



UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL

FACULTAD DE COMUNICACIÓN SOCIAL



CARÁTULA

**ANÁLISIS DE FACTIBILIDAD DE UNA PLANTA PROCESADORA DE
HARINA DE BANANO PARA COMUNICAR E IMPLEMENTAR EL USO
DEL BANANO VERDE DE RECHAZO**

Proyecto de grado que se presenta como requisito para
optar por el título de Licenciado en Comunicación Social.

**Autor: Katherine Michelle Ayerve Ramírez
María Valeria Rosado León**

Tutor: Paquita Salcedo Máster.

Guayaquil

Ecuador

Agosto del 2012

CERTIFICADO DE ACEPTACIÓN DEL TUTOR

En mi calidad de tutor de la Facultad de Comunicación Social, por el presente:

CERTIFICO

Que he analizado el proyecto de trabajo de grado presentado como requisito previo a la aprobación y desarrollo de la investigación para optar por el grado Licenciado en Comunicación Social.

Katherine Michelle Ayerve Ramirez

C.I. 0920153376

María Valeria Rosado León

C.I. 0927865063

Tutor: Paquita Salcedo Máster.

Guayaquil

Ecuador

Agosto del 2012

APROBACIÓN DE LA SUSTENTACIÓN

Los miembros designados para la sustentación aprueban el Trabajo de titulación sobre el tema: Análisis De Factibilidad De Una Planta Procesadora De Harina De Banano Para Comunicar E Implementar El Uso Del Banano Verde De Rechazo

Del egresado:

Katherine Michelle Ayerve Ramírez
María Valeria Rosado León

De la Facultad de Comunicación Social

Guayaquil, de Agosto del 2012

Para constancia Firman

ACTA DE RESPONSABILIDAD

El egresado de la Facultad de comunicación Social de la Universidad de Guayaquil, Señorita **Katherine Michelle Ayerve Ramírez y María Valeria Rosado León** deja constancia escrita de ser la autor responsable de la tesis presentada, por lo cual firma:

Katherine Michelle Ayerve Ramirez
C.I. 0920153376

María Valeria Rosado León
C.I. 0927865063

DECLARACIÓN EXPRESA

La responsabilidad del contenido de este trabajo de titulación nos corresponde exclusivamente a nosotros; y al patrimonio intelectual de la misma Universidad de Guayaquil.

Katherine Michelle Ayerve Ramírez
María Valeria Rosado León

DEDICATORIA

En primer lugar a Dios por habernos dado la vida, a nuestras familias que fueron pilar fundamental durante estos cuatro años de estudios, donde tuvimos un sin número de experiencias que jamás imaginamos vivir, a nuestros amigos quienes compartieron nuestras alegrías, tristezas, ellos nos motivaron a seguir adelante y gracias a ellos cumpliremos nuestros sueños.

Katherine Michelle Ayerve Ramírez
María Valeria Rosado León

ÍNDICE DEL CONTENIDO

CARÁTULA	1
CERTIFICADO DE ACEPTACIÓN DEL TUTOR.....	2
APROBACIÓN DE LA SUSTENTACIÓN.....	3
ACTA DE RESPONSABILIDAD	4
DECLARACIÓN EXPRESA	5
DEDICATORIA	6
ÍNDICE DEL CONTENIDO.....	7
RESUMEN	9
INTRODUCCIÓN.....	10
CAPITULO I.....	12
EL PROBLEMA.....	12
Planteamiento del problema	12
Ubicación del Problema en su contexto	12
Situación en conflicto.....	13
Causas del problema y sus consecuencias	19
Delimitación del problema	19
Formulación del problema.....	20
Objetivos de la investigación.....	20
Justificación e importancia de la investigación	21
Hipótesis.....	22
CAPITULO II	23
MARCO TEÓRICO	23
Antecedentes del estudio.....	23
Fundamentación Teórica	23
La comunicación organizacional.....	25
Negativas.....	27

CAPÍTULO III	45
METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN	45
Diseño de la Investigación	45
Tipo de la investigación.....	46
Población y Muestra.....	46
Instrumentos de la Investigación	48
CAPÍTULO IV	502
ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE LOS RESULTADOS	502
LA ENTREVISTA ESTRUCTURADA.....	502
Análisis de las Encuestas:	61
CAPÍTULO V	78
PROPUESTA DE GUÍA DE COMUNICACIÓN ORGANIZACIONAL	78
1. Antecedentes	78
Plan de objetivos	78
Proceso Comunicación y Elaboración de Harina de Banano	79
CAPÍTULO VI.....	81
CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	81
CONCLUSIONES	81
Bibliografía y citas.....	83

UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL
Facultad de Comunicación Social

“ANÁLISIS DE FACTIBILIDAD DE UNA PLANTA PROCESADORA DE HARINA DE BANANO PARA COMUNICAR E IMPLEMENTAR EL USO DEL BANANO VERDE DE RECHAZO”

Autor: Katherine Michelle Ayerve Ramírez

María Valeria Rosado León

Tutor:

Paquita Salcedo Máster

RESUMEN

El objetivo de la investigación se basa en elaborar un proyecto en el que se demuestre la rentabilidad mediante un análisis de factibilidad de una planta procesadora de harina de banano comunicando e implementando el uso del banano verde de rechazo, además al aprovechar estos recursos tendríamos una oportunidad de negocio y a su vez estaríamos maximizando el beneficio económico, social y ambiental. El fenómeno a investigar es por medio de las diferentes técnicas de medición si el proyecto es rentable o no.

El proceso de elaboración de harina de banano es mediante una planta procesadora, la cual consiste en la recolección del banano rechazado por las diferentes empresas exportadoras, para luego pasar por el proceso de secado, almacenado y procesado en la planta. Luego de su procesamiento obtenemos la harina de banano, siendo esta materia prima principal para la elaboración de balanceado para todo tipo de animales.

**Responsabilidad
Social**

**Comunicación
Concientización**

Implementación

Agroindustria

INTRODUCCIÓN

El banano es el principal producto de exportación del Ecuador, representando un 20% del total de ingresos para el país, siendo la mayoría de este exportado como fruta fresca, lo cual hace que exista un gran porcentaje de desperdicio debido al estricto control de calidad al cual es sometida la fruta. a esto se agrega el hecho de que la sobre oferta mundial de banano ha disminuido los precios por caja del producto y ha aumentado la competitividad razón por la cual los productores se ven obligados aumentar su calidad , aumentando por lo tanto los excedentes.

Es sorprendente que con el grado de desarrollo de la tecnología actual no se haya puesto la mirada en un proceso mediante el cual estos excedentes puedan ser aprovechados de una u otra forma, dándoles un valor agregado por ejemplo elaborando harina de banano. Aunque si bien es cierto no se ha encontrado un mercado potencial, lo cual no es justificable porque es un producto altamente energético y nutritivo, sería necesario entonces primero hacer tomar conciencia a la gente de la calidad nutritiva de este producto para potencializar el mercado.

Este subproducto agrícola se desperdicia porque en la zona no existen agroindustrias no obstante, una mínima proporción se utiliza para alimentar ganado bovino y otras especies de animales.

La mayor cantidad de rechazo de banano es arrojado a lado de carreteras y riveras de ríos. Este importante recurso puede ser utilizado en forma de harina para la alimentación animal.

La importancia de la presente investigación se basa en comunicar e implementar el uso del banano verde de rechazo. Una forma de disminuir el

costo del balanceado en la alimentación de los animales, sería el uso de la harina de banano (**banharina**), que a mas de ser de fácil adquisición en cualquier época del año, es de bajo costo y no compite con los productos básicos para el consumo humano, además tiene un alto valor energético que puede ser bien utilizado como otras fuentes tradicionales de energía, así mismo es alto en vitamina A.

En el capítulo I, se determina el problema, buscando sus causas y efectos, delimitándolo y explicando la situación y ubicación del mismo.

En el capítulo II, se constituye un marco teórico donde se reúnen los procesos de la investigación y la propuesta desarrollada.

El capítulo III explica la metodología y modalidad, los instrumentos de recolección y el procedimiento de la investigación con la finalidad de analizar

En el capítulo IV de la tesis, se detallan las encuestas gráficamente y se interpreta los resultados obtenidas de ellas.

En el capítulo V, se detalla la propuesta de la implementación del banano verde de rechazo

En el capítulo VI se muestran las conclusiones y diferentes recomendaciones que servirán para el establecimiento de lo propuesto.

CAPITULO I

EL PROBLEMA

Planteamiento del problema

Ubicación del Problema en su contexto

El proceso de elaboración de harina de banano es mediante una planta procesadora, la cual consiste en la recolección del banano rechazado por las diferentes empresas exportadoras, para luego pasar por el proceso de secado, almacenado y procesado en la planta. Luego de su procesamiento obtenemos la harina de banano, siendo esta materia prima principal para la elaboración de balanceado para todo tipo de animales.

El proceso de producción para la elaboración de harina de banano para balanceado, no requiere de un proceso ni maquinarias complejas, por lo que es posible construir la planta procesadora en cualquier taller industrial de nuestro país, esto lo realizaremos bajo un estudio previo de factibilidad donde se analizarán aspectos fundamentales como estudio de Mercado, Financiero, Social y Ambiental, concluido estos resultados nos darán la viabilidad del mismo.

Una de las misiones es comunicar, incrementar y consolidar la producción de harina de banano, ofreciendo un producto de excelente calidad y a un precio competitivo dentro del mercado, mediante el mejoramiento continuo de los procesos y la motivación en la fuerza laboral, para lograr la más alta productividad sin descuidar el desarrollo de la comunidad y la conservación del medio ambiente.

