PROPUESTA.....	101
3.2 JUSTIFICACIÓN	101
3.3 OBJETIVOS	102
3.3.1 OBJETIVO GENERAL	102
3.3.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS	102
3.4 FACTIBILIDAD DE LA PROPUESTA	102
3.5 DESCRIPCIÓN	103
3.5.1 NOMBRE DE LA EMPRESA.....	104
3.5.2 SLOGAN.....	104
3.5.3 LOGOTIPO.....	104
3.6 PLAN DE MARKETING.....	106
3.6.1 OBJETIVOS DE MARKETING.....	106
3.6.2 ANÁLISIS FODA	107
3.6.3 ESTRATEGIAS DE MARKETING.....	107
3.6.4 ANÁLISIS PESTEL	109
3.7 ANÁLISIS FINANCIERO	112
3.7.1 INVERSIÓN INICIAL.....	112
3.8 VALIDACIÓN Y SEGUIMIENTO	122
CAPÍTULO 4.....	123
4.1. CONCLUSIONES.....	123
4.2. RECOMENDACIONES.....	126
BIBLIOGRAFÍA.....	127
ANEXOS.....	129
ANEXO I.....	129
ANEXO II.....	130
ANEXO III.....	130
ANEXO IV.....	132
ANEXO V.....	133
ABREVIATURAS.....	134

ÍNDICE DE GRÁFICOS

GRAFICO I. 1 SALARIO MÍNIMO VS COSTO DE CANASTA BÁSICA.....	1
GRAFICO I. 2. PRINCIPALES ENFERMEDADES CAUSANTES DE GUAYAQUIL.....	8
GRAFICO I. 3. PAÍSES A NIVEL MUNDIAL CON MAYOR ÍNDICE DE OBESIDAD	10
GRAFICO I. 4. CLASIFICACIÓN DE EMPRESAS SEGÚN TAMAÑO	12
GRAFICO I. 5. APORTE A LA GENERACIÓN DE EMPLEO	12
GRAFICO I. 6. EMPRESAS POR PROVINCIA	14
GRAFICO I. 7. EL ÁRBOL DEL PROBLEMA	15
GRAFICO 1. 1 JERARQUÍA DE NECESIDADES	35
GRAFICO 1. 2. ESTRATEGIAS COMPETITIVAS PORTER.....	37
GRAFICO 1. 3. MORTALIDAD GLOBAL ATRIBUIBLE A LOS 10 PRIMEROS FACTORES DE RIESGO ..	39
GRAFICO 1. 4. PARTES DEL ESTÓMAGO.....	44
GRAFICO 2. 1 FRECUENCIA DE OBSERVACIÓN DEL OBJETO DE ESTUDIO	65
GRAFICO 2. 2 ALIMENTACIÓN FAMILIAR	78
GRAFICO 2. 3 FACTORES DE LA ALIMENTACIÓN FAMILIAR	79
GRAFICO 2. 4 CONSUMO DE COMIDA CHATARRA.....	80
GRAFICO 2. 5 FRECUENCIA DE CONSUMO DE COMIDA CHATARRA	81
GRAFICO 2. 6 CONOCIMIENTO ACERCA DEL CÁNCER DE ESTÓMAGO E HIPERTENSIÓN.....	82
GRAFICO 2. 7 CÁNCER DE ESTÓMAGO E HIPERTENSIÓN PRINCIPALES CAUSAS DE MUERTES POR ENFERMEDADES EN EL PAÍS	83
GRAFICO 2. 8 PERSONAS AFECTADAS POR EL CÁNCER DE ESTÓMAGO E HIPERTENSIÓN.....	84
GRAFICO 2. 9 TIEMPO QUE LA PERSONA PADECE DE ESTA ENFERMEDAD	86
GRAFICO 2. 10 PRESUPUESTO EN DÓLARES DE GASTOS MENSUALES QUE PODRÍA DESTINAR AL TRATAMIENTO DE ESTAS ENFERMEDADES	87
GRAFICO 2. 11 RELACIÓN DIRECTA EN LOS HÁBITOS ALIMENTICIOS Y EN CÁNCER DE ESTÓMAGO E HIPERTENSIÓN	88
GRAFICO 2. 12 CRITERIO QUE PRIMA EN LA SELECCIÓN DE LOS PRODUCTOS.....	90
GRAFICO 2. 13 PRODUCTO NATURAL QUE PREVIENE EL CÁNCER DE ESTÓMAGO E HIPERTENSIÓN.....	91
GRAFICO 2. 14 CONSUMO DE CAMOTE.....	92
GRAFICO 2. 15 CAMOTE EN FORMA DE TALLARÍN	93
GRAFICO 2. 16 TIPOS DE PRESENTACIÓN.....	94
GRAFICO 2. 17 PRECIO POR LA PRESENTACIÓN DE TALLARÍN DE 175G	95
GRAFICO 2. 18 PRECIO POR LA PRESENTACIÓN DE TALLARÍN DE 200G	96
GRAFICO 2. 19 PRECIO POR LA PRESENTACIÓN DE TALLARÍN DE 400G	97

ÍNDICE DE FIGURAS

FIGURA 3. 1 LOGOTIPO DE LA EMPRESA.....	104
FIGURA 3. 2 MAPA DE LA PENÍNSULA DE SANTA ELENA.....	105
FIGURA 3. 3 ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL DE “ECU-CAMOTE”	106
FIGURA 3. 4 MÁQUINA AMASADORA.....	110
FIGURA 3. 5 TÚNELES DE SECADO	110
FIGURA 3. 6 MÁQUINA EMPACADORA	111

ÍNDICE DE TABLAS

TABLA I. 1 PRINCIPALES ENFERMEDADES CAUSANTES DE MUERTE EN EL ECUADOR	6
TABLA I. 2. INCIDENCIA DEL CÁNCER EN MUJERES DEL ECUADOR	7
TABLA I. 3. INCIDENCIA DEL CÁNCER EN HOMBRES ADULTOS DEL ECUADOR	8
TABLA I. 4. SECTORES PRIORITARIOS DE LA NUEVA MATRIZ PRODUCTIVA ECUATORIANA.....	11
TABLA I. 5. DIAGRAMA DE GANTT.....	16
TABLA I. 6. DECLARACIÓN Y OPERACIONALIZACIÓN DE LAS VARIABLES.....	26
TABLA I. 7. MATRIZ DE CONSISTENCIA DE LA INVESTIGACIÓN.....	31
TABLA 1. 1 ESTRATIFICACIÓN DEL RIESGO CARDIOVASCULAR GLOBAL (RCG).....	40
TABLA 1. 2. CLASIFICACIÓN DE LOS NIVELES DE PRESIÓN ARTERIAL EN ADULTOS MAYORES A 18 AÑOS (mmHg).....	41
TABLA 2. 1 ALIMENTACIÓN FAMILIAR	77
TABLA 2. 2 FACTORES DE ALIMENTACIÓN FAMILIAR	78
TABLA 2. 3 COMIDA CHATARRA.....	79
TABLA 2. 4 FRECUENCIA DE CONSUMO DE COMIDA CHATARRA	80
TABLA 2. 5 CONOCIMIENTO ACERCA DEL CÁNCER DE ESTÓMAGO E HIPERTENSIÓN.....	82
TABLA 2. 6 CÁNCER DE ESTÓMAGO E HIPERTENSIÓN PRINCIPALES CAUSAS DE MUERTES POR ENFERMEDADES EN EL PAÍS	83
TABLA 2. 7 PERSONAS AFECTADAS POR EL CÁNCER DE ESTÓMAGO E HIPERTENSIÓN .	84
TABLA 2. 8 TIEMPO QUE LA PERSONA PADECE DE ESTA ENFERMEDAD	86
TABLA 2. 9 PRESUPUESTO EN DÓLARES DE GASTOS MENSUALES QUE PODRÍA DESTINAR AL TRATAMIENTO DE ESTAS ENFERMEDADES	87
TABLA 2. 10 RELACIÓN DIRECTA EN LOS HÁBITOS ALIMENTICIOS Y EN CÁNCER DE ESTÓMAGO E HIPERTENSIÓN	88
TABLA 2. 11 CRITERIO QUE PRIMA EN LA SELECCIÓN DE LOS PRODUCTOS.....	89
TABLA 2. 12 PRODUCTO NATURAL QUE PREVIENE EL CÁNCER DE ESTÓMAGO E HIPERTENSIÓN.....	91
TABLA 2. 13 CONSUMO DE CAMOTE.....	92
TABLA 2. 14 CAMOTE EN FORMA DE TALLARÍN	93
TABLA 2. 15 TIPOS DE PRESENTACIÓN.....	94
TABLA 2. 16 PRECIO POR LA PRESENTACIÓN DE TALLARÍN DE 175G	95
TABLA 2. 17 PRECIO POR LA PRESENTACIÓN DE TALLARÍN DE 200G	96
TABLA 2. 18 PRECIO POR LA PRESENTACIÓN DE TALLARÍN DE 400G	97
TABLA 3. 1 INVERSIÓN INICIAL.....	113
TABLA 3. 2 INVERSIÓN INICIAL.....	114
TABLA 3. 3 FINANCIAMIENTO	114
TABLA 3. 4 ANULACIÓN DEL PAGO	114
TABLA 3. 5 DETALLE DE DEPRECIACIÓN DE ACTIVOS	115

TABLA 3. 6 GASTOS ADMINISTRATIVOS	116
TABLA 3. 7 GASTOS DE VENTAS.....	116
TABLA 3. 8 GASTOS OPERATIVOS	116
TABLA 3. 9 COSTOS DE PRODUCCIÓN	117
TABLA 3. 10 PRECIO DE VENTA	117
TABLA 3. 11 PROYECCIÓN DE VENTAS	118
TABLA 3. 12 ESTADO DE SITUACIÓN FINANCIERA.....	119
TABLA 3. 13 ESTADO DE RESULTADOS.....	120
TABLA 3. 14 VAN, TIR.....	121
TABLA 3. 15 PUNTO DE EQUILIBRIO.....	121

“Propuesta para la prevención y reducción de los índices de cáncer de estómago e hipertensión de los habitantes de la ciudad de Guayaquil a través del consumo intensivo de alimentos naturales y funcionales producidos en el cantón Santa Elena, Provincia de Santa Elena”.

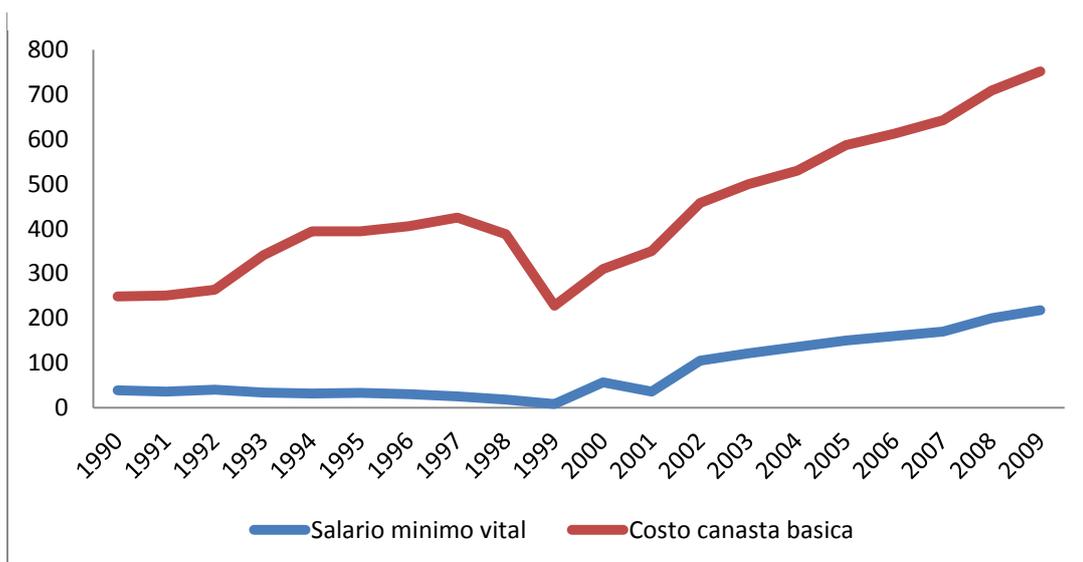
INTRODUCCIÓN

I.1. CONTEXTO DE LA INVESTIGACIÓN

I.1.1. MARCO HISTÓRICO

El presente proyecto se desarrollará en la provincia de Santa Elena, cantón Santa Elena, donde se producirá un producto a base de alimentos naturales y funcionales para prevenir y reducir de los índices de cáncer de estómago e hipertensión de los habitantes de la ciudad de Guayaquil, lo cual es un gran problema social.

GRAFICO I. 1 SALARIO MÍNIMO VS COSTO DE CANASTA BÁSICA



Fuente: BCE. Instituto Nacional de Estadística y Censos (2010)
Elaboración: Observatorio de la Pyme-UASB¹

Analizando la situación económica de la época en cuanto a la moneda de circulación, el sucre, en comparación con lo que ahora es nuestra moneda actual, el dólar; este último representaba 39 dólares en el año de 1990 del

¹ La Universidad Andina Simón Bolívar, sede Ecuador, dio inicio a la operación del “Observatorio de la pequeña y mediana empresa” Pyme; el cual tiene como propósito principal convertirse en un centro de generación y análisis de información relacionada al sector productivo ecuatoriano. http://www.uasb.edu.ec/contenido_centro_programa.php?cd_centro=15#

“Propuesta para la prevención y reducción de los índices de cáncer de estómago e hipertensión de los habitantes de la ciudad de Guayaquil a través del consumo intensivo de alimentos naturales y funcionales producidos en el cantón Santa Elena, Provincia de Santa Elena”.

salario mínimo vital, el cual fue decreciendo a 33 dólares en 1995 y para el año de 1999 tuvo un declive considerable representando tan solo 8 dólares. Lo que se ocasionó una ostensible devaluación de la moneda en este año, previo a la dolarización la cual fue anunciada el 9 de enero del 2000 en cadena nacional de radio y de televisión el Dr. Jamil Mahuad, presidente del Constitucional de la República del Ecuador en ese entonces, anuncia la decisión oficial del gobierno de dolarizar la economía ecuatoriana.

Del mismo modo hemos identificado que en el transcurso de los años en nuestro país el costo de la canasta básica ha sufrido un inestable comportamiento debido esencialmente a las devaluaciones de moneda que tenía el país. En 1990 el costo de la canasta básica representaba 210 US dólares, incrementando su costo a 361 dólares para el año de 1995 y en 1999 dicha se redujo a 220 US dólares previo a la dolarización.

A partir de la dolarización en el Ecuador hemos evidenciado un continuo crecimiento del salario mínimo vital así como en el costo de la canasta básica. Por ejemplo el salario mínimo vital para el año 2000 inició en 57 US dólares y el costo de la canasta básica en 253 US dólares.

En el año 2014 el salario básico unificado se ubicó en 340.00 US dólares, es decir un incremento alrededor de 22 dólares en comparación con el año 2013, lo cual cubre la canasta básica que se ubicó en 646.30 US dólares según el Instituto Nacional de Estadísticas y Censo²(en adelante INEC). En enero del 2013, la canasta básica llegó a \$ 620.86 con un ingreso familiar de \$ 593,60, es decir era \$ 27.26 mayor al ingreso según registros del INEC.

Ecuador ha alcanzado la mayor capacidad de compra de toda la historia, pues en 2006 el salario básico cubría la canasta básica familiar en un 66,7%; en

² INEC, Es la Institución responsable de la estadística oficial y la entidad encargada de planificar, normar y certificar la producción del Sistema Estadístico Nacional (SEN), además de producir información estadística pertinente, oportuna, confiable y de calidad con nuevas metodologías y métricas. http://www.ecuadorencifras.gob.ec/documentos/web-inec/Rendicion_de_cuentas_2013/Rendicion_Cuentas_2013/

“Propuesta para la prevención y reducción de los índices de cáncer de estómago e hipertensión de los habitantes de la ciudad de Guayaquil a través del consumo intensivo de alimentos naturales y funcionales producidos en el cantón Santa Elena, Provincia de Santa Elena”.

2012 92,43%; y en 2013 y 2014 el 100%. Es por ello que el costo de la canasta básica en enero del 2014 se ubicó en \$ 628,27 frente a un ingreso familiar de \$ 634,67, es decir una diferencia de \$ 6,40, según el último reporte del Índice de Precios al Consumidor (INEC, 2014).

De acuerdo a lo descrito en párrafos anteriores se evidencia que el salario básico aún no supera el costo de la canasta familiar, esta situación ocasiona que en la familia deben trabajar ambos padres para poder sustentar los gastos del hogar. A su vez esta coyuntura ha producido un acrecentamiento de los inapropiados hábitos alimenticios de los ecuatorianos; especialmente de los habitantes de la ciudad de Guayaquil, debido al estilo de vida agitado que mantienen y a la escasa oferta de alimentos con alto valor nutritivo en el mercado.

I.1.2. MARCO CONTEXTUAL

La presente investigación propone contribuir a la solución de la problemática, sobre los habitantes de la ciudad de Guayaquil. La ciudad de Guayaquil está localizada en el delta del golfo de su mismo nombre, la mayor apertura al Océano Pacífico del litoral sudamericano. Constituye la mayor ciudad y puerto de la República del Ecuador. Está asentada sobre suelos aluviales y sabanas entre cerros y suaves colinas a las riberas de la confluencia de dos grandes ríos y esteros, conformadores del Río Guayas, constituidos estos en sus vías náuticas a la región y al mundo con su privilegiada posición de saliente continental a la vasta cuenca marina del Pacífico. Su clima tropical –húmedo determina temperaturas promedio de 26°C en sus dos estaciones anuales: cálida con lluvias y fresca primaveral seca. Adicionalmente según el Censo de Población y Vivienda realizado por el INEC en el 2010 la población fue de 2'291.158 habitantes, y su superficie de 2493.86 (km²).

Según la encuesta de Empleo, Desempleo y Subempleo del año 2010 realizada por el INEC la ciudad más visitada por turistas nacionales y extranjeros fue Quito con 9.1% seguida por Guayaquil con 8.2%. De acuerdo a encuestas realizadas por el INEC luego del CENSO del 2010 se determinó que

“Propuesta para la prevención y reducción de los índices de cáncer de estómago e hipertensión de los habitantes de la ciudad de Guayaquil a través del consumo intensivo de alimentos naturales y funcionales producidos en el cantón Santa Elena, Provincia de Santa Elena”.

la población flotante³ de la ciudad de Guayaquil es de 71 mil personas, estos individuos viajan a diario a la ciudad por varios motivos como trabajo, estudios, atención médica o a realizar trámites.

Cabe recalcar que la ciudad de Guayaquil es considerada como la capital económica del Ecuador, puesto que es una ciudad comercial y empresarial. Siendo el comercio, agricultura, los negocios y la acuicultura las principales fuentes de ingresos de los guayaquileños, manteniendo una infraestructura de importación y exportación con altos estándares internacionales.

Guayaquil cuenta además con el puerto más importante del Ecuador, el puerto marítimo con mayor afluencia naviera a las costas del Pacífico. Es considerada como una de las ciudades más desarrolladas de América según (listas.20 minutos.es, 2012). Actualmente la ciudad de Guayaquil es el mayor ícono de desarrollo del país, a su vez conserva un continuo crecimiento que coadyuvará a convertirse en una de las ciudades comerciales más significativas de América. Es por estos motivos que se eligió a esta ciudad para comercializar el producto objeto del presente proyecto. Según datos obtenidos del INEC se demuestra que el cáncer de estómago y la hipertensión son una de las principales enfermedades causantes de muerte en el Ecuador.

La Sociedad de la Lucha Contra el Cáncer (SOLCA), el cáncer de estómago es el que tiene mayor prevalencia⁴ en el país, de los cuales, el 41% de los casos son de Guayaquil y el 59% de otras provincias del país. De los habitantes de esta ciudad, el 53% son del sur, el 38% del norte y el 9% del centro. Las enfermedades objeto de la presente tesis son ocasionadas principalmente por la obesidad. De acuerdo a la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura (en adelante “FAO” según sus siglas en inglés) en Ecuador el 22%

³ Población Flotante, es el contingente demográfico compuesto por aquellas personas que, aun no estando oficialmente inscritas en el censo de población de la comunidad, residen temporal o permanentemente en un ámbito geográfico comunitario (ciudad, pueblo, villorrio etc.). *Wikipedia, La enciclopedia libre*. Fecha de consulta: abril 14, 2015 http://es.wikipedia.org/w/index.php?title=Poblaci%C3%B3n_flotante&oldid=81120032

⁴ Prevalencia, es el número total de personas que presentan síntomas o padecen una enfermedad durante un periodo de tiempo, dividido por la población con posibilidad de llegar a padecer dicha enfermedad. <http://www.encyclopediasalud.com/definiciones/prevalencia/>

“Propuesta para la prevención y reducción de los índices de cáncer de estómago e hipertensión de los habitantes de la ciudad de Guayaquil a través del consumo intensivo de alimentos naturales y funcionales producidos en el cantón Santa Elena, Provincia de Santa Elena”.

de la población es obesa, lo cual es usualmente ocasionado por los malos hábitos alimenticios y el sedentarismo.

De acuerdo a la encuesta Nacional de Salud y Nutrición ENSANUT publicada por el (Ministerio de Salud Pública, 2011-2013) la subregión con la mayor prevalencia es Galápagos con 75.9%; seguido con una diferencia de 9.1 por la ciudad de Guayaquil con 66.8% .El sobrepeso y la obesidad son causadas por la incorrecta alimentación de las personas. Los guayaquileños han cambiado su estilo de vida, de la comida saludable a la comida chatarra⁵. La mayoría de los platos típicos guayaquileños son ricos en grasas, carbohidratos y harinas; por lo general incluidos en un solo plato. Con lo descrito anteriormente se refleja la realidad de los habitantes de la ciudad de Guayaquil en cuanto a las potenciales enfermedades relacionadas con la hipertensión y el cáncer de estómago producto de su alimentación.

I.2. EL PROBLEMA.

I.2.1. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA.

El fácil deterioro de la salud de los ecuatorianos se ha convertido en un gran problema social en nuestro país; las causas están relacionadas estrechamente con la inadecuada nutrición a la que nos estamos acostumbrando por diferentes factores, sean estos por carencia de tiempo, recursos económicos, preferencia por comida con pobres índices nutricionales (comida chatarra) o por el estilo de vida frenético que se sostiene en la actualidad. Como estudiantes de Ingeniería en Gestión Empresarial, se propone aplicar los conocimientos de las ciencias administrativas y analizar esta problemática desde el punto de vista del emprendedorismo, para después de un meticuloso análisis de la situación, proponer soluciones eficientes y económicamente

⁵ Comida Chatarra, el director del Centro para la Ciencia en el Interés Público Michael Jacobson en el año 1972 la definió como aquella Comida que es percibida como insalubre o con poco valor nutritivo, la cual contiene altos niveles de grasas, sal o carbohidratos y numerosos aditivos alimentarios; al mismo tiempo, con carencia de proteínas, vitaminas y fibra, entre otros. Recuperado de: <http://composicionnutrimentalcomidachatarra.wikispaces.com/?responseToken=bf02e984830b692d4cbc87d8dae854f4>

“Propuesta para la prevención y reducción de los índices de cáncer de estómago e hipertensión de los habitantes de la ciudad de Guayaquil a través del consumo intensivo de alimentos naturales y funcionales producidos en el cantón Santa Elena, Provincia de Santa Elena”.

sustentables que adicionalmente brinde oportunidades de crecimiento al aparato productivo nacional a través del emprendimiento privado.

De acuerdo a recientes estudios, se ha vinculado directamente a los deficientes hábitos alimenticios como un factor causal en la propensión y el desarrollo de las principales enfermedades que azotan a la población, de la que se profundizará en dos: La hipertensión y el cáncer de estómago. Acorde a datos obtenidos del INEC se evidencia que enfermedades como el cáncer de estómago y la hipertensión están consideradas como principales causas de defunciones por enfermedades a nivel nacional. Según cifras de La Sociedad de la Lucha Contra el Cáncer (SOLCA)⁶, de los 10.106 casos de cáncer que se registraron entre el 2010 y 2012, el 10% se da en el aparato digestivo.

TABLA I. 1 PRINCIPALES ENFERMEDADES CAUSANTES DE MUERTE EN EL ECUADOR

ENFERMEDADES	TOTAL
1. Enfermedades hipertensivas y cerebrovasculares	8.311
2. Cáncer	6.333
• Cáncer de estómago	1.639
• Cáncer de tejido linfático, órganos hematopoyéticos, y tejidos afines	1.007
• Cáncer de próstata	856
• Cáncer de útero	744
• Cáncer de tráquea, bronquios y pulmón	743
• Cáncer de hígado y vías biliares	692

⁶ SOLCA: La Sociedad de Lucha contra el Cáncer es una Institución de derecho privado, fundada el 7 de Diciembre de 1951 creada con el propósito de efectuar la Campaña Nacional contra el Cáncer en la República del Ecuador. Recuperado de <http://www.solca.med.ec/>

“Propuesta para la prevención y reducción de los índices de cáncer de estómago e hipertensión de los habitantes de la ciudad de Guayaquil a través del consumo intensivo de alimentos naturales y funcionales producidos en el cantón Santa Elena, Provincia de Santa Elena”.

• Cáncer de colon, recto y ano	692
3. Diabetes mellitus	4.455
4. Demencia y enfermedades por alzhéimer	3.894
5. Influenza y neumonía	3.067
6. Enfermedades isquémicas del corazón	2.014
7. Cirrosis y otras enfermedades del hígado	1.997
8. Enfermedades inmunoprevenibles	1.971
9. Enfermedades del sistema urinario	1.756
10. Afecciones en el periodo prenatal	1.636

Fuente: Instituto Nacional de Estadística y Censos (INEC), 2010

En Ecuador, 6 de cada 10 muertes corresponden a enfermedades no transmisibles; el INEC informó que 8.311 personas murieron por enfermedades hipertensivas y cerebro vasculares en 2011. El cáncer consta como la segunda causa de muerte en el país, esta registró 6.333 muertes en 2011. El cáncer de estómago es el principal causante de muerte

En Ecuador el Cáncer de útero, mama y estómago son los casos más comunes en las mujeres entre los 35 y 55 años, según información publicada por la Dirección de estadística del Ministerio de Salud Pública (MSP) y el INEC:

TABLA I. 2. INCIDENCIA DEL CÁNCER EN MUJERES DEL ECUADOR

Cáncer	2006	2010
Mama	405	470
Útero	724	722
Estómago	728	679

Fuente: Dirección de estadística MSP – INEC, octubre 2011

“Propuesta para la prevención y reducción de los índices de cáncer de estómago e hipertensión de los habitantes de la ciudad de Guayaquil a través del consumo intensivo de alimentos naturales y funcionales producidos en el cantón Santa Elena, Provincia de Santa Elena”.

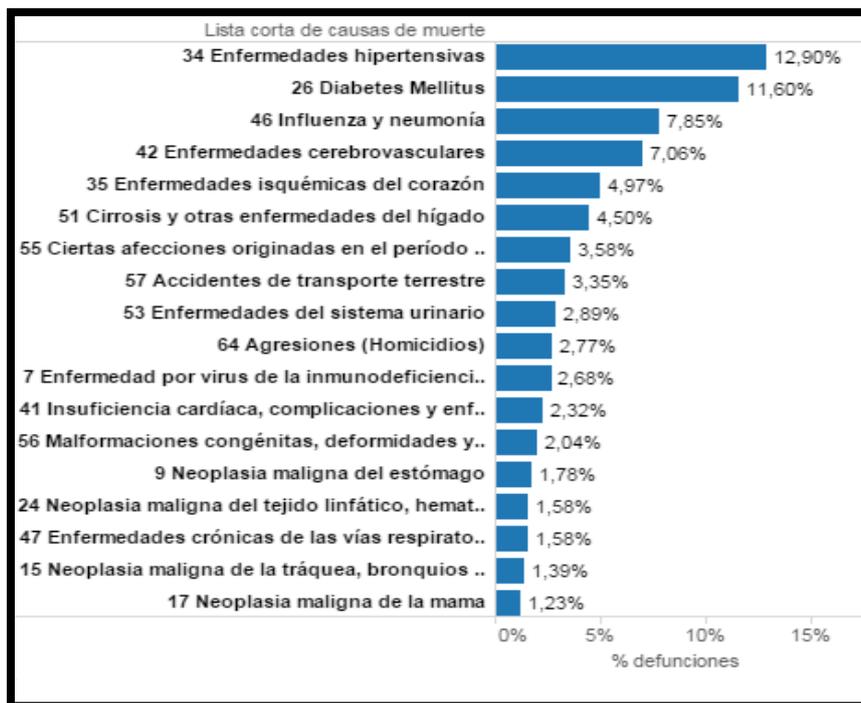
Por otro lado, el cáncer hepático, estómago, próstata y pulmón son de mayor incidencia en los hombres adultos:

TABLA I. 3. INCIDENCIA DEL CÁNCER EN HOMBRES ADULTOS DEL ECUADOR

Cáncer	2006	2010
Hepático	1.224	1.241
Estómago	868	888
Próstata	707	868
Pulmón	360	428

Fuente: Dirección de estadística MSP – INEC, octubre 2011

GRAFICO I. 2. PRINCIPALES ENFERMEDADES CAUSANTES DE GUAYAQUIL



Fuente: Dirección de estadística MSP – INEC, 2013

La hipertensión arterial (HTA) es una enfermedad crónica caracterizada por un incremento continuo de las cifras de la presión sanguínea en las arterias. Según la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) en Ecuador el 22% de la población es obesa, lo cual se debe

“Propuesta para la prevención y reducción de los índices de cáncer de estómago e hipertensión de los habitantes de la ciudad de Guayaquil a través del consumo intensivo de alimentos naturales y funcionales producidos en el cantón Santa Elena, Provincia de Santa Elena”.

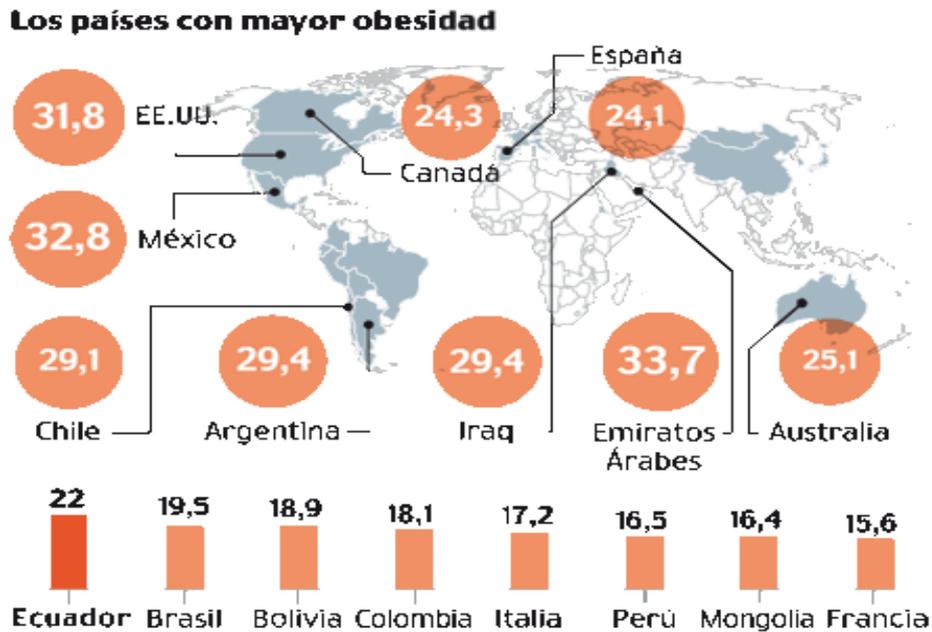
a los malos hábitos alimenticios y al sedentarismo. La FAO alertó que la obesidad y el sobrepeso son factores que generan enfermedades crónicas como hipertensión y enfermedades cardiovasculares, insuficiencia renal, diabetes y enfermedades hepáticas.