Además Obtener una exitosa acogida en el mercado satisfaciendo las necesidades de nuestros clientes y finalmente lograr expandirnos a nivel Nacional a largo plazo.

“En el escenario global ninguna empresa, en ningún país pueda permitirse el lujo de desentenderse de la necesidad de competir.”¹(Porter, 1998).

Situación en conflicto

La planta de procesamiento de harina de banano va a estar localizada a 100 Km. de la Ciudad de Guayaquil, en el Cantón Vinces, Provincia de los Ríos, en la Parroquia Playas de Vinces; su ubicación nos permite un abastecimiento eficiente y oportuno de la materia prima ya que por la zona existe gran cantidad de hectáreas sembradas del la fruta (banano) y sus respectivas fincas y empresas exportadoras.

Mapa 1.1

Ubicación Geográfica



Por su localización la planta contará con un ambiente adecuado para el procesamiento, además nos permitirá la fácil movilización desde nuestros proveedores hacia nuestra planta de elaboración, para luego ser llevada como producto elaborado a nuestros clientes en La Provincia del Guayas.

¹ Michael Porter Apuntes Académicos

La zona escogida además cuenta con abundante agua que será tomada en uno de los pozos profundos que ya existe en el sitio, al igual contamos con alumbrado eléctrico en todo el sector y un buen sistema de drenaje de aguas servidas.

Dadas a las características del medio las ventas serán hacia la Provincia del Guayas, estableciendo como punto principal de comercialización la ciudad de Guayaquil, ya que esta ciudad representa un puerto importante para la exportación de los distintos tipos de productos y además siendo el centro mercantil del Ecuador.

Mercado Actual

En el Ecuador las exportaciones bananeras representan alrededor del 25% de las exportaciones de productos primarios y cerca del 20% de las exportaciones totales, siendo este gran parte exportado como una fruta fresca, lo cual esto con lleva a un gran porcentaje de desperdicio debido al estricto control de calidad por parte de los principales países importadores.

Dentro del control de calidad se encuentran los factores de aceptación o no de la fruta, que son justamente el color del producto el cual juega un rol decisivo e importante al momento de la elección por parte de los consumidores, ya que es el primer factor de calidad percibido. El color está relacionado con algunos factores de calidad como grado de madurez, procesamiento, defectos y nivel de alteración del estado natural de la fruta.

Desde que se comenzó a cultivar y a producir el banano en el Ecuador se ha venido generando el problema de desechos recursos, por desconocimiento o falta de comunicación al indicar que los mismos pueden ser utilizados en otros proyectos, de esta manera se estaría utilizando al máximo los recursos brindados por la tierra.

Gracias a ambientalistas, productores y científicos en la actualidad se está generando un sentimiento de conciencia sobre los daños en el Medio Ambiente por medio de la agricultura no responsable.

Ecuador goza de condiciones climáticas excepcionales, las que junto a la riqueza de su suelo han permitido que el país se convierta en un productor agrícola de excelente calidad, donde la disponibilidad de la fruta es durante todo el año. Del banano se pueden sacar productos Semi elaborados como puré de banano, harina de banano, banano deshidratado, flakes y chips de banano.

En la actualidad existe un gran porcentaje de frutas rechazadas por la empresas exportadoras, ya que la fruta no cumple con las normas y requisitos internacionales, normalmente en la mayoría de los casos estas frutas son acumuladas a los costados de la fabrica esperando que entren hasta su estado de descomposición o que en lo mejor de los casos sean recolectados para otros tipos de usos, como alimento directo de ciertos tipos de animales.

La mayoría de la producción del banano, se destina básicamente a la exportación. Entre los años 1987 – 2007, el promedio anual que se vendió al exterior fue del 79,11% del total de la producción. Un 3,51% se destinó al consumo Humano Interno; otro 3,05% al Consumo Animal; el 3,88% para la industria y un 10,45% se desperdicia, se pierde en las fincas, empacadoras, guardarrayas y cunetas de las carreteras.

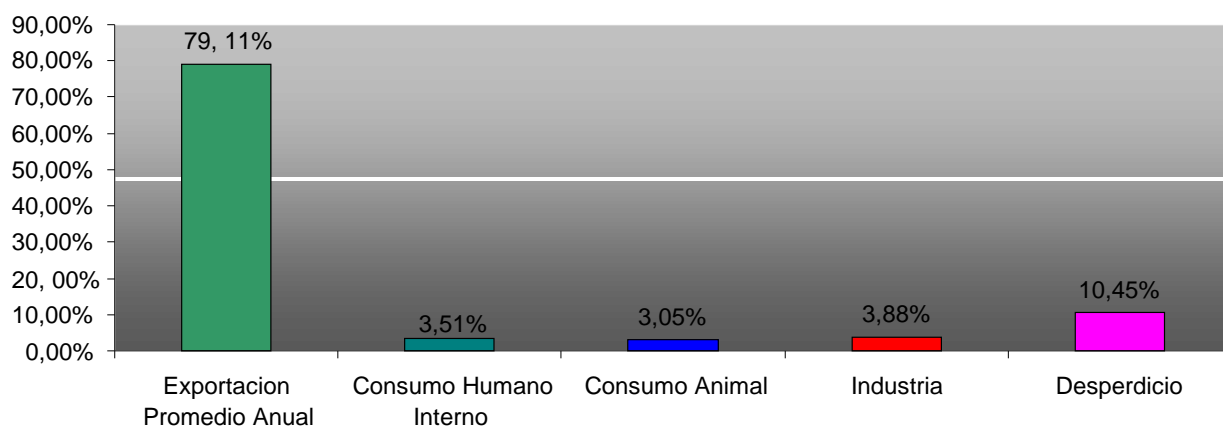
Tabla 1.2

Destino Nacional del Banano Año 2007

	Promedio Anual	Promedio Toneladas
Exportaciones	79,11%	4966732
Consumo Humano Interno	3,51%	220366,95
Consumo Animal	3,05%	191486,95
Industria	3,88%	243596,51
Desperdicio	10,45%	656078,24
Producción Total	100%	6278260,65

Gráfico 1.3

Destino Nacional del Banano Año 2007



Fuente: Banco Central del Ecuador

La producción bananera del país, se realiza en 20 provincias del territorio continental. La Costa aporta con el 89% de la producción nacional, Sierra con el 10% y el Oriente con el 1%. En la Costa, las de mayor producción son: la Provincia de Los Ríos con el 35 % y Guayas con el 32% de la producción total.

Tomando en cuenta la estimación de producción total de banano que es 6 278 260 toneladas a nivel nacional 35 % representa la producción de la

Provincia de Los Ríos la cual es 2 197 391 toneladas, de las cuales el 10,45% (229 627 toneladas) representa los desperdicios, los cuales parte van a ser utilizados para la creación de nuestro producto como es la harina de banano para balanceado.

En la Sierra, en las regiones cálidas de las provincias de Cañar el 3,8 %. Bolívar con el 1.8%, Pichincha (Sto. Domingo de los Colorados) con 1.4% y Loja con apenas el 0.8% de la producción nacional; las demás Provincias tienen una producción mínima.

En el país existen cerca de 5000 productores de banano, de acuerdo al tamaño de la plantación, el 80% corresponden a propiedades menores de 30 hectáreas y tan solo el 3% a mayores de 100 hectáreas.

Para asegurar la compra de nuestra materia prima y la venta de nuestro producto en los distintos periodos del año, se obtuvo contratos ya anticipados con nuestros proveedores (exportadoras) y nuestros potenciales compradores.

Tabla 1.4

Exportadoras de la Zona (Proveedores)
Compañía Kimtech (Le Fruit)
JFC (Bonanza Fruit)
Exportadora Bananera Noboa
Ubesa (Dole)
Reybanpac
Banafresh

Tabla 1.5

Potenciales Compradores con contratos	Ubicación
Alimentsa S.A	Durán
Balrosario	Guayaquil
Alimentos del Ecuador S.A	Guayaquil
Balanfarine S.A	Guayaquil
Nutril S.A	Guayaquil

Tabla 1.6

Compradores Opcionales	Ubicación
Andescorp S.A	Guayaquil
DAVIPA S.A	Guayaquil
PROMADASA S.A	Guayaquil
AVICOLA DAULE S.A	Guayaquil
Propellets S.A	Duran

Citando el libro de (Berrigan, 1981) que nos dice: “Dando un énfasis importante, al desarrollo comunitario, y éstas buscan un objetivo, la energía que detalla su movimiento como tal, que conlleva a cumplir con tareas dando los indicadores que determinan efectos de las causas creadas.” (Pág. 35).

Causas del problema y sus consecuencias

Causas

Bajo lo analizado hasta ahora, el autor realizó un árbol de problemas, para poder profundizar en las causas y efectos del problema, así como se refiere (Rey, 2003) “esta técnica, muy apropiada para los fallos de elementos o subconjuntos, nos permite construir secuencias lógicas de análisis y revisión de problemas y elaborar de esta manera, gamas de revisión/diagnóstico en diferentes niveles de intervención” (pág.162).

Esto nos lleva a la necesidad de comunicar entre distintas industrias agrícolas:

1. Las industrias o negocios agroindustriales no tienen una información sobre el uso y reúso de materia prima.
2. No existe un programa de comunicación sobre el aprovechamiento de rechazos.
3. El sector agrícola no tiene una comunicación efectiva.
4. Falta de responsabilidad social.

Consecuencias

Después de analizar el árbol de problemas, se pueden analizar los efectos que estas causas han prevalecido en el sector agroindustrial de la provincia de Manabí, estas consecuencias son:

1. Alto porcentaje de fruta rechazada y desperdiciada
2. Falta de conocimiento de desarrollo de nuevos productos
3. Desconocimiento de programas de responsabilidad social

Delimitación del problema

Campo:

Comunicación

Área: Organización

Aspecto: Agrícola sostenible

Tema: Análisis De Factibilidad De Una Planta Procesadora De Harina De Banano Para Comunicar E Implementar El Uso Del Banano Verde De Rechazo

Problema: No existe información para conocer sobre el uso del banano verde de rechazo

Delimitación espacial: Vinces, Ecuador

Delimitación temporal: junio del 2011

Formulación del problema

¿Debería de comunicarse el uso del banano verde de rechazo para la creación de una planta procesadora de harina de banano?

La formulación del problema hace énfasis en que la propuesta no sea temporal, sino de manera continua, mejorando no solo los procesos de comunicación, sino también en el área de desarrollo agroindustrial.

Objetivos de la investigación

Objetivos generales

Obtenidos desde las variables de la investigación, la autora se refiere a dos principales objetivos que persigue la tesis en realización:

- Elaborar un proyecto en el que se demuestre la rentabilidad mediante un análisis de factibilidad de una planta procesadora de harina de banano.
- Comunicar la utilización del banano verde de rechazo que desperdician las distintas exportadoras.

Objetivos específicos

- Realizar estudios de Mercado, Financiero y Social (Ambiental) para demostrar la viabilidad de nuestro proyecto.
- Diseñar una planta procesadora de fabricación Nacional a fin de obtener el producto listo para comercializarlo hacia las fábricas de alimentos balanceados.
- Evaluar la forma actual que tienen en comunicación el sector agrícola.
- Crear oportunidades de desarrollo e implantación de mejoras en el sector.

Justificación e importancia de la investigación

La harina de banano es materia prima de mucha importancia en la fabricación de alimentos balanceados para aves, cerdos, ganado, camarón, tilapia etc., a pesar que su contenido de proteínas es sumamente bajo, este producto es rico en carbohidrato y proporciona abundante calorías que son la base de energizantes para los animales. La cantidad requerida para cada funda de producto final es de 10-20%, esta fluctuación va relacionada con el tipo de consumidor final.

Los desechos sólidos de banano abandonados en las afueras de las fábricas constituyen una molestia pública. Obstruyen los desagües y drenajes abiertos; invaden las carreteras, restan estética al panorama, y emiten olores desagradables y polvos irritantes. Con nuestro proyecto contribuye al mejoramiento del ambiente con la recolección de desechos.

Esto hace que el comunicar la utilización del banano verde de rechazo sea importante para crear una concientización de responsabilidad social, además de generar trabajo al implementar la investigación.

Hipótesis

Si se determina el número de industrias bananeras y el desperdicio del banano verde de rechazo se puede implementar una planta procesadora de harina.

CAPITULO II

MARCO TEÓRICO

Antecedentes del estudio

El proyecto de investigación se basa en las necesidad y factibilidad de una planta procesadora de harina de banano, y la manera de comunicar el uso del desperdicio generado por industrias bananeras

Fundamentación Teórica

La presente investigación está respaldada en la información obtenida de varios autores en sus libros, websites y estos se fueron referenciando adecuadamente, refirieron adecuadamente las variables observadas.

Dentro de la amplia gama de productos que se cultivan en el país, las frutas tropicales son quizás uno de los más interesantes y potenciales recursos disponibles, entre ellos el banano ocupa un papel importantísimo en la producción y exportación agrícola ecuatoriana.

Los esquemas de comercialización de la fruta fresca y las rigurosas normas de exportación provocan la existencia de importantes volúmenes de banano que no cumplen los requisitos establecidos.

Este comportamiento ha dado como resultado que una parte de la producción bananera, aproximadamente entre 10 y 15 % quede sin exportarse.

En los países en vías de desarrollo existe una necesidad imperiosa de utilizar sistemas de alimentación no convencionales capaces de sustentar una producción animal económicamente eficiente, con una cantidad de proteína similar al maíz, pero con un mejor contenido y proporción de

aminoácidos disponibles. El banano tiene un peso que va desde 136 a 288 gramos, contiene de 60 a 65 % de pulpa comestible, tiene un contenido en base seca de proteína de 3.8 y 5.7 de fibra según el INIAP.

El banano es el cuarto producto agrícola más importante en el mundo, después del arroz, trigo y maíz en términos de producción. Son una fuente barata y de fácil producción de energía, así como de vitaminas A, C y B6.

Los nutrientes de la harina de banano verde, resalta su alto contenido de energía, carbohidratos y potasio. El contenido de nutrientes encontrados son similares para la época lluviosa y seca. En cuanto a vitamina A, en la época seca la harina de banano verde presenta el doble de contenido respecto a la de la época lluviosa.

Al compararla con la harina de plátano verde, la harina de banano posee valores mayores en cuanto a su contenido de grasas, fibra cruda y cenizas. La harina de plátano posee valores mayores que la harina de banano en el contenido de energía, carbohidratos y potasio.

La harina de banano también suple las deficiencias energéticas que afectan la producción y reproducción de vacas lecheras, provocada por la deficiente calidad nutritiva de los pastizales que están sujetos a la composición botánica, estado de madurez, fertilidad del suelo, manejo, clima y otros factores ambientales. También se ha determinado que debido a la composición química y valor nutritivo de la harina de banano, esta se ha constituido hasta ahora en uno de los principales ingredientes en las dietas para animales. De los componentes químicos del maíz tipo duro, los contenidos de cenizas minerales, fibra cruda y Calcio son mayores en la harina de banano y menores los contenidos de proteína bruta, energía y fósforo según el INIAP.

La comunicación organizacional

Como eje principal de la investigación pero con una definición muy amplia. “lo más importante de la comunicación es escuchar lo que no se dice.”(Drucker) Este tema afecta directamente sobre el capítulo teórico, pues iremos hacia la teoría de comunicar para hacer énfasis y diferencias principalmente con la información, que posteriormente usaremos.

Pero entonces debemos coordinar primero que es la comunicación, en que consiste y porque del proceso comunicativo. (León, 2005) “La comunicación es el proceso mediante el cual dos o más personas intercambian conocimientos y experiencias” (p.11)

La naturaleza, ha delegado a varias especies la capacidad de comunicarse, y muchas de ellas han creado sociedades, pero ninguna más que la del hombre ha desarrollado pensamientos lógicos, libre albedrío, razonamiento y discernimiento de las situaciones que se van presentando en soledad y comunidad.

La comunicación se refiere al proceso especial que hace posible la interacción entre la especie humana y permite a los hombres ser sociables. La comunicación de las Relaciones Públicas es un proceso que comprende un intercambio de hechos, puntos de vista e ideas entre una organización de negocios o sin propósito de lucro y sus públicos, a efecto de llegar a un entendimiento mutuo.

La idea de influencia implica la utilización, por parte del influenciado, de recursos suficientes para imponer su criterio y voluntad propia sobre el destinatario o influenciado. Se trata de un mecanismo, bien de refuerzo de actitudes, o bien de posibilidad de cambio de actitudes y comportamientos, lo que incluso puede afectar a los valores y creencias colectivas, de grupos

reducidos o amplios (naciones). Aunque los procesos de influencia social y cultural tienen estrechas relaciones con el ejercicio efectivo del poder, se caracterizan por la ausencia de coacción e incluso de amenaza. El poder siempre se caracterizó por su capacidad y recursos para influir socialmente; que en la sociedad de masas se intensifican.

Medios de Comunicación

Instrumento por el cual se realiza el proceso comunicacional y están en constante evolución.

El propósito principal de los medios de comunicación es, precisamente, comunicar, pero según su tipo de ideología pueden especializarse en; informar, educar, transmitir, entretener, formar opinión, enseñar, controlar, etc.

Positivas

Las características positivas de los medios de comunicación residen en que posibilitan que amplios contenidos de información lleguen a extendidos lugares del planeta en forma inmediata. Los medios de comunicación, de igual manera, hacen posible que muchas relaciones personales se mantengan unidas o, por lo menos, no desaparezcan por completo. Otro factor positivo se da en el ámbito económico: quien posea el uso de los medios puede generar un determinado tipo de consciencia sobre una especie de producto, es decir, puede generar su propia demanda, ya que los medios muchas veces cumplen la función de formadores de opinión. Entonces, visto desde el ámbito empresarial, es un aspecto ampliamente positivo al hacer posible el marketing y anuncios para el mundo.

Negativas

Las características negativas recaen en la manipulación de la información y el uso de la misma para intereses propios de un grupo específico. En muchos casos, tiende a formar estereotipos, seguidos por muchas personas gracias al alcance que adquiere el mensaje en su difusión (como sucede al generalizar personas o grupos).

Comunicación Social

Es un campo de estudios interdisciplinarios que investigan la información y la expresión, los medios de difusión masivos y las industrias culturales. Sus conceptos teóricos provienen primordialmente de la sociología.

Habitualmente la Comunicación Social es el área de estudio del periodismo y aborda temas como los medios de comunicación social o los medios masivos.

La comunicación social. Los medios de comunicación social o colectiva consisten en emplear cualquier recurso ya sea físico, mecánico, eléctrico o electrónico del que se vale ser humano para establecer relaciones con los demás. Entre los más importantes medios de comunicación contamos con los siguientes:

1. Libros
2. Revistas
3. Radio
4. Televisión
5. Internet

Banano como Materia Prima

La obtención de la materia prima es a partir de la descalificación del banano para exportación, mas conocida como rechazo, esto es en estado verde, el mismo que se lo obtiene en las empacadoras y el volumen difiere de acuerdo al número de caja embalada y el número de hectáreas de cada finca.