Además, de acuerdo a la (Organización Mundial de la Salud, 2013), “la prevalencia creciente de la hipertensión se atribuye al aumento de la población, a su envejecimiento y a factores de riesgo relacionados con el comportamiento, como la dieta malsana, el uso nocivo del alcohol, la inactividad física, el sobrepeso o la exposición prolongada al estrés.”

Acorde a lo mencionado previamente podemos puntualizar que los hábitos alimenticios de los ecuatorianos son uno de los factores relevantes del origen de las enfermedades que están siendo consideradas en esta investigación, tal como ha sido mencionado antes. Puesto que el cáncer de estómago es ocasionado en la mayoría de casos por la mala alimentación de las personas que sufren de esta enfermedad, al igual que de aquellos que padecen de hipertensión arterial. Por estos motivos se propone la producción y distribución para el consumo intensivo de alimentos naturales y funcionales, que sean fáciles y rápidos en su preparación, y entre sus propiedades nutritivas más destacadas prevengan la obesidad y por ende contribuyan a disminuir los índices de la hipertensión arterial y el cáncer de estómago, y que mantengan precios económicos para ser accesibles a todos los estratos sociales.

“Propuesta para la prevención y reducción de los índices de cáncer de estómago e hipertensión de los habitantes de la ciudad de Guayaquil a través del consumo intensivo de alimentos naturales y funcionales producidos en el cantón Santa Elena, Provincia de Santa Elena”.

GRAFICO I. 3. PAÍSES A NIVEL MUNDIAL CON MAYOR ÍNDICE DE OBESIDAD



Fuente: Diario El Comercio, Julio 15 del 2013

De esta manera esta propuesta plantea contribuir al mejoramiento del nivel nutricional de las familias guayaquileñas y a su vez prevenir este tipo de enfermedades que son las causas principales de muerte en el Ecuador, siguiendo los postulados del (Buen Vivir Plan Nacional, 2015) “Plan Nacional del Buen Vivir”, que en su objetivo tres indica que se debe contribuir a **“mejorar la calidad de vida de los ecuatorianos”**, y el objetivo diez, **“impulsar la transformación de la matriz productiva”** al fortalecer la microindustria de los alimentos frescos y procesados, los cuales a más de constituirse como la primera opción dentro del nuevo esquema de las industrias prioritarias para el aparato productivo ecuatoriano, es el principal motor de actividad económica y fuentes de empleo:

“Propuesta para la prevención y reducción de los índices de cáncer de estómago e hipertensión de los habitantes de la ciudad de Guayaquil a través del consumo intensivo de alimentos naturales y funcionales producidos en el cantón Santa Elena, Provincia de Santa Elena”.

TABLA I. 4. SECTORES PRIORITARIOS DE LA NUEVA MATRIZ PRODUCTIVA ECUATORIANA

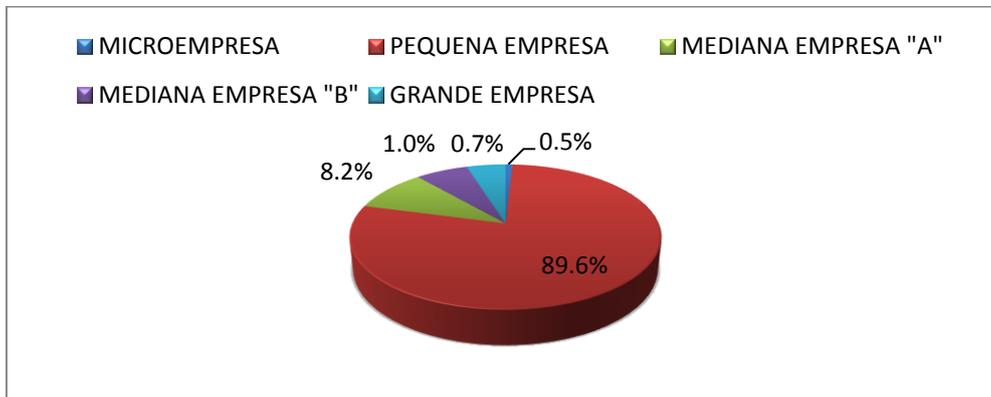
Sector	Industria
BIENES	1) Alimentos frescos y procesados
	2) Biotecnología (bioquímica y biomedicina)
	3) Confecciones y calzado
	4) Energías renovables
	5) Industria farmacéutica
	6) Metalmecánica
	7) Petroquímica
	8) Productos forestales de madera
SERVICIOS	9) Servicios ambientales
	10) Tecnología (software, hardware y servicios informáticos)
	11) Vehículos, automotores, carrocerías y partes
	12) Construcción
	13) Transporte y logística
	14) Turismo

Fuente: Secretaria Nacional de Planificación y Desarrollo (Senplades) (2012)

La microempresa ecuatoriana no solo constituye el sector mayoritario del sector productivo nacional, sino que como ya ha sido mencionado anteriormente es la principal fuente de plazas de trabajo a nivel nacional, y debe ser promovida de acuerdo al esquema planteado por la SENPLADES, lo cual se encuentra claramente postulado en el objetivo ocho, **“Consolidar el sistema económico social y solidario, de manera sostenible”**, lo que nos debe llevar a empoderar a los pequeños emprendimientos, como el que sugerimos en el presente estudio.

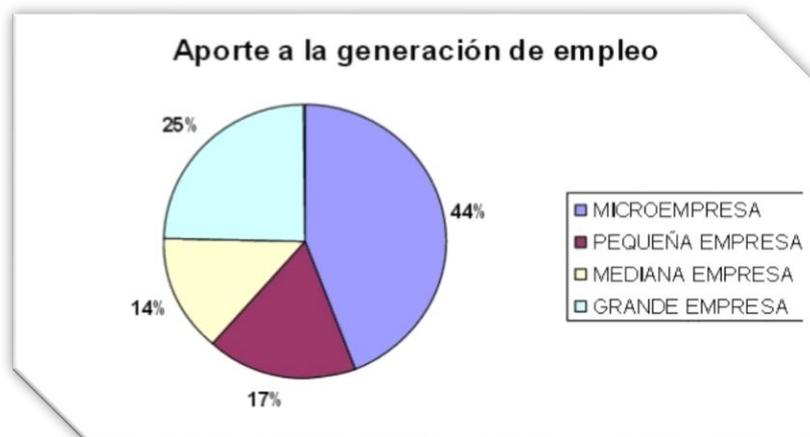
“Propuesta para la prevención y reducción de los índices de cáncer de estómago e hipertensión de los habitantes de la ciudad de Guayaquil a través del consumo intensivo de alimentos naturales y funcionales producidos en el cantón Santa Elena, Provincia de Santa Elena”.

GRAFICO I. 4. CLASIFICACIÓN DE EMPRESAS SEGÚN TAMAÑO



Fuente: Instituto Nacional de estadísticas y censos. Directorio de empresas y Establecimientos (2012).

GRAFICO I. 5. APOORTE A LA GENERACIÓN DE EMPLEO



Fuente: Censo Nacional Económico – CENEC 2010

Finalmente, se considera muy importante resaltar que se debe cumplir con el objetivo dos, **“Auspiciar la igualdad, la cohesión, la inclusión, y la equidad social y territorial, en la diversidad”** al promover la desconcentración existente en cuanto a la distribución de empresas a nivel nacional, ya que actualmente entre las provincias de Guayas, Pichincha y Manabí se concentran la mitad de todo el conglomerado empresarial del país, lo cual mantiene en condiciones desfavorables a importantes regiones del país. La provincia de Santa Elena, a pesar de tener un incipiente desarrollo empresarial, ofrece

“Propuesta para la prevención y reducción de los índices de cáncer de estómago e hipertensión de los habitantes de la ciudad de Guayaquil a través del consumo intensivo de alimentos naturales y funcionales producidos en el cantón Santa Elena, Provincia de Santa Elena”.

todas las condiciones necesarias para que este proyecto alcance el éxito esperado, tanto a nivel de recursos humanos como de logística.

“Propuesta para la prevención y reducción de los índices de cáncer de estómago e hipertensión de los habitantes de la ciudad de Guayaquil a través del consumo intensivo de alimentos naturales y funcionales producidos en el cantón Santa Elena, Provincia de Santa Elena”.

GRAFICO I. 6. EMPRESAS POR PROVINCIA

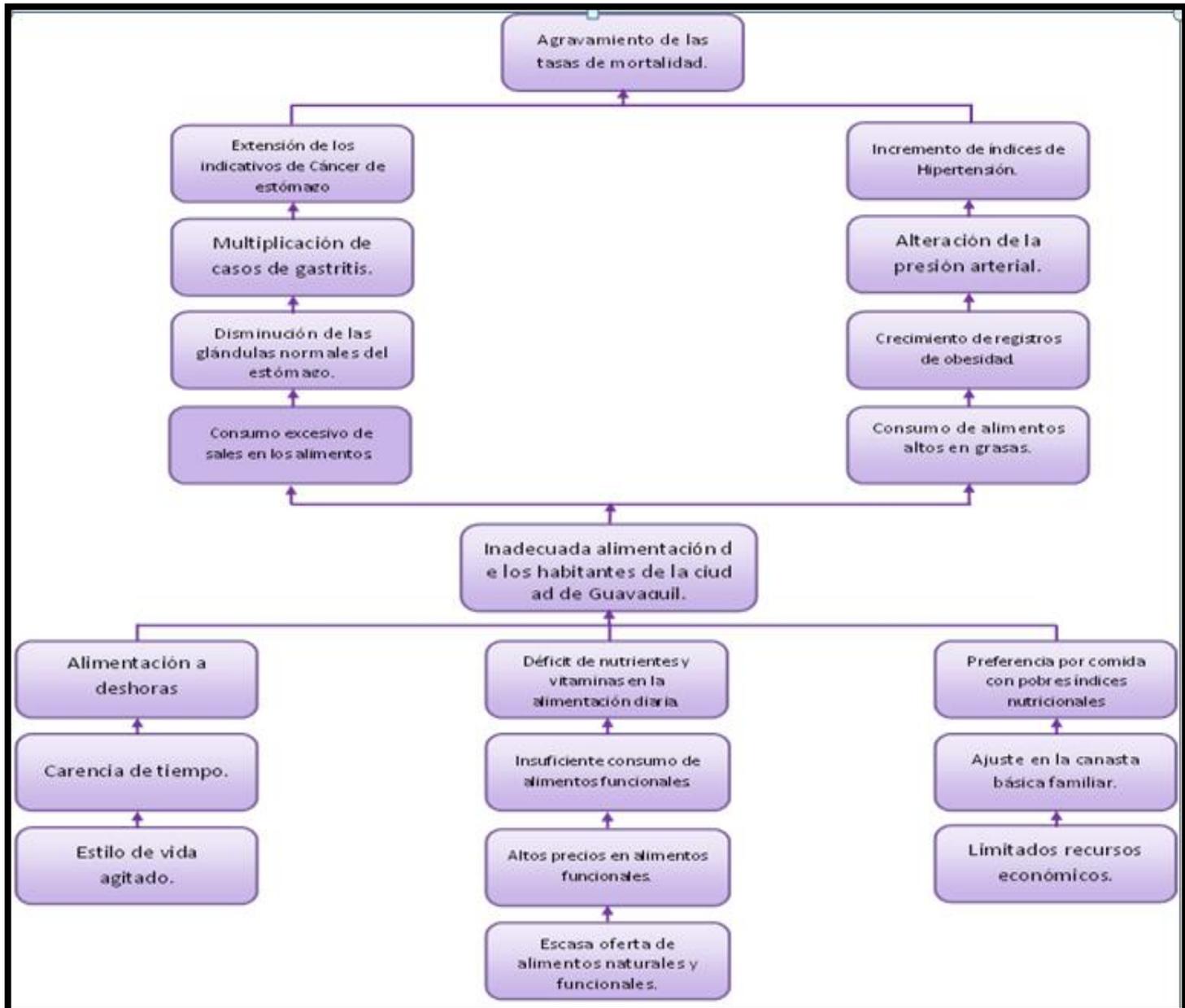


Fuente: Censo Económico 2010. (Inec)

“Propuesta para la prevención y reducción de los índices de cáncer de estómago e hipertensión de los habitantes de la ciudad de Guayaquil a través del consumo intensivo de alimentos naturales y funcionales producidos en el cantón Santa Elena, Provincia de Santa Elena”.

I.2.2. EL ÁRBOL DEL PROBLEMA

GRAFICO I. 7. EL ÁRBOL DEL PROBLEMA



Elaboración: Las Autoras

“Propuesta para la prevención y reducción de los índices de cáncer de estómago e hipertensión de los habitantes de la ciudad de Guayaquil a través del consumo intensivo de alimentos naturales y funcionales producidos en el cantón Santa Elena, Provincia de Santa Elena”.

I.2.3. DELIMITACIÓN DEL PROBLEMA

I.2.3.1 Delimitación temporal.

El marco temporal en que se propone la realización de este estudio, comprende el período entre Abril y Diciembre del 2014, con un ordenamiento de la carga de trabajo según se detalla a continuación:

TABLA I. 5. DIAGRAMA DE GANTT

ACTIVIDADES	MESES							
	abr-14	Feb 09-15	Feb 23-15	Marz2-15	Marz 9-15	Marz16-15	Marz 23-15	Marz30-15
Revisión y aprobación de ante-proyecto.								
Introducción								
Marco Teórico								
Marco Metodológico								
Conclusiones y recomendaciones								
Recopilación, procesamiento y análisis de datos								
Entrega de tesis								

Fuente: Investigación Directa. **Elaboración:** Las autoras

I.2.3.2 Delimitación espacial

El desarrollo del presente proyecto se estructurará en dos etapas, el estudio teórico y el estudio de campo. El primero se realizará en la ciudad de Guayaquil, mientras que el segundo se conducirá en el cantón Santa Elena, que allí será el escenario donde estará ubicada la empresa; lugar donde se producirá el producto objeto del proyecto. La razón primordial por la que se

“Propuesta para la prevención y reducción de los índices de cáncer de estómago e hipertensión de los habitantes de la ciudad de Guayaquil a través del consumo intensivo de alimentos naturales y funcionales producidos en el cantón Santa Elena, Provincia de Santa Elena”.

optó por esta ciudad fue para descentralizar la industria ecuatoriana y a su vez crear nuevas fuentes de empleo contribuyendo al desarrollo de Santa Elena.

I.2.3.3 Delimitación del conocimiento

El desarrollo de esta tesis profundizará su análisis en las áreas de las ciencias médicas, así como de las ciencias económicas. Dentro de las cuales se enfatizará en el área de nutrición y emprendedorismo respectivamente.

En las ciencias médicas, la nutrición será una de las áreas objeto de análisis de esta tesis, puesto que en la actualidad el conocimiento en el campo de las ciencias de los alimentos y de la nutrición se ha hecho presente con mayor intensidad: El área de la interacción alimentos-medicina cada vez más reconocida como "alimentos funcionales" acepta el papel de los componentes alimenticios como nutrientes esenciales para el mantenimiento de la vida y de la salud, las mismas que contribuyen a prevenir o retardar las enfermedades crónicas. La evidencia es clara, las dietas basadas en vegetales como el camote contienen componentes biológicamente activos como minerales, vitaminas, ácidos grasos, fibra alimenticia, antioxidantes, etc., a más de los nutrientes tradicionales, lo que contribuye a reducir el riesgo de cáncer e hipertensión; enfermedades consideradas objeto del presente proyecto de tesis. Teniendo en cuenta datos obtenidos del “Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (INEC)” podemos notar que enfermedades como el cáncer de estómago y la hipertensión están consideradas como principales causas de defunciones por enfermedades a nivel nacional.

Esta tesis también enfatizará el área del emprendedorismo, debido a que se promoverá el desarrollo de un nuevo negocio. Como es de conocimiento general Ecuador por su ubicación cuenta con una diversidad de clima y de suelos, convirtiéndose en su recurso más importante. Pese a esta condición no todos los ciudadanos tienen conocimiento de aquello, es por ello que su cultivo no ha sido explorado. Con el desarrollo de este proyecto en la ciudad de Santa

“Propuesta para la prevención y reducción de los índices de cáncer de estómago e hipertensión de los habitantes de la ciudad de Guayaquil a través del consumo intensivo de alimentos naturales y funcionales producidos en el cantón Santa Elena, Provincia de Santa Elena”.

Elena se generarían plazas de trabajo para aquellos habitantes que no cuentan con un empleo fijo y a la vez se impulsaría al desarrollo económico y empresarial de la ciudad. Es de suma importancia destacar que la provincia de Santa Elena, fundamentalmente su capital, a pesar de tener un incipiente desarrollo empresarial ofrece todas las condiciones necesarias para que este proyecto sea viable; ya que no ha sido explotado.

I.3. LA JUSTIFICACIÓN

La idea del presente proyecto se presenta debido a que en la actualidad la comunidad está siendo invadida por enfermedades crónicas como cáncer de estómago e hipertensión, siendo estos más notorios en la ciudad de Guayaquil; esto es ocasionado por diferentes causas como el estrés, mala alimentación o por factores hereditarios.

Es por ello que se ha visto la necesidad de introducir en el mercado una propuesta a base de alimentos naturales y funcionales entre los que destaca el camote, que cuenta con un alto valor nutritivo, logrando así que aquellos que tienen tendencia o padecen estas enfermedades de algún modo tengan una nueva alternativa con que antes no contaban. Este alimento permitirá la prevención y disminución de estas enfermedades que están causando altos porcentajes de mortalidad en el presente.

I.3.1. JUSTIFICACIÓN SOCIAL

El presente tema se destaca por el beneficio que presenta para aquellas personas que tienen propensión o padecen de cáncer de estómago e hipertensión. Es por ello que esta investigación tendrá un beneficio social, ya que con esto se pretende impulsar el tercer y el décimo objetivo del Plan Nacional del buen vivir⁷, los cuales consisten en mejorar la calidad de vida de la población e impulsar la transformación de la raíz productiva respectivamente,

⁷ Plan Nacional del Buen Vivir : <http://www.buenvivir.gob.ec/69>

“Propuesta para la prevención y reducción de los índices de cáncer de estómago e hipertensión de los habitantes de la ciudad de Guayaquil a través del consumo intensivo de alimentos naturales y funcionales producidos en el cantón Santa Elena, Provincia de Santa Elena”.

de esta manera se está proponiendo nuevas plazas de trabajo en un importante sector productivo. A su vez con el desarrollo de este proyecto se incentiva a la sociedad a mejorar su alimentación cotidiana, corrigiendo los hábitos alimenticios de los guayaquileños.

Este trabajo se llevará a cabo en la provincia de Santa Elena, ya que haciendo una evaluación exhaustiva, la mayoría de empresas se concentran en las provincias de Guayas, Manabí y Pichincha dejando a un lado aquellas que podrían ser desarrolladas de igual manera, permitiendo así que exista una fuente de negocio para los pobladores de Santa Elena; y a la vez esta provincia posee un clima cálido y seco y su suelo es propicio para la plantación de los alimentos nutricionales.

I.3.2. JUSTIFICACIÓN TEÓRICA

Esta investigación es importante porque presentará información relevante sobre la necesidad de nuevos emprendimientos que apunten a presentar propuestas novedosas, eficientes y para alcanzar soluciones sustentables a los problemas cotidianos de nuestra colectividad.

Para esto, consideramos importantes teorías del Emprendedorismo y el desarrollo de nuevos proyectos, como las de Andy Freire, Joseph Schumpeter y Howard Stevenson.

El desarrollo de este proyecto surge debido al crecimiento de las enfermedades tales como el cáncer de estómago e hipertensión en el Ecuador específicamente en la ciudad de Guayaquil, que afectan en especial a aquellas personas que tienen una deficiente nutrición, padecen de problemas alimenticios, estrés o de carácter hereditario y muchas veces por falta de conocimiento acerca de éstas o por falta de recursos, se lo deja en segundo plano sin saber las consecuencias que estas traerán a futuro. Es por ello que a través de la presente investigación, proponemos abordar esta problemática desde un punto de vista pragmático, introduciendo una propuesta que apunta a cambiar los hábitos alimenticios para hacer frente a la incipiente epidemia de

“Propuesta para la prevención y reducción de los índices de cáncer de estómago e hipertensión de los habitantes de la ciudad de Guayaquil a través del consumo intensivo de alimentos naturales y funcionales producidos en el cantón Santa Elena, Provincia de Santa Elena”.

enfermedades crónicas, a través de nuevos productos alternativos a base de alimentos naturales y funcionales como el camote registrando sistemáticamente todas las incidencias producidas durante este proceso, para su correcta evaluación.

Con el desarrollo de nuestra investigación proponemos poner a prueba la hipótesis que indica que con el consumo de alimentos funcionales se prevendrán enfermedades como cáncer de estómago e hipertensión, entre otras, debido a su alto valor nutritivo, generando un valioso aporte a la sociedad al disminuir los casos de este tipo de enfermedades que están atentando a la salud de los ecuatorianos causando altos niveles de mortalidad. De esta manera, deseamos contribuir con un estudio serio que genere información relevante acerca de una problemática de gran importancia para nuestra sociedad.

I.3.3. JUSTIFICACIÓN METODOLÓGICA

Uno de los elementos fundamentales de esta tesis, es la concepción de la función de los emprendimientos de Joseph Schumpeter, (MAYO, 2007) que sostenía que:

“La función de los emprendedores es reformar o revolucionar el patrón de la producción al explotar una inversión, o más comúnmente, una posibilidad técnica no probada. Hacerse cargo de estas cosas nuevas es difícil y constituye una función económica distinta, primero, porque se encuentran fuera de las actividades rutinarias que todos entienden, y en segundo lugar, porque el entorno se resiste de muchas maneras desde un simple rechazo a financiar o comprar una idea nueva, hasta el ataque físico al hombre que intenta producirlo”.

Con esto en mente, proponemos un método de estudio que determine las causas de la problemática expuesta, así como señale las variables intervinientes, para de esta manera establecer una relación directa entre ellas y poder formular potenciales soluciones.

“Propuesta para la prevención y reducción de los índices de cáncer de estómago e hipertensión de los habitantes de la ciudad de Guayaquil a través del consumo intensivo de alimentos naturales y funcionales producidos en el cantón Santa Elena, Provincia de Santa Elena”.

I.3.4. JUSTIFICACIÓN PRÁCTICA

A través de este estudio planteamos la posibilidad de introducir un emprendimiento productivo que presente soluciones específicas a problemas sociales de nuestra comunidad a través del consumo de alimentos funcionales altos en nutrientes y vitaminas se contribuiría a la disminución y prevención de enfermedades tales como cáncer de estómago e hipertensión, las cuales están consideradas como principales causas de defunción en Ecuador según datos del INEC.

Consideramos que los alimentos funcionales aportan con valiosos nutrientes, vitaminas, minerales, etc. y son beneficiosos para la salud de los ecuatorianos, ya que coadyuvan a prevenir las enfermedades que son objeto de nuestra investigación; de acuerdo a estudios previos tenemos el conocimiento que muchos alimentos proporcionados por la naturaleza poseen excelentes propiedades medicinales y preventivas, motivo por el cual son provechosos para el cuidado de la salud de los individuos.

Por ejemplo, el camote según el Centro Internacional de la Papa (CIP) posee alto valor nutritivo y contenido en potasio y minerales tales como: hierro, fósforo, magnesio, calcio y cobre. Además posee una importante variedad de vitaminas como la B1, B2, B3, B4 y E. Contiene Betacaroteno (vitamina A) y C. Al igual que las papas el camote es muy nutritivo y rico en antioxidantes.

Por otro lado tenemos otro alimento funcional que es el brócoli, el cual contiene crucífera que ha sido reconocida por científicos por tener acción preventiva contra el cáncer. Proporciona además; grandes cantidades de fitonutrientes, calcio, hierro, minerales y vitaminas, incluyendo la vitamina E y C., también cabe recalcar que El Instituto Nacional del Cáncer de los Estados Unidos⁸ lo ha clasificado en primer lugar en la lista de hortalizas con propiedades generales anticancerígenas, habiendo sido objeto de numerosas investigaciones cuyos

⁸ Plantas crucíferas y la prevención del cáncer , <http://www.cancer.gov/espanol/cancer/causas-prevencion/riesgo/dieta/hoja-informativa-plantas-cruciferas>

resultados así lo certifican. El brócoli además es un excelente antioxidante que ayuda a prevenir la degeneración arterial y a enfermedades vasculares.

Asimismo se considera al ajo como un excelente alimento funcional, debido a que es una excepcional fuente de vitaminas A, B1, B2, B3, C y E, contiene agua, carbohidratos, proteínas, fibra, potasio, fósforo, calcio, hierro y sodio. Siendo a su vez una de las plantas más ricas en selenio y germanio orgánicos. También contiene adenosina, que es una sustancia química con una extraordinaria capacidad para bloquear la agregación de plaquetas y fluidificar la sangre.

I.3.5. VIABILIDAD DE LA INVESTIGACIÓN

Como toda investigación el grado de viabilidad se llevara a cabo mediante un análisis donde se verá cuan factible será la realización de este, ciertamente el proceso de la investigación tendrá respuesta positiva de acuerdo al acceso que se tenga de las fuentes para llevarse a cabo, por eso cabe resaltar que el acceso a donde se desarrollara el proyecto es de corta distancia, provincia de Santa Elena.

Se obtendrá información de primera mano, de parte de los ciudadanos y de las enfermedades que poseen actualmente logrando así conocer cuáles son las que están afectando hoy en día, esto se realizara mediante entrevistas directas, encuestas y observación directa

También se toma en consideración que los investigadores cuentan con los recursos financieros suficientes para llevar a cabo una correcta y adecuada investigación; la cual se llevara a cabo en el periodo de un año. Dicho esto, queda estipulado que el trabajo de tesis será viable ya que se cuenta con todos los elementos necesarios para su ejecución.

I.4. FORMULACIÓN Y SISTEMATIZACIÓN DEL PROBLEMA

I.4.1. PREGUNTA CIENTÍFICA

¿Cómo se relaciona la prevención y reducción de los índices de cáncer de estómago e hipertensión de los habitantes de la ciudad de Guayaquil con la producción y consumo intensivo de alimentos naturales y funcionales?

I.4.2. PREGUNTAS ESPECÍFICAS

P1. ¿Qué efecto tiene en la actualidad la alimentación cotidiana en la propensión a las enfermedades de los habitantes de Guayaquil?

P2. ¿Cuál es la probabilidad de reemplazar significativamente la comida chatarra con alimentos naturales y funcionales en nuestra dieta regular?

P3. ¿Qué características deberían cumplir los alimentos naturales y funcionales para lograr un impacto significativo en el mercado ecuatoriano?

I.5. LOS OBJETIVOS.

Según (Ricardo Grau, Cecilia Correa, Mauricio Rojas, 1999), los objetivos de Investigación son la guía del estudio; expresan de manera muy sintética qué se pretende con la investigación y guardan relación directa con las actividades, comenzando con un verbo en infinitivo o señalando una intención de cambio o afectación de algún aspecto de interés en particular. Si hay un objetivo general, éste tiene relación directa con el problema de investigación y debe ser redactado en un solo párrafo que responda a las preguntas ¿Qué se pretende? ¿Dónde, con quién o con qué? ¿Cómo se pretende? ¿Para qué?

“Propuesta para la prevención y reducción de los índices de cáncer de estómago e hipertensión de los habitantes de la ciudad de Guayaquil a través del consumo intensivo de alimentos naturales y funcionales producidos en el cantón Santa Elena, Provincia de Santa Elena”.

I.5.1. OBJETIVO GENERAL

Contribuir significativamente a la prevención y reducción de los índices de cáncer de estómago e hipertensión de los habitantes de la ciudad de Guayaquil a través de la producción y consumo intensivo de alimentos naturales y funcionales, impulsando el Plan Nacional del Buen Vivir para mejorar la calidad de vida de nuestra población, y fomentar la transformación de la matriz productiva.

I.5.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

O1. Identificar el efecto que tiene en la actualidad la alimentación cotidiana en la propensión a contraer enfermedades de los habitantes de Guayaquil.

O2. Establecer las probabilidades de reemplazar significativamente la comida chatarra con alimentos naturales y funcionales en nuestra dieta regular.

O3. Determinar las características que deberían cumplir los alimentos naturales y funcionales para lograr un impacto significativo en el mercado ecuatoriano.

I.6. LA HIPÓTESIS

Para la presente investigación es necesario definir hipótesis, puesto que son importante por lo que indica (Lerma, 2009) “La hipótesis es un enunciado que propone una respuesta tentativa a la pregunta del problema de investigación. Tiene carácter de tentativa porque la relación que se propone sobre las variables debe ser sometida a comprobación empírica”.

I.6.1. HIPÓTESIS GENERAL

Al incrementar la variedad y cantidad de alimentos naturales y funcionales en la dieta de los habitantes de la ciudad de Guayaquil, contribuiremos a la

“Propuesta para la prevención y reducción de los índices de cáncer de estómago e hipertensión de los habitantes de la ciudad de Guayaquil a través del consumo intensivo de alimentos naturales y funcionales producidos en el cantón Santa Elena, Provincia de Santa Elena”.

reducción de los índices cáncer de estómago e hipertensión, al Plan Nacional del Buen Vivir y a fomentar la transformación de la matriz productiva nacional.

I.6.2. HIPÓTESIS NULA

A pesar de incrementar la variedad y cantidad de alimentos naturales y funcionales en la dieta de los habitantes de la ciudad de Guayaquil, no aportaremos a la reducción de los índices cáncer de estómago e hipertensión, al Plan Nacional del Buen Vivir ni a fomentar la transformación de la matriz productiva nacional.

I.6.3. HIPÓTESIS ALTERNATIVAS

H1. Al revisar los estudios pertinentes con respecto a la población objeto de nuestro estudio, se logrará identificar el efecto que tiene en la actualidad la alimentación cotidiana en la propensión a contraer enfermedades de habitantes de Guayaquil.

H2. Al ampliar la oferta de alimentos funcionales de preparación rápida, se incrementarán las probabilidades de reemplazar significativamente la comida chatarra con alimentos naturales y funcionales en nuestra dieta regular.

H3. Al realizar un estudio científico de mercado, se determinará las características que deberían cumplir los alimentos naturales y funcionales para lograr un impacto significativo en la ciudad de Guayaquil.

“Propuesta para la prevención y reducción de los índices de cáncer de estómago e hipertensión de los habitantes de la ciudad de Guayaquil a través del consumo intensivo de alimentos naturales y funcionales producidos en el cantón Santa Elena, Provincia de Santa Elena”.

I.6.4. DECLARACIÓN DE LAS VARIABLES

TABLA I. 6. DECLARACIÓN Y OPERACIONALIZACIÓN DE LAS VARIABLES

Variables	Tipos	Conceptos	Indicadores
Desarrollo empresarial en áreas prioritarias de la transformación de la matriz productiva	Independiente	Incremento y potencialización de unidades productivas que se ajusten a los requerimientos de la transformación de la matriz productiva.	Número de empresas operativas en el sector de alimentos manufacturados.
Oferta de alimentos naturales y funcionales	Independiente	Disponibilidad de alimentos con características nutricionales y a su vez cumple funciones específicas como mejorar la salud o reducir el riesgo de enfermedades.	Incremento en la variedad de alimentos funcionales.
Precios en alimentos funcionales	Independiente	Nivel de importes a pagar por alimentos nutritivos.	Reducción de precios de los alimentos funcionales.
Insuficiente alimentación diaria.	Dependiente	Déficit de nutrientes y vitaminas en la alimentación diaria.	Alimentación con mayor contenido nutricional.

“Propuesta para la prevención y reducción de los índices de cáncer de estómago e hipertensión de los habitantes de la ciudad de Guayaquil a través del consumo intensivo de alimentos naturales y funcionales producidos en el cantón Santa Elena, Provincia de Santa Elena”.