El banano utilizado en este proyecto para la elaboración de harina es de la especie Musa Cavendish que es la variedad más ampliamente cultivada para exportación de todo el mundo. El estado fisiológico en el que debe encontrarse para el proceso de elaboración de harina es con un grado de madurez de 1 en la escala Von Loesecke, (escala que mide el grado de madurez de la fruta 1-7) es decir completamente verde.

En algunos casos se indica que el banano para harina no debe tener mas de 24 horas de haber sido cortado sin embargo se ha visto que no existe mayor influencia de este particular en la calidad de la harina. Un aspecto que también se recomienda al momento de seleccionar la materia prima es que estos deben ser de tamaño medio o grande, no pequeños debido a que estos tienen una coloración diferente (mas amarillenta) que los bananos del resto del racimo, dando como resultado una desigualdad en la coloración del producto final.

Los cambios de color en el banano verde durante la maduración se deben a la perdida de la clorofila, lo cual hace que los carotenoides que siempre han estado presentes se noten.

Harina de Banano

Se define la harina de banano como el producto deshidratado preparado a partir de banano verde, mientras que el polvo proviene de la fruta madura.

También se puede decir que es el polvo fino que se obtiene del banano verde molido ya sea este con su cáscara y la pulpa. La harina de banano es obtenida mediante desecación y pulverización de los frutos de diversas especies de bananos, la cual sirve de materia prima para la fabricación de alimentos balanceado.

Tabla 1.7

Normas de Calidad de la Harina de Banano

Textura Malina	0,02 mm
Porcentaje de cenizas máxima	3%
Porcentaje de Humedad	14%
Color	Café Claro
Olor	Agradable

INIAP (Instituto Nacional Autónomo de Investigaciones Agropecuarias)

Estudios e Investigaciones realizados sobre el uso de la Harina de Banano.

Estudios realizados en el Instituto de Nutrición de Centro América y Panamá (INCAP), sobre la alimentación de animales en base de harina de banano, reportan que la harina de banano deprime el crecimiento de los animales y reduce significativamente su eficiencia alimenticia. Sin embargo, proporciono ciertos datos de interés que se deberán tener en cuenta para la producción de este tipo de harina:

1. Es mejor usar de banano verde y no maduro.
2. La alimentación de la cáscara proporciona un mejor producto.

3. El producto desprovisto de cáscara puede sustituir al maíz hasta el 10% en las raciones de uso corriente para pollos.

Platt, en un estudio biológico llevado a cabo con harina de banano, informo que el crecimiento de animales de 5 semanas de edad o más alimentados con 15 y 30% de harina de banano en vez de maíz amarillo, disminuía, mientras que el consumo de alimento por libra de peso aumentaba.

Rodríguez, en un estudio sobre el comportamiento sobre la harina de banano en la alimentación de pollos, empleando dietas que contienen 20%, 40%, 60%, 80 % de harina de banano en remplazo del morochillo, frente a una dieta testigo la cual presento un comportamiento significativamente superior frente a los otros tratamientos. El tratamiento con 20% de harina de banano es significativamente inferior a la ración; sin embargo, por razones de tipo económicas en relación al alto precio de maíz, recomienda reemplazar al maíz hasta un 20%.

Así mismo Mira, indica que la harina de banano verde con cáscara puede incluirse en las raciones avícolas en un 15%. También manifiesta que los costos de producción son menores cuando se incluyen porcentajes de harina de banano verde en la ración, lo cual se traduce en mayores ganancias.

Campabadal, reporta que gallinas ponedoras en el periodo de crecimiento y postura podría utilizarse un nivel máximo de 10%. Para pollos de engorde el nivel máximo para el periodo de iniciación y finalización será del 5% al 7%.

Por su parte Musmani dice, que en la alimentación de cerdos en desarrollo y engorde obtuvo datos que al elevar el nivel de harina de banano verde con cáscara en un porcentaje de 70% al 75% de la dieta sustitutiva del grano, decrece el promedio de ganancia diaria. Aumenta el consumo de alimento diario y la cantidad de alimento requerido por Kg. de ganancia. Recomendaba usar 32% a 36% de harina de banano.

Novyllo realizó una investigación de comportamiento de pollos bajo diferentes niveles de harina de banano encontrado con las raciones 0%, 10%, 20% y 30% de harina de banano hasta la fase de recría 14 semanas.

Además acotó que las eficiencias alimenticias disminuyen con el aumento de la edad de las aves y el incremento del nivel de la harina de banano.

Estudios realizados en el Instituto de nutrición de centro América y Panamá (INCAP) en 1985 , sobre la alimentación de pollos a base de harina de banano , manifiesta que las harinas de banano maduro son de bajo valor nutricional lo que también es cierto , aunque en menor grado en el caso de la harina de banano verde.

Pese a que a la composición química indican que el banano puede usarse como sustituto del maíz en la alimentación de los pollos, los exámenes biológicos contradicen tal afirmación; las razones son varias y probablemente están relacionadas con el tipo de carbohidratos que contiene el banano.

Puede ser que el pollo no esté en capacidad de convertir estos carbohidratos en calorías, por ser dichos carbohidratos difíciles de digerir, hecho que explicará porque de los bajos índices de crecimiento y la deficiente utilización del maíz.

Los resultados también indican que las harinas de banano deprimen el crecimiento de los pollos y reducen significativamente su eficacia alimenticia.

Crespo señala; en un trabajo de investigación concluye que la utilización de harina de banano verde con cáscara, en dietas para pollos que contengan el 15% es superior a lo similar que tiene un 30% de harina de banano en su fórmula.

Miranda dice; al analizar el comportamiento en las dietas alimenticias para aves concluye, que los niveles superiores al 15% de harina de banano verde con cáscara influyen significativamente en la ganancia de peso de las aves.

Composición Química y Nutricional de la Harina de Banano, trigo y Soya

Por lo general se acepta que la composición química de la harina de banano verde es similar a la del maíz aunque contiene mayor cantidad de energía metabolizable (3200 vs 3400 calorías por Kg.) así como niveles de proteínas de: 4.3% a 5% según el INIAP (Instituto Nacional Autónomo de Investigaciones Agropecuarias).

Tabla 1.8

Composición Química de la Harina de Banano

Componentes	Porcentajes
Materia seca	89
Proteína bruta	4,5
Grasa	1,1
Fibra Cruda	3,5
Extracto 1. de Nitrógeno	82
Energía bruta	4
Almidón	6,25
Minerales	5,5

Fósforo	0,12
FUENTE: INIAP	

El contenido de Vitamina A, para la harina de banano es de 12600 U.I. por kilogramo y para el maíz amarillo es de 33340 U.I. por kilogramo.

Maymone y Tiberio en su trabajo de investigación sobre la composición química, digestibilidad y valor nutritivo de algunos residuos de cultivo de banano verde crudo secado al sol se expresa en porcentajes en el siguiente cuadro.

Tabla 1.9

Composición Química y Digestibilidad

Componentes	Porcentaje	Digestibilidad (%)
Proteína Cruda	4,56	17,3
Extracto etéreo	1,24	90,4
Fibra cruda	4,01	31,1
Ceniza	6,25	-
Almidón equivalente	6,25	-

Fuente INIAP

El contenido de vitaminas de la corteza fresca por 100 mg de materia seca se presenta en el cuadro siguiente:

Tabla 1.10

Contenido de Vitaminas de la Harina de Banano

Componentes	Cantidad
Carotena	1660 mcg
Tocoferol	3 mcg
Acido nicotínico	5 mcg
Acido pantoténico	13,8 mcg

Tabla 1.11

Análisis Bromatológico del Banano Verde con Cáscara y Maíz

	Humedad	Proteína	Ceniza	Fibra	Grasa	Energía
Banano	12,2	4	4,8	4,8	2,2	3,2
Maíz	14	8,8	1,2	2,2	3,8	3,43

Fuente: INIAP (Instituto Nacional Autónomo de Investigaciones Agropecuarias)

Las propiedades de harinas usadas encontramos que se desprenden los siguientes contrastes:

Tabla 1.12

Composición Química de las Harinas (g/100gr)

	Banano	Trigo
Proteínas	2.6	11.3
Grasas	0.54	1.20
Humedad	13.29	14.5
Cenizas	2.63	0.61
Almidón	75.66	73.3

Programa Banano-Trigo y Soya programa auspiciado por la ESPOL

Tabla 1.13

Composición Químicas de las Harinas

	Banano		Trigo	Soya
	Mínimo	Máximo	Media	Media
Proteínas	2.5	3.5	12.5	38.0
Grasas	0.5	1.0	0.5	17.0
Humedad	8.0	12	13.0	9.0
Carbohidratos	81	87	73.5	31.0
Cenizas	2.0	2.5	0.5	5.0

*Programa Banano-Trigo y Soya programa auspiciado por la ESPOL.

Como se puede observar en estos cuadros el banano no es lo mejor hablando de proteínas pero en carbohidratos si es muy bueno y mas que nada es muy barato para la adquisición de los diferentes productores de balanceados.

Para los animales como ganadería y porcicultura las características más relevantes en un balanceado son las proteínas, fibras, cenizas, de acuerdo al estadio del animal se consiguen tablas con porcentajes adecuados de cada uno de estos elementos para cada tipo de animal, ahí se recomiendan los perfiles ideales para cada balanceado de acuerdo a la especie, la harina de banano encaja dentro de este perfil porque los animales naturales considerados para una adecuada alimentación del animal están alrededor del orden del 22 al 23% de proteínas lo que se logra completar con este tipo de harina .

Otro factor importante es la humedad, para el procesamiento de balanceados, ya que lo requerido en humedad de la harina de relleno es del 10 al 13%.