Propensión a sufrir enfermedades gástricas e hipertensión.	Dependiente	Índice de casos de presión arterial y enfermedades gástricas por nutrición deficiente.	Índice de casos de presión arterial y enfermedades gástricas.
--	-------------	--	---

Elaboración: Las autoras

I.7. DISEÑO METODOLÓGICO

Para un apropiado proceso investigativo es fundamental desarrollar un diseño metodológico, ya que como refiere (Lerma, 2009, p. 63) “El Diseño Metodológico tiene como fin establecer cómo se llevará a cabo la investigación, se diseña detalladamente la estrategia para obtener la información y se detalla las actividades para darle respuesta a los objetivos planteados”

I.7.1. ALCANCE DE LA INVESTIGACIÓN TIPO, MÉTODOS Y TÉCNICAS

Para el desarrollo del proyecto se aplicará el diseño transeccional, el cual permitirá obtener los elementos necesarios para realizar un estudio de tipo exploratorio, descriptivo, explicativo y documental teniendo así información específica mediante la observación de los fenómenos tal y como se desarrollan para luego ser analizados.

Una vez que se ha mencionado los tipos de estudios, cabe decir que con el estudio exploratorio se desea conocer información sobre los malos hábitos alimenticios y sus potenciales efectos en las enfermedades de aquellas personas que padecen cáncer de estómago e hipertensión; también se desea conocer acerca de la percepción pública acerca de un alimento que no ha sido debidamente explotado, considerando que esta investigación no se había realizado anteriormente.

De la misma forma, el estudio descriptivo permitirá detallar en cuanto ha incrementado las enfermedades antes mencionadas y al tipo de personas que está afectando y desde que momento han repercutido en la salud de los habitantes de la ciudad de Guayaquil.

Adicionalmente, el estudio documental mediante un análisis sobre temas, e investigaciones acerca de las enfermedades crónicas que ocurren también en otros lugares ayudara para la presente investigación como una guía, así también el conocimiento de aquellos alimentos funcionales que aportan con nutrientes y vitaminas las cuales serán de gran ayuda para aquellas personas que no cuentan con correctos hábitos alimenticios. Una vez nombrados los tipos de estudios, se procede a los métodos que se emplearan los cuales son: el inductivo y el deductivo así como el analítico y sintético. Se empezara con el método inductivo el cual permitirá analizar por qué las personas no tienden a consumir alimentos saludables y llenos de vitaminas prefiriendo así la comida chatarra. De igual manera, el método deductivo permitirá partir del análisis de un marco en general como lo es el aumento de enfermedades crónicas que afectan en el Ecuador. El método analítico permitirá identificar y estudiar por separado cada una de los elementos que generan esta situación de enfermedades crónicas y referir la conexión que tienen con mejorar sus hábitos alimenticios con el fin de conocer la relación que tienen ambas. Igualmente, el método sintético permitirá reunir las diversas variables dispersas en un todo, para obtener conocimientos que proceden de las causas a las consecuencias del aumento de enfermedades crónicas.

Por último, se llevaran a cabo técnicas para la recolección de información tanto de fuentes primarias como secundarias. Se aplicará la observación científica para sacar conclusiones y analizar de manera directa los hechos que están ocurriendo, que tanto ha incrementado las enfermedades, y con qué frecuencia los ciudadanos consumen alimentos nutritivos. Luego, se aplicarán las encuestas a las personas para obtener datos precisos de las enfermedades que están padeciendo en la actualidad de tal sector. Por último, la entrevista que permite información más detallada de los ciudadanos, y de la

predisposición a cambiar sus hábitos alimenticios y así mejorar la calidad de vida. Paralelo a esto, se empleará fuentes de información secundarias como fichas bibliográficas, bibliotecas virtuales y el internet, los mismos que permitirán obtener información acerca de las enfermedades crónicas y como las personas la combaten así como información sobre alimentos funcionales como el camote y sus beneficios.

I.7.2. UNIVERSO Y MUESTRA

Con la finalidad de establecer la población que será objeto del presente estudio, se procederá a establecer las características de la misma:

El objetivo del estudio serán amas de casa o jefes de hogar que cumplan la función de realizar la compra de víveres para sus respectivas casas, de estrato socioeconómico medio – medio alto, y que estén conscientes de la importancia de una adecuada nutrición y estén con el deseo de incluir alimentos funcionales en su dieta. Como se puede apreciar, no existen a la presente datos estadísticos confiables que puedan determinar el tamaño del conglomerado social antes descrito en la ciudad de Guayaquil, o por lo menos que ofrezcan una aproximación aceptable; por consiguiente para efectos de cálculo de la muestra poblacional, inferiremos que se trata de un universo infinito, del cual no se conoce la totalidad de sus integrantes, y aplicaremos la fórmula pertinente:

FÓRMULA PARA EL CÁLCULO DE POBLACIÓN INFINITA:

$$n = \frac{z^2 pq}{e^2}$$

Donde nuestras variables serán:

“Propuesta para la prevención y reducción de los índices de cáncer de estómago e hipertensión de los habitantes de la ciudad de Guayaquil a través del consumo intensivo de alimentos naturales y funcionales producidos en el cantón Santa Elena, Provincia de Santa Elena”.

n- tamaño de la muestra

N- población total, o, universo

z- porcentaje de fiabilidad

p- probabilidad de ocurrencia

q- probabilidad de no ocurrencia

e- error de muestreo

$$\begin{aligned} Z &= 2,17 \quad (97\% \text{ DE NIVEL DE CONFIANZA}) \\ P &= 50 \\ Q &= 50 \\ E &= 5 \end{aligned}$$

$$n = \frac{Z^2 * P * q}{E^2}$$

$$n = \frac{2,17^2 * 50 * 50}{5^2}$$

$$n = \frac{4,71 * 50 * 50}{25}$$

$$n = \frac{11.772}{25}$$

$$n = 471$$

“Propuesta para la prevención y reducción de los índices de cáncer de estómago e hipertensión de los habitantes de la ciudad de Guayaquil a través del consumo intensivo de alimentos naturales y funcionales producidos en el cantón Santa Elena, Provincia de Santa Elena”.

I.8. MATRIZ DE CONSISTENCIA DE LA INVESTIGACIÓN

TABLA I. 7. MATRIZ DE CONSISTENCIA DE LA INVESTIGACIÓN

Problema	Objetivo	Hipótesis	Metodología	Población
<p>Pregunta Científica</p> <p>¿Cómo se relaciona la prevención y reducción de los índices de cáncer de estómago e hipertensión de los habitantes de la ciudad de Guayaquil con la producción y consumo intensivo de alimentos naturales y funcionales?</p>	<p>Objetivo general</p> <p>Contribuir significativamente a la prevención y reducción de los índices de cáncer de estómago e hipertensión de los habitantes de la ciudad de Guayaquil a través de la producción y consumo intensivo de alimentos naturales y funcionales, impulsando el Plan Nacional del Buen Vivir para mejorar la calidad de vida de nuestra población, y fomentar la transformación de la matriz productiva.</p> <p>Objetivos específicos</p> <p>O1. Identificar el</p>	<p>Hipótesis General</p> <p>Al incrementar la variedad y cantidad de alimentos naturales y funcionales en la dieta de los habitantes de la ciudad de Guayaquil, contribuiremos a la reducción de los índices cáncer de estómago e hipertensión, al Plan Nacional del Buen Vivir y a fomentar la transformación de la matriz productiva nacional.</p> <p>Hipótesis Específicas</p>	<p>Tipo</p> <p>Utilizaremos técnicas de investigación para recopilación de datos tales como la observación científica, entrevistas y encuestas</p> <p>método</p> <p>El método de investigación será inductivo, deductivo, analítico y sintético dependiendo de las necesidades que se vayan presentando</p>	<p>Población</p> <p>Para el tamaño de la muestra utilizaremos la siguiente formula:</p> $n = \frac{z^2 pq}{e^2}$ <p>Donde nuestras variables serán:</p> <p>n- tamaño de la muestra</p> <p>N- población total o universo</p> <p>Z -porcentaje de fiabilidad</p> <p>p- probabilidad de ocurrencia</p>

<p>Preguntas Especificas</p> <p>P1. ¿Qué efecto tiene en la actualidad la alimentación cotidiana en la propensión a las enfermedades de habitantes de Guayaquil y Ecuador?</p> <p>P2. ¿Cuál es la probabilidad de reemplazar significativamente la comida chatarra con alimentos naturales y funcionales en nuestra dieta regular?</p>	<p>efecto tiene en la actualidad la alimentación cotidiana en la propensión a contraer enfermedades de habitantes de Guayaquil y Ecuador.</p> <p>O2. Establecer las probabilidades de reemplazar significativamente la comida chatarra con alimentos naturales y funcionales en nuestra dieta regular.</p> <p>O3. Determinar las características que deberían cumplir los alimentos naturales y funcionales para lograr un impacto significativo en el mercado ecuatoriano.</p>	<p>H1. Al revisar los estudios pertinentes con respecto a la población objeto de nuestro estudio, se logrará identificar el efecto tiene en la actualidad la alimentación cotidiana en la propensión a contraer enfermedades de habitantes de Guayaquil.</p> <p>H2. Al ampliar la oferta de alimentos funcionales de preparación rápida, se incrementarán las probabilidades de reemplazar significativamente la comida chatarra con alimentos naturales y funcionales en nuestra dieta regular.</p> <p>H3. Al realizar un estudio científico de mercado, se determinará las características que deberían cumplir los alimentos naturales y funcionales para lograr un impacto significativo en la ciudad de Guayaquil.</p>		<p>q-probabilidad de no ocurrencia</p> <p>e- error de muestreo</p>
--	---	--	--	--

“Propuesta para la prevención y reducción de los índices de cáncer de estómago e hipertensión de los habitantes de la ciudad de Guayaquil a través del consumo intensivo de alimentos naturales y funcionales producidos en el cantón Santa Elena, Provincia de Santa Elena”.

P3. ¿Qué características deberían cumplir los alimentos naturales y funcionales para lograr un impacto significativo en el mercado ecuatoriano?				
--	--	--	--	--

CAPÍTULO I

1.1 MARCO DE REFERENCIA.

1.1.1. ANTECEDENTES TEÓRICOS.

La sustentación de este proyecto de tesis se basará en teorías relevantes existentes, las cuales en su momento fueron de gran utilidad para resolver problemáticas existentes, actualmente serán la guía para dirigir la presente investigación. El principal objetivo de este estudio es contribuir significativamente a la prevención y reducción de los índices de cáncer de estómago e hipertensión de los habitantes de la ciudad de Guayaquil a través de la producción y consumo intensivo de alimentos naturales y funcionales, impulsando el Plan Nacional del Buen Vivir para mejorar la calidad de vida de nuestra población, y fomentar la transformación de la matriz productiva. Con este objetivo, se explorarán diferentes teorías económicas, administrativas y empresariales que sirvan de sustento a la consolidación del planteamiento de la presente propuesta.

El producto que se plantea ofrecer al mercado, apunta a satisfacer las necesidades nutricionales del ser humano, especialmente aquel a quien se le ha determinado que tiene propensión a contraer enfermedades muy severas como las que se aborda en el presente estudio, sea por factores congénitos o por estilos de vida. Indica (MARIN, 2002), que de acuerdo a Maslow las necesidades básicas del hombre están jerarquizadas en el sentido de su prioridad relativa y que “las personas están motivadas para satisfacer distintos tipos de necesidades clasificadas con cierto orden jerárquico, siendo éstas básicas o fisiológicas: son las necesidades básicas para el sustento de la vida humana, tales como alimentos, agua, calor, abrigo y sueño”; según Maslow, “en tanto estas necesidades no sean satisfechas en el grado indispensable para conservación de

“Propuesta para la prevención y reducción de los índices de cáncer de estómago e hipertensión de los habitantes de la ciudad de Guayaquil a través del consumo intensivo de alimentos naturales y funcionales producidos en el cantón Santa Elena, Provincia de Santa Elena”.

la vida, las demás no motivarán a los individuos”. A continuación se ilustra gráficamente esta importante teoría:

GRAFICO 1. 1 JERARQUÍA DE NECESIDADES



Fuente: Abraham Maslow (1954)

El producto que se propone en este estudio, responde a satisfacer las necesidades de la primera categoría, es decir, de las necesidades fisiológicas, (nutrición adecuada, prevención de enfermedades a través del fortalecimiento de las defensas naturales del organismo), por consiguiente se considera un producto de primera necesidad y de consumo masivo, del cual a través de la conducción de un estudio de mercado se espera establecer las características de la demanda real, en base a lo cual se plantea la generación de una oferta que supla esta demanda real insatisfecha, y a través de la obtención de un punto de equilibrio entre ambas fuerzas, se pueda dar lugar a la creación de un nuevo mercado.

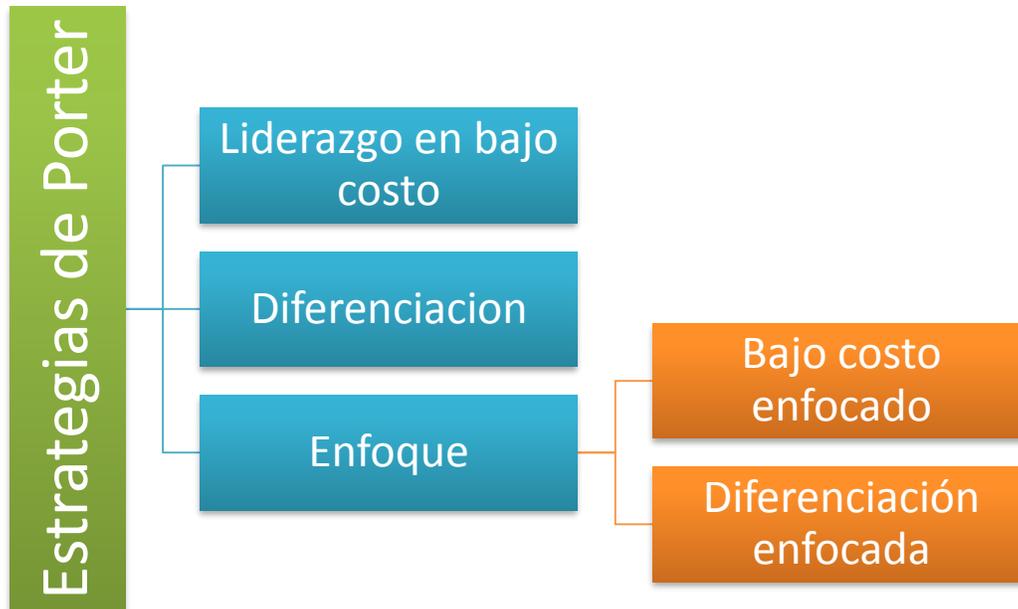
Para alcanzar esta ambiciosa meta, es necesario aplicar importantes preceptos de la visión empresarial emprendedora, a la que Leibenstein (1968: 75) teorizó en los siguientes términos: «la función empresarial frecuentemente es un recurso escaso, ya que los empresarios son los que suplen las deficiencias del mercado ». Similares paradigmas encontramos en los postulados de las encontramos en las obras de Leibenstein (1968, 1978), Kirzner (1973) Knight (1921), y Schumpeter (1964, 1995) quien sitúa al empresario “como un elemento dinámico, activo, innovador y quebrantador del equilibrio en el sistema de mercado al organizar de diferente manera la producción”.

Una vez establecidos estos antecedentes, es importante determinar el tipo de estrategia empresarial que se empleará en el presente proyecto. Michael Porter (R.DAVID, 2003) estableció que existen 3 tipos de estrategias genéricas que una organización puede emplear para obtener una participación cada vez más significativa del mercado en el que opera, y alcanzar posteriormente la consolidación y el liderazgo:

1. Liderazgo por costos (bajo costo)
2. Diferenciación
3. Enfoque

Para la presente propuesta se estima que lo más viable desde el punto de vista estratégico es emplear la tercera opción, que es la del enfoque; puesto que se apunta un nicho importante del mercado, en el que sus participantes comparten características y necesidades muy homogéneas, lo cual se aplica al target o consumidor al que se apunta con la presente propuesta.

GRAFICO 1. 2. ESTRATEGIAS COMPETITIVAS PORTER



Fuente y Elaboración: Las autoras.

1.1.2. BASES TEÓRICAS.

Este trabajo investigativo está orientado al estudio de mercado y sus condiciones para analizar la factibilidad para la introducción exitosa de un nuevo producto de consumo masivo en la ciudad de Guayaquil, destinado a la prevención y reducción de los índices de hipertensión y cáncer de estómago, las cuales se consideran como principales causas de muerte en el Ecuador.

1.1.2.1. Hipertensión.

De acuerdo a la investigación realizada, la Organización Mundial de la Salud (OMS), determina que las enfermedades cardiovasculares son las principales causas de mortalidad en países industrializados y con más desarrollo económico, aunque también existe en muchos de los países en vías de desarrollo. La hipertensión arterial es la enfermedad más común en los adultos a nivel mundial.

“Propuesta para la prevención y reducción de los índices de cáncer de estómago e hipertensión de los habitantes de la ciudad de Guayaquil a través del consumo intensivo de alimentos naturales y funcionales producidos en el cantón Santa Elena, Provincia de Santa Elena”.

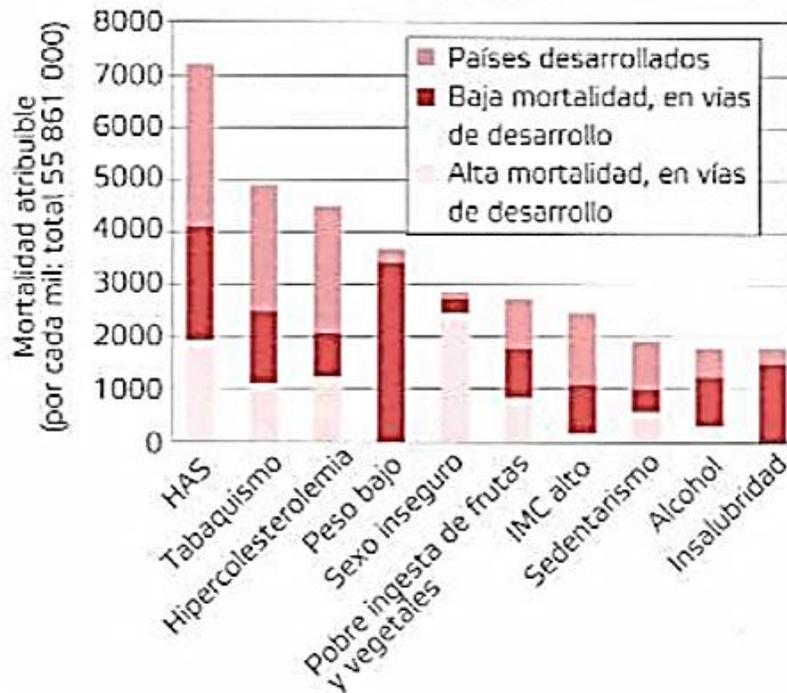
“En el 2002 se reportó que a nivel mundial aproximadamente el 26,4 % de las personas padecían de hipertensión arterial y se espera que se incremente hasta el 29,2 % para el 2025.” (Guerra, 2009).

La hipertensión arterial (HTA) es un síndrome multifactorial, se caracteriza por un constante acrecimiento de la presión arterial (PA); La misma que es la mayor causante de la aparición y desarrollo de enfermedades cardiovasculares. Entre las principales enfermedades causales de HTS se consideran: hipertrofia ventricular izquierda, infarto del miocardio, insuficiencia cardiaca, diabetes mellitus, enfermedad cerebrovascular, enfermedad renal crónica y sobrepeso-obesidad.

La hipertensión arterial juega un papel preponderante en la salud mundial, en el grafico a continuación se puede observar los 10 principales factores de riesgo global y el aporte que estos tienen para incrementar las tasas de morbilidad y mortalidad a nivel mundial. Siendo la HTA la principal causas de muerte, con 7,1 millones de muertes anuales.

“Propuesta para la prevención y reducción de los índices de cáncer de estómago e hipertensión de los habitantes de la ciudad de Guayaquil a través del consumo intensivo de alimentos naturales y funcionales producidos en el cantón Santa Elena, Provincia de Santa Elena”.

GRAFICO 1. 3. MORTALIDAD GLOBAL ATRIBUIBLE A LOS 10 PRIMEROS FACTORES DE RIESGO



FUENTE: Hipertensión Arterial, Dr. en C. José Z. Parra Carrillo, SAM 2008.

1.1.2.1.1. Clasificación de hipertensión.

Según (Salvador Fonseca Reyes, 2007) la presión arterial mantiene una continua relación con el riesgo cardiovascular a partir de valores sistólicos 110 – 115 mm Hg y diastólicos de 70 -75 mm Hg. Siendo el concepto de Hipertensión Arterial muy cuestionable y su clasificación muy arbitraria. Esto se debe a que deben considerarse los niveles de riesgos cardiovasculares de cada individuo, dependiendo del grado de riesgo personal se considera si un paciente es hipertenso.

“Propuesta para la prevención y reducción de los índices de cáncer de estómago e hipertensión de los habitantes de la ciudad de Guayaquil a través del consumo intensivo de alimentos naturales y funcionales producidos en el cantón Santa Elena, Provincia de Santa Elena”.

A continuación la tabla muestra los grados de riesgos que deben considerarse para determinar el diagnóstico de cada individuo en cuanto a hipertensión arterial respecta.

TABLA 1. 1 ESTRATIFICACIÓN DEL RIESGO CARDIOVASCULAR GLOBAL (RCG)

	Normal PAS 120-129 o PAD 80-84	Normal Alta PAS 130- 139 o PAD 85- 89	Grado PAS 140- 159 o PAD 90- 99	Grado 2 PAS 160-179 o PAD 100-109	Grado 3 PAS ≥ 180 o PAD ≥ 110
Sin FRC adicionales	Riesgo de referencia	Riesgo de referencia	Riesgo bajo adicional	Riesgo moderado	Riesgo alto
Uno o dos FRC adicionales	Riesgo bajo adicional	Riesgo bajo adicional	Riesgo moderado	Riesgo moderado	Riesgo muy alto
Tres o más FRC, o SM o diabetes o DOBS	Riesgo moderado	Riesgo alto	Riesgo alto	Riesgo alto	Riesgo muy alto
Procesos clínicos asociados	Riesgo alto	Riesgo muy alto	Riesgo muy alto	Riesgo muy alto	Riesgo muy alto

FRC, Factores de riesgo cardiovascular. SM, Síndrome metabólico. DOBS, daño a órgano blanco subclínico

Fuente: Hipertensión Arterial, Dr. en C. José Z. Parra Carrillo, SAM 2008.

La presión arterial sistólica y diastólica está estrictamente relacionada con el riesgo de enfermedades cardiovasculares tanto de forma independiente como de manera combinada. No obstante la presión arterial sistólica depende mayoritariamente del nivel de complicación que tenga la diastólica. A continuación

“Propuesta para la prevención y reducción de los índices de cáncer de estómago e hipertensión de los habitantes de la ciudad de Guayaquil a través del consumo intensivo de alimentos naturales y funcionales producidos en el cantón Santa Elena, Provincia de Santa Elena”.

la tabla muestra la clasificación de los niveles de presión arterial de acuerdo a las dos principales guías internacionales, el Comité Nacional Conjunto Americano (JNC7) y las Sociedades Europeas de Cardiología e Hipertensión.

TABLA 1. 2. CLASIFICACIÓN DE LOS NIVELES DE PRESIÓN ARTERIAL EN ADULTOS MAYORES A 18 AÑOS (mmHg)

Categoría	Presión arterial sistólica (mmHg)		Presión arterial diastólica (mmHg)
Óptima	<120	y	<80
Normal	120-129	y/o	80-84
Normal alta	130-139	y/o	85-89
HTA Etapa 1	140-159	y/o	90-99
HTA Etapa 2	160-179	y/o	100-109
HTA Etapa 3	≥180	y/o	≥110
Hipertensión sistólica aislada	≥ 140	y	<90

Fuente: Hipertensión Arterial, Dr. en C. José Z. Parra Carrillo, SAM 2008.

1.1.2.1.2. Factores de riesgo de hipertensión.

Existen varios factores de riesgo de hipertensión arterial, a continuación se precisan los factores de riesgos más comunes en la actualidad.

- Una dieta con alto contenido de sal, grasa o colesterol.
- Las condiciones crónicas tales como problemas renales y hormonales, diabetes y colesterol alto.
- Historial familiar
- Falta de actividad física.

“Propuesta para la prevención y reducción de los índices de cáncer de estómago e hipertensión de los habitantes de la ciudad de Guayaquil a través del consumo intensivo de alimentos naturales y funcionales producidos en el cantón Santa Elena, Provincia de Santa Elena”.

- Vejez.
- Sobrepeso y obesidad.
- Raza.
- Algunos medicamentos anticonceptivos.
- Estrés.
- Consumo de tabaco o beber demasiado alcohol.

Cabe recalcar que muchos de estos factores de riesgos pueden ser controlables, es por ello que se recomienda mantener una dieta alta en proteínas y vitaminas, evitar las comidas altas en colesterol y ejercitarse. La modificación de estilos de vida reduce la presión arterial, aumenta la eficacia de los fármacos antihipertensivos y disminuye el riesgo cardiovascular.

1.1.2.2. Cáncer de estómago.

Con el fin de entender que es el cáncer de estómago y como se origina, se partirá por explicar someramente que es el cáncer en general.

1.1.2.2.1. Cáncer.

El cuerpo humano está compuesto por millones de células vivas, las células normales crecen, se reproducen y mueren normalmente. En los primeros años de vida estas células crecen con mayor rapidez para fomentar el crecimiento del ser humano. El cáncer se presenta cuando aparecen células anormales, el comportamiento de estas células es muy distinto a las demás células del cuerpo;

“Propuesta para la prevención y reducción de los índices de cáncer de estómago e hipertensión de los habitantes de la ciudad de Guayaquil a través del consumo intensivo de alimentos naturales y funcionales producidos en el cantón Santa Elena, Provincia de Santa Elena”.

puesto que dichas células en lugar de morir se reproducen con mayor intensidad sin control e invaden otros tejidos del cuerpo lo que las vuelve cancerígenas.

Las células se vuelven cancerosas por una alteración en el ADN⁹. El ADN se encuentra en las células en todo el cuerpo y es el que dirige las actividades de las mismas. Cuando el ADN es alterado en una célula normal esta se repara y luego muere, al contrario sucede en las células cancerosas cuando existe una alteración en el ADN estas células no se reparan y se reproducen en lugar de morir como debería. Es decir estas células cancerosas insisten en reproducirse y el cuerpo no las necesita, es importante recalcar que estas células nuevas tienen el mismo ADN alterado; lo que significa que estas células también son cancerígenas.

1.1.2.2.2. Cáncer gástrico.

El cáncer de estómago también conocido como cáncer gástrico, se origina en el estómago. Es importante conocer la estructura normal del estómago y su funcionamiento para comprender este tipo de cáncer.

1.1.2.2.3. El estómago.

El estómago es el órgano del cuerpo que contiene los alimentos, los digiere y genera líquido gástrico. Los alimentos y el jugo gástrico se mezclan y se vacían luego en la primera sección del intestino delgado llamada duodeno. (AMERICAN CANCER SOCIETY, 2015)

No se debe confundir el cáncer de estómago con otros tipos de cáncer como el de colón, entre otros, es por ello que debemos conocer las partes del estómago

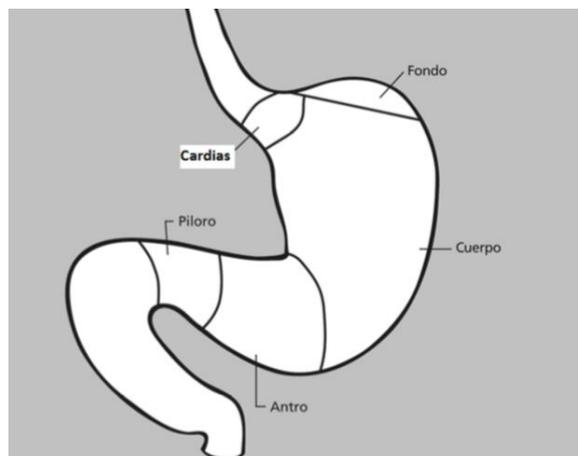
⁹ ADN, son las siglas de ácido desoxirribonucleico; tiene como función principal almacenar información genética para la construcción de proteínas y ARN que es imprescindible para cualquier función vital de un organismo. <http://www.significados.com/adn/>

“Propuesta para la prevención y reducción de los índices de cáncer de estómago e hipertensión de los habitantes de la ciudad de Guayaquil a través del consumo intensivo de alimentos naturales y funcionales producidos en el cantón Santa Elena, Provincia de Santa Elena”.

para reconocer cuando se tiene enfermedades en el estómago. El estómago se divide en 5 partes:

- **Cardias:** la primera porción (la más cercana al esófago).
- **Fondo:** la parte superior del estómago próxima al cardias.
- **Cuerpo:** la parte principal del estómago, entre las partes superiores e inferiores.
- **Antro:** la parte inferior (cercana al intestino), donde se mezclan los alimentos con el jugo gástrico.
- **Píloro:** la última parte del estómago que actúa como una válvula para controlar el vaciado del contenido del estómago en el intestino delgado.

GRAFICO 1. 4. PARTES DEL ESTÓMAGO



Fuente: (American Cancer Society, 2014)

Las células que se encuentran en las cardias, fondo y cuerpo del estómago producen ácido y pepsina, estos líquidos son parte del jugo gástrico que ayuda a digerir los alimentos; además genera una proteína llamada factor intrínseco que coadyuva a la absorción de la vitamina B12 al cuerpo.

1.1.2.2.4. Desarrollo del cáncer de estómago.

El cáncer de estómago por lo general se desarrolla en procesos flemáticos, durante las primeras etapas del cáncer en la mayor parte de los seres humanos no se generan síntomas por lo que este no es detectado. Los tumores cancerosos se presentan en diferentes partes del estómago y dependiendo de su posición presentan síntomas diferentes y su tramamiento será distinto.

Cuando el cáncer de estómago se encuentra avanzado este se propaga con mayor facilidad a otras partes del cuerpo. Esto se debe a que el cáncer viaja por el torrente sanguíneo; por lo general los órganos afectados son el hígado, los pulmones y los huesos. En caso de que el cáncer se propague a través de los ganglios linfáticos a otros órganos, el pronóstico no será nada favorable.

1.1.2.2.5. Factores de riesgo del cáncer de estómago.

Se consideran factores de riesgo a toda causa que pueda afectar la salud y generar en este caso cáncer de estómago. De acuerdo a estudios científicos el cáncer gástrico puede ocasionarse por fumar, mala alimentación, etc. Cabe recalcar que científicamente está comprobado que la presencia de muchos de estos factores de riesgo no garantizan que un ser humano padezca de cáncer de estómago, así como también existen casos de pacientes que padecen esta enfermedad y presentan muy poco de dichos factores.

Entre los principales factores de riesgo de cáncer gástrico tenemos:

- Incidencia según el sexo.
- Edad.

“Propuesta para la prevención y reducción de los índices de cáncer de estómago e hipertensión de los habitantes de la ciudad de Guayaquil a través del consumo intensivo de alimentos naturales y funcionales producidos en el cantón Santa Elena, Provincia de Santa Elena”.

- Origen étnico.
- Geografía.
- Infección con *Helicobacter pylori*.
- Linfoma del estómago.
- Alimentación.
- Consumo de cigarrillo.
- Sobrepeso u obesidad.
- Cirugía estomacal previa.
- Anemia perniciosa.
- Sangre tipo A.
- Síndromes de cáncer hereditario.

Los factores de riesgo más frecuentes en las personas que padecen cáncer de estómago son la Infección con *Helicobacter pylori*, la inadecuada alimentación, el consumo excesivo de cigarrillo, y el sobrepeso u obesidad. Pese a que estos factores son controlables por el ser humano son los más frecuentes en personas con esta enfermedad.

1.1.2.2.6. Prevención del cáncer de estómago.

En la actualidad no existe una forma segura de prevenir el cáncer, sin embargo se pueden realizar diversas acciones que pueden reducir el riesgo de padecer de esta enfermedad.

“Propuesta para la prevención y reducción de los índices de cáncer de estómago e hipertensión de los habitantes de la ciudad de Guayaquil a través del consumo intensivo de alimentos naturales y funcionales producidos en el cantón Santa Elena, Provincia de Santa Elena”.

Una forma de reducir el riesgo de cáncer gástrico es mantener una adecuada alimentación. El consumo de alimentos ahumados o conservados en vinagre, carnes y pescados salados son los principales alimentos que perjudican la salud. Está comprobado que tener una dieta diaria rica en frutas, vegetales, ensaladas ayuda a reducir el riesgo de este tipo de cáncer. Además es recomendable consumir panes, pastas, cereales en granos enteros y no refinados, reemplazar las carnes rojas por pescado, aves o habas.

Otra forma de reducir el cáncer de estómago es evitar el sedentarismo, el cuerpo humano debe estar en constante actividad física para trabajar de manera correcta. Manteniendo una dieta equilibrada en calorías y haciendo ejercicios los riesgos de padecer de esta enfermedad serán mínimos; es importante resaltar que este estilo de vida coadyuvara a su vez a reducir los riesgos de otras enfermedades.

Es de suma importancia evitar el consumo de tabacos, está científicamente comprobado que el consumo de este producto no solo aumenta el riesgo de padecer de cáncer de estómago; sino también de otros tipos de cáncer.

1.1.2.3. Alimentos funcionales.

Los alimentos funcionales aportan con valiosos nutrientes, vitaminas, minerales, etc. y son beneficiosos para la salud de los ecuatorianos, ya que coadyuvan a prevenir las enfermedades que son objeto de la presente investigación; de acuerdo a estudios previos se conoce que muchos alimentos proporcionados por la naturaleza poseen excelentes propiedades medicinales y preventivas, motivo por el cual son provechosos para el cuidado de la salud de los individuos.

Por ejemplo, el camote según el Centro Internacional de la Papa (CIP) posee alto valor nutritivo y contenido en potasio y minerales tales como: hierro, fósforo, magnesio, calcio y cobre. Además posee una importante variedad de vitaminas

“Propuesta para la prevención y reducción de los índices de cáncer de estómago e hipertensión de los habitantes de la ciudad de Guayaquil a través del consumo intensivo de alimentos naturales y funcionales producidos en el cantón Santa Elena, Provincia de Santa Elena”.

como la B1, B2, B3, B4 y E. Contiene Betacaroteno (vitamina A) y C. Al igual que las papas el camote es muy nutritivo y rico en antioxidantes.

Por otro lado otro alimento funcional que es el brócoli, el cual contiene crucífera que ha sido reconocida por científicos por tener acción preventiva contra el cáncer. Proporciona, además, grandes cantidades de fitonutrientes, calcio, hierro, minerales y vitaminas, incluyendo la vitamina E y C., también cabe recalcar que el Instituto Nacional del Cáncer de los Estados Unidos lo ha clasificado en primer lugar en la lista de hortalizas con propiedades generales anticancerígenas, habiendo sido objeto de numerosas investigaciones cuyos resultados así lo certifican. El brócoli además es un excelente antioxidante que ayuda a prevenir la degeneración arterial y a enfermedades vasculares.

Asimismo se considera al ajo como un excelente alimento funcional, debido a que es una excepcional fuente de vitaminas A, B1, B2, B3, C y E, contiene agua, carbohidratos, proteínas, fibra, potasio, fósforo, calcio, hierro y sodio. Siendo a su vez una de las plantas más ricas en selenio y germanio orgánicos. También contiene adenosina, que es una sustancia química con una extraordinaria capacidad para bloquear la agregación de plaquetas y fluidificar la sangre.

1.1.2.3.1. Origen del camote.

“Las primeras referencias sobre las batatas corresponden a los escritos de Oviedo y Valdez quien la conoció en 1526 en la isla española y Cuba durante el primer viaje de Colón, la que fue llevada a España y cultivada ahí luego”. (FOLQUER, 1978, p. 7). Existen 8 especies distintas, cada una tiene sus raíces con un color, sabor y forma característicos. Es uno de los cultivos tradicionales más antiguos y valiosos, y hay expertos que aseguran que el camote está entre las primeras plantas domesticadas por el hombre. Fue Cristóbal Colón quien lo llevó a España,

“Propuesta para la prevención y reducción de los índices de cáncer de estómago e hipertensión de los habitantes de la ciudad de Guayaquil a través del consumo intensivo de alimentos naturales y funcionales producidos en el cantón Santa Elena, Provincia de Santa Elena”.

y de ahí se extendió al resto del mundo, aunque hay evidencias que indican que fue llevado a Oceanía por los polinesios antes del descubrimiento de América. El origen de la planta del camote fue controversial por largo tiempo, y estuvo dividido en dos teorías, una que asegura que es de origen mesoamericano y otra de origen polinesio, pero no existían pruebas concluyentes.

En la actualidad se indica que es originario de América, ya que existe más cantidad de especies en este lugar; además estudios que han sido realizados mediante la técnica del carbono, algunos demostraron la antigüedad de camotes fósiles encontrados en cuevas de Punta de Chilca (Perú) la cual oscila entre 8000 y 10000 años, y por otra parte considerando que hasta la actualidad no se han encontrado referencias concretas de la existencia de esta planta en otros continentes se confirma su origen americano.

Sin embargo, está comprobado por hallazgos arqueológicos que ésta planta llegó a la Polinesia alrededor del año 700 de nuestra era; lo que significa que de alguna forma el camote cruzó el Océano Pacífico al menos 700 años antes del descubrimiento de América. Surge de ahí la controversia que se ha generado en el mundo científico, pues quedaría comprobado que existió contacto directo precolombino entre los polinesios y las poblaciones nativas americanas. En el Perú, el vocablo indígena para designar al camote es la palabra “*kumar*”, mientras que los maoríes (indígenas nativos de Nueva Zelanda) lo llamaban “*kūmara*”, lo que apoya esta aseveración.

Perú posee la mayor diversidad de variedades de camote del mundo, en ecosistemas similares a los de Ecuador. Tienen un Instituto Agroindustrial dedicado por entero al camote. Lo siembran en la costa, selva y valles ubicados entre los 20 y 2000 metros de altura. Además se considera al camote como una de las primeras plantas domesticadas del mundo ya que los mayas e Incas habrían producido nuevas líneas adaptadas a las condiciones locales. La presencia del camote en áreas que se encuentran lejanas entre si y a su vez la

“Propuesta para la prevención y reducción de los índices de cáncer de estómago e hipertensión de los habitantes de la ciudad de Guayaquil a través del consumo intensivo de alimentos naturales y funcionales producidos en el cantón Santa Elena, Provincia de Santa Elena”.

escasa posibilidad de que haya sido distribuida de forma natural ya sea por las corrientes marítimas, lleva a la conclusión que su distribución haya sido netamente a través del hombre.

El camote puede crecer en diferentes climas incluyendo suelos pobres y de escasa humedad, condiciones, y prácticamente no tiene enemigos naturales. Por ello, su cultivo ha podido ser introducido en muchos países, y con éxito en los mercados internacionales. El camote está entre los principales cultivos tuberosos (tubérculos o raíces engrosadas) a nivel mundial y se siembra en todo el mundo. En el consumo humano sólo se aprovecha la raíz (donde almacena la mayoría de su energía), aunque la planta entera se puede utilizar como follaje ganadero altamente nutritivo. El valor nutricional del camote es mayor que el de la papa: Es alto en carbohidratos, fibra, antioxidantes y rico en vitaminas y minerales. Se le considera un alimento básico en el periodo infantil y como refuerzo en los casos de desnutrición. En África se le llama “Protector de los niños”, y se utiliza en campañas contra la desnutrición infantil, como un cultivo barato y sencillo de mantener.

El principal destino de las exportaciones peruanas es Estados Unidos, país que consume el 74 por ciento del total de lo exportado. Le siguen Reino Unido e Italia en Europa, y Chile en nuestro continente. Lugares a los que el camote peruano se exporta fresco, refrigerado, congelado, seco y también para la siembra. Igualmente, aunque en menor escala, se le consume en harina útil para elaborar galletas, pan y fideos.

1.1.2.3.2. El camote en el Ecuador

El cultivo de camote (*Ipomoea batatas*) es una fuente de alimentación humana, animal y de uso industrial, no explotada en nuestro país. Ocupa el séptimo lugar en producción -por peso- a nivel mundial, con 150 millones de toneladas al año. Este alimento es un cultivo muy antiguo en la agricultura andina, con restos arqueológicos, cuya edad remonta hasta los 5000 años antes del presente. En Cotacachi, el camote es un ingrediente común en muchos platos típicos y ceremoniales. El camote es parte de la dieta alimenticia de una gran parte de la población, especialmente rural. En el país se cuenta aproximadamente con 17 variedades de camote, de las cuales 4 son ecuatorianas y 13 fueron introducidas. Estas últimas provenientes de Perú se adaptan muy bien a las condiciones climáticas de Ecuador. Dada la tendencia de una mejor alimentación, el consumo de camote tiende a incrementarse en Ecuador, especialmente en los estratos bajos y medianos de la población. La producción de camote creció en 543% en los últimos tres años. Pasó de 1.552 toneladas métricas en el 2008 a 9.991 toneladas métricas en el 2011, gracias a que el área de cultivo se incrementó en 160% y el nivel de productividad en 5.78%. El consumo per cápita anual, sin embargo, todavía es mínimo: 2 kilos. De acuerdo con los datos del programa Cultivos Camote y Yuca del Instituto Nacional de Investigación Agropecuaria (INIAP), correspondientes al año 2011 existen 1.030 hectáreas (ha) sembradas con camote en el país. En el 2008 apenas eran 396 ha. En términos de productividad, el rendimiento por hectárea pasó de 3.92 toneladas métricas a 9.7 toneladas métricas. Cuando la planta está en pleno desarrollo es indispensable hacer muestreos y determinar el momento de la cosecha, la que debe iniciarse cuando la planta está madura. El camote es un cultivo bastante rentable por su bajo costo de producción, lo que hace que su comercialización sea muy económica y accesible en la mesa de las mayorías.

“Propuesta para la prevención y reducción de los índices de cáncer de estómago e hipertensión de los habitantes de la ciudad de Guayaquil a través del consumo intensivo de alimentos naturales y funcionales producidos en el cantón Santa Elena, Provincia de Santa Elena”.

Una organización de agricultores en Rocafuerte ubicada en la provincia de Manabí trabaja en su cultivo y la elaboración de harina de camote. Manabí es la principal zona productora; Rocafuerte y Charapotó es en dónde hay más áreas de cultivo, le sigue Loja y Azuay; existen otras provincias en donde hay superficie sembrada pero en cantidades mínimas.

1.1.2.3.3. Tamaño y forma del camote

Las batatas tienen una forma corta, tipo bloque, con varios bordes redondeados o extremos cónicos. Cada una tiene una forma distintiva. Algunas tienen una forma más redondeada, mientras que otras lucen más ovaladas, con forma de campana u oblonga. Las batatas varían en tamaño dependiendo del éxito de los grupos y la variedad individual. Se extienden 4 pulgadas (10,16 cm) o más con un ancho que varía de 3 pulgadas (7,62 cm) o más.

1.1.2.3.4. Sabor del camote.

La principal característica del sabor de la batata o camote es la dulzura, que se debe a la presencia de algunos azúcares hallados en la batata en estado crudo que son sacarosa, glucosa, y fructuosa.

En algunos casos también se ha hallado maltosa, la concentración de azúcar varía según las distintas variedades ya que el camote de pulpa morada es más dulce que el camote de pulpa anaranjada. En el camote cocido la concentración de maltosa aumenta mucho, pues la cocción provoca la degradación del almidón.

“Propuesta para la prevención y reducción de los índices de cáncer de estómago e hipertensión de los habitantes de la ciudad de Guayaquil a través del consumo intensivo de alimentos naturales y funcionales producidos en el cantón Santa Elena, Provincia de Santa Elena”.

1.1.2.3.5. Textura del camote

Las variedades de pulpa naranja tienden a saber un poco más dulce que otros tipos. Las patatas tienen la piel lisa con parches un poco rugosos. La pulpa de la batata cruda tiene una textura firme que se ablanda gradualmente a medida que se cocinan.

1.1.2.3.6. Propiedades y beneficios del camote

Dentro de las propiedades curativas del camote que se conocen están las relacionadas con sus hojas y sus raíces las cuales sirven para tratar la anemia, cáncer de estómago, la presión alta, la diabetes y las hemorragias. El camote es una fuente valiosa de fibra y antioxidantes y muy rico en vitaminas y minerales.

La batata es un alimento de alta energía. Sus raíces tienen un contenido de carbohidratos totales de 25-30%, de los cuales el 98% es considerado fácilmente digestible. La batata provee un estimado de 113 cal/100 g; mientras que la papa provee 75 cal/100 g, a pesar de esta diferencia calórica la papa puede elevar el contenido de azúcar en la sangre más que la batata.

El nutriente más abundante es la vitamina A ya que ésta viene del beta caroteno, la vitamina A cuenta con grandes beneficios debido a que es un potente antioxidante el cual previene o ayuda a reducir enfermedades del corazón, cáncer y gastritis; al igual que la vitamina A, la C es un excelente antioxidante.

Entre los minerales presentes en el camote se encuentran el potasio, fósforo, calcio y el hierro. Es altamente recomendado a los pacientes con **hipertensión**; debido a su gran aporte de magnesio que actúa como diurético y evita que suba la presión arterial

“Propuesta para la prevención y reducción de los índices de cáncer de estómago e hipertensión de los habitantes de la ciudad de Guayaquil a través del consumo intensivo de alimentos naturales y funcionales producidos en el cantón Santa Elena, Provincia de Santa Elena”.

Como posee hidratos de carbono; el camote es un nutriente energizante gracias a su gran contenido en **vitaminas y minerales** su consumo es ideal para mejorar estados de cansancio, fatiga y debilitamiento físico.

Existen diferentes tipos de camotes con distintas propiedades entre esos tenemos: el camote naranja o amarillo que poseen un alto contenido de Betacaroteno (pro vitamina A, y C) mientras que el morado posee un valor proteínico.

Además de ser energético el camote amarillo es especialmente importante por la cantidad de vitamina A y C, así como potasio y hierro, clave para disminuir el cáncer de estómago y enfermedades hepáticas. El color naranja y amarillento ayuda a que el cuerpo procese mejor la insulina, cabe aclarar que la deficiencia de esta vitamina afecta cada año a 2.5 millones de niños en países subdesarrollados, ocasionándoles ceguera total o parcial.

TABLA 1. 3. VALORES NUTRICIONALES DEL CAMOTE

NUTRIENTES	CANTIDAD
Energía	114
Proteína	1.10
Grasa Total (g)	0.10
Glúcidos	28.8
Fibra (g)	1.10
Calcio (mg)	19
Hierro (mg)	2.10
Vitamina A (mg)	10
Colesterol (mg)	-
Yodo	-
Vitamina C (mg)	48

Fuente: Fundación Universitaria Iberoamericana (composición nutricional) (2012)

“Propuesta para la prevención y reducción de los índices de cáncer de estómago e hipertensión de los habitantes de la ciudad de Guayaquil a través del consumo intensivo de alimentos naturales y funcionales producidos en el cantón Santa Elena, Provincia de Santa Elena”.

El camote por 100 gramos de tubérculo comprenden 70% de agua, 1.10% de fibra, 1.10% de proteína, 0.10% gramos de grasa y sólo 21.5 gramos de azúcar. Por esa razón se ha incrementado la producción del camote, sobre todo en zonas con clima templado. El camote de pulpa morada es rico en antocianinas, sustancia de gran capacidad antioxidante y valor vitamínico y proteico superior al de la papa; es un importante suplemento proteico para niños y personas con problemas de desnutrición.

El camote tiene propiedades funcionales es decir que posee compuestos que previenen diversas enfermedades las cuales fueron mencionadas anteriormente, este aparece como un producto llamativo ante los ojos del público debido al creciente interés de comer y alimentarse de forma sana. De la planta del camote se puede usar su forraje para los animales, pero la parte más usada por el hombre es su raíz, la cual se utiliza en la cocina por su gran versatilidad para acomodarse tanto en platillos dulces como salados.

El camote tiene múltiples usos y sobre todo, se le encuentra en diferentes formas:

- Camote en forma natural: Sancochado, asado, o frito.
- Como harina, se produce panes y bizcochos.
- En dulces, mermeladas o postres de camote.
- Alimento para los animales.
- Al camote se le utiliza todo: La raíz, el tallo, las hojas y el fruto.
- También va como complemento de otras comidas.

Este alimento se compara favorablemente con muchos otros cultivos de raíces y tubérculos, y con hortalizas comercialmente importantes lo cual lo convierte en un complemento valioso en las dietas basadas en cereales.

Las raíces de la batata tienen un contenido de 25 a 30% de hidratos de carbono, de los cuales el 98% es considerado fácilmente digerible. Proporciona un estimado de 114 kilocalorías por cada 100 gramos, mientras que la papa entrega 76 kilocalorías por cada 100 gramos. El camote posee más fibra digestible que la mayoría de las hortalizas. Entre las propiedades que se le reconocen están las de acelerar el tránsito intestinal de los alimentos, previniendo el cáncer de colon; controlar los niveles de azúcares en la sangre; y bajar los niveles de colesterol. La fibra del camote provoca una sensación de saciedad que ayuda a controlar la ingesta de alimentos.

Según la revista *woman's world* muestra que comer dos porciones de camote amarillo a la semana provee al organismo con suficiente beta-caroteno para bloquear los rayos solares e inclusive desvanecer manchas por edad y otros daños del sol a la piel. Una vez digerido, el beta-caroteno se convierte en vitamina A, la cual promueve la producción de colágeno y protege la piel. El camote crudo es muy difícil de digerir sin cocinar y no es aconsejable pues causa exceso de gases estomacales, estas propiedades ventosas se le quitan cuando es cocinado; si se consume crudo podría incluso causar diarrea por el alto contenido de resinas que lo harían actuar como purgante; la batata de pulpa morada sirve para la elaboración de jugos y de colorantes alimenticios. También se analiza la posibilidad de utilizar los residuos industriales de la batata para producir aditivos de alimentos o suplementos nutricionales como fuente de fibras y antioxidantes.

En Japón se la usa como materia prima para la fabricación de almidón y se aprovechan los residuos de esta producción para usarlos como fibra alimentaria, también son usadas en ese país como medicina para la diabetes y otras enfermedades. Las raíces sirven para la fabricación de productos fermentados (vino, butanol, ácido láctico, acetona y etanol); mediante la extracción de almidón y su conversión en azúcares se produce ácido láctico que, polimerizado, refinado y moldeado, permite obtener bioplástico.

1.1.3.MARCO CONCEPTUAL.

Hipertrofia ventricular izquierda: La hipertrofia ventricular izquierda (HVI) es una cardiomegalia que se refiere a un aumento en el tamaño de las células musculares del lado izquierdo del corazón (los miocitos), y por tanto es el aumento de tamaño de ese lado del órgano. Es la anomalía más frecuente causada por la hipertensión arterial y un fuerte factor de un incrementado riesgo cardiovascular, como la insuficiencia coronaria y arritmias ventriculares.

Infarto del miocardio: El término infarto agudo de miocardio (frecuentemente abreviado como IAM o IMA y conocido en el lenguaje coloquial como ataque al corazón, ataque cardíaco o infarto) hace referencia a un riego sanguíneo insuficiente, con daño tisular, en una parte del corazón (agudo significa súbito, mío músculo y cardio corazón), producido por una obstrucción en una de las arterias coronarias, frecuentemente por ruptura de una placa de ateroma vulnerable.

Insuficiencia cardíaca: La insuficiencia cardíaca (IC) es la incapacidad del corazón de bombear sangre en los volúmenes más adecuados para satisfacer las demandas del metabolismo; si lo logra, lo hace a expensas de una disminución crónica de la presión de llenado de los ventrículos cardiacos.

Diabetes mellitus: La diabetes mellitus (DM) es un conjunto de trastornos metabólicos, que comparten la característica común de presentar concentraciones elevadas de glucosa en la sangre (hiperglicemia) de manera persistente o crónica.

Enfermedad cerebrovascular: Las enfermedades cerebrovasculares (ECV) comprenden un conjunto de trastornos de la vasculatura cerebral que conllevan a una disminución del flujo sanguíneo en el cerebro (flujo sanguíneo cerebral o FSC)

“Propuesta para la prevención y reducción de los índices de cáncer de estómago e hipertensión de los habitantes de la ciudad de Guayaquil a través del consumo intensivo de alimentos naturales y funcionales producidos en el cantón Santa Elena, Provincia de Santa Elena”.

con la consecuente afectación, de manera transitoria o permanente, de la función de una región generalizada del cerebro o de una zona más pequeña o focal, sin que exista otra causa aparente que el origen vascular.

Enfermedad renal: La insuficiencia renal o fallo renal se produce cuando los riñones no son capaces de filtrar adecuadamente las toxinas y otras sustancias de desecho de la sangre.

Obesidad: La obesidad es una enfermedad crónica de origen multifactorial prevenible, que se caracteriza por acumulación excesiva de grasa o hipertrofia general del tejido adiposo en el cuerpo.

Presión sistólica: Presión arterial sistólica corresponde al valor máximo de la tensión arterial en sístole (cuando el corazón se contrae). Se refiere al efecto de presión que ejerce la sangre eyectada del corazón sobre la pared de los vasos.

Presión diastólica: Presión arterial diastólica corresponde al valor mínimo de la tensión arterial cuando el corazón está en diástole o entre latidos cardíacos. Depende fundamentalmente de la resistencia vascular periférica. Se refiere al efecto de distensibilidad de la pared de las arterias, es decir el efecto de presión que ejerce la sangre sobre la pared del vaso.

Helicobacter pylori: Helicobacter pylori es una bacteria que infecta el epitelio gástrico humano. Muchas úlceras y algunos tipos de gastritis se deben a infecciones por H. pylori. En muchos casos, los sujetos infectados nunca llegan a desarrollar ningún tipo de síntoma. Esta bacteria vive exclusivamente en el estómago humano, siendo el único organismo conocido que puede subsistir en un ambiente tan extremadamente ácido. Es una bacteria espiral (de esta característica morfológica deriva el nombre de la Helicobacter) y puede «atornillarse» literalmente por sí misma para colonizar el epitelio estomacal.

“Propuesta para la prevención y reducción de los índices de cáncer de estómago e hipertensión de los habitantes de la ciudad de Guayaquil a través del consumo intensivo de alimentos naturales y funcionales producidos en el cantón Santa Elena, Provincia de Santa Elena”.

Linfoma del estómago: El linfoma MALT es un tipo de linfoma que puede afectar a diversos órganos del cuerpo humano, entre otros al estómago (linfoma MALT gástrico). El término "MALT" es el acrónimo de "tejido linfoide asociado a mucosas" (mucosa associated lymphoid tissue, en inglés). Los linfomas pueden estar constituidos por dos tipos de células (linfocitos): de tipo B (entre los que se encuentra el linfoma MALT) y de tipo T. En general, los linfomas de tipo B son más benignos que los de tipo T; de hecho, los linfomas MALT generalmente son de bajo grado (poco malignos), aunque, excepcionalmente, pueden progresar a linfomas de más alto grado (más malignos).

Oblonga: Más largo que ancho.

Sacarosa: Conocida por todos como azúcar común, es un disacárido que se encuentra formado por la combinación de glucosa y de fructosa.

Glucosa: Azúcar simple que el cuerpo humano y otros seres vivos utilizan como fuente principal de energía para las células.

Fructosa: Es una forma de azúcar encontrada en los vegetales, las frutas y la miel.

Maltosa: Azúcar formado por dos moléculas de glucosa, que se produce en la hidrólisis del almidón.

Resinas: Es una sustancia pastosa o sólida que se obtiene de manera natural a partir de una secreción orgánica de ciertas plantas.

Bioplástico: Plásticos derivados de productos vegetales, tales como el aceite de soya, el maíz o la fécula de patata, a diferencia de los plásticos convencionales

Rugoso: Adjetivo que proviene de *rugōsus*, un término del latín. El concepto hace referencia a aquello que cuenta con arrugas (dobles, pliegues).

“Propuesta para la prevención y reducción de los índices de cáncer de estómago e hipertensión de los habitantes de la ciudad de Guayaquil a través del consumo intensivo de alimentos naturales y funcionales producidos en el cantón Santa Elena, Provincia de Santa Elena”.

1.1.4.MARCO LEGAL.

Dentro de los aspectos legales de este proyecto, se deberá cumplir con los requisitos que soliciten los organismos de control para la viabilidad de este proyecto, cumpliendo de esta forma con todos los permisos y patentes que se requieran para la instalación de nuestra empresa.

Requisitos para Obtener Permiso de Funcionamiento del MSP Acuerdo Ministerial 818

1. Formulario de solicitud (sin costo) llenado y suscrito por el propietario.
2. Copia del registro único de contribuyentes (RUC).
3. Copia de la cedula de ciudadanía o de identidad del propietario o del representante legal del establecimiento.
4. Documentos que acrediten la personería Jurídica cuando corresponda.
5. Copia del título del profesional de la salud responsable técnico del establecimiento, debidamente registrado en el Ministerio de Salud Pública, para el caso de establecimientos que de conformidad con los reglamentos específicos así lo señalen.
6. Plano del establecimiento a escala 1:50.
7. Croquis de ubicación del establecimiento.
8. Permiso otorgado por el Cuerpo de Bomberos.
9. Copia del o los certificados ocupacionales de salud del personal que labora en el establecimiento, conferido por un Centro de Salud del Ministerio de Salud Pública.

“Propuesta para la prevención y reducción de los índices de cáncer de estómago e hipertensión de los habitantes de la ciudad de Guayaquil a través del consumo intensivo de alimentos naturales y funcionales producidos en el cantón Santa Elena, Provincia de Santa Elena”.

Adicionalmente se deberá cumplir con otros requisitos específicos dependiendo del tipo de establecimiento, de conformidad con los reglamentos correspondientes.

1.1.5. POSICIÓN PERSONAL DE LAS AUTORAS.

El presente proyecto de tesis está enfocado en la prevención y reducción de los índices de cáncer de estómago e hipertensión de los habitantes de la ciudad de Guayaquil a través del consumo intensivo de alimentos naturales y funcionales producidos en el cantón Santa Elena, Provincia de Santa Elena. Con el fin de alcanzar estos objetivos se ha realizado el análisis de las diferentes teorías detalladas en la base teórica de esta tesis.

De acuerdo a lo especificado antes en la base teórica de este proyecto investigativo los principales factores de riesgos tanto de hipertensión como de cáncer de estómago son la inadecuada alimentación y la falta de ejercicios, es por ellos que se pretende mejorar el estilo de vida a través del consumo de alimentos naturales y funcionales. Acorde a la investigación realizada hasta ahora se puede evidenciar que uno de los elementos funcionales con excelentes propiedades nutritivas es el camote; es por ello que se eligió a este para elaborar el producto objeto del presente proyecto.

Con el desarrollo de esta tesis se pretende promover un cambio en el estilo de vida de los ecuatorianos, especialmente de los guayaquileños; reduciendo de este modo el riesgo de padecer de las enfermedades objeto de este proceso investigativo, las cuales están consideradas como una de las principales causas de muerte en el país.

Ante lo analizado en los puntos anteriores, se demuestra que este proyecto es viable porque cumple con todos los parámetros legales para ser realizado y no existe ningún impedimento legal para la implementación del mismo. Además con

“Propuesta para la prevención y reducción de los índices de cáncer de estómago e hipertensión de los habitantes de la ciudad de Guayaquil a través del consumo intensivo de alimentos naturales y funcionales producidos en el cantón Santa Elena, Provincia de Santa Elena”.

el desarrollo de esta propuesta de negocio se ayudara a mejorar el estilo de vida de los habitantes de la ciudad de Guayaquil y a reducir los índices de cáncer de estómago e hipertensión. Lo que significa que se disminuirán las tasas de mortalidad en el país por causa de estas enfermedades, convirtiéndose este proyecto en un aporte muy importante a la sociedad.

CAPÍTULO II

2. MARCO METODOLÓGICO.

El desarrollo del presente estudio de campo responde a la necesidad de analizar la realidad del mercado donde se plantea aplicar la presente propuesta, de manera que se pueda validar o rechazar la hipótesis central de investigación en términos reales, medibles y concretos.

2.1. DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN

El diseño de la presente investigación ha correspondido a los lineamientos postulados inicialmente, es decir que fue transeccional, el cual permitió obtener los elementos necesarios para realizar un estudio de tipo exploratorio, descriptivo, explicativo y documental para obtener información sobre los hábitos alimenticios y sus potenciales efectos en las enfermedades de aquellas personas que padecen cáncer de estómago e hipertensión; también se conoció acerca de la percepción pública acerca de un alimento que no ha sido debidamente explotado, considerando que esta investigación no se había realizado anteriormente en este mercado. Para tal efecto, se emplearon las técnicas presentadas a continuación, aplicadas sobre la muestra establecida del universo analizado, que constituye primariamente 471 amas de casa o jefes de hogar que cumplan la función de realizar la compra de víveres para sus respectivas casas, de estrato socioeconómico medio – medio alto, y que estén conscientes de la importancia de una adecuada nutrición y estén con el deseo de incluir alimentos funcionales en su dieta.

“Propuesta para la prevención y reducción de los índices de cáncer de estómago e hipertensión de los habitantes de la ciudad de Guayaquil a través del consumo intensivo de alimentos naturales y funcionales producidos en el cantón Santa Elena, Provincia de Santa Elena”.

2.2. ÍNDICE DE TÉCNICAS DE INVESTIGACIÓN

2.2.1. INSTRUMENTOS

Para efectos de realizar los estudios pertinentes de campo, se emplearon 3 técnicas ampliamente aceptadas y empleadas como son la observación directa, el método Delphi de entrevistas o validación por criterio experto, y encuestas.

2.2.2. PRESENTACIÓN DE LOS RESULTADOS

2.2.2.1. Reporte de observación

Mediante la técnica de la observación verificamos hechos o fenómenos que fueron útiles para su posterior análisis. Se realizó de manera participativa directa, es decir comprendió el contacto inmediato con la realidad, esto permitió obtener datos verídicos acerca de las enfermedades que se presentaron en la actualidad así como de la factibilidad del consumo de alimentos funcionales y naturales producidos en el cantón Santa Elena, Provincia de Santa Elena.

“Propuesta para la prevención y reducción de los índices de cáncer de estómago e hipertensión de los habitantes de la ciudad de Guayaquil a través del consumo intensivo de alimentos naturales y funcionales producidos en el cantón Santa Elena, Provincia de Santa Elena”.

GRAFICO 2. 1 FRECUENCIA DE OBSERVACIÓN DEL OBJETO DE ESTUDIO

Mes/año	Día/hora	Día/hora	Día/hora	Día/hora	Día/hora	Día/hora	Día/hora
Junio 2014	Lunes 23(08:30- 10:00)						Domingo 29(08:00- 10:00)
Julio 2014		Martes 8(08:00- 10:00)		Jueves 17 (10:00- 12:00)		Sábado 19(08:00- 10:30)	
Agosto2014			Miércoles 6(12:00- 14:00)		Viernes 15 (18:00- 20:00)		Domingo 24(10:00- 12:00)
Septiembre 2014	Lunes8 (08:00- 10:00)	Martes 16(10:00- 13:00)		Jueves 25(16:00- 18:00)		Sábado 27(08:30- 10:30)	
Octubre 2014			Miércoles 15(10:00- 12:00)	Jueves 23(08:00- 10:00)			

Fuente: Investigación directa

Elaborado por: Las autoras.