Factores Anti nutricionales

En nuestro medio se han reportado problemas en la producción animal debido a la presencia de los taninos en la harina de banano verde con cáscara.

La harina de banano es un producto de baja energía metabolizante para las aves (2300 cal/kg). Además por problemas de procesamiento es de regular o mala calidad .También presenta un nivel bajo de proteínas (2,0- 2,5%) y altos niveles de taninos. Su utilización es limitada, pues disminuye los rendimientos productivos de las aves; por otro lado, su autocontenido de potasio, produce excretas húmedas que afectan el manejo de la aves.

Al analizar la harina de banano verde con cáscara, se puede detectar la presencia de taninos, la cual se deduce que la mayor cantidad de taninos se encuentra en la cáscara, presentando de forma insoluble y está ligado a la madurez de la fruta.

Al analizar la concentración de los taninos en las dietas alimenticias de las aves, concluye que los niveles superiores al 15% de harina de banano verde con cáscara influyen significativamente en la ganancia de peso de las aves.

Tabla 1.14

Cambios en la cantidad de Taninos Activos (Pulpa y Cáscara) del Banano durante el proceso de maduración expresado en unidades por cada 100 gramos de tejido.

Maduración Días	Condición	Taninos Activos	
Días	Fruta	Pulpa	Cáscara
0	Verde	7,36	40,5
1	Verde	7,57	28,3
3	Verde	4,3	25,4
5	Con color	4,3	16,5
7	Con color	1,95	11,2
9	Madura	1,99	4,7
11	Muy madura	1,32	3,5

Fuente: ILIP (Instituto Leopoldo Izquieta Pérez)

Variables de la investigación

Se determinan las siguientes variables de la investigación:

Variable independiente

Análisis de factibilidad de una planta procesadora de Harina de Banano

Variable dependiente

Comunicar e implementar el uso del banano verde de rechazo.

Definiciones Conceptuales

Los autores, después de haber realizado una exposición del marco teórico de la investigación a realizarse, considera importante dejar algunas definiciones:

Plátano

Fruto en forma de falsa baya, que alcanza de 7 a 30 cm de largo y hasta 5 de diámetro, presentándose en racimos compactos de hasta cientos de ejemplares. Está cubierta por un pericarpio coriáceo verde en el ejemplar inmaduro y amarillo intenso, rojo o bandeado verde y blanco al madurar. Es de forma lineal o falcada, entre cilíndrica y marcadamente angulosa según la variedad. El extremo basal se estrecha abruptamente hacia un pedicelo de 1 a 2 cm. La pulpa es blanca a amarilla, rica en almidón y dulce; en los plátanos puede resultar algo astringente o gomosa por su contenido en látex, farinosa y seca. Muy rara vez las variedades diploides o tetraploides producen semillas. En la nomenclatura vernácula a veces se traza una diferencia entre las bananas, consumidas crudas como fruta de postre, y los plátanos, que por su superior contenido en fécula deben asarse o freírse antes de su ingesta. La diferencia no se corresponde exactamente con ningún criterio genético, y en otras regiones los términos se consideran perfectamente sinónimos.

Banano

(*Musa acuminata*, *M. balbisiana*, *M. x paradisiaca*) Grupo de plantas herbáceas, compuesto tanto por híbridos como por cultivares genéticamente puros de algunas especies de *Musa*, que se cultivan por su fruto, la banana, una falsa baya epígina de característica forma falcada consumida como alimento. Se cultivan en más de 130 países, desde el sudeste asiático de donde son nativas, hasta Oceanía y Sudamérica. No son árboles sino megaforbias perennes, con pseudotallo de hasta 7 m de altura y hojas que se cuentan entre las más grandes del reino vegetal.

Harina de Banano

Es el polvo fino que se obtiene del banano verde molido ya sea este con su cáscara y la pulpa. La harina de banano es obtenida mediante desecación y pulverización de los frutos de diversas especies de bananos, la cual sirve de materia prima para la fabricación de alimentos balanceado.

Calorías

Desde el punto de vista de la ciencia, las calorías son una unidad de energía, la necesaria para subir la temperatura de un gramo de agua de 14,5 a 15,5 grados Celsius estando a nivel del mar.

Carbohidratos

Los carbohidratos o hidratos de carbono o también llamados azúcares están integrados por carbono, hidrógeno y oxígeno.

Proteínas

Las proteínas son macromoléculas, son biopolímeros, es decir, están constituidas por gran número de unidades estructurales simples repetitivas (monómeros). Debido a su gran tamaño, cuando estas moléculas se dispersan en un disolvente adecuado, forman siempre dispersiones

coloidales, con características que las distinguen de las soluciones de moléculas más pequeñas.

Fósforo

Es un no metal multivalente perteneciente al grupo del nitrógeno que se encuentra en la naturaleza combinado en fosfatos inorgánicos y en organismos vivos pero nunca en estado nativo.

Etanol

El etanol también se utiliza cada vez más como añadido para oxigenar la gasolina estándar 1. Se obtiene fácilmente del azúcar o del almidón en cosechas de maíz y caña de azúcar.

Biodegradación

Se entiende como biodegradación a la característica de algunas sustancias químicas de poder ser utilizadas como sustrato por microorganismos, que las emplean para producir energía (por respiración celular) y crear otras sustancias como aminoácidos, nuevos tejidos y nuevos organismos.

Materia Prima

Se conoce como materias primas a los materiales extraídos de la naturaleza que nos sirven para construir los bienes de consumo. Se clasifican según su origen: vegetal, animal, y mineral.

Producción

Proceso por medio del cual se crean los bienes económicos, haciéndolos susceptibles de satisfacer necesidades.

Productos primarios

Bienes que se venden (para consumo o producción) en el estado en que se encuentran en la naturaleza. Son ejemplos el petróleo, el carbón, el hierro y productos agrícolas como el trigo o el algodón. También se los denomina productos básicos o “commodities”.

Estudio de Factibilidad

Los estudios de factibilidad consideran la factibilidad técnica, económica y operacional de cada alternativa, así como si el proyecto es o no apropiado dados los factores políticos y otros del contexto institucional.

Desempleo

Situación en la que se encuentran las personas que teniendo edad, capacidad y deseo de trabajar no pueden conseguir un puesto de trabajo viéndose sometidos a una situación de paro forzoso.

Costo de Oportunidad

En economía, el coste de oportunidad o coste alternativo designa el coste de la inversión de los recursos disponibles, en una oportunidad económica, a costa de las inversiones alternativas disponibles, o también el valor de la mejor opción no realizada.

Productividad

Tradicionalmente se define a la productividad como la relación de producto-insumo y se dice que hay productividad total o parcial.

Fluctuación

Diferencia entre el valor instantáneo de una cantidad fluctuante y su valor normal

Patógenos

Entidad biológica capaz de producir enfermedad o daño en la biología de un huésped (humano, animal, vegetal, etc.) sensiblemente predispuesto.

Taninos

Se extraen de las plantas con agua o con una mezcla de agua y alcohol, que luego se decanta y se deja evaporar a baja temperatura hasta obtener el producto final. Los taninos tienen un ligero olor característico, sabor amargo y su color va desde el amarillo hasta el castaño oscuro. Expuestos al aire se tornan oscuros y pierden su efectividad para el curtido. Los taninos se utilizan en el curtido porque reaccionan con las proteínas de colágeno presentes en las pieles de los animales, uniéndolas entre sí, de esta forma aumenta la resistencia de la piel al calor, a la putrefacción por agua, y al ataque por microbios

Pulverizador

Aparato que sirve para separar las moléculas y hacerlas polvo

Tamiz

Cedazo muy tupido

Criba

Cuero ordenadamente agujereado y fijo en un aro de madera, que sirve para cribar. También se fabrica de plancha metálica con agujeros, o con red de malla de alambre.

Sinfín

Sierra mecánica que sirve para transportar y que gira constantemente

Transmisor

Aparato telegráfico o eléctrico que sirve para producir las corrientes, o las ondas hercianas, que han de actuar en el receptor.

Tolva

Caja en forma de tronco de pirámide o de cono invertido y abierta por abajo, dentro de la cual se echan granos u otros cuerpos para que caigan poco a poco entre las piezas del mecanismo destinado a triturarlos, molerlos, limpiarlos, clasificarlos o para facilitar su descarga

Deshidratador

Aparato que se usa para privar a un cuerpo o a un organismo del agua que contiene

Proteínas

Las proteínas desempeñan un papel fundamental en los seres vivos y son las biomoléculas más versátiles y más diversas. Realizan una enorme cantidad de funciones diferentes, entre las que destacan la estructural (colágeno y queratina), la reguladora (insulina y hormona del crecimiento), transportadora (hemoglobina), defensiva (anticuerpos), enzimática o contráctil (actina y miosina).

Porcicultura

Arte de criar cerdos.

Tóxico

Perteneiente o relativo a un veneno o toxina y hace daño a ecosistema y ser humano

Operacional

Perteneciente o relativo a las operaciones y métodos o comerciales

Galpón

Cobertizo grande con paredes o sin ellas para una planta de transformación

Embrague

Mecanismo dispuesto para que un eje participe o no, a voluntad o automáticamente, del movimiento de otro. Pedal o manilla con que se acciona dicho mecanismo.

Ensacador

Implemento que sirve para Meter algo en un saco.

Balanza

Instrumento que sirve para pesar o, más propiamente, para medir masas.

Poliuretano

Resina sintética obtenida por condensación de poliésteres y caracterizada por su baja densidad.