Este cuadro permite detallar los resultados reales sobre el problema central que está siendo tratado, indicando así el tiempo y continuidad en el que se desarrolló el proceso de observación.

Luego de cumplir con una meticulosa observación de manera abierta, donde se origina la problemática, se observó que los principales motivos por los cuales la población esta propensa a desarrollar cáncer de estómago e hipertensión, es debido a la mala alimentación, lo cual fue observado en los comercios de expendio de comidas, la mayoría de comida rápida, en los alrededores de la Universidad de Guayaquil y en las principales intersecciones del norte (diferentes etapas de la Alborada) y suroeste de la ciudad (Portete y la 17), en donde pudo notar que las personas prefieren el consumo de comidas

“Propuesta para la prevención y reducción de los índices de cáncer de estómago e hipertensión de los habitantes de la ciudad de Guayaquil a través del consumo intensivo de alimentos naturales y funcionales producidos en el cantón Santa Elena, Provincia de Santa Elena”.

chatarras como papas, hamburguesas, empanadas, hot dogs, dulces todo esto acompañado de bebidas gaseosas y jugos artificiales.

Los locales en donde se sirven alimentos más consistentes y saludables son una gran minoría en proporción a los de comida rápida, y los precios marcan una gran diferencia, ya que por el precio de un platillo como arroz con menestra y carne asada, por ejemplo, se pueden consumir hasta 4 hamburguesas.

2.2.2.2. Entrevista

A través de técnica de la entrevista a expertos de las diferentes áreas de la problemática en estudio, obtuvo información relevante y concisa sobre las enfermedades antes mencionadas como cáncer de estómago e hipertensión y a su vez del tallarín de camote; los entrevistados fueron un experto nutricionista, un experto en canales de distribución de productos de consumo masivo y un ama de casa. De esta forma se procede a las entrevistas.

Entrevista # 1

Fecha: 06/03/2015

Nombre: Clara Quimi Vera (Ama de casa)

Edad: 54

Número de Cedula de Identidad: 0907864003

R: RESPUESTA

1. ¿Usted o algún miembro de su hogar, padecen de cáncer de estómago o hipertensión?

R: Sí, mi mamá padeció de cáncer de estómago.

2. ¿Tiene familiares con antecedentes cancerígenos o de hipertensión?

R: Con antecedentes cancerígenos; mi madre falleció de cáncer de estómago.

3. ¿Conoce los efectos de estas enfermedades?

R: Dolor intenso en el estómago, escalofrío, vomito, y falta de apetito.

4. ¿Posee información de las principales causas de hipertensión y cáncer de estómago?

R: Hipertensión por no tener buena alimentación y mucho consumo de sal.

5. ¿Sabía Ud. que los inadecuados hábitos alimenticios es una de las principales causas de obesidad, lo cual incrementa el riesgo de padecer de estas enfermedades?

R: Si, la mala alimentación incrementa el riesgo de padecer las enfermedades mencionadas.

6. ¿Consume Ud. o su familia comida chatarra? De ser así, ¿con qué frecuencia?

R: De vez en cuando; es decir una vez al mes mi familia, en especial mis hijos.

7. En caso de que la respuesta al literal anterior sea positiva, ¿cuáles son los motivos que inciden en el consumo de este tipo de comida?

R: Uno de los motivos es para salir de la rutina.

8. ¿De cuantos miembros se encuentra conformado su hogar?

R: De cinco miembros.

9. ¿Cuantos de los miembros de su hogar aportan para el presupuesto de alimentación mensual?

R: Para el presupuesto sólo aporta mi esposo.

10. ¿Cuenta usted y los miembros de su hogar con algún tipo de seguro de salud para sobrellevar los gastos por alguna eventualidad?

R: Si, contamos con el seguro particular de Veris.

11. ¿Sabía Ud. que el cáncer de estómago e hipertensión, en la actualidad son consideradas como enfermedades crónicas, puesto que son las principales causas de defunciones por enfermedades a nivel nacional?

R: Si tenía conocimiento al respecto, que estas enfermedades son las principales causas de defunción en el país.

12. Considerando que las enfermedades antes mencionadas son consideradas como principales causas de muerte por enfermedades en el país especialmente en la ciudad de Guayaquil, si existiera algún producto en el mercado que ayude a prevenir este tipo de enfermedades a base de alimentos naturales y funcionales, ¿Lo consumiría? ¿Y por qué? Favor explique su respuesta.

R: Si porque le va a ayudar en la salud a prevenir esas enfermedades y es algo natural; ya que en la actualidad se ha perdido el consumo de vegetales.

13. Al momento de realizar las compras ¿Las personas eligen sus alimentos basados en precio, calidad o valor nutritivo? ¿Por qué piensa que lo hacen de esa forma?

R: Lo hacen basándose en el precio porque de esta forma se puede comprar más alimentos.

14. ¿Usted conoce las propiedades funcionales del camote y el aporte de este para la prevención del cáncer de estómago e hipertensión?

R: Sé que el camote contiene vitamina A y proteínas.

“Propuesta para la prevención y reducción de los índices de cáncer de estómago e hipertensión de los habitantes de la ciudad de Guayaquil a través del consumo intensivo de alimentos naturales y funcionales producidos en el cantón Santa Elena, Provincia de Santa Elena”.

15.El camote es un tubérculo que ayuda a prevenir las enfermedades degenerativas como el cáncer y la hipertensión. ¿Lo consumiría usted en presentación de tallarín?

R: Si lo consumiría en forma de tallarín.

16.Conociendo las propiedades funcionales del tallarín de camote, ¿con que frecuencia consumiría este producto?

R: Dos veces a la semana.

17. ¿Qué opinión le merece el presente proyecto?

R: Es muy bueno porque no solo se consumiría como vegetal o cocido sino también como acompañante de comidas.

Entrevista # 2

Fecha: 03 de Abril del 2015

Nombre: Lcda. María Fernanda Párraga (experto nutricionista)

Edad: 33 años

Experiencia en el área: Licenciada en Nutrición 12 años de Experiencia en el área y Máster Internacional e Interuniversitario en Nutrición y Dietética aplicada de la Universidad de León de España.

R: Respuesta

1. ¿Qué opinión tiene acerca de las enfermedades como hipertensión y cáncer de estómago consideradas como las principales causas de defunción en Ecuador?

R: La hipertensión es una enfermedad que se puede controlar, siempre y cuando se detecte a tiempo, esta tiene que ver principalmente con la mala alimentación y el sedentarismo así como de la genética. De igual forma el cáncer de estómago, si se consume mucho colorante, grasa se desarrolla esta enfermedad y se ha comprobado en zonas rurales por el consumo del agua de pozo también es factor para que ésta se desarrolle.

2. ¿Cuáles consideran usted que son las principales causas del alto índice de estas enfermedades?

R: Las principales causas como se mencionó anteriormente son la mala alimentación y el sedentarismo.

3. En su opinión profesional, ¿Cuál cree que deben ser las medidas que se deban tomar para reducir los índices de mortalidad a causa de cáncer de estómago e hipertensión?

R: Las medidas principales serían: cambiar el hábito alimentario, realizar actividad física y tomar mínimo 2 ½ l. de agua.

4. ¿Qué opinión tiene usted sobre el consumo de comida chatarra?

R: Actualmente se está consumiendo la comida chatarra por falta de tiempo, ya que en los hogares trabajan tanto padre como madre, y así no hay quien prepare la comida y se opta por las cosas rápidas.

5. ¿Piensa que la inadecuada alimentación ha influido en el aumento de estas enfermedades? ¿Por qué? Favor explique su respuesta.

R: Si, y todo se empieza desde casa, si los padres no enseñan a comer a sus hijos de una forma sana por ende, se desarrolla malos hábitos alimenticios los cuales generarían enfermedades.

6. ¿Qué opina acerca de los alimentos funcionales?

R: Los alimentos funcionales son alimentos fortificados, es decir se obtienen de ellos vitaminas y minerales que no podemos encontrar en la alimentación diaria.

7. Al momento de realizar las compras ¿Las personas eligen sus alimentos basados en precio, calidad o valor nutritivo? ¿Por qué piensa que lo hacen de esa forma?

R: Actualmente realizan las compras basados en el precio, se busca alimentos baratos que nos hagan sentir satisfechos aun sin importar el valor nutritivo que estos carecen.

8. ¿Considera que estos alimentos contribuyen a prevenir enfermedades como cáncer de estómago e hipertensión?

R: Si previenen enfermedades pero se debe tomar en cuenta que todo alimento industrializado necesita preservantes para que no se dañen de

forma acelerada, y uno de los preservantes es la sal muera o el sodio, el sodio alto incide el aumento de la hipertensión.

9. De acuerdo a estudios realizados por el Centro Internacional de la Papa, el camote es un alimento funcional con altos niveles nutritivos y preventivos de enfermedades consideradas como crónicas. ¿Está usted de acuerdo con dichos resultados?

R: De acuerdo a mis conocimientos el camote posee vitamina A y C y betacaroteno.

10. En su opinión, ¿recomendaría el consumo del tallarín de camote como alimento funcional preventivo?

R: Si, ya que el camote tiene vitaminas, harina natural y posee nutrientes

11. ¿Qué opinión le merece el presente proyecto?

R: Una idea innovadora, ya que posee carbohidratos naturales y reemplazaría al arroz, papa y a su vez aportaría con fuentes vitamínicas para la prevención del cáncer de estómago e hipertensión.

Entrevista # 3

Fecha: 04 de abril del 2015.

Nombre: Ing. José Luis Neira (experto en canales de distribución de productos de consumo masivo)

Edad: 34 años

Experiencia en el área: 4 años

R: Respuesta

1. ¿Cuánto tiempo lleva como gerente de venta de productos alimenticios?

R: 4 años como gerente de Corporación El Rosado.

2. Basado su experiencia en venta o distribución de productos comestibles, ¿Los consumidores se preocupan o no se preocupan por comprar alimentos ricos en vitaminas y nutrientes?

R: Por su puesto la gran mayoría de los clientes consideran los valores nutritivos de los alimentos al momento de realizar sus compras.

3. ¿Considera Ud. que el marketing y marca de determinados productos influyen en los consumidores al realizar compras sin importar la nutrición?

R: Definitivamente si, así como hay clientes que se basan en los valores nutritivos de sus alimentos al realizar las compras; existen también clientes que consumen determinados productos basados en la marca más que por su valor nutritivo.

4. ¿Cree usted que la nueva campaña de información nutricional marcada en los productos, conocida como semáforo está generando cambios en los hábitos de consumo de los clientes?

R: yo diría que sí, la gente se fija mucho en el semáforo ya que les informa acerca del contenido de ingredientes que en exceso ocasionan daños a la salud.

5. ¿Piensa que si existiera en el mercado alimenticio un producto con excelente sabor a base de alimentos funcionales, con la adecuada publicidad podría ser bien aceptado en el mercado?

R: Por supuesto que sí, nos encontramos en un mercado joven aun en cuanto a alimentos funcionales respecta, comida orgánica y con el paso del tiempo con una debida campaña de información los consumidores van a ir cambiando su forma de alimentarse hasta convertirlo en un estilo de vida.

6. ¿Considera que los productos naturales son mayormente consumidos que aquellos que no lo son?

R: Si, basado en los productos que nosotros ofrecemos un 65% son productos perecibles, orgánicos y estos son los que más se consumen. Esto se puede evidenciar no solo en nuestros inventarios y órdenes de compras sino también en las filas de cajas de nuestros comisariatos en los carritos un 75% de los productos son alimentos con un alto valor nutritivo.

7. ¿Sabía Ud. que el cáncer de estómago y la hipertensión son una de las enfermedades con mayores índices de muerte en el país y que estas son causadas principalmente por los inadecuados hábitos alimenticios?

R: En realidad no tenía conocimiento.

8. Considerando a la hipertensión y al cáncer de estómago como principales causas de muerte por enfermedades a nivel nacional. ¿Piensa usted que los consumidores optarían por comprar alimentos sanos que ayuden a prevenir estas enfermedades?

R: Asumiendo que estas enfermedades son una de las principales causas de muerte en el país, considero que con una adecuada campaña publicitaria sobretodo informativa la gente tomaría conciencia en cuanto a su alimentación.

9. Los alimentos funcionales tienen altos niveles preventivos si son bien consumidos; entre los más beneficiosos para prevenir estas enfermedades se encuentra el camote ¿Cree Ud. que sería bien aceptado el tallarín de camote?

R: pienso que si, como le indique antes con la debida campaña informativa este producto muy probablemente tendría una gran acogida por parte de los consumidores.

10. Por lo general sus clientes al comprar tallarines, ¿en qué presentaciones los prefieren?

R: La presentación que por lo general los clientes prefieren al realizar sus compras son los tallarines cabello de ángel más conocido como el espagueti de una libra, ese es infaltable en nuestras perchas ya que es consumido hasta historia.

11. Al momento de realizar las compras, ¿sus clientes eligen sus tallarines basados en precio, calidad o valor nutritivo? ¿Por qué piensa que lo hacen de esa forma?

R: De acuerdo a mi experiencia puedo decir que eso depende del tipo de mercado, he sido supervisor de varias sucursales y en cada sector de la ciudad los clientes tienen un estilo de vida diferente, un estrato social distinto y socio económico; al realizar sus compras un comportamiento muy distinto. Por ejemplo los clientes de la puntilla se basan más en los valores nutritivos que en el precio al momento de realizar sus compras a diferencia de lugares marginales donde los clientes consideran de mayor importancia el factor dinero efectuar sus compras.

12. ¿Qué opinión le merece el presente proyecto?

R: pienso que si ustedes tenga como respaldar la información que me están proporcionando en cuanto a el camote y sus beneficios nutricionales, con la adecuada campaña publicitaria este producto tendría una gran acogida en el mercado, incluso por su sabor; en lo personal ,e gusta el camote yo si lo consumiría . Este proyecto es muy ambicioso y tendrán una lucha bastante fuerte para conseguir el liderazgo del mercado pero considerando las características del producto con un arduo trabajo se lo podrá conseguir.

“Propuesta para la prevención y reducción de los índices de cáncer de estómago e hipertensión de los habitantes de la ciudad de Guayaquil a través del consumo intensivo de alimentos naturales y funcionales producidos en el cantón Santa Elena, Provincia de Santa Elena”.

2.2.2.3. Encuestas

Mediante la encuesta se obtendrá también información donde se conocerá las necesidades de la población, obteniendo resultados y conclusiones de forma clara y precisa. Las encuestas de la presente tesis fueron realizadas a los habitantes de la ciudad de Guayaquil en los alrededores de la Universidad de Guayaquil y en las principales intersecciones del norte (diferentes etapas de la Alborada) y suroeste de la ciudad (Portete y la 17). Se utilizaron los siguientes criterios:

Criterios de inclusión:

Mayores de edad, pertenecientes a estratos socioeconómicos medio alto (estratificación NSE 2011 B, C+ Y C-) y que realicen las compras de víveres.

Criterios de exclusión:

Alérgicos al camote

Criterios de selección de muestra:

Selección no aleatoria y por conveniencia.

1. ¿Considera que tiene el tiempo necesario para alimentarse adecuadamente Ud. Y su familia?

TABLA 2. 1 ALIMENTACIÓN FAMILIAR

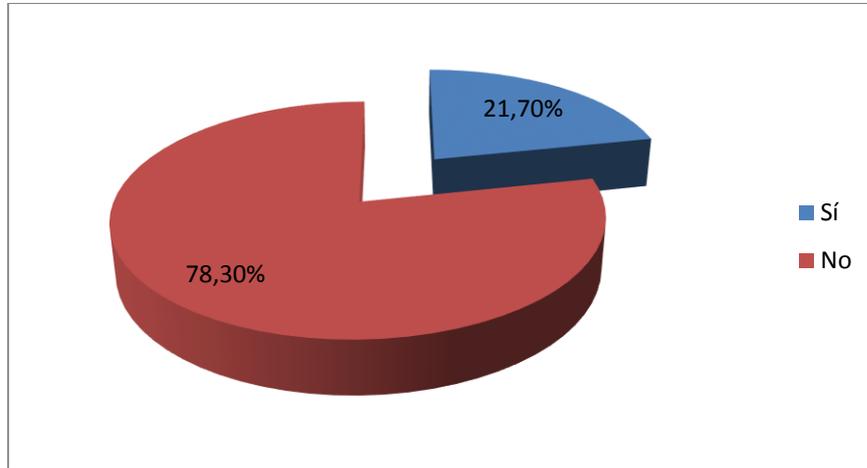
Alimentación familiar	Frecuencia	Porcentaje
Sí	101	%21,7
No	370	% 78,3
Total	471	% 100

Fuente: Encuesta aplicada a los habitantes de Guayaquil

Elaborado por: Los autores de la presente tesis

“Propuesta para la prevención y reducción de los índices de cáncer de estómago e hipertensión de los habitantes de la ciudad de Guayaquil a través del consumo intensivo de alimentos naturales y funcionales producidos en el cantón Santa Elena, Provincia de Santa Elena”.

GRAFICO 2. 2 ALIMENTACIÓN FAMILIAR



Fuente: Encuesta aplicada a los habitantes de Guayaquil
Elaborado por: Los autores de la presente tesis

Resultados:

4 de cada 5 encuestados considera prioritaria la correcta alimentación familiar.

2. En caso de que la respuesta de la pregunta anterior sea negativa, ¿A que factor atribuye principalmente su respuesta?

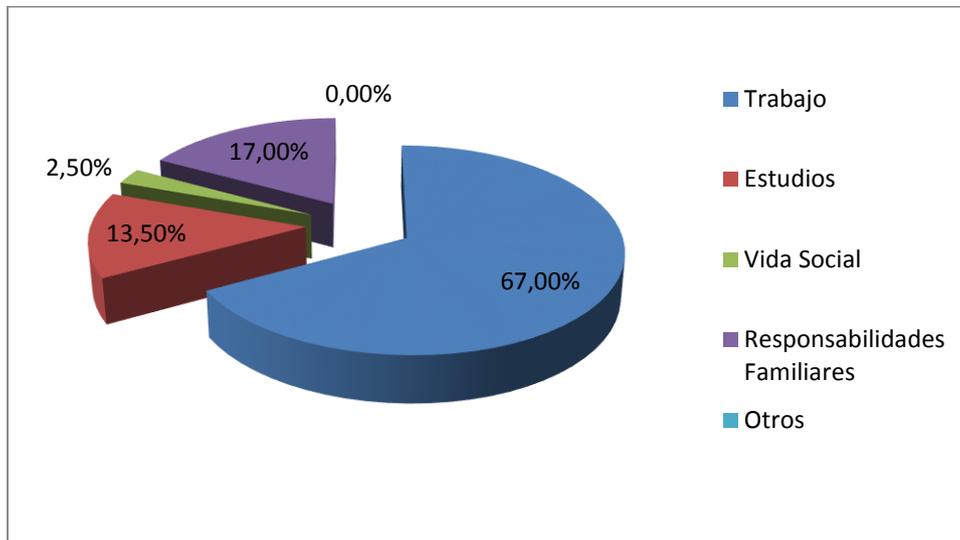
TABLA 2. 2 FACTORES DE ALIMENTACIÓN FAMILIAR

Factores de alimentación familiar	Frecuencia	Porcentaje
Trabajo	248	% 67,0
Estudios	50	% 13,5
Vida Social	10	% 2,5
Responsabilidades Familiares	64	% 17,0
Otros	0	% 0
Total	370	% 100

Fuente: Encuesta aplicada a los habitantes de Guayaquil
Elaborado por: Los autores de la presente tesis

“Propuesta para la prevención y reducción de los índices de cáncer de estómago e hipertensión de los habitantes de la ciudad de Guayaquil a través del consumo intensivo de alimentos naturales y funcionales producidos en el cantón Santa Elena, Provincia de Santa Elena”.

GRAFICO 2. 3 FACTORES DE LA ALIMENTACIÓN FAMILIAR



Fuente: Encuesta aplicada a los habitantes de Guayaquil
Elaborado por: Los autores de la presente tesis

Resultados:

Los principales factores que inciden negativamente en los hábitos de alimentación familiar son el trabajo, las responsabilidades familiares y los estudios.

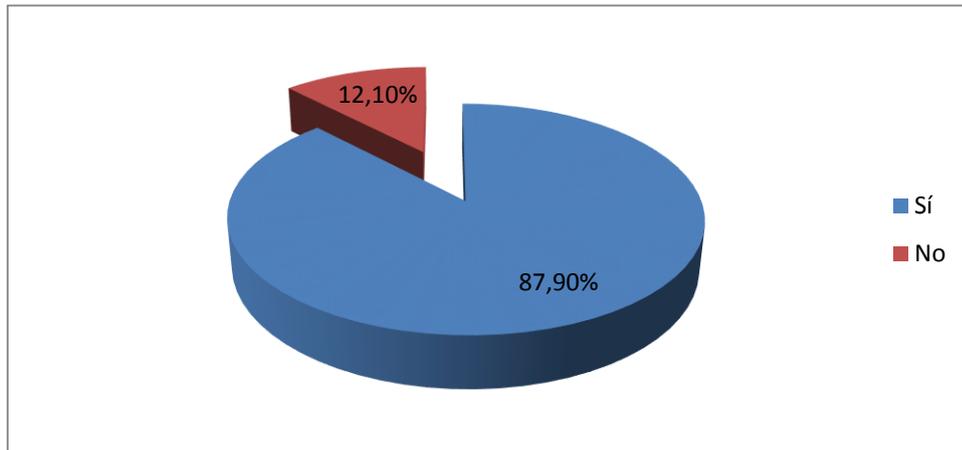
3. ¿Consumen usted comida chatarra?

TABLA 2. 3 COMIDA CHATARRA

Comida chatarra	Frecuencia	Porcentaje
Sí	415	% 87,9
No	56	% 12,1
Total	471	% 100

Fuente: Encuesta aplicada a los habitantes de Guayaquil
Elaborado por: Los autores de la presente tesis

GRAFICO 2. 4 CONSUMO DE COMIDA CHATARRA



Fuente: Encuesta aplicada a los habitantes de Guayaquil
Elaborado por: Los autores de la presente tesis

Resultados:

9 de cada 10 personas encuestadas consumen comida chatarra.

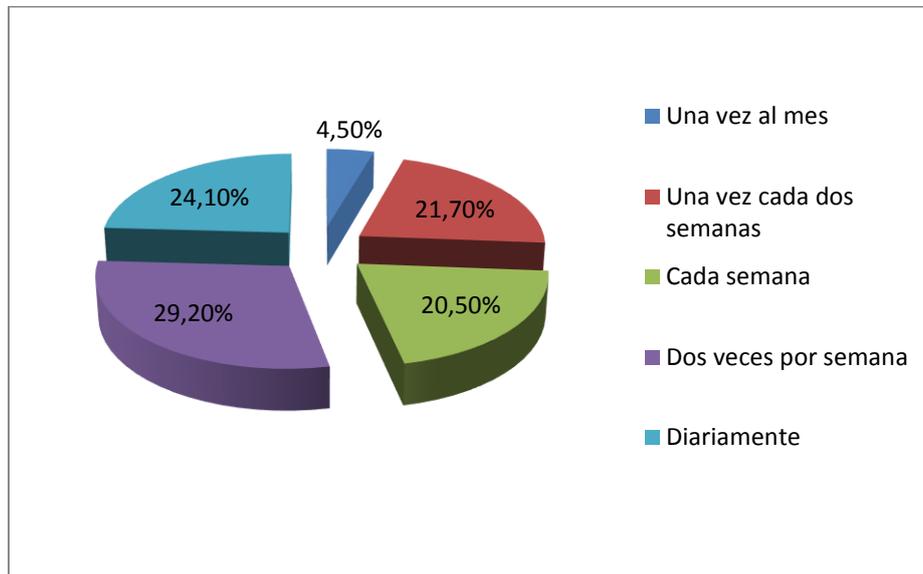
4. En caso de que la respuesta del literal anterior haya sido positiva, ¿Con que frecuencia la consume?

TABLA 2. 4 FRECUENCIA DE CONSUMO DE COMIDA CHATARRA

Frecuencia de consumo de comida chatarra	Frecuencia	Porcentaje
Una vez al mes	19	% 4,5
Una vez cada dos semanas	90	% 21,7
Cada semana	85	% 20,5
Dos veces por semana	121	% 29,2
Diariamente	100	% 24,1
Total	415	% 100

Fuente: Encuesta aplicada a los habitantes de Guayaquil
Elaborado por: Los autores de la presente tesis

GRAFICO 2. 5 FRECUENCIA DE CONSUMO DE COMIDA CHATARRA



Fuente: Encuesta aplicada a los habitantes de Guayaquil
Elaborado por: Los autores de la presente tesis

Resultados:

De la muestra analizada, el consumo de comida chatarra es muy frecuente, siendo que entre los segmentos de mayor frecuencia de consumo, es decir que lo consumen diariamente, dos veces por semana, o semanalmente suman la gran mayoría de 73.8%

“Propuesta para la prevención y reducción de los índices de cáncer de estómago e hipertensión de los habitantes de la ciudad de Guayaquil a través del consumo intensivo de alimentos naturales y funcionales producidos en el cantón Santa Elena, Provincia de Santa Elena”.

5. ¿Tiene conocimiento acerca del cáncer de estómago e hipertensión?

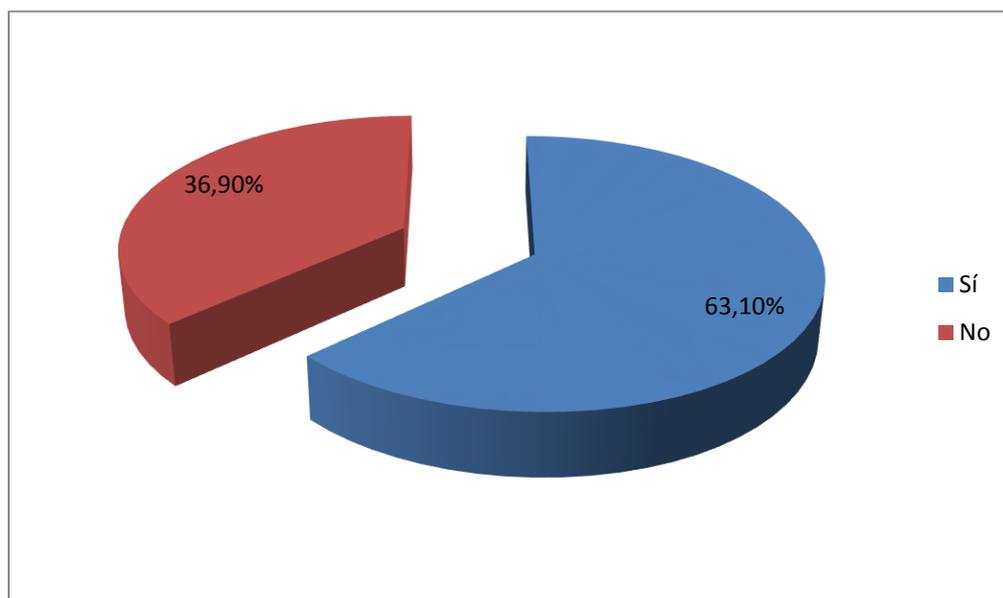
TABLA 2. 5 CONOCIMIENTO ACERCA DEL CÁNCER DE ESTÓMAGO E HIPERTENSIÓN

Conocimiento acerca del cáncer de estómago e hipertensión	Frecuencia	Porcentaje
Sí	298	% 63,1
No	173	% 36,9
Total	471	% 100

Fuente: Encuesta aplicada a los habitantes de Guayaquil

Elaborado por: Los autores de la presente tesis

GRAFICO 2. 6 CONOCIMIENTO ACERCA DEL CÁNCER DE ESTÓMAGO E HIPERTENSIÓN



Fuente: Encuesta aplicada a los habitantes de Guayaquil

Elaborado por: Los autores de la presente tesis

Resultados:

6 de cada 10 encuestados tienen conocimiento de los que es el cáncer de estómago e hipertensión.

“Propuesta para la prevención y reducción de los índices de cáncer de estómago e hipertensión de los habitantes de la ciudad de Guayaquil a través del consumo intensivo de alimentos naturales y funcionales producidos en el cantón Santa Elena, Provincia de Santa Elena”.

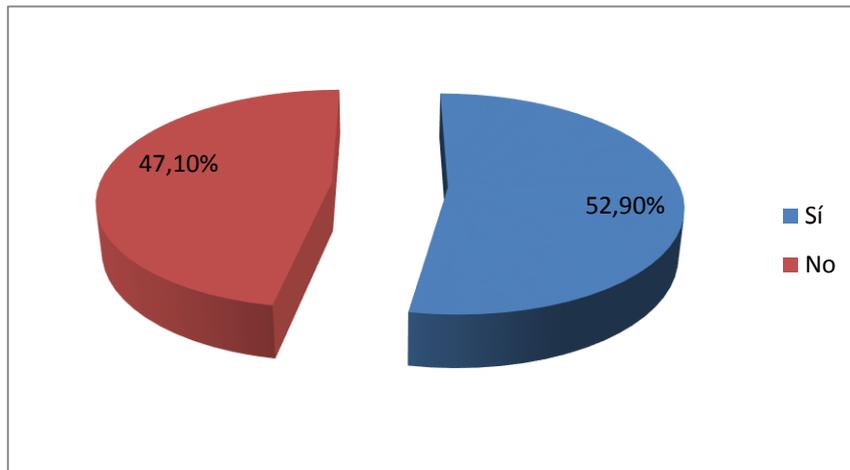
6. ¿Sabía usted que el cáncer de estómago y la hipertensión son las principales causas de muertes por enfermedades en el país?

TABLA 2. 6 CÁNCER DE ESTÓMAGO E HIPERTENSIÓN PRINCIPALES CAUSAS DE MUERTES POR ENFERMEDADES EN EL PAÍS

Cáncer de estómago e hipertensión principales causas de muertes por enfermedades en el país	Frecuencia	Porcentaje
Sí	250	% 52,9
No	221	% 47,1
Total	471	% 100

Fuente: Encuesta aplicada a los habitantes de Guayaquil
Elaborado por: Los autores de la presente tesis

GRAFICO 2. 7 CÁNCER DE ESTÓMAGO E HIPERTENSIÓN PRINCIPALES CAUSAS DE MUERTES POR ENFERMEDADES EN EL PAÍS



Fuente: Encuesta aplicada a los habitantes de Guayaquil
Elaborado por: Los autores de la presente tesis

Resultados:

Poco más de la mitad de la población conoce que estas enfermedades son las mayores causantes de muertes por enfermedades en el país.

“Propuesta para la prevención y reducción de los índices de cáncer de estómago e hipertensión de los habitantes de la ciudad de Guayaquil a través del consumo intensivo de alimentos naturales y funcionales producidos en el cantón Santa Elena, Provincia de Santa Elena”.

7. ¿Conoce alguien que padezca de estas enfermedades?

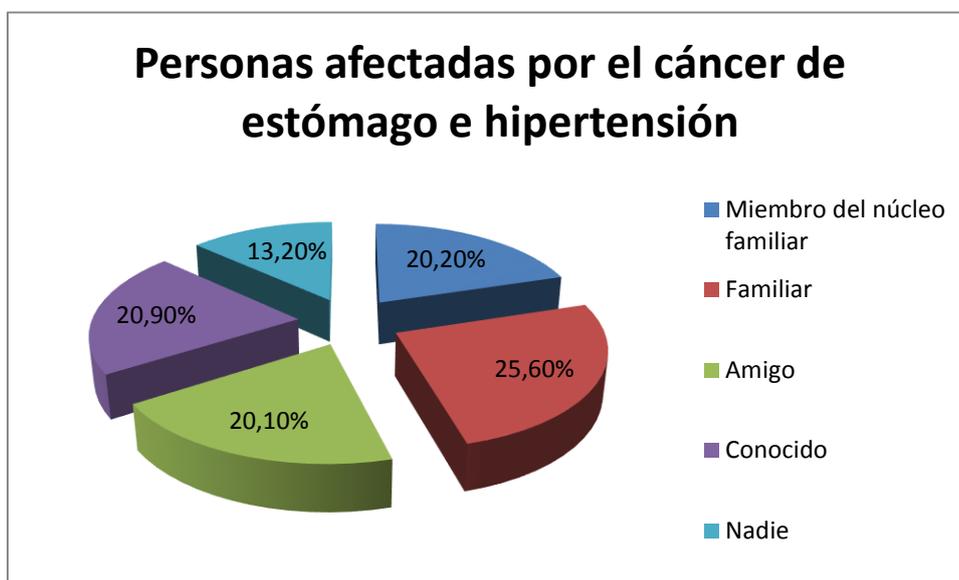
TABLA 2. 7 PERSONAS AFECTADAS POR EL CÁNCER DE ESTÓMAGO E HIPERTENSIÓN

Personas afectadas por el cáncer de estómago e hipertensión	Frecuencia	Porcentaje
Miembro del núcleo familiar	91	% 20,2
Familiar	121	% 25,6
Amigo	95	% 20,1
Conocido	99	% 20,9
Nadie	65	% 13,2
Total	471	% 100

Fuente: Encuesta aplicada a los habitantes de Guayaquil

Elaborado por: Los autores de la presente tesis

GRAFICO 2. 8 PERSONAS AFECTADAS POR EL CÁNCER DE ESTÓMAGO E HIPERTENSIÓN



Fuente: Encuesta aplicada a los habitantes de Guayaquil

Elaborado por: Los autores de la presente tesis

“Propuesta para la prevención y reducción de los índices de cáncer de estómago e hipertensión de los habitantes de la ciudad de Guayaquil a través del consumo intensivo de alimentos naturales y funcionales producidos en el cantón Santa Elena, Provincia de Santa Elena”.

Resultados:

Solo el 13.2% de los encuestados no conoce a nadie con este tipo de enfermedad. Eso implica que casi 9 de cada 10 encuestados tiene contacto con personas que padezcan estas enfermedades.

“Propuesta para la prevención y reducción de los índices de cáncer de estómago e hipertensión de los habitantes de la ciudad de Guayaquil a través del consumo intensivo de alimentos naturales y funcionales producidos en el cantón Santa Elena, Provincia de Santa Elena”.

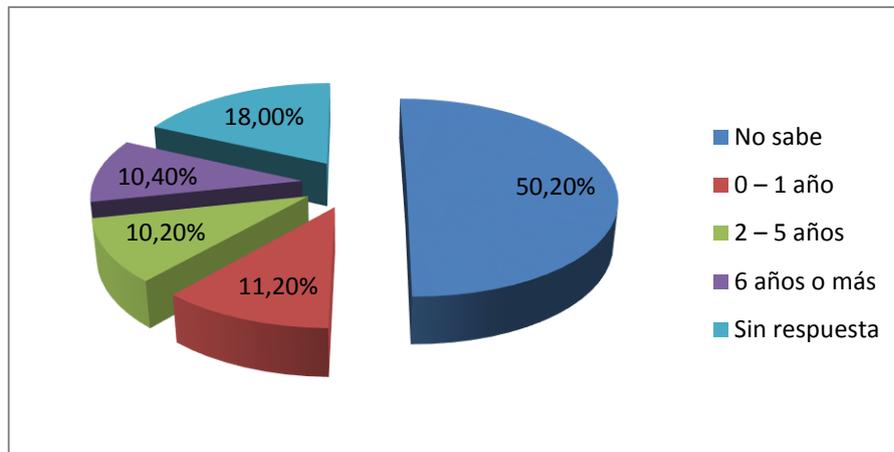
¿Cuánto tiempo hace que la persona mencionada en la pregunta anterior padece de esta enfermedad?

TABLA 2. 8 TIEMPO QUE LA PERSONA PADECE DE ESTA ENFERMEDAD

Tiempo que la persona padece de esta enfermedad	Frecuencia	Porcentaje
No sabe	237	% 50,2
0 – 1 año	53	% 11,2
2 – 5 años	48	% 10,2
6 años o más	49	% 10,4
Sin respuesta	84	% 18,0
Total	471	% 100

Fuente: Encuesta aplicada a los habitantes de Guayaquil
Elaborado por: Los autores de la presente tesis

GRAFICO 2. 9 TIEMPO QUE LA PERSONA PADECE DE ESTA ENFERMEDAD



Fuente: Encuesta aplicada a los habitantes de Guayaquil
Elaborado por: Los autores de la presente tesis

Resultados:

A pesar de que la gran mayoría está en contacto con personas que padezcan estas enfermedades, la mitad desconoce el tiempo que la han estado sufriendo.

“Propuesta para la prevención y reducción de los índices de cáncer de estómago e hipertensión de los habitantes de la ciudad de Guayaquil a través del consumo intensivo de alimentos naturales y funcionales producidos en el cantón Santa Elena, Provincia de Santa Elena”.

8. En caso de que Ud. O alguno de los miembros de su familia que mantengan una relación de dependencia con Ud. Llegue a sufrir de estas enfermedades ¿Cuál sería el presupuesto en dólares de gastos mensuales que podría destinar al tratamiento?

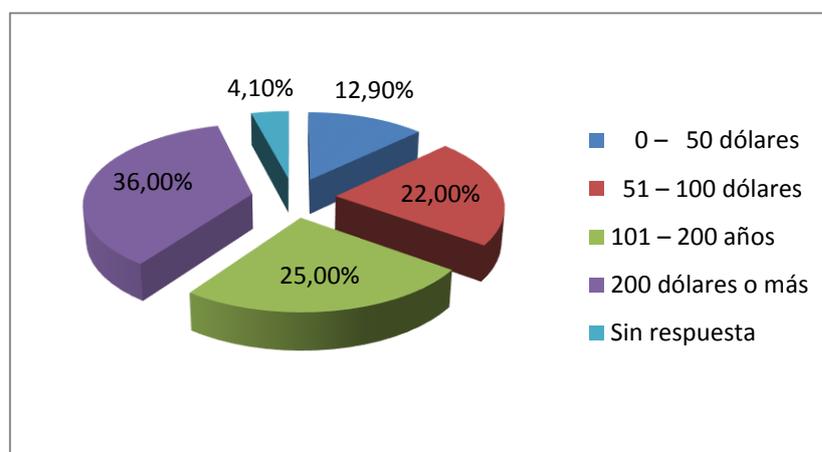
TABLA 2. 9 PRESUPUESTO EN DÓLARES DE GASTOS MENSUALES QUE PODRÍA DESTINAR AL TRATAMIENTO DE ESTAS ENFERMEDADES

Presupuesto en dólares de gastos mensuales que podría destinar al tratamiento de estas enfermedades	Frecuencia	Porcentaje
0 – 50 dólares	61	% 12,9
51 – 100 dólares	104	% 22,0
101 – 200 años	118	% 25,0
200 dólares o más	170	% 36,0
Sin respuesta	18	% 4,1
Total	471	% 100

Fuente: Encuesta aplicada a los habitantes de Guayaquil

Elaborado por: Los autores de la presente tesis

GRAFICO 2. 10 PRESUPUESTO EN DÓLARES DE GASTOS MENSUALES QUE PODRÍA DESTINAR AL TRATAMIENTO DE ESTAS ENFERMEDADES



Fuente: Encuesta aplicada a los habitantes de Guayaquil

Elaborado por: Los autores de la presente tesis

“Propuesta para la prevención y reducción de los índices de cáncer de estómago e hipertensión de los habitantes de la ciudad de Guayaquil a través del consumo intensivo de alimentos naturales y funcionales producidos en el cantón Santa Elena, Provincia de Santa Elena”.

Resultados:

Mensualmente, 6 de cada 10 encuestados podrían destinar mínimo 101 dólares al tratamiento de esta dolencia.

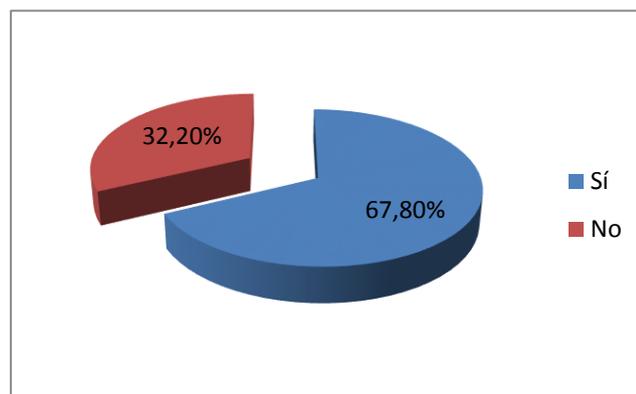
9. ¿Sabía Ud. Que se estima que existe una relación directa en los hábitos alimenticios y estas dos enfermedades?

TABLA 2. 10 RELACIÓN DIRECTA EN LOS HáBITOS ALIMENTICIOS Y EN CÁNCER DE ESTÓMAGO E HIPERTENSIÓN

Relación directa en los hábitos alimenticios y en cáncer de estómago e hipertensión	Frecuencia	Porcentaje
Sí	320	% 67,8
No	151	% 32,2
Total	471	% 100

Fuente: Encuesta aplicada a los habitantes de Guayaquil
Elaborado por: Los autores de la presente tesis

GRAFICO 2. 11 RELACIÓN DIRECTA EN LOS HáBITOS ALIMENTICIOS Y EN CÁNCER DE ESTÓMAGO E HIPERTENSIÓN



Fuente: Encuesta aplicada a los habitantes de Guayaquil
Elaborado por: Los autores de la presente tesis

“Propuesta para la prevención y reducción de los índices de cáncer de estómago e hipertensión de los habitantes de la ciudad de Guayaquil a través del consumo intensivo de alimentos naturales y funcionales producidos en el cantón Santa Elena, Provincia de Santa Elena”.

Resultados:

Casi 7 de cada 10 encuestados conoce la relación directa entre los hábitos alimenticios y el cáncer de estómago e hipertensión.

10. Al comprar los alimentos para el hogar, ¿Cuál es el criterio que prima en la selección de los productos?

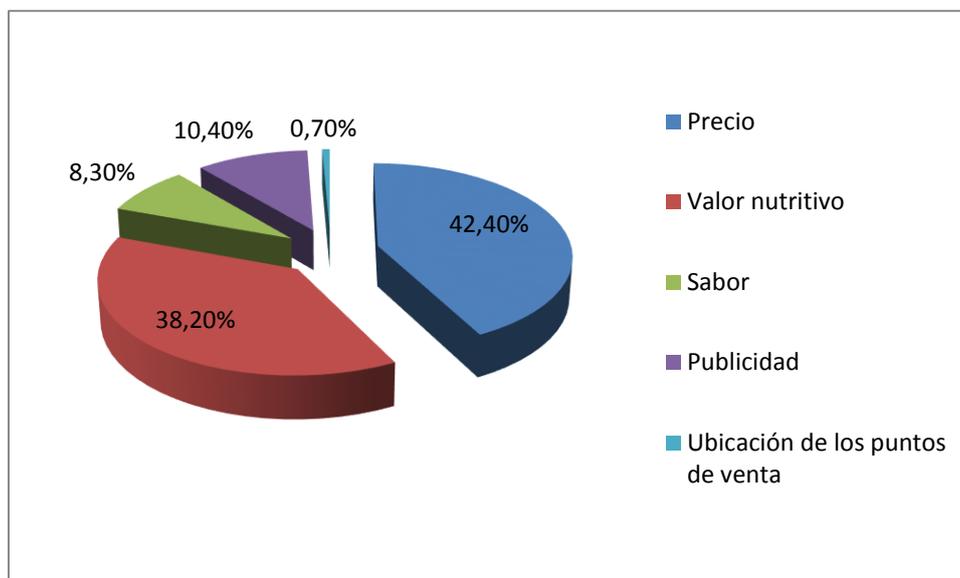
TABLA 2. 11 CRITERIO QUE PRIMA EN LA SELECCIÓN DE LOS PRODUCTOS

Criterio que prima en la selección de los productos	Frecuencia	Porcentaje
Precio	200	% 42,4
Valor nutritivo	180	% 38,2
Sabor	39	% 8,3
Publicidad	48	% 10,4
Ubicación de los puntos de venta	4	% 0,7
Total	471	% 100

Fuente: Encuesta aplicada a los habitantes de Guayaquil
Elaborado por: Los autores de la presente tesis

“Propuesta para la prevención y reducción de los índices de cáncer de estómago e hipertensión de los habitantes de la ciudad de Guayaquil a través del consumo intensivo de alimentos naturales y funcionales producidos en el cantón Santa Elena, Provincia de Santa Elena”.

GRAFICO 2. 12 CRITERIO QUE PRIMA EN LA SELECCIÓN DE LOS PRODUCTOS



Fuente: Encuesta aplicada a los habitantes de Guayaquil
Elaborado por: Los autores de la presente tesis

Resultados:

Los 3 criterios más relevantes a la hora de seleccionar los alimentos para el hogar, en orden descendente el precio, el valor nutritivo y el sabor.

“Propuesta para la prevención y reducción de los índices de cáncer de estómago e hipertensión de los habitantes de la ciudad de Guayaquil a través del consumo intensivo de alimentos naturales y funcionales producidos en el cantón Santa Elena, Provincia de Santa Elena”.

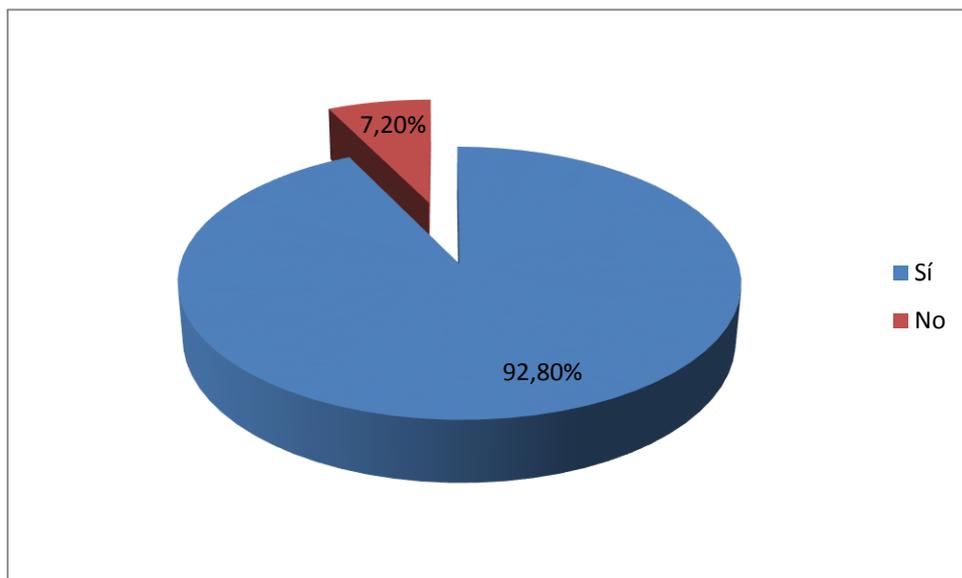
11. Si a Ud. le dijeran que existe un producto natural cuyo consumo previene el cáncer de estómago e hipertensión, ¿Lo consumiría?

TABLA 2. 12 PRODUCTO NATURAL QUE PREVIENE EL CÁNCER DE ESTÓMAGO E HIPERTENSIÓN

Producto natural que previene el cáncer de estómago e hipertensión	Frecuencia	Porcentaje
Sí	438	% 92,8
No	33	% 7,2
Total	471	% 100

Fuente: Encuesta aplicada a los habitantes de Guayaquil
Elaborado por: Los autores de la presente tesis

GRAFICO 2. 13 PRODUCTO NATURAL QUE PREVIENE EL CÁNCER DE ESTÓMAGO E HIPERTENSIÓN



Fuente: Encuesta aplicada a los habitantes de Guayaquil
Elaborado por: Los autores de la presente tesis

“Propuesta para la prevención y reducción de los índices de cáncer de estómago e hipertensión de los habitantes de la ciudad de Guayaquil a través del consumo intensivo de alimentos naturales y funcionales producidos en el cantón Santa Elena, Provincia de Santa Elena”.

Resultados:

9 de cada 10 personas encuestadas estaría dispuesto a consumir un producto natural cuyo consumo previene el cáncer de estómago e hipertensión.

12. ¿Conoce Ud. O ha consumido camote?

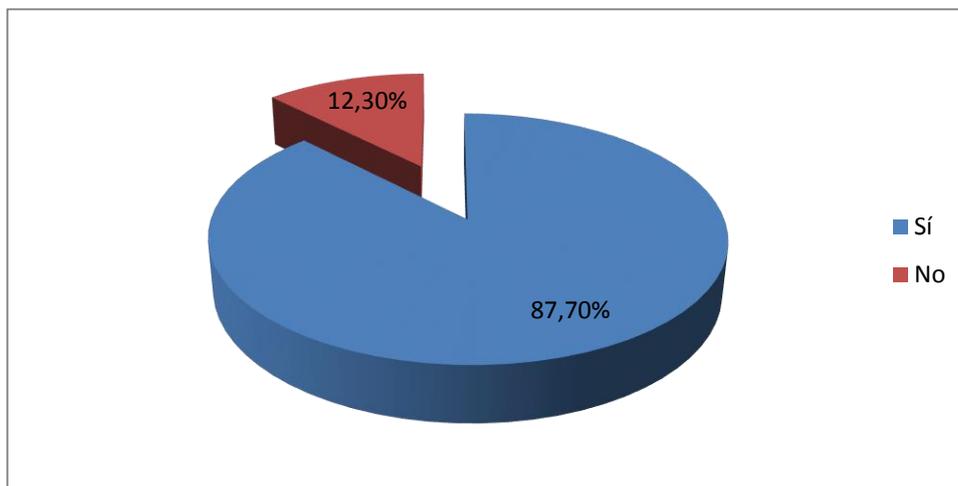
TABLA 2. 13 CONSUMO DE CAMOTE

Consumo de camote	Frecuencia	Porcentaje
Sí	414	% 87,7
No	57	% 12,3
Total	471	% 100

Fuente: Encuesta aplicada a los habitantes de Guayaquil

Elaborado por: Los autores de la presente tesis

GRAFICO 2. 14 CONSUMO DE CAMOTE



Fuente: Encuesta aplicada a los habitantes de Guayaquil

Elaborado por: Los autores de la presente tesis

Resultados:

El camote es un producto altamente reconocido, y casi 9 de cada 10 personas encuestadas lo ha consumido previamente.

“Propuesta para la prevención y reducción de los índices de cáncer de estómago e hipertensión de los habitantes de la ciudad de Guayaquil a través del consumo intensivo de alimentos naturales y funcionales producidos en el cantón Santa Elena, Provincia de Santa Elena”.

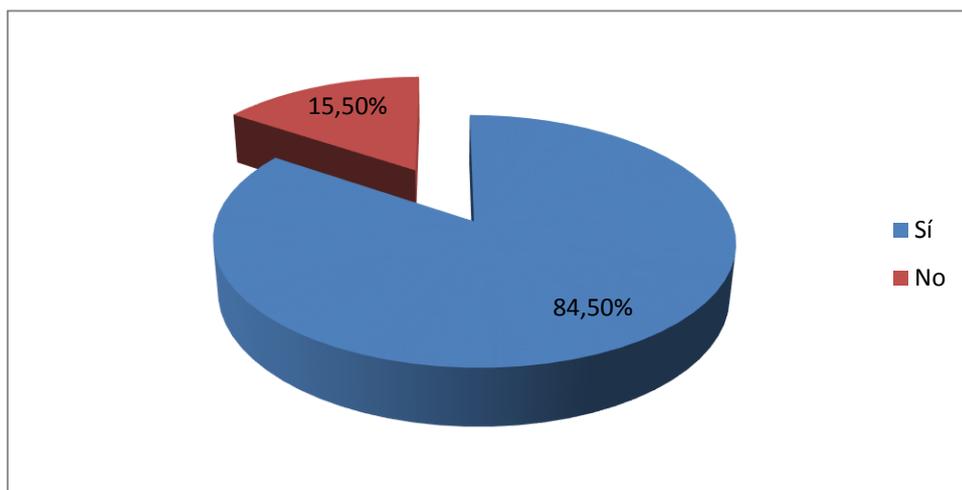
13. En caso de consumirlo, ¿Le gustaría que este sea preparado en forma de tallarín?

TABLA 2. 14 CAMOTE EN FORMA DE TALLARÍN

Camote en forma de tallarín	Frecuencia	Porcentaje
Sí	350	% 84,5
No	64	% 15,5
Total	414	% 100

Fuente: Encuesta aplicada a los habitantes de Guayaquil
Elaborado por: Los autores de la presente tesis

GRAFICO 2. 15 CAMOTE EN FORMA DE TALLARÍN



Fuente: Encuesta aplicada a los habitantes de Guayaquil
Elaborado por: Los autores de la presente tesis

Resultados:

Más del 80% de los encuestados estuvieron de acuerdo con que la presentación del producto sea en forma de tallarín.

“Propuesta para la prevención y reducción de los índices de cáncer de estómago e hipertensión de los habitantes de la ciudad de Guayaquil a través del consumo intensivo de alimentos naturales y funcionales producidos en el cantón Santa Elena, Provincia de Santa Elena”.

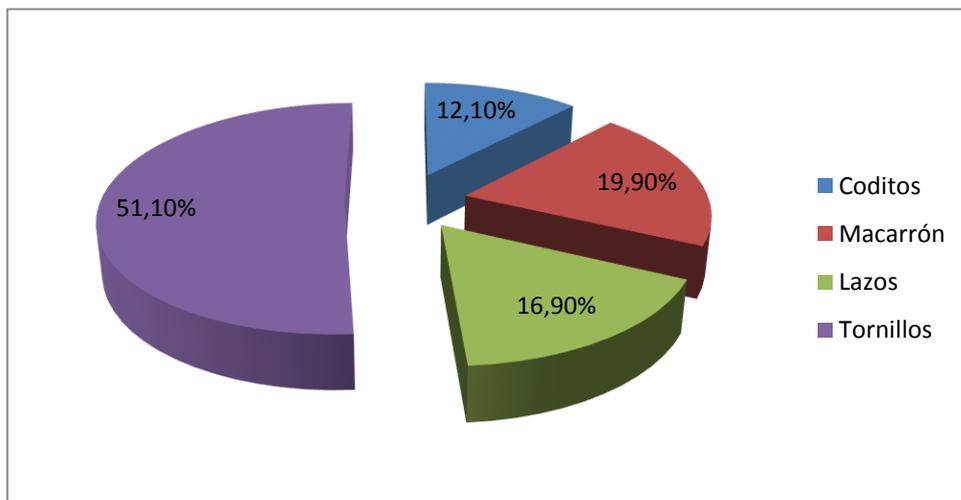
14. A más de la presentación de tallarín, ¿Le agradaría otro tipo de presentación?

TABLA 2. 15 TIPOS DE PRESENTACIÓN

Tipos de presentación	Frecuencia	Porcentaje
Coditos	57	% 12,1
Macarrón	94	% 19,9
Lazos	80	% 16,9
Tornillos	240	% 51,1
Total	471	% 100

Fuente: Encuesta aplicada a los habitantes de Guayaquil
Elaborado por: Los autores de la presente tesis

GRAFICO 2. 16 TIPOS DE PRESENTACIÓN



Fuente: Encuesta aplicada a los habitantes de Guayaquil
Elaborado por: Los autores de la presente tesis

Resultados:

Más de la mitad de la muestra analizada considera que la presentación más adecuada es la de fideos en forma de tornillo.

“Propuesta para la prevención y reducción de los índices de cáncer de estómago e hipertensión de los habitantes de la ciudad de Guayaquil a través del consumo intensivo de alimentos naturales y funcionales producidos en el cantón Santa Elena, Provincia de Santa Elena”.

15. ¿Cuál sería el precio que estaría dispuesto a pagar por la presentación de tallarín de 175g?

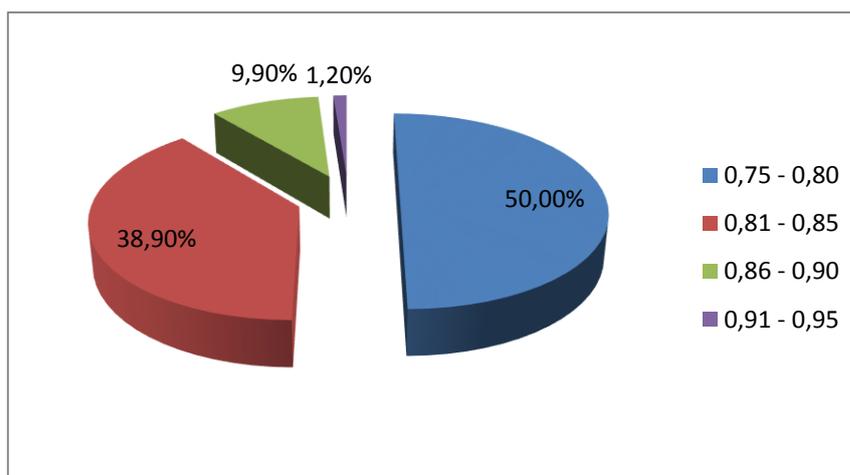
TABLA 2. 16 PRECIO POR LA PRESENTACIÓN DE TALLARÍN DE 175G

Precio por la presentación de tallarín de 175g	Frecuencia	Porcentaje
0,75 - 0,80	235	% 50,0
0,81 - 0,85	184	% 38,9
0,86 - 0,90	47	% 9,9
0,91 - 0,95	11	% 1,2
Total	471	% 100

Fuente: Encuesta aplicada a los habitantes de Guayaquil

Elaborado por: Los autores de la presente tesis

GRAFICO 2. 17 PRECIO POR LA PRESENTACIÓN DE TALLARÍN DE 175G



Fuente: Encuesta aplicada a los habitantes de Guayaquil

Elaborado por: Los autores de la presente tesis

Resultados:

La mitad de las personas encuestadas consideran que el PVP ideal para la comercialización de este producto de 175 g es de entre 75 y 80 centavos de dólar.

“Propuesta para la prevención y reducción de los índices de cáncer de estómago e hipertensión de los habitantes de la ciudad de Guayaquil a través del consumo intensivo de alimentos naturales y funcionales producidos en el cantón Santa Elena, Provincia de Santa Elena”.

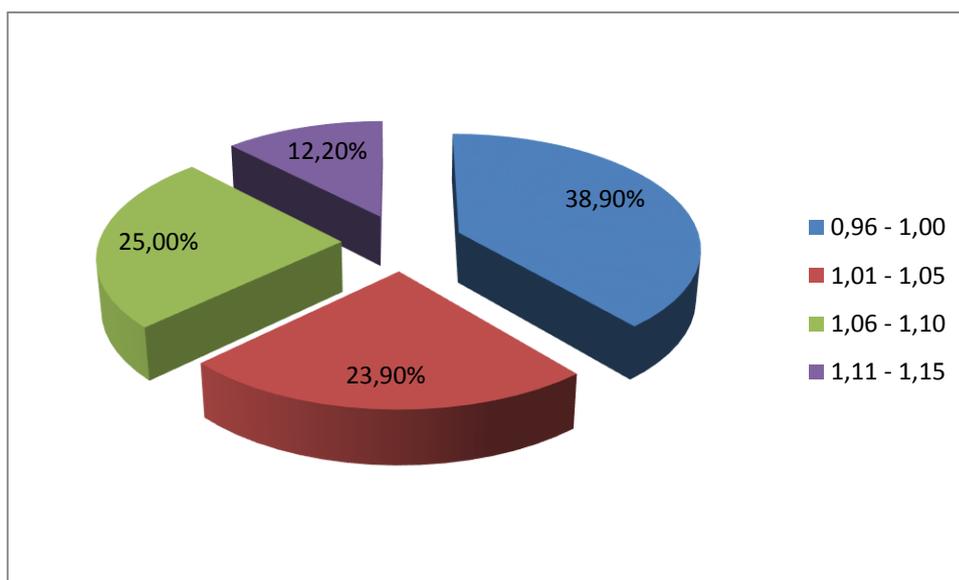
16. ¿Cuál sería el precio que estaría dispuesto a pagar por la presentación de tallarín de 200g?

TABLA 2. 17 PRECIO POR LA PRESENTACIÓN DE TALLARÍN DE 200G

Precio por la presentación de tallarín de 200g	Frecuencia	Porcentaje
0,96 - 1,00	183	% 38,9
1,01 - 1,05	113	% 23,9
1,06 - 1,10	118	% 25,0
1,11 - 1,15	57	% 12,2
Total	471	% 100

Fuente: Encuesta aplicada a los habitantes de Guayaquil
Elaborado por: Los autores de la presente tesis

GRAFICO 2. 18 PRECIO POR LA PRESENTACIÓN DE TALLARÍN DE 200G



Fuente: Encuesta aplicada a los habitantes de Guayaquil
Elaborado por: Los autores de la presente tesis

Resultados:

El mayor segmento, es decir el 38.9% considera que el precio justo por la presentación de 200g debería estar entre los 96 centavos y un dólar.

“Propuesta para la prevención y reducción de los índices de cáncer de estómago e hipertensión de los habitantes de la ciudad de Guayaquil a través del consumo intensivo de alimentos naturales y funcionales producidos en el cantón Santa Elena, Provincia de Santa Elena”.

17. ¿Cuál sería el precio que estaría dispuesto a pagar por la presentación de tallarín de 400g?

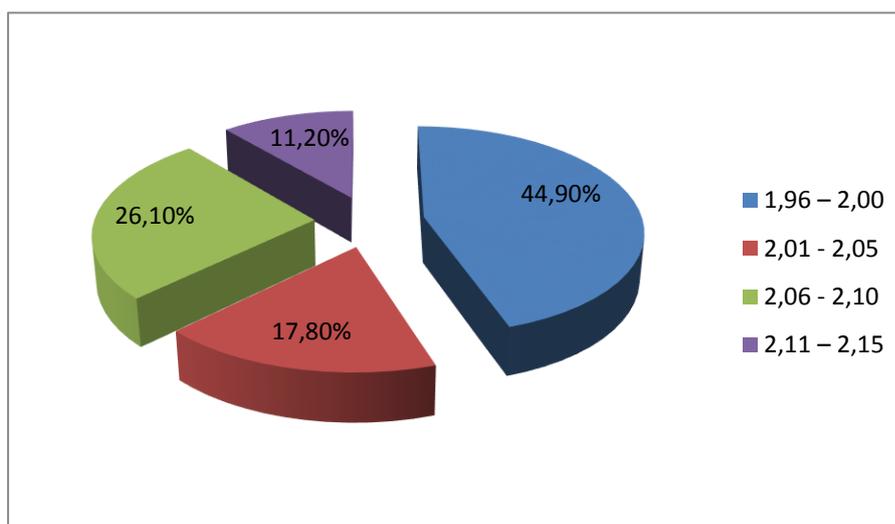
TABLA 2. 18 PRECIO POR LA PRESENTACIÓN DE TALLARÍN DE 400G

Precio por la presentación de tallarín de 400g	Frecuencia	Porcentaje
1,96 – 2,00	211	% 44,9
2,01 - 2,05	84	% 17,8
2,06 - 2,10	123	% 26,1
2,11 – 2,15	52	% 11,2
Total	471	% 100

Fuente: Encuesta aplicada a los habitantes de Guayaquil

Elaborado por: Los autores de la presente tesis

GRAFICO 2. 19 PRECIO POR LA PRESENTACIÓN DE TALLARÍN DE 400G



Fuente: Encuesta aplicada a los habitantes de Guayaquil

Elaborado por: Los autores de la presente tesis

Resultados:

El mayor segmento, es decir el 44.9% considera que el precio justo por la presentación de 400g debería estar entre los 1,96 y dos dólares.