Necesidad Social

(Moreno, 1996) "..., podemos definir que hay personas en situación de necesidad cuando tal derecho no puede ser ejercido, y es tarea de los investigadores sociales aportar criterios objetivos para que las administraciones públicas puedan planificar y programar los servicios en orden a cubrir una necesidad."(P. 220)

CAPÍTULO III

METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN

El objetivo principal del proyecto es comunicar la rentabilidad que se puede obtener mediante un análisis de factibilidad de una planta procesadora de harina de banano por medio de la utilización de banano verde de rechazo que desperdician las distintas exportadoras.

DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN

(Taylor & Bogdan, 1987) En contraste con la mayor parte de los métodos, en los cuales la hipótesis y procedimientos de los investigadores están determinados a priori, el diseño de la investigación en la observación participante es flexible, tanto antes como durante el proceso real. Aunque los observadores participantes tiene sus metodologías y tal vez algunos intereses investigativos generales, los rasgos específicos de su enfoque evolucionan a medida que operan. (pág. 31,32).

Modalidad de la investigación

La modalidad de la investigación es de proyecto factible porque se analizará la viabilidad de la propuesta y también es de campo pues usará la entrevista para fundamentar las bases de la investigación. Para (Eyssautier, 2006) La investigación de campo es aquella que se realiza directamente con la fuente de información y en el lugar y el tiempo que ocurren los fenómenos objeto de estudio (pág. 116). Según (Festinger & Katz, 1992)...la más importante diferencia reside en que en la investigación de campo se trata de estudiar una única comunidad o a un único grupo en términos de estructura social (pág. 68)

Tipo de investigación

El tipo de la investigación es de corte es correlacionar, pues luego de la determinación de la factibilidad de una planta procesadora de harina de banano, mediante entrevistas estructuradas a expertos de elaboración de balanceados se logrará determinar si la variable independiente puede corroborarse.

Para corroborar este tipo de investigación, se cita a (Taylor & Bogdan, 1987):

Todo enfoque investigativo tiene sus puntos fuertes y sus desventajas. Nosotros tendemos a concordar con Becker y Geer (1957) en cuanto a que de la observación participante surge un patrón. Es decir que ningún otro método puede proporcionar la comprensión detallada que se obtiene de la observación directa de las personas escuchando lo que tienen que decir en la escena de los hechos. (pág. 104)

Las preguntas de la entrevista con expertos permiten identificar los requerimientos del sector.

Población y Muestra

Población

Según (Ramirez, 2004) la población es un subconjunto del universo, está conformado en atención a un número de variables que se van a estudiar, estas variables se hacen en particular a un grupos de personas, teniendo similares características que lo denotan de otro, en este caso las industrias agrícolas de la provincia de Manabí.

Muestra

La muestra será tomada de la población que cumpla los parámetros establecidos. (Bernal, 2006) Dice que: “Es la parte de la población que se selecciona, de la cual realmente se obtiene la información para el desarrollo del estudio...” (pág. 165).

Operalización de las variables

La definición operacional, está basada principalmente en los principios de los procedimientos, que nos indicarán si las variables están conceptualmente bien definidas. La autora debe definir bien todos los indicadores para realizar la recolección de los datos para luego la información sea correctamente evaluada.

TABLA 1 OPERALIZACIÓN DE LAS VARIABLES

Variable	Tipo de variable	Dimensiones o categorías	Indicador
Análisis de factibilidad de una planta procesadora de Harina de Banano	Independiente	Estudio de Mercado	100% realizada la Investigación
Comunicar e implementar el uso del banano verde de rechazo.	Dependiente	Diseño y Plan de implementación	100% elaborada

Fuente: Elaboración propia

Instrumentos de investigación

Las diferentes entrevistas estructuradas son planteadas a manera de conversación por medio de preguntas generales tomando en cuenta temas de interés del proyecto para así conocer la opinión de los expertos la elaboración de balanceados.

Preguntas:

1. ¿Qué opinión tienen acerca de la harina de banano?
2. ¿Qué conocen acerca de la producción de la harina de banano?
3. ¿Qué tipo de nutrientes aporta la harina de banano al balanceado?
4. ¿Alguna vez han trabajado con harina de banano?
5. ¿Qué porcentaje de harina de banano utilizan para la elaboración de balanceados?

La encuesta y la entrevista serán necesarias para determinar los registros que debemos encontrar en la investigación, para tomar las decisiones de implementación como lo denota la variable independiente, las encuestas en lo que se refiere a determinar cómo se está estableciendo la comunicación actualmente.

Recolección de la información

Todos los datos se tomarán de las herramientas de la investigación, es decir de las encuestas y entrevistas realizadas, las preguntas irán acorde a las variables investigadas, que permitan medirla y establecer criterios válidos.

Procesamiento de los datos y análisis

Los datos serán procesados en el programa estadístico SPSS (statistical package for the social sciences) que maneja también gráficos donde podemos apreciar los resultados de una manera más clara y sencilla. Los

análisis se los hará aplicando la técnica descriptiva, así mismo se irá determinado los valores perimétricos porcentuales.

CAPÍTULO IV

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE LOS RESULTADOS

LA ENTREVISTA ESTRUCTURADA

El autor muestra los análisis y las interpretaciones de los resultados derivados de los cuestionarios realizados para la obtención de la información del estudio. El análisis de estadística descriptiva se elaboró en SPSS. La tabulación permitió diferenciar varias oportunidades pero serán oportunamente determinadas en las conclusiones de la investigación.

Preguntas:

1. ¿Qué opinión tienen acerca de la harina de banano?
2. ¿Qué conocen acerca de la producción de la harina de banano?
3. ¿Qué tipo de nutrientes aporta la harina de banano al balanceado?
4. ¿Alguna vez han trabajado con harina de banano?
5. ¿Qué porcentaje de harina de banano utilizan para la elaboración de balanceados?

El **Ing. Fausto González, de la Empresa ALIMENTSA S.A** dice que en todo proceso lo más caro es el secado, conozco a personas que han entrado y salido del comercio de harina de banano, lo ideal es procesar la harina de banano en un lugar cercano donde se encuentra la materia prima disponible ya que se va a procesar un producto con alto porcentaje de contenido de humedad, si traigo 370 quintales de guineo verde entonces tendré 100 quintales de harina de banano, el resto es agua y es ahí donde se empieza a perder

rentabilidad en el proceso, si bien es cierto el banano no contiene tantas proteínas pero si muchos carbohidratos .

Otro aspecto importante es sacar un producto que tenga alto valor, por ejemplo una camaronero secaría pescado o cabezas de camarón que tienen altos valores proteínicos y el banano no es lo mas alto en proteínas, por ahora todo proceso de harina de banano esta llevándose artesanalmente, están cortando el banano y lo sacan al pie de la carretera y luego se lo vende al de la molinera para que se lo muelan.

Como es artesanal se lo utiliza mas para consumo animal y se trata de aprovechar las características de las cáscara, del látex del banano, siempre las pulpas son mejores pero en animales como los cerdos y el ganado la fibra es un requisito indispensable en su alimentación por eso tiene que hacerse la harina con cáscara incluso existen personas que utilizan el racimo o tallo de donde vienen los bananos unidos, aprovechan la fibra que es muy buena para estos animales.

En el caso del camarón no se han hecho estudios mas profundizados pero en todo caso eso funciona en nuestra empresa y nuestros clientes no se han quejado , están satisfechos, según el INIAP las cantidades que se ponen en el balanceado para camarones de harina de banano es muy pequeña de 3% al 5 % de consumo de harina de banano de dentro de la composición del balanceado, en comparación con los animales de mayor masa muscular, esto es alrededor del 10% al 20 % de consumo de harina de banano en la composición de balanceado.

Para animales como ganadería y porcicultura las características mas relevantes en un balanceado son las proteínas, fibras y cenizas y de acuerdo al estado del animal se consiguen tablas con porcentajes

adecuados de cada uno de estos elementos para cada tipo de animal, ahí se recomiendan los perfiles ideales para cada balanceado de acuerdo a la especie, según el INIAP la harina de banano encaja dentro de este perfil porque los alimentos naturales considerados para una adecuada alimentación del animal están alrededor del 22% al 23% de proteínas lo que se logra completar con este tipo de harina lo que se llama relleno.

En la actualidad se comercializa la harina de banano para hacer alimento de ganado y porcicultura, en su mayoría por cuestiones de consumo se hacen conversiones de acuerdo a la masa muscular, mientras más grande es el animal es mayor el consumo.

Por ejemplo para hacer 1ton de balanceado de camarón se necesita 20 y como máximo 25 kg de harina de banano, mientras que para hacer 1 ton de balanceado para vacas el consumo es de 200 kg de harina de banano, porque el peso de una vaca es de alrededor de 400 a 800 libras.

Otro factor importante es que la humedad es ideal para procesar balanceado porque lo requerido en humedad de la harina de banano es del 8 al 10%, humedad que se puede alcanzar durante el proceso de harina de banano.

El Msc. Cesar Molina; nutricionista experto de camarones

(CENAIM) Centro Nacional de Investigaciones Marinas dice: La harina de banano es altamente digerible para los camarones, dependiendo de los niveles más allá del 80% de digestibilidad de carbohidrato que es básicamente lo que tiene la harina de banano, la única razón porque se incluye dentro de la dieta de camarón es por alto

nivel de carbohidrato que representa energía no proteica que es la que interesa.

En comparación con el polvillo de arroz, la harina de banano es un producto que se supone es de mejor calidad porque proviene directamente de la fruta y no es desecho; porque los polvillos son desechos aunque ambos son fuentes de carbohidratos; la diferencia está dada por cuál de ellos tenga mayor aprovechamiento por parte del animal.

Ahora estamos trabajando en pruebas acerca de digestibilidad de carbohidratos probando con fuentes variadas entre esas la harina de banano, lo que se trata es de tener una oportunidad de encontrar una fuente de energía barata para el camarón.