2.3. ANÁLISIS DE LOS RESULTADOS Y VALIDACIÓN DE LA HIPÓTESIS CENTRAL DE INVESTIGACIÓN.

Los resultados obtenidos en la presente investigación permiten el siguiente análisis:

1. La hipertensión es una enfermedad que se puede controlar, siempre y cuando se detecte a tiempo, esta tiene que ver principalmente con la mala alimentación y el sedentarismo así como de la genética. De igual forma el cáncer de estómago, si se consume mucho colorante, grasa se desarrolla esta enfermedad y se ha comprobado en zonas rurales por el consumo del agua de pozo también es factor para que ésta se desarrolle. Las medidas principales para la prevención de estas dolencias sería cambiar el hábito alimentario, realizar actividad física y tomar mínimo 2 ½ litros de agua diariamente.
2. Actualmente se está consumiendo la comida chatarra por falta de tiempo, ya que en los hogares mayoritariamente trabajan tanto padre como madre, y así no hay quien prepare la comida y se opta por las cosas rápidas. Si los padres no enseñan a comer a sus hijos de una forma sana por ende, se desarrolla malos hábitos alimenticios los cuales generarían enfermedades
3. Los alimentos funcionales son alimentos fortificados, es decir se obtienen de ellos vitaminas y minerales que no podemos encontrar en la alimentación diaria; entre ellos se encuentra el camote, que posee vitamina A y C y betacaroteno. Su empleo a través de productos alternativos como el tallarían representa una idea innovadora, ya que posee carbohidratos naturales y reemplazaría al arroz, papa y a su vez aportaría con fuentes vitamínicas para la prevención del cáncer de estómago e hipertensión
4. El 65% de los productos ofertados en los supermercados son productos perecibles, orgánicos y estos son los que más se consumen. Esto se

puede evidenciar no solo en inventarios y órdenes de compras sino también en las filas de cajas de los comisariatos en los carritos un 75% de los productos son alimentos con un alto valor nutritivo. Los 3 criterios más relevantes a la hora de seleccionar los alimentos para el hogar, en orden descendente el precio, el valor nutritivo y el sabor. Los potenciales clientes tienen un estilo de vida diferente, un estrato social distinto y socio económico; al realizar sus compras hay un comportamiento muy disímil. Por ejemplo los clientes de la Puntilla se basan más en los valores nutritivos que en el precio al momento de realizar sus compras a diferencia de lugares marginales donde los clientes consideran de mayor importancia el factor dinero efectuar sus compras, aunque 4 de cada 5 encuestados considera prioritaria la correcta alimentación familiar.

5. Los principales factores que inciden negativamente en los hábitos de alimentación familiar son el trabajo, las responsabilidades familiares y los estudios. De la muestra analizada, el consumo de comida chatarra es muy frecuente, siendo que entre los segmentos de mayor frecuencia de consumo, es decir que lo consumen diariamente, dos veces por semana, o semanalmente suman la gran mayoría de 73.8%. 9 de cada 10 personas encuestadas consumen comida chatarra.
6. En cuanto a la información acerca de los efectos de la nutrición en la salud, 6 de cada 10 encuestados tienen conocimiento de los que es el cáncer de estómago e hipertensión; poco más de la mitad de la población conoce que estas enfermedades son las mayores causantes de muertes por enfermedades en el país; casi 7 de cada 10 encuestados conoce la relación directa entre los hábitos alimenticios con el cáncer de estómago e hipertensión, y 9 de cada 10 encuestados tiene contacto con personas que padezcan estas enfermedades.
7. De la muestra analizada, se puede destacar que 9 de cada 10 personas encuestadas estaría dispuesto a consumir un producto natural cuyo consumo previene el cáncer de estómago e hipertensión. El camote es

un producto altamente reconocido, y casi 9 de cada 10 personas encuestadas lo ha consumido previamente. Más del 80% de los encuestados estuvieron de acuerdo con que la presentación del producto sea en forma de tallarín, específicamente en forma de tornillo.

8. La mitad de las personas encuestadas consideran que el PVP ideal para la comercialización de este producto de 175 g es de entre 75 y 80 centavos de dólar, el 38.9% considera que el precio justo por la presentación de 200g debería estar entre los 96 centavos y un dólar y el 44.9% considera que el precio justo por la presentación de 400g debería estar entre los 1,96 y dos dólares. Con estas premisas, la presentación inicial será la de 200 g a un PVP de 0,99

Con estos resultados, las autoras de tesis consideran que existe información suficiente, pertinente y verificada que permite validar la hipótesis general de la investigación:

“Al incrementar la variedad y cantidad de alimentos naturales y funcionales en la dieta de los habitantes de la ciudad de Guayaquil, contribuiremos a la reducción de los índices cáncer de estómago e hipertensión, al Plan Nacional del Buen Vivir y a fomentar la transformación de la matriz productiva nacional.”

CAPITULO 3

3.1 PROPUESTA DE TESIS

3.1.1 LA PROPUESTA

Con el precedente de indicadores del alto número de mortalidad de ecuatorianos principalmente por hipertensión y cáncer al estómago ya sea debido a inadecuados hábitos alimenticios, estrés laboral, acelerado ritmo de vida o déficit económico. Se desarrolla la **propuesta para la prevención y reducción de los índices de cáncer de estómago e hipertensión de los habitantes de la ciudad de Guayaquil a través del consumo intensivo de alimentos naturales y funcionales producidos en el cantón Santa Elena, Provincia de Santa Elena** con el apoyo de políticas y proyectos de interés nacional a fin de desarrollar la matriz productiva nacional.

3.2 JUSTIFICACIÓN

La presente propuesta se justifica en el estudio de mercados realizados en el desarrollo de la investigación. En el capítulo 2 en el cual se han entrevistado a 472 personas de la ciudad de Guayaquil, 78% de las cuales considera que es importante la alimentación saludable, sin embargo, no tienen el tiempo necesario para un consumo adecuado (contenido nutricional) principalmente por el ritmo laboral al cual se ven expuestos (propios de las grandes ciudades). Este factor ocasiona además que se vean expuestos a la ingesta de comida catalogada como chatarra de una frecuencia elevada.

En el segmento encuestado la mayoría conoce las implicaciones que tiene la ingesta de comida no saludable, especialmente la patología conocida como cáncer de estómago, la cual afecta a una importante participación de los encuestados. El conocimiento y aceptación del camote tiene una participación favorable, por lo cual estarían dispuestos a invertir en la conservación de su salud, traducido en prevención de hipertensión y cáncer de estómago, en el

“Propuesta para la prevención y reducción de los índices de cáncer de estómago e hipertensión de los habitantes de la ciudad de Guayaquil a través del consumo intensivo de alimentos naturales y funcionales producidos en el cantón Santa Elena, Provincia de Santa Elena”.

consumo de productos con materia prima de camote. Por el cual en sus diversas presentaciones están dispuestos a pagar hasta \$2.17 por su ingesta medida en gramos.

A pesar de que el consumo de tallarín de camote estaría enfocado en Guayaquil, la producción de este tubérculo se da en Manabí, sin embargo este proyecto avizora la incursión del cultivo en la península de Santa Elena, por las bondades climáticas que el sector ofrece y cercanía al mercado objetivo.

3.3 OBJETIVOS

3.3.1 OBJETIVO GENERAL

Desarrollar una empresa que produzca y distribuya tallarín de camote, contribuyendo significativamente al mejoramiento de la salud de la población.

3.3.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- O1. Producir un alimento saludable.
- O2. Contribuir con la nutrición de la población guayaquileña.
- O3. Obtener rentabilidad por medio de un producto no explotado a nivel local y nacional.
- O4. Contribuir con la industrialización en la península de Santa Elena en donde se procese el camote como materia prima.

3.4 FACTIBILIDAD DE LA PROPUESTA

El emprendedorismo actualmente tiene una amplia aceptación dentro de entidades que fomentan la innovación, producción y toda actividad que busque revolucionar procedimientos y genere más ingresos al estado y a la sociedad.

“Propuesta para la prevención y reducción de los índices de cáncer de estómago e hipertensión de los habitantes de la ciudad de Guayaquil a través del consumo intensivo de alimentos naturales y funcionales producidos en el cantón Santa Elena, Provincia de Santa Elena”.

Para el presente proyecto se procede a realizar estudios de factibilidad, financiero, social y legal que justifique la factibilidad de la realización del mismo, sujetos además a un estudio de mercados que respalda la iniciativa de emprendimiento.

Existen instituciones tales como la Corporación Financiera Nacional (CFN) que financia estas iniciativas y que serán parte fundamental en la ejecución del proyecto, lo cual se presenta más adelante en el análisis financiero. El horizonte de estudio es de 5 años para evaluar la rentabilidad a corto, mediano y largo plazo, contemplando costos operativos y administración, así como la inversión inicial requerida para el negocio.

Se contempla además las normativas legales para la constitución de una empresa industrial y para el sostenimiento de la plantilla de trabajo y maquinaria requerida en la operación. Se ha revisado los insumos necesarios para la producción y obtención de tallarín de camote que debe ser generado con los estándares de calidad requeridos para el sector alimenticio.

3.5 DESCRIPCIÓN

La presente propuesta se enfoca en el sector productivo agrícola de Santa Elena, el cual es una actividad poco explotada, puesto que la mayoría de su fuerza productiva se centra en la pesca, y quienes se dedican al agro lo realizan de manera empírica.

“Propuesta para la prevención y reducción de los índices de cáncer de estómago e hipertensión de los habitantes de la ciudad de Guayaquil a través del consumo intensivo de alimentos naturales y funcionales producidos en el cantón Santa Elena, Provincia de Santa Elena”.

3.5.1 NOMBRE DE LA EMPRESA

El nombre que se le dará a la empresa para su producción y venta es:

“TALLARÍN ECU-CAMOTE”

3.5.2 SLOGAN

“De raíces ecuatorianas”

3.5.3 LOGOTIPO

FIGURA 3. 1 LOGOTIPO DE LA EMPRESA



3.5.4 MISIÓN

Ofrecer producción de alimentos funcionales, logrando satisfacer las necesidades de las personas, y mejorando la calidad de vida con la ayuda del camote, creando fuente de trabajo y generando apoyo al talento humano.

3.5.5 VISIÓN

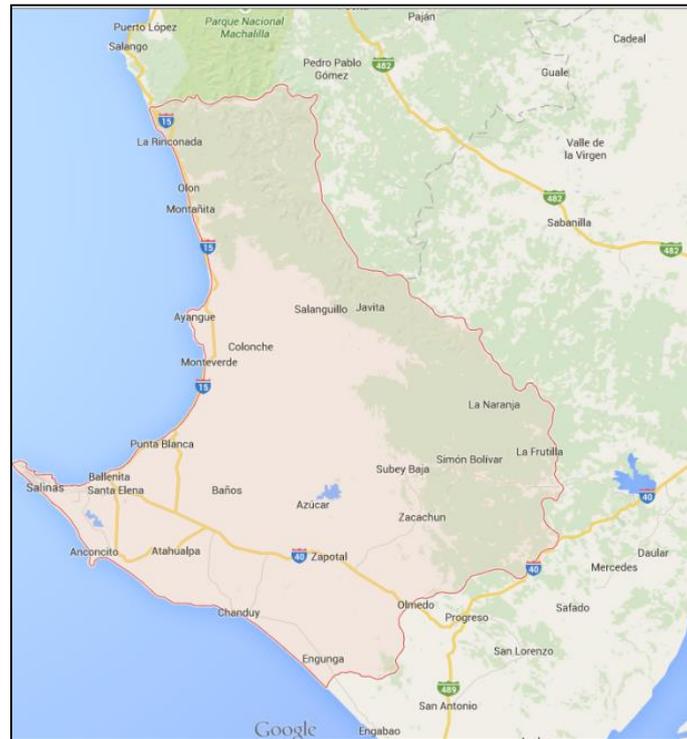
Ser una empresa cuya función es la de comercializar productos que ayudan al mejoramiento de la salud y a la prevención de aquellos que padecen de cáncer de estómago e hipertensión.

“Propuesta para la prevención y reducción de los índices de cáncer de estómago e hipertensión de los habitantes de la ciudad de Guayaquil a través del consumo intensivo de alimentos naturales y funcionales producidos en el cantón Santa Elena, Provincia de Santa Elena”.

3.5.6 UBICACIÓN

El actual proyecto se ejecutara en Ecuador, provincia de Santa Elena.

FIGURA 3. 2 MAPA DE LA PENÍNSULA DE SANTA ELENA



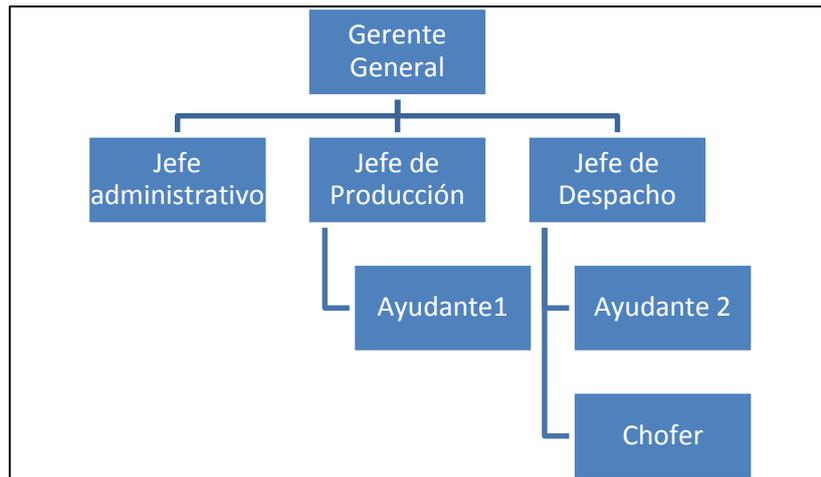
Fuente: (Google Mpas, 2015)

3.5.7 ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL

El organigrama que se realizará en el presente proyecto de acuerdo a su ambiente se usará el de tipo específico, puesto que muestra de manera vertical la estructura de las diferentes áreas.

“Propuesta para la prevención y reducción de los índices de cáncer de estómago e hipertensión de los habitantes de la ciudad de Guayaquil a través del consumo intensivo de alimentos naturales y funcionales producidos en el cantón Santa Elena, Provincia de Santa Elena”.

FIGURA 3. 3 ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL DE “ECU-CAMOTE”



Fuente y Elaboración: Las autoras

3.6 PLAN DE MARKETING

Para la incursión del producto en el mercado es necesaria la valoración de estrategias y factores de mercado que permitan abarcar la mayor cantidad de mercado objetivo.

3.6.1 OBJETIVOS DE MARKETING

- Introducir el tallarín de camote en el mercado local con una importante aceptación del producto.
- Acelerar las ventas acrecentándolas con el fin de obtener margen de rentabilidad en el mediano plazo.

“Propuesta para la prevención y reducción de los índices de cáncer de estómago e hipertensión de los habitantes de la ciudad de Guayaquil a través del consumo intensivo de alimentos naturales y funcionales producidos en el cantón Santa Elena, Provincia de Santa Elena”.

3.6.2 ANÁLISIS FODA

Fortalezas

- Alimento novedoso, mercado no explotado.
- Auge nutricional en la sociedad.
- Poca competencia.
- Apoyo gubernamental al proyecto
- Producción de materia prima generosa en la región

Oportunidades

- Cifras alarmantes de patologías que el proyecto busca mermar.
- Mercado urbano de la provincia del Guayas
- Apertura de los consumidores a nuevos productos

Debilidades

- Demanda insatisfecha amplia, recursos bajos para capacidad instalada
- Recursos publicitarios costosos

Amenazas

- Cambio climático
- Desastres naturales
- Surgimiento de competidores

3.6.3 ESTRATEGIAS DE MARKETING

Con base en el análisis de fortalezas y amenazas se procede a estructurar las siguientes estrategias:

- Estrategias defensivas (Fortalezas – Amenazas)

- Alimento novedoso, mercado no explotado y Surgimiento de competidores

Se procederá a capacitar a los comercializadores y consumidores, haciendo no solo posicionamiento en el mercado sino además crear fidelización en el hábito de consumo de la población.

- Estrategias ofensivas (Fortalezas – Oportunidades)

- Auge nutricional en la sociedad y apertura de los consumidores a nuevos productos

Visita a establecimientos de promoción nutricional a fin de crear línea de consumo prescrito por profesionales.

- Estrategias adaptativas (Debilidades – Oportunidades)

- Cifras alarmantes de patologías que el proyecto busca mermar y Recursos publicitarios costosos.

Hacer una campaña focalizada a los centros médicos donde se busque la prevención de patologías, tales como el cáncer y la hipertensión, se creara la conciencia y necesidad de buscar opciones de conservación de la salud.

- Estrategias de supervivencia (Debilidades – Amenazas)

- Demanda insatisfecha amplia, recursos bajos para capacidad instalada y Surgimiento de competidores

Realizar acercamiento a entidades que impulsen la producción y determinen la importancia del proyecto para apoyar el crecimiento institucional y mejorar los niveles de cobertura local.

3.6.4 ANÁLISIS PESTEL

- **Entorno Político**

La península de Santa Elena tiene poco tiempo de creación por tanto los ejes políticos buscan el impulso al desarrollo de la región, por lo que será factible obtener el apoyo de la prefectura y se entidades zonales.

- **Entorno Económico**

La economía del sector es discreta, la población vive principalmente de actividades pesqueras o de migración diaria a capitales urbanas, el proyecto ofrece una oportunidad de progreso económico a la población y a la provincia.

- **Entorno social**

Se requiere una capacitación y adiestramiento de la importancia del cultivo del producto y de la actividad agrícola, con fines de progreso económico-social y de mermar las patologías que se sufren por malos hábitos alimenticios.

- **Entorno tecnológico**

Se realiza un análisis de la maquinaria requerida para el emprendimiento del proyecto,

FIGURA 3. 4 MÁQUINA AMASADORA



Fuente: (WolPast, 2011)

FIGURA 3. 5 TÚNELES DE SECADO



Fuente: (Pannon S.L., s.f.)

“Propuesta para la prevención y reducción de los índices de cáncer de estómago e hipertensión de los habitantes de la ciudad de Guayaquil a través del consumo intensivo de alimentos naturales y funcionales producidos en el cantón Santa Elena, Provincia de Santa Elena”.

FIGURA 3. 6 MÁQUINA EMPACADORA



Fuente: (PIDCO, 2010)

- **Entorno legal**

En el país existen diversas normativas que una empresa industrial debe seguir, se detallan a continuación las básicas:

- Control administrativo ISO 9001:2008
- Control industria alimenticia ISO 22000
- Control de normativas INEN
- Control del Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social SART

“Propuesta para la prevención y reducción de los índices de cáncer de estómago e hipertensión de los habitantes de la ciudad de Guayaquil a través del consumo intensivo de alimentos naturales y funcionales producidos en el cantón Santa Elena, Provincia de Santa Elena”.

3.7 ANÁLISIS FINANCIERO

Para el presente análisis se tomará un horizonte de cinco años para determinar la rentabilidad del proyecto. Uno de la evaluación y controles para esta propuesta será a través de estados financieros como estado de situación financiera, estados de resultado y flujo de efectivo para tener un seguimiento de la organización.

3.7.1 INVERSIÓN INICIAL

Para poder iniciar las operaciones se requiere de la adquisición de infraestructura en donde se desarrollaran las negociaciones y la actividad de procesamiento del producto.

“Propuesta para la prevención y reducción de los índices de cáncer de estómago e hipertensión de los habitantes de la ciudad de Guayaquil a través del consumo intensivo de alimentos naturales y funcionales producidos en el cantón Santa Elena, Provincia de Santa Elena”.

TABLA 3. 1 INVERSIÓN INICIAL

INVERSIÓN INICIAL				
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	VALOR TOTAL
ACTIVO CORRIENTE				
Capital de Trabajo				\$ 5.359,00
Caja - Bancos	1	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00	
Sueldos y Salarios	1	\$ 3.659,00	\$ 3.659,00	
Servicios Básicos	1	\$ 700,00	\$ 700,00	
ACTIVOS FIJOS				
Maquinarias y Equipos				\$ 37.500,00
Cámaras de amasado	2	\$ 2.600,00	\$ 5.200,00	
Rollos de acero	3	\$ 3.600,00	\$ 10.800,00	
Túneles de secado	3	\$ 4.500,00	\$ 13.500,00	
Máquina empacadora	2	\$ 4.000,00	\$ 8.000,00	
Muebles y Enseres				\$ 1.216,00
Escritorios de oficina	4	\$ 150,00	\$ 600,00	
Sillas de Escritorio	4	\$ 39,00	\$ 156,00	
Escritorio de Recepción	1	\$ 250,00	\$ 250,00	
Sillas de Visitas (con 3 puestos)	2	\$ 55,00	\$ 110,00	
Archivadores	2	\$ 50,00	\$ 100,00	
Equipos de Oficina				\$ 200,00
Teléfonos	3	\$ 50,00	\$ 150,00	
Dispensador de Agua	2	\$ 25,00	\$ 50,00	
Equipos de Computación				\$ 2.400,00
Computadores de Escritorio	2	\$ 800,00	\$ 1.600,00	
Impresoras	1	\$ 800,00	\$ 800,00	
ACTIVO DIFERIDO				
Gastos Pre-operacionales				\$ 1.565,28
Constitución Compañía	1	\$ 400,00	\$ 400,00	
Registro de Marcas	1	\$ 400,00	\$ 400,00	
Materia Prima	1	\$ 415,28	\$ 415,28	
Publicidad (Página Web, Flyers, Trípticos, Gigantografías, Base de datos-Mailing, Impulsadoras)	1	\$ 350,00	\$ 350,00	
			TOTAL	\$ 48.240,28

Elaboración: Los autores

3.7. 2 ESTRUCTURA DE CAPITAL

De la inversión requerida para el inicio de operaciones se distribuye el 30% para inversión de los autores del proyecto y el 70% financiado por el CFN.

“Propuesta para la prevención y reducción de los índices de cáncer de estómago e hipertensión de los habitantes de la ciudad de Guayaquil a través del consumo intensivo de alimentos naturales y funcionales producidos en el cantón Santa Elena, Provincia de Santa Elena”.

TABLA 3. 2 INVERSIÓN INICIAL

BALANCE GENERAL INICIAL			
ACTIVOS		PASIVOS	
Caja - Bancos	\$ 5.359,00	Préstamo (CFN)	\$ 33.768,19
Maquinarias y Equipos	\$ 37.500,00		
Muebles y Enseres	\$ 1.216,00		
Equipos de Oficina	\$ 200,00	PATRIMONIO	
Equipos de Computación	\$ 2.400,00	Capital propio	\$ 14.472,08
Gastos Pre-operacionales	\$ 1.565,28	Accionista 1	\$ 7.236,04
		Accionista 2	\$ 7.236,04
TOTAL ACTIVOS	\$ 48.240,28	TOTAL PAS + PAT	\$ 48.240,28

Elaboración: Los autores

3.7.3 FINANCIAMIENTO

El financiamiento será otorgado a la tasa vigente del 10.85 la amortización del préstamo esta adjunto en el Anexo I

TABLA 3. 3 FINANCIAMIENTO

PRÉSTAMO			
	MONTO	\$ 33.768,19	CFN
	Tasa	10,85%	
	Plazo	5	Años
	Frecuencia pago	12	

Elaboración: Los autores

TABLA 3. 4 ANULACIÓN DEL PAGO

PERÍODO	CAPITAL	INTERESES	PAGO
1	\$ 5.378,55	\$ 3.401,59	\$ 8.780,15
2	\$ 5.992,04	\$ 2.788,11	\$ 8.780,15
3	\$ 6.675,50	\$ 2.104,65	\$ 8.780,15
4	\$ 7.436,92	\$ 1.343,23	\$ 8.780,15
5	\$ 8.285,18	\$ 494,96	\$ 8.780,15
	\$ 33.768,19	\$ 10.132,53	\$ 43.900,73

Elaboración: Los autores

“Propuesta para la prevención y reducción de los índices de cáncer de estómago e hipertensión de los habitantes de la ciudad de Guayaquil a través del consumo intensivo de alimentos naturales y funcionales producidos en el cantón Santa Elena, Provincia de Santa Elena”.

3.7.4 DEPRECIACIONES

En los equipos, enseres y maquinarias adquiridos para la puesta en marcha del proyecto están sujetos a depreciación y desgaste de sus activos por el uso y obsolescencia, según su naturaleza se detallan en las siguientes tablas, de acuerdo a la normativa tributaria vigente¹⁰:

TABLA 3. 5 DETALLE DE DEPRECIACIÓN DE ACTIVOS

COMPRA DE ACTIVOS				
DESCRIPCIÓN	VALOR	%	AÑOS VIDA UTIL	VALOR DEPRECIACIÓN
Maquinarias y Equipos	\$ 37.500,00	10%	10	\$ 3.750,00
Muebles y Enseres	\$ 1.216,00	10%	10	\$ 121,60
Equipos de Oficina	\$ 200,00	10%	10	\$ 20,00
Equipos de Computación	\$ 2.400,00	33,33%	3	\$ 799,92
				\$ 4.691,52

DEPRECIACIÓN DE ACTIVOS ANUAL							
DESCRIPCIÓN	V. UTIL	% DEP.	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
Maquinarias y Equipos	10	10%	\$ 3.375,00	\$ 3.037,50	\$ 2.733,75	\$ 2.460,38	\$ 2.214,34
Muebles y Enseres	10	10%	\$ 109,44	\$ 98,50	\$ 88,65	\$ 79,78	\$ 71,80
Equipos de Oficina	10	10%	\$ 18,00	\$ 16,20	\$ 14,58	\$ 13,12	\$ 11,81
Equipos de Computación	3	33%	\$ 533,28	\$ 355,52	\$ 237,02	\$ 158,01	\$ 105,34
TOTAL			\$ 4.035,72	\$ 3.507,72	\$ 3.073,99	\$ 2.711,29	\$ 2.403,29

Elaboración: Los autores

3.7. 5 GASTOS Y COSTOS DE PRODUCCIÓN

Se estima un incremento de gastos del 5% anual (sobre el nivel de inflación promedio)

¹⁰ Art. 28 Núm. 6 Literal a). *Reglamento para la aplicación de la Ley de Régimen Tributario Interno* publicado en R.O. Sup. 209 del 08 de junio de 2010

“Propuesta para la prevención y reducción de los índices de cáncer de estómago e hipertensión de los habitantes de la ciudad de Guayaquil a través del consumo intensivo de alimentos naturales y funcionales producidos en el cantón Santa Elena, Provincia de Santa Elena”.

TABLA 3. 6 GASTOS ADMINISTRATIVOS

GASTOS ADMINISTRATIVOS						
DETALLE	VALOR	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
Servicios Básicos	\$ 700,00	\$ 8.400,00	\$ 8.820,00	\$ 9.261,00	\$ 9.724,05	\$ 10.210,25
Alquiler de local	\$ 1.000,00	\$ 12.000,00	\$ 12.600,00	\$ 13.230,00	\$ 13.891,50	\$ 14.586,08
Sueldos Empleados		\$ 41.934,73	\$ 54.081,92	\$ 56.697,52	\$ 59.443,89	\$ 62.327,59
Gastos Sum Oficina	\$ 200,00	\$ 2.400,00	\$ 2.520,00	\$ 2.646,00	\$ 2.778,30	\$ 2.917,22
TOTAL MENSUAL		\$ 5.394,56	\$ 6.501,83	\$ 6.819,54	\$ 7.153,15	\$ 7.503,43
TOTAL ANUAL		\$ 70.129,29	\$ 84.523,75	\$ 88.654,06	\$ 92.990,89	\$ 97.544,56

Elaboración: Los autores

TABLA 3. 7 GASTOS DE VENTAS

GASTOS DE VENTAS						
DETALLE	VALOR	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
Publicidad	\$ 350,00	\$ 350,00	\$ 367,50	\$ 385,88	\$ 405,17	\$ 425,43
Gastos transporte	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
TOTAL MENSUAL		\$ 29,17	\$ 30,63	\$ 32,16	\$ 33,76	\$ 35,45
TOTAL ANUAL		\$ 350,00	\$ 367,50	\$ 385,88	\$ 405,17	\$ 425,43

Elaboración: Los autores

TABLA 3. 8 GASTOS OPERATIVOS

GASTOS OPERATIVOS (10%)						
DETALLE	VALOR	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
Servicio de Mante.	\$ 200,00	\$ 2.400,00	\$ 2.520,00	\$ 2.646,00	\$ 2.778,30	\$ 2.917,22
Servicio de Seguridad	\$ 450,00	\$ 5.400,00	\$ 5.670,00	\$ 5.953,50	\$ 6.251,18	\$ 6.563,73
Servicio de Limpieza	\$ 354,00	\$ 4.248,00	\$ 4.460,40	\$ 4.683,42	\$ 4.917,59	\$ 5.163,47
Salarios operativos		\$ 8.740,45	\$ 9.705,92	\$ 10.155,81	\$ 10.628,20	\$ 11.124,22
Combustible	\$ 150,00	\$ 1.800,00	\$ 1.890,00	\$ 1.984,50	\$ 2.083,73	\$ 2.187,91
Sistemas actualizados	\$ 50,00	\$ 600,00	\$ 315,00	\$ 330,00	\$ 345,00	\$ 360,00
Sistema contable y de produ	\$ 500,00	\$ 6.000,00				
TOTAL MENSUAL		\$ 2.432,37	\$ 2.046,78	\$ 2.146,10	\$ 2.250,33	\$ 2.359,71
TOTAL ANUAL		\$ 29.188,45	\$ 24.561,32	\$ 25.753,23	\$ 27.004,00	\$ 28.316,55

Elaboración: Los autores

“Propuesta para la prevención y reducción de los índices de cáncer de estómago e hipertensión de los habitantes de la ciudad de Guayaquil a través del consumo intensivo de alimentos naturales y funcionales producidos en el cantón Santa Elena, Provincia de Santa Elena”.

TABLA 3. 9 COSTOS DE PRODUCCIÓN

% Incremento Anual	5%				
COSTO DE PRODUCCIÓN ANUAL					
DETALLE	AÑO 1	AÑO2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
MATERIA PRIMA	\$ 415	\$ 436	\$ 458	\$ 481	\$ 505
	\$ 415	\$ 436	\$ 458	\$ 481	\$ 505
MANO DE OBRA DIRECTA	\$ 5.708,96	\$ 9.705,92	\$ 10.155,81	\$ 10.628,20	\$ 11.124,22
Sueldo	\$ 4.296,00	\$ 6.766,20	\$ 7.104,51	\$ 7.459,74	\$ 7.832,72
13ro	\$ 358,00	\$ 563,85	\$ 592,04	\$ 621,64	\$ 652,73
14to	\$ 354,00	\$ 708,00	\$ 708,00	\$ 708,00	\$ 708,00
F. Reserva	\$ -	\$ 563,85	\$ 592,04	\$ 621,64	\$ 652,73
Vacaciones	\$ 179,00	\$ 281,93	\$ 296,02	\$ 310,82	\$ 326,36
Ap. Patronal	\$ 521,96	\$ 822,09	\$ 863,20	\$ 906,36	\$ 951,68
COSTOS INDIRECTOS	\$ 10.200,00	\$ 4.410,00	\$ 4.630,50	\$ 4.862,03	\$ 5.105,13
Servicio de Mante.	\$ 2.400,00	\$ 2.520,00	\$ 2.646,00	\$ 2.778,30	\$ 2.917,22
Combustible (\$10 diario)	\$ 1.800,00	\$ 1.890,00	\$ 1.984,50	\$ 2.083,73	\$ 2.187,91
Sistema contable y de producció	\$ 6.000,00	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
TOTAL ANUAL	\$ 16.324	\$ 14.552	\$ 15.244	\$ 15.971	\$ 16.734

Elaboración: Los autores

3.7. 7 PRECIO Y PROYECCIÓN DE VENTAS

Con base en los insumos requeridos para la operación se determina el precio de venta que retorne una utilidad bruta del 15%

TABLA 3. 10 PRECIO DE VENTA

Precio de Venta	
Costo de venta	\$ 2.115,28
(+)Gastos operativos	\$ 7.508,96
(Suministros, fletes, publicidad y gastos adm.)	
TOTAL	\$ 9.624,24
Kilos producidas	3250
Costo de producción operativo	\$ 2,96
Margen utilidad bruta	15%
Precio de venta por kilo	\$ 3,41

Elaboración: Los autores

“Propuesta para la prevención y reducción de los índices de cáncer de estómago e hipertensión de los habitantes de la ciudad de Guayaquil a través del consumo intensivo de alimentos naturales y funcionales producidos en el cantón Santa Elena, Provincia de Santa Elena”.