Nosotros usamos la pulpa trasformada en harina, es decir sacamos la cáscara y nos quedamos con el fruto y desde el punto de vista de pesticidas no hemos tenido problemas porque los productos químicos tóxicos no intervienen en el proceso ya que están en el exterior mas no dentro de la pulpa; la harina de banano que usamos es producto de liofilización, lo que implica alrededor del 1 y máximo 2 % de humedad; las pruebas han consistido en reemplazar las fuentes de carbohidratos para ver si tienen resultados benéficos en el camarón.

La harina de banano aporta más con carbohidratos que con proteínas en la alimentación del camarón y minerales pero lo que se busca es que esta harina sea como fuente energética, que se incorpore en la dieta alimenticia del camarón en momentos de sobreoferta del banano para

que sea de utilidad en vez de que sea desperdicio, en este caso sería más económico.

Hay muchas fuentes de alimentos de camarones en el mercado no podría decirte una en especial porque eso no significa calidad simplemente las conozco por el tipo de trabajo que desarrollamos con la asistencia que se brinda a los camarones de la que recuerdo están las productoras Alimentosa, Diamasa, Balanfarina.

En general no puedo dar respuesta clara de cuál de ella es la mejor porque se da asistencia técnica a las camaronerías de sus respectivos dueños y ellos como es lógico dicen que su alimento es el mejor.

Los camarones se alimentan dos veces al día, inicialmente las larvas consumen alimentos alrededor del 20% de su masa, luego en su crecimiento terminan con el 4% al 6% del consumo de alimento en relación a la masa. El camarón tiene la particularidad de no consumir el alimento inmediatamente por lo tanto se debe considerar que el alimento al caer en el agua pierde su integridad proteínica.

Consultas a Productoras de Balanceado

Según las entrevistas existen diferentes tipos de requerimientos para cada especie como camarón, vacas, pollos, gallinas ponedoras y cerdos los cuales son los más comerciales.

Se consultó con puntos de distribución y productoras de balanceados para animales como cerdos, caballos, vacas, pollos y gallinas ponedoras en el mercado sobre los atributos que se

necesitan para la elaboración de balanceado para estos diferentes tipos de animales.

Tabla 2.3

ADMINISTRADORES - PRODUCTORES	EMPRESA
Tecnóloga Patricia González	Alimentsa
Msc. Cesar Molina	CENAIM
Ing. Fausto González	Alimentsa
Ing. Juan Arroba	La granja

Después de las debidas entrevistas y conversaciones se muestra el contenido o los requerimientos alimenticios que necesitan los cerdos, vacas, pollos, gallinas ponedoras y caballos. Tomando en cuenta parámetros principales como son: proteínas, humedad, grasa y fibra.

Tabla 2.4

POLLOS

Componentes Importantes en formulas	Porcentajes en formula total
Proteínas	21 min
Humedad	12 max
Grasa	5 min
Fibra	4 max

Tabla 2.5

GALLINAS PONEDORAS

Componentes Importantes en formulas	Porcentajes en formula total
Proteínas	14 min
Humedad	12 min
Grasa	4 min
Fibra	6 min

Tabla 2.6

CABALLOS

Componentes Importantes en formulas	Porcentajes en formula total
Proteínas	19 min
Humedad	No
Grasa	4 min
Fibra	4 max

Tabla 2.7

CERDOS

Componentes Importantes en formulas	Porcentajes en formula total
Proteínas	14min
Humedad	12 max
Grasa	5 min
Fibra	6 max

Tabla 2.8

VACAS

Componentes Importantes en formulas	Porcentajes en formula total
Proteínas	14 min
Humedad	12 max
Grasa	6 min
Fibra	13 max

En el caso del **Camarón**, el cual es la especie más comercializada dentro de nuestro medio, los requerimientos alimenticios son:

Tabla 2.9

Componentes importantes en formulas	Porcentajes en formula total
Proteínas	30 min
Humedad	11 max
Grasa	22-28-30 Min (según crecimiento)
Fibra	4 max

Estos componentes y sus porcentajes son necesarios para la dieta alimenticia de cada uno de estos animales y por ello no se puede mencionar los 100 atributos más importantes, por cuanto al momento de seleccionar una marca se lo realiza en base a estos parámetros determinados por los nutricionistas en balanceados.

Sobre el resto de composición de las formulas de balanceados para cada tipo de especie, los datos son restringidos ya que interviene el porcentaje del tipo de relleno que se use cada productor y estos datos no son públicos.

Generalmente el tipo de relleno que se usa es: la harina de pescado en primer lugar, la harina de soya en segundo lugar y otros tipos de harinas como por ejemplo la harina de banano que se usa actualmente.

Todos estos datos alimenticios vienen dados en tablas de nutrición según cada especie. Se evidencia por conversaciones con productores de balanceados que están empleando en la mayoría de los casos harina de banano como relleno en sus formulas pero no

revela las cantidades y comentan que es irregular el abastecimiento de la harina de banano debido a que los productores artesanales tienen problemas con el secado y el pelado del banano , para el caso de los animales como las vacas y cerdos es frecuente encontrar que la harina de banano procesada con cáscara es mas oscura que la harina de banano sin cáscara.

Análisis de las Encuestas:

Para el Análisis de las encuestas según la Cámara de Comercio de Guayaquil existe 15 empresas registradas como productores de balanceados, por medio de la cual nuestra muestra es dirigida total es de 15 encuestados.

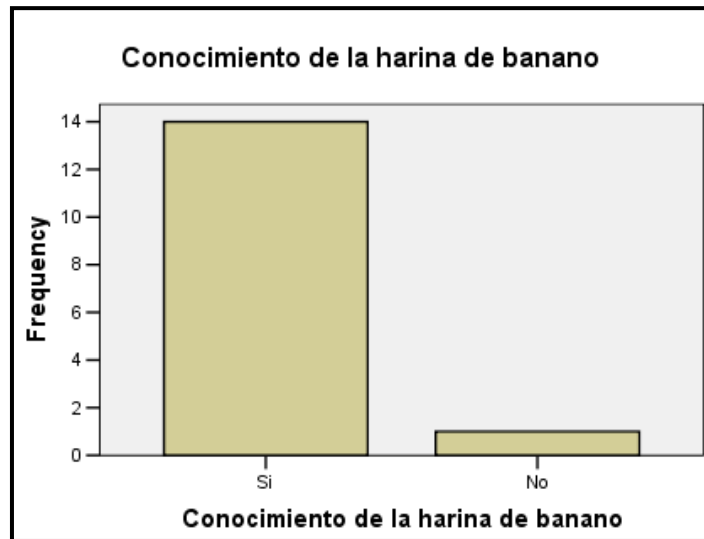
A continuación se presentan los gráficos con su respectiva interpretación o análisis para cada ítem, las preguntas respondidas por la población encuestada, fueron tomando en consideración la dimensión a la cual pertenece.

GRÁFICO: 1 ENCUESTA PREGUNTA 1

1. ¿Conoce o ha escuchado sobre la HARINA DE BANANO para balanceado que podría ser utilizado como dieta para la cría de animales?

N	Valid	15
	Missing	0

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid Si	14	93,3	93,3	93,3
No	1	6,7	6,7	100,0
Total	15	100,0	100,0	



Procedimos a realizar 15 encuestas de las cuales en la primera pregunta de los 15 encuestados 14 que corresponde al 93.3% dijeron que si tenían conocimiento sobre la harina de banano que podría ser utilizada como dieta en la cría de animales y solo 1 dijo que no había escuchado sobre la harina de banano.

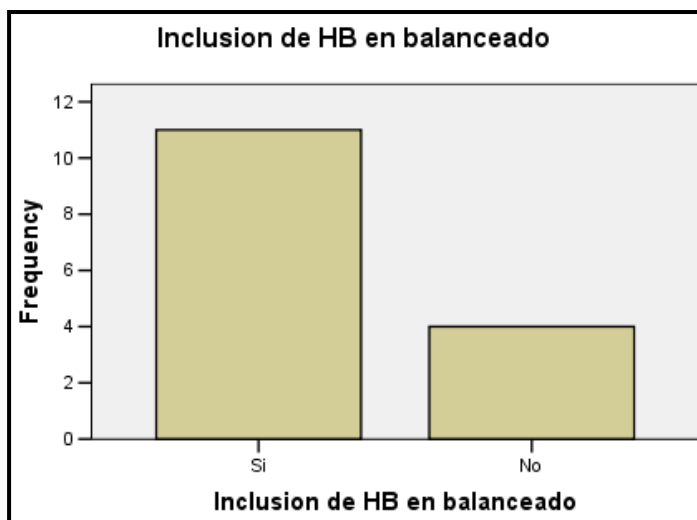
GRÁFICO: 2 ENCUESTA PREGUNTA 2

1. ¿Han incluido Harina de Banano en la fabricación de su Balanceado?