TABLA 3. 11 PROYECCIÓN DE VENTAS

Tipos de Producto	\$/kilo	unidad	unds vendidas / mes	Ventas Mensual	Ventas Annual	1er año	2do año	3er año	4to año	5to año
						kilos mensual	kilos mensual	kilos mensual	kilos mensual	kilos mensual
3 kilos	\$ 3,41	\$ 10,22	150	\$ 1.532,48	\$ 18.389,71	450	473	496	521	547
5 kilos	\$ 3,41	\$ 17,03	160	\$ 2.724,40	\$ 32.692,81	800	840	882	926	972
8 kilos	\$ 3,41	\$ 27,24	250	\$ 6.811,00	\$ 81.732,02	2.000	2.100	2.205	2.315	2.431
TOTAL				\$11.067,88	\$ 132.814,54	3.250	3.413	3.583	3.762	3.950

% Incremento Anual	5%				
PROYECCIÓN DE VENTAS ANUAL					
DESCRIPCIÓN	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
3 kilos	\$ 18.389,71	\$ 19.309,19	\$ 20.274,65	\$ 21.288,38	\$ 22.352,80
5 kilos	\$ 32.692,81	\$ 34.327,45	\$ 36.043,82	\$ 37.846,01	\$ 39.738,31
8 kilos	\$ 81.732,02	\$ 85.818,62	\$ 90.109,55	\$ 94.615,03	\$ 99.345,78
TOTAL DE INGRESOS	\$ 132.814,54	\$ 139.455,26	\$ 146.428,03	\$ 153.749,43	\$ 161.436,90

Elaboración: Los autores

“Propuesta para la prevención y reducción de los índices de cáncer de estómago e hipertensión de los habitantes de la ciudad de Guayaquil a través del consumo intensivo de alimentos naturales y funcionales producidos en el cantón Santa Elena, Provincia de Santa Elena”.

3.7.8 ESTADO DE SITUACIÓN FINANCIERA PROYECTADO

TABLA 3. 12 ESTADO DE SITUACIÓN FINANCIERA

	ACTIVOS				
	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
Caja - Bancos	\$ 10.498,32	\$ 18.131,34	\$ 25.116,53	\$ 31.378,12	\$ 42.180,79
Maquinarias y Equipos	\$ 37.500,00	\$ 37.500,00	\$ 37.500,00	\$ 37.500,00	\$ 37.500,00
Muebles y Enseres	\$ 1.216,00	\$ 1.216,00	\$ 1.216,00	\$ 1.216,00	\$ 1.216,00
Equipos de Oficina	\$ 200,00	\$ 200,00	\$ 200,00	\$ 200,00	\$ 200,00
Equipos de Computación	\$ 2.400,00	\$ 2.400,00	\$ 2.400,00	\$ 2.400,00	\$ 2.400,00
Activos Diferidos	\$ 1.565,28	\$ 1.565,28	\$ 1.565,28	\$ 1.565,28	\$ 1.565,28
Depreciación Acumulada	\$ (4.035,72)	\$ (7.543,44)	\$ (10.617,44)	\$ (13.328,73)	\$ (15.732,02)
Amortización Acumulada	\$ (313,06)	\$ (626,11)	\$ (939,17)	\$ (1.252,22)	\$ (1.565,28)
TOTAL	\$ 49.030,81	\$ 52.843,06	\$ 56.441,21	\$ 59.678,45	\$ 67.764,77

	PASIVOS				
	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
Préstamo (inversionista)	\$ 28.389,64	\$ 22.397,60	\$ 15.722,10	\$ 8.285,18	\$ (0,00)
TOTAL	\$ 28.389,64	\$ 22.397,60	\$ 15.722,10	\$ 8.285,18	\$ (0,00)

	PATRIMONIO				
	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
Capital propio	\$ 14.472,08	\$ 14.472,08	\$ 14.472,08	\$ 14.472,08	\$ 14.472,08
Utilidad Neta	\$ 6.169,09	\$ 9.804,29	\$ 10.273,64	\$ 10.674,16	\$ 16.371,51
Utilidad Retenida	\$ -	\$ 6.169,09	\$ 15.973,38	\$ 26.247,02	\$ 36.921,18
TOTAL	\$ 20.641,17	\$ 30.445,46	\$ 40.719,10	\$ 51.393,26	\$ 67.764,77
PASIVO + PATRIMONIO	\$ 49.030,81	\$ 52.843,06	\$ 56.441,21	\$ 59.678,45	\$ 67.764,77

Elaboración: Los autores

“Propuesta para la prevención y reducción de los índices de cáncer de estómago e hipertensión de los habitantes de la ciudad de Guayaquil a través del consumo intensivo de alimentos naturales y funcionales producidos en el cantón Santa Elena, Provincia de Santa Elena”.

3.7.9 ESTADO DE RESULTADOS

TABLA 3. 13 ESTADO DE RESULTADOS

ESTADO DE RESULTADOS PROYECTADO						
CUENTA	AÑO 0	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
Ventas		\$ 132.814,54	\$ 139.455,26	\$ 146.428,03	\$ 153.749,43	\$ 161.436,90
Total Ingresos		\$ 132.814,54	\$ 139.455,26	\$ 146.428,03	\$ 153.749,43	\$ 161.436,90
(-) Costos de Producción		\$ (16.324,24)	\$ (14.551,96)	\$ (15.244,16)	\$ (15.970,97)	\$ (16.734,11)
Utilidad Bruta en Ventas		\$ 116.490,29	\$ 124.903,30	\$ 131.183,87	\$ 137.778,46	\$ 144.702,79
GASTOS						
(-) G. Administrativos		\$ (70.129,29)	\$ (84.523,75)	\$ (88.654,06)	\$ (92.990,89)	\$ (97.544,56)
(-) G. de Ventas		\$ (350,00)	\$ (367,50)	\$ (385,88)	\$ (405,17)	\$ (425,43)
(-) G. Operativos		\$ (29.188,45)	\$ (24.561,32)	\$ (25.753,23)	\$ (27.004,00)	\$ (28.316,55)
(-) G. Depreciación		\$ (4.035,72)	\$ (3.507,72)	\$ (3.073,99)	\$ (2.711,29)	\$ (2.403,29)
(-) G. Amortización		\$ (313,06)	\$ (313,06)	\$ (313,06)	\$ (313,06)	\$ (313,06)
Total Gastos		\$ (104.016,51)	\$ (113.273,34)	\$ (118.180,22)	\$ (123.424,40)	\$ (129.002,88)
UTILIDAD						
Utilidad Operativa		\$ 12.473,78	\$ 11.629,96	\$ 13.003,65	\$ 14.354,06	\$ 15.699,91
(-) Gastos Financieros		\$ (3.401,59)	\$ (2.788,11)	\$ (2.104,65)	\$ (1.343,23)	\$ (494,96)
UART		\$ 9.072,19	\$ 14.418,07	\$ 15.108,30	\$ 15.697,29	\$ 16.194,87
(-) Rep. Trabajadores		\$ (1.360,83)	\$ (2.162,71)	\$ (2.266,24)	\$ (2.354,59)	\$ (2.429,23)
UAII		\$ 7.711,36	\$ 12.255,36	\$ 12.842,05	\$ 13.342,70	\$ 13.765,64
(-) Imp. Renta		\$ (1.542,27)	\$ (2.451,07)	\$ (2.568,41)	\$ (2.668,54)	\$ (2.753,13)
UTILIDAD NETA		\$ 6.169,09	\$ 9.804,29	\$ 10.273,64	\$ 10.674,16	\$ 11.012,51
(+) Depreciaciones		\$ 4.035,72	\$ 3.507,72	\$ 3.073,99	\$ 2.711,29	\$ 2.403,29
(+) Amortizaciones		\$ 313,06	\$ 313,06	\$ 313,06	\$ 313,06	\$ 313,06
(-) Pago de K		\$ (5.378,55)	\$ (5.992,04)	\$ (6.675,50)	\$ (7.436,92)	\$ (8.285,18)
Recup. Capital Trabajo						\$ 5.359,00
FLUJO NOMINAL	\$ (14.472,08)	\$ 5.139,32	\$ 7.633,02	\$ 6.985,19	\$ 6.261,59	\$ 10.802,67

Elaboración: Los autores

“Propuesta para la prevención y reducción de los índices de cáncer de estómago e hipertensión de los habitantes de la ciudad de Guayaquil a través del consumo intensivo de alimentos naturales y funcionales producidos en el cantón Santa Elena, Provincia de Santa Elena”.

3.7.10 INDICADORES FINANCIEROS

El valor actual del proyecto es de \$17.655 con una tasa interna de retorno de 37.28% favorable al proyecto.

TABLA 3. 14 VAN, TIR

	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
Flujos	\$ 5.139,32	\$ 7.633,02	\$ 6.985,19	\$ 6.261,59	\$ 10.802,67
Valores Actuales	\$ 4.484,18	\$ 6.660,00	\$ 6.094,75	\$ 5.463,39	\$ 9.425,59
Sum V. Actuales	\$ 32.127,90				
VAN	\$ 17.655,82				

TMAR	14,61%
VAN	\$ 17.655,82
TIR	37,28%

Elaboración: Los autores

3.7.11 PUNTO DE EQUILIBRIO

A partir de 4933 unidades vendidas se producirá para obtener ganancia o utilidad favorable al negocio.

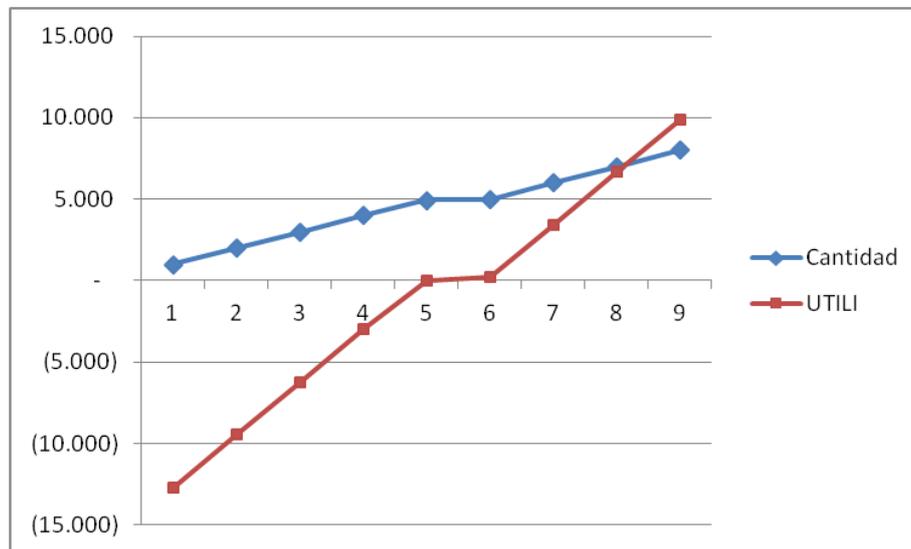
TABLA 3. 15 PUNTO DE EQUILIBRIO

Cantidad	Costo unitario	PV	Costo Vta Total	Costo Fijo Total	Costo Total	CU	VT	UTILI
1.000	\$ 0,18	\$ 3,41	\$ 180,56	\$ 15.908,96	\$ 16.089,52	\$ 16,09	\$ 3.405,50	\$ (12.684,02)
2.000	\$ 0,18	\$ 3,41	\$ 361,11	\$ 15.908,96	\$ 16.270,08	\$ 8,14	\$ 6.811,00	\$ (9.459,07)
3.000	\$ 0,18	\$ 3,41	\$ 541,67	\$ 15.908,96	\$ 16.450,63	\$ 5,48	\$ 10.216,50	\$ (6.234,13)
4.000	\$ 0,18	\$ 3,41	\$ 722,22	\$ 15.908,96	\$ 16.631,19	\$ 4,16	\$ 13.622,00	\$ (3.009,18)
4.933	\$ 0,18	\$ 3,41	\$ 890,70	\$ 15.908,96	\$ 16.799,66	\$ 3,41	\$ 16.799,66	\$ -
5.000	\$ 0,18	\$ 3,41	\$ 902,78	\$ 15.908,96	\$ 16.811,74	\$ 3,36	\$ 17.027,50	\$ 215,76
6.000	\$ 0,18	\$ 3,41	\$ 1.083,33	\$ 15.908,96	\$ 16.992,30	\$ 2,83	\$ 20.433,01	\$ 3.440,71
7.000	\$ 0,18	\$ 3,41	\$ 1.263,89	\$ 15.908,96	\$ 17.172,85	\$ 2,45	\$ 23.838,51	\$ 6.665,65
8.000	\$ 0,18	\$ 3,41	\$ 1.444,44	\$ 15.908,96	\$ 17.353,41	\$ 2,17	\$ 27.244,01	\$ 9.890,60

Elaboración: Los autores

“Propuesta para la prevención y reducción de los índices de cáncer de estómago e hipertensión de los habitantes de la ciudad de Guayaquil a través del consumo intensivo de alimentos naturales y funcionales producidos en el cantón Santa Elena, Provincia de Santa Elena”.

GRÁFICO 3. 1 PUNTO DE EQUILIBRIO



Elaboración: Los autores

3.8 VALIDACIÓN Y SEGUIMIENTO

Para asegurar el progreso de la empresa es necesario que se implementen controles periódicos de revisión al inventario y a los procesos tanto productivos como administrativos. Mensualmente se hará cierre de balances para evaluar las brechas que se pudiesen generar en las operaciones y detectar puntos bajos oportunamente para de esta manera actuar y subsanar posibles bajas presentadas.

Se estará a la disposición de auditorías de entidades de control para asegurar la calidad del producto y servicio. Tales como el MIPRO, MSP, MRL y profesionales especializados del sector privado, etc. Se prevé la oportuna aplicación de auditorías internas para evitar desviaciones a los procesos.

CAPÍTULO 4.

4.1. CONCLUSIONES.

Una vez concluida la investigación planteada, se presentan las siguientes conclusiones:

1. Los deficientes hábitos alimenticios como un factor causal en la propensión y el desarrollo de las principales enfermedades que azotan a la población de Guayaquil expuestos en el desarrollo de la presente tesis, se ha demostrado y en concordancia con los datos publicados por el INEC se evidencia que enfermedades como el cáncer de estómago y la hipertensión están consideradas como principales causas de defunciones por enfermedades a nivel nacional. En Ecuador, 6 de cada 10 muertes corresponden a enfermedades no transmisibles.
2. Al ampliar la oferta de alimentos funcionales de preparación rápida, permitirá incrementar las probabilidades de reemplazar significativamente la comida chatarra con alimentos naturales y funcionales en nuestra dieta regular, contribuyendo a la reducción de los índices cáncer de estómago e hipertensión, siguiendo lo establecido en el Plan Nacional del Buen Vivir y así fomentar la transformación de la matriz productiva nacional. Los alimentos funcionales aportan con valiosos nutrientes, vitaminas, minerales, etc. y son beneficiosos para la salud de los ecuatorianos, ya que coadyuvan a prevenir las enfermedades que son objeto de esta investigación; de acuerdo a estudios previos se tiene el conocimiento que muchos alimentos proporcionados por la naturaleza poseen excelentes propiedades medicinales y preventivas, motivo por el cual son provechosos para el cuidado de la salud de los individuos. La ciudad de Guayaquil es un mercado joven aún en cuanto a alimentos funcionales se refiere, y con el paso del tiempo con una debida campaña de información los

consumidores van a ir cambiando su forma de alimentarse hasta convertirlo en un estilo de vida.

3. Habiendo realizado el estudio científico de mercado, se determinó las características que deberían cumplir los alimentos naturales y funcionales para lograr un impacto significativo en la ciudad de Guayaquil, como por ejemplo el camote, que posee alto valor nutritivo y contenido en potasio y minerales tales como: hierro, fósforo, magnesio, calcio y cobre. Además posee una importante variedad de vitaminas como la B1, B2, B3, B4 y E. Contiene Betacaroteno (vitamina A) y C. Luego de cumplir con una meticulosa observación de manera abierta, donde se origina la problemática, se observó que los principales motivos por los cuales la población está propensa a desarrollar cáncer de estómago e hipertensión, es debido a la mala alimentación, lo cual fue observado en los comercios de expendio de comidas.
4. La hipertensión es una enfermedad que se puede controlar, siempre y cuando se detecte a tiempo, esta tiene que ver principalmente con la mala alimentación y el sedentarismo así como de la genética. De igual forma el cáncer de estómago, si se consume mucho colorante, grasa se desarrolla esta enfermedad y se ha comprobado en zonas rurales por el consumo del agua de pozo también es factor para que ésta se desarrolle. Los saludables hábitos alimenticios inician desde casa, si los padres no enseñan a comer a sus hijos de una forma sana podrían generar enfermedades.
5. Se ha establecido que 9 de cada 10 personas encuestadas estaría dispuesta a consumir un producto natural cuyo consumo previene el cáncer de estómago e hipertensión. El camote es un producto altamente reconocido, y casi 9 de cada 10 personas encuestadas lo ha consumido previamente. Más del 80% de los encuestados estuvieron de acuerdo con que la presentación del producto sea en forma de tallarín, específicamente en forma de tornillo.

“Propuesta para la prevención y reducción de los índices de cáncer de estómago e hipertensión de los habitantes de la ciudad de Guayaquil a través del consumo intensivo de alimentos naturales y funcionales producidos en el cantón Santa Elena, Provincia de Santa Elena”.

6. Se ha validado la hipótesis general de la investigación, y se establece que el proyecto es rentable, al alcanzar positivos indicadores financieros: TMAR 14.61%, TIR 37.28% y VAN de USD 17.655,82

4.2. RECOMENDACIONES.

En el Ecuador, es imperiosa la necesidad de fomentar el consumo de alimentos sanos que permitan el desarrollo saludable y sustentable de todos los ecuatorianos. La ciudad de Guayaquil, la cual cuenta con la mayor población del país, tiene hábitos alimenticios que lejos de ser saludables incrementan los casos de enfermedades nocivas tales como Hipertensión y Cáncer de estómago.

Es preciso la intervención activa, profunda e ineludible de los Organismos estatales, especialmente aquellos promotores de la salud y el bienestar social, a través de programas que transformen las costumbres de los ciudadanos hacia una alimentación saludable siendo un tema de gran importancia que perjudica no sólo a los ecuatorianos del presente sino también a las generaciones venideras.

Fomentar el consumo de alimentos funcionales como el camote, a través del desarrollo de iniciativas como la presente propuesta de tesis, de manera que se puedan masificar los beneficios en términos de salud por medio del consumo regular del camote en la dieta de los ecuatorianos.

Contribuir con la industrialización en la península de Santa Elena en donde se procese el camote como materia prima, a través de la creación de emprendimientos que promuevan la matriz productiva en el sector alimenticio, mediante programas que incentiven la creación de este tipo de negocios.

“Propuesta para la prevención y reducción de los índices de cáncer de estómago e hipertensión de los habitantes de la ciudad de Guayaquil a través del consumo intensivo de alimentos naturales y funcionales producidos en el cantón Santa Elena, Provincia de Santa Elena”.

Bibliografía

- Buen Vivir Plan Nacional*. (2015). Obtenido de www.buenvivir.gob.ec.
- Plan Nacional del buen vivir*. (2015). Recuperado el Julio de 2015, de <http://www.buenvivir.gob.ec/32>
- AMERICAN CANCER SOCIETY. (2015). *cancer.org*. Recuperado el 27 de 03 de 2015, de www.cancer.org
- BANCO CENTRAL DEL ECUADOR. (2010). *BANCO CENTRAL DEL ECUADOR*. Recuperado el 2010, de <http://contenido.bce.fin.ec/>
- BANCO CENTRAL DEL ECUADOR. (s.f.). <http://contenido.bce.fin.ec/documentos/PublicacionesNotas/Catalogo/NotasTecnicas/nota13.pdf>. Recuperado el 18 de 04 de 2015, de <http://contenido.bce.fin.ec/documentos/PublicacionesNotas/Catalogo/NotasTecnicas/nota13.pdf>
- FOLQUER, F. (1978). *LA BATATA(CAMOTE) ESTUDIO DE LA PLANTA Y SU PRODUCCION COMERCIAL*. COSTA RICA: EDITORIAL IICA.
- Google Mpas. (2015). *Península de Santa Elena*. Obtenido de <https://www.google.com.ec/maps/place/Santa+Elena/@-2.07817,-80.6167313,10z/data=!3m1!4m2!3m1!1s0x902de9c595c373f9:0x7320449f38731f76>
- Guerra, J. P. (2009). *Hipertensión arterial en la atención primaria de la salud*. La Habana: Ciencias Médicas.
- INEC, C. F. (12 de 2014). *INEC*. Obtenido de CANASTA FAMILIAR BASICA NACIONAL: <http://www.ecuadorencifras.gob.ec/ipc-canastas-2014/>
- Lerma, H. D. (2009). *METOLOGIA DE LA INVESTIGACION: PROPUESTA, ANTEPROYECTO Y PROYECTO*. BOGOTA: ECOE EDICIONES.
- listas.20 minutos.es. (13 de 07 de 2012). *listas.20 minutos.es*. Recuperado el 2015, de <http://listas.20minutos.es/lista/mejor-ciudad-para-vivir-en-america-latina-337166/>
- MARIN, A. L. (2002). *SOCIOLOGIA DE LAS ORGANIZACIONES*. MADRID: FRAGUA.
- MAYO, A. (2007). *EN SU TIEMPO: LECCIONES DE GRANDES LIDERES DEL SIGLO XX*. BARCELONA: EDICIONES DEUSTO.
- Ministerio de Salud Pública. (2011-2013). <http://www.salud.gob.ec/encuesta-nacional-de-salud-y-nutricion-ensanut/>. Recuperado el 21 de 04 de 2015, de <http://www.salud.gob.ec/encuesta-nacional-de-salud-y-nutricion-ensanut/>

“Propuesta para la prevención y reducción de los índices de cáncer de estómago e hipertensión de los habitantes de la ciudad de Guayaquil a través del consumo intensivo de alimentos naturales y funcionales producidos en el cantón Santa Elena, Provincia de Santa Elena”.

Organización Mundial de la Salud. (2013). *Información general sobre la hipertensión en el mundo*. Obtenido de http://apps.who.int/iris/bitstream/10665/87679/1/WHO_DCO_WHD_2013.2_spa.pdf

Pannon S.L. (s.f.). *Túnel de Secado*. Obtenido de http://www.pannon.es/ESP_PROD.HTM

PIDCO. (Septiembre de 2010). *Máquina empacadora*. Obtenido de <http://www.pidcodecolombia.com/wp-content/uploads/2010/09/flowchina-11.jpg>

R.DAVID, F. (2003). *CONCEPTOS DE ADMINISTRACION ESTRATEGICA*. (M. A. CARRION, Trad.) MEXICO: PEARSON EDUCACION.

Ricardo Grau, Cecilia Correa, Mauricio Rojas. (1999). *Metodología de la Investigación* (Vol. 2). Ibagué: Corporación Universitaria de Ibagué.

Salvador Fonseca Reyes. (2007). *Medicina interna de México*. Obtenido de <http://www.medigraphic.com/pdfs/medintmex/mim-2007/mim075i.pdf>

Sampieri, R. H. (2006). *Metodología de la Investigación*. México: McGraw-Hill Interamericana.

WolPast. (2011). *Máquina amasadora extrusora*. Obtenido de <http://www.wolpast.com/lineapasta4.html>

“Propuesta para la prevención y reducción de los índices de cáncer de estómago e hipertensión de los habitantes de la ciudad de Guayaquil a través del consumo intensivo de alimentos naturales y funcionales producidos en el cantón Santa Elena, Provincia de Santa Elena”.

ANEXOS

ANEXO I

PRÉSTAMO				
	MONTO		\$ 33.768,19	CFN
	Tasa		10,85%	
	Plazo		5	Años
	Frecuencia pago		12	
	Cuota mensual			
	Período de Gracia		0	Años
PERÍODO	CAPITAL	INTERESES	PAGO	AMORTIZACIÓN
0				\$ 33.768,19
1	\$ 426,36	\$ 305,32	\$ 731,68	\$ 33.341,84
2	\$ 430,21	\$ 301,47	\$ 731,68	\$ 32.911,62
3	\$ 434,10	\$ 297,58	\$ 731,68	\$ 32.477,52
4	\$ 438,03	\$ 293,65	\$ 731,68	\$ 32.039,49
5	\$ 441,99	\$ 289,69	\$ 731,68	\$ 31.597,50
6	\$ 445,98	\$ 285,69	\$ 731,68	\$ 31.151,52
7	\$ 450,02	\$ 281,66	\$ 731,68	\$ 30.701,50
8	\$ 454,09	\$ 277,59	\$ 731,68	\$ 30.247,42
9	\$ 458,19	\$ 273,49	\$ 731,68	\$ 29.789,22
10	\$ 462,33	\$ 269,34	\$ 731,68	\$ 29.326,89
11	\$ 466,51	\$ 265,16	\$ 731,68	\$ 28.860,37
12	\$ 470,73	\$ 260,95	\$ 731,68	\$ 28.389,64
13	\$ 474,99	\$ 256,69	\$ 731,68	\$ 27.914,65
14	\$ 479,28	\$ 252,39	\$ 731,68	\$ 27.435,37
15	\$ 483,62	\$ 248,06	\$ 731,68	\$ 26.951,75
16	\$ 487,99	\$ 243,69	\$ 731,68	\$ 26.463,76
17	\$ 492,40	\$ 239,28	\$ 731,68	\$ 25.971,36
18	\$ 496,85	\$ 234,82	\$ 731,68	\$ 25.474,50
19	\$ 501,35	\$ 230,33	\$ 731,68	\$ 24.973,16
20	\$ 505,88	\$ 225,80	\$ 731,68	\$ 24.467,28
21	\$ 510,45	\$ 221,22	\$ 731,68	\$ 23.956,82
22	\$ 515,07	\$ 216,61	\$ 731,68	\$ 23.441,76
23	\$ 519,73	\$ 211,95	\$ 731,68	\$ 22.922,03
24	\$ 524,43	\$ 207,25	\$ 731,68	\$ 22.397,60
25	\$ 529,17	\$ 202,51	\$ 731,68	\$ 21.868,44
26	\$ 533,95	\$ 197,73	\$ 731,68	\$ 21.334,48
27	\$ 538,78	\$ 192,90	\$ 731,68	\$ 20.795,70

ANEXO II

Requisitos para la creación de empresa en la Superintendencia de Compañías.



Pasos, requisitos y documentos a seguir para la constitución de la nueva compañía son:

1. Se deben presentar diferentes alternativas de los nombres de la nueva compañía para su aprobación en la superintendencia.
2. Se apertura una cuenta de Integración de Capital en un banco de la ciudad donde resida la nueva compañía.
3. Se debe celebrar la escritura pública presentándolo a una notaría para constituir la compañía.
4. Dicha escritura debe ser presentado para ser aprobados por la superintendencia de compañía.
5. Al obtener las escrituras aprobadas la superintendencia nos dará un extracto con tres resoluciones de aprobación.
6. Para cumplir con la resolución se debe publicar el extracto en un periódico de la ciudad donde está establecida la compañía, luego llevarla a la notaria donde se celebró la escritura para su marginación, finalmente obtener la patente municipal y el certificado de inscripción ante la dirección financiera.
7. Al cumplirse la resolución de aprobación se deberá inscribir las escrituras en el Registro Mercantil.
8. Luego de inscribir las escrituras deben regresar a la Superintendencia de Compañía para que se inscriban en el libro de registros.

ANEXO III

“Propuesta para la prevención y reducción de los índices de cáncer de estómago e hipertensión de los habitantes de la ciudad de Guayaquil a través del consumo intensivo de alimentos naturales y funcionales producidos en el cantón Santa Elena, Provincia de Santa Elena”.

Requisitos para la obtención de RUC en el Servicio de Rentas Internas.



1. Se debe presentar el original y la copia de la cédula de identidad o de ciudadanía.
2. Se debe presentar el original del certificado de votación del último proceso electoral.
3. Se necesita una documentación adicional como, la planilla de servicio eléctrico, telefónico, agua potable de los tres últimos meses, para verificar el lugar donde se realizará su actividad económica.

ANEXO IV

Requisitos para la obtención del registro sanitario

1. Presentar una solicitud dirigida al director del Instituto Nacional de Higiene y Medicina Tropical, Leopoldo Inquieta Pérez (Inhmt). Todo lo que debe incluir este documento está expuesto en el manual, se contemplan datos como: información del fabricante (RUC, número de cédula), descripción del producto (nombre, marca comercial, fórmula, número de código de lote, fecha de elaboración, entre otros).
2. Adjuntar un certificado de control de calidad del producto. Esto se obtiene luego de que se hayan tomado y analizado muestras del producto, proceso que se puede hacer en cualquier laboratorio privados acreditados por el Ministerio de Industrias y el INH. Además el informe técnico relacionado con el proceso productivo del producto. Este documento debe ser elaborado por un especialista en el tema, como un ingeniero en alimentos.
3. Incluir una certificación de las especificaciones químicas del material utilizado en la manufactura del envase.
4. Un documento indicando el proyecto de etiqueta que irá en el envase también debe adjuntarse. Esta debe cumplir con todos los parámetros de la norma INEN, que está disponible en "<http://www.inen.gob.ec>" www.inen.gob.ec. También la fórmula cuali y cuantitativa de todos los ingredientes.
5. Permisos de funcionamientos respectivos de las instalaciones en donde se van a elaborar los productos, comprobando de pago del registro sanitario.
6. Copia de la cédula de identidad del representante técnico y legal de la empresa.
7. RUC
8. Certificado de constitución de la empresa,
9. Interpretación del código de lote.

ANEXO V

Requisitos para la obtención del permiso del Benemérito Cuerpo de Bomberos.

1. Presentar copia de cedula de identidad del representante legal de la compañía.
2. Copia del RUC donde indique la actividad y dirección de la compañía.
3. Copia del terreno otorgado por la Muy Ilustre Municipalidad de Guayaquil.
4. Copia de una planilla de servicios básicos o el pago del impuesto predial del último año.

“Propuesta para la prevención y reducción de los índices de cáncer de estómago e hipertensión de los habitantes de la ciudad de Guayaquil a través del consumo intensivo de alimentos naturales y funcionales producidos en el cantón Santa Elena, Provincia de Santa Elena”.

ABREVIATURAS

ADN	Ácido Desoxirribonucleico
BCE	Banco Central del Ecuador
CENEC	Censo Nacional Económico
CFN	Corporación Financiera Nacional
CIP	Centro Internacional de la Papa
DB	Diabetes Mellitus
HTA	Hipertensión Arterial
INEC	Instituto Nacional de Estadística y Censos
INIAP	Instituto Nacional Autónomo de Investigaciones Agropecuarias
IS	Insuficiencia Cardíaca
JNC	Comité Nacional Conjunto Americano y Las Sociedades Europeas Cardiología e Hipertensión
MIPRO	Ministerio de Industrias y Productividad
MRL	Ministerio de Relaciones Laborales
MSP	Ministerio de Salud Pública
PA	Presión Arterial
OMS	Organización Mundial de la Salud
SOLCA	Sociedad de la Lucha contra el Cáncer