N	Valid	15
	Missing	0

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid Si	11	73,3	73,3	73,3

No	4	26,7	26,7	100,0
Total	15	100,0	100,0	



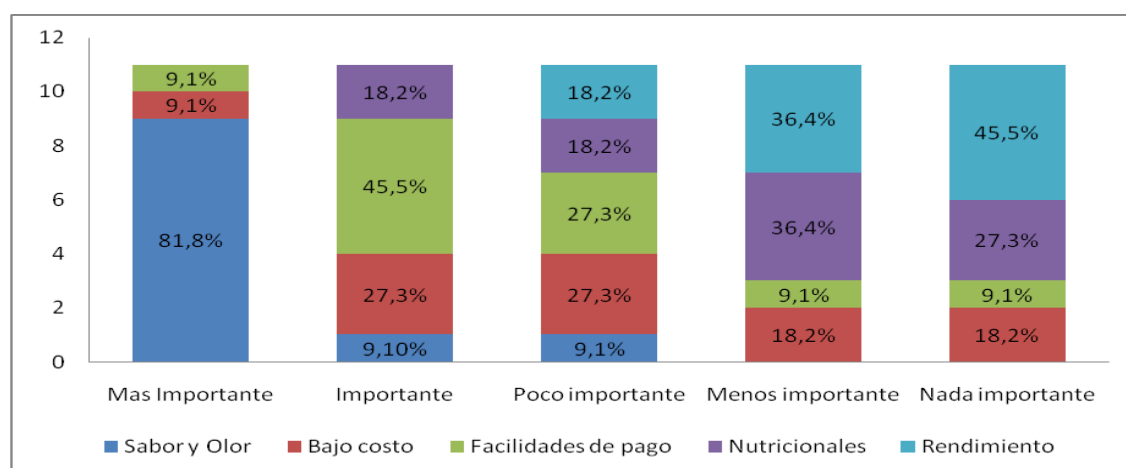
De las 15 encuestas en la segunda pregunta 11 encuestados que corresponde al 73.3% dijeron que si habían incluido harina de banano en la fabricación de balanceado y 4 encuestados que corresponde al 26.7% dijeron que no habían incluido dicha harina en la fabricación del balanceado.

GRÁFICO: 3 ENCUESTA PREGUNTA 3

1. ¿Por qué razones utiliza Harina de Banano en la producción de balanceados? Enumere en escala del 1 al 5 donde 5 es la más importante y la 1 es la menos importante.

	Más Importante	importante	Poco importante	Menos Importante	Nada importante
N Valid	11	11	11	11	11
Missing	4	4	4	4	4

		Más importante	Importante	Poco importante	Menos importante	Nada importante
Valid	SABOR Y OLOR	9	1	1	0	0
	NUTRICIONALES	1	3	3	2	2
	BAJO COSTO	1	5	3	1	1
	RENDIMIENTO	0	2	2	4	3
	FACILIDAD DE PAGO	0	0	2	4	5
	Total	11	11	11	11	11
Missing	No sabe/no contesta	4	4	4	4	4
Total		15	15	15	15	15



En la pregunta 3 de los 11 encuestados que debían responder esta pregunta dijeron que la razón más importante para utilizar harina de banano es el sabor y olor que corresponde al 81.8% de los encuestados que respondieron esta pregunta, la razón importante para utilizar harina de banano es por las facilidades de pago que corresponde al 45.5% de

los encuestados, la razón poco importante sería bajo costo y facilidades de pago que corresponden ambas al 27.3% de los encuestados, la razón menos importante sería rendimiento en la producción y requerimientos nutricionales que corresponden ambas al 36,4% de los encuestados y la razón nada importante para utilizar harina de banano es el rendimiento en su producción que corresponde al 45.5%.

GRÁFICO: 4 ENCUESTA PREGUNTA 4

2. ¿Quién le provee la harina de banano? Clasificar sus parámetros en porcentaje cuya suma del 100%

N	Valid	0
	Missing	15

	Frequency	Percent
Missing No sabe/ No contesta	4	26,7
No Usa	11	73,3
Total	15	100,0

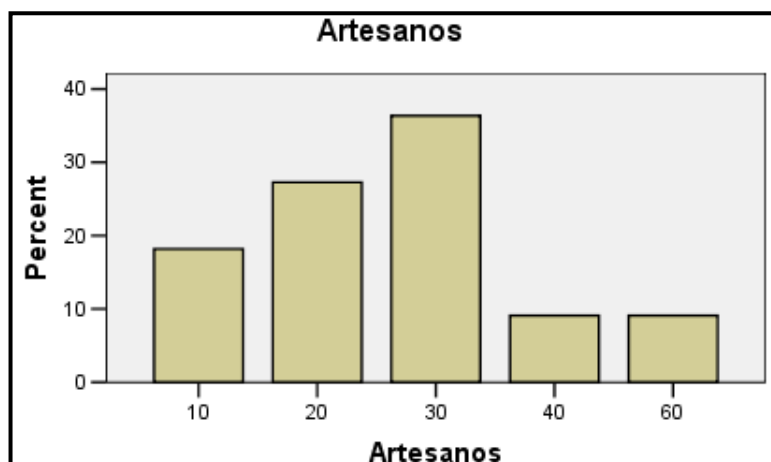
En la pregunta 4 de los 11 encuestados que debían responder esta pregunta ninguno de ellos fabrican su propia harina de banano y es por eso que son salieron 11 valores que No Usa que corresponde a los productores de balanceado que utilizan harina de banano pero no

fabrican su propia harina y los otros 4 encuestados que no debían responder esta pregunta.

- **Artesanos**

N	Valid	11
	Missing	4
Mean		27,27
Median		30,00
Percentiles	25	20,00
	50	30,00
	75	30,00

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	10	2	13,3	18,2	18,2
	20	3	20,0	27,3	45,5
	30	4	26,7	38,4	81,8
	40	1	6,7	9,1	90,9
	60	1	6,7	9,1	100,0
	Total	11	73,3	100,0	
Missing	No sabe/ No contesta	4	26,7		
Total		15	100,0		



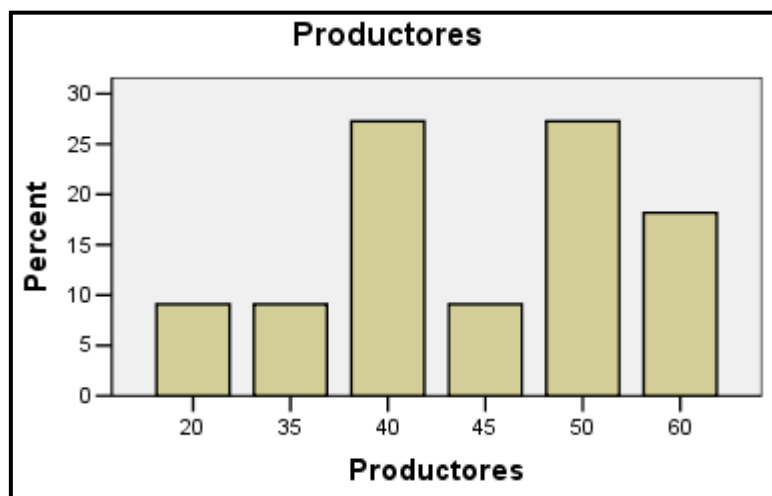
En la pregunta 4 de los 11 que debían responder obtuvimos que el 36.4% dijeron que compraban 30% de su harina de banano a los artesanos. La media que compran a los artesanos es de 27.27% y la mediana es de 30%.

- **Productores**

N	Valid	11
	Missing	4
Mean		44,55
Median		45,00
Percentiles	25	40,00
	50	45,00
	75	50,00

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid 20	1	6,7	9,1	9,1
35	1	6,7	9,1	18,2
40	3	20,0	27,3	45,5

	45	1	6,7	9,1	54,5
	50	3	20,0	27,3	81,8
	60	2	13,3	18,2	100,0
	Total	11	73,3	100,0	
Missing	No sabe/ No contesta	4	26,7		
Total		15	100,0		

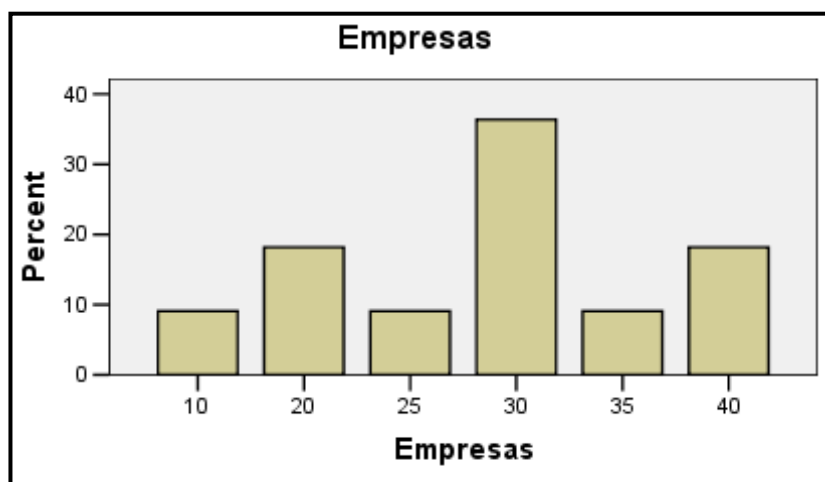


En la pregunta 4 de los 11 que debían responder obtuvimos que el 27.3% dijeron que compraban 50% de su harina de banano a los Productores y otro 27.3% de los encuestados respondieron que compraban el 40% de su, harina de banano a Productores. La media que compran a los artesanos es de 44.55% y la mediana es de 45% (en porcentajes).

- **Empresas**

N	Valid	11
	Missing	4
Mean		28,18
Median		30,00
Percentiles	25	20,00
	50	30,00
	75	35,00

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	10	1	6,7	9,1	9,1
	20	2	13,3	18,2	27,3
	25	1	6,7	9,1	36,4
	30	4	26,7	36,4	72,7
	35	1	6,7	9,1	81,8
	40	2	13,3	18,2	100,0
	Total	11	73,3	100,0	
Missing	No sabe/ No contesta	4	26,7		
Total		15	100,0		



En la pregunta 4 de los 11 que debían responder obtuvimos que el 36.4% dijeron que compraban 30% de su harina de banano a las empresas. La media que compran a las empresas es de 28.18% y la mediana es de 30%.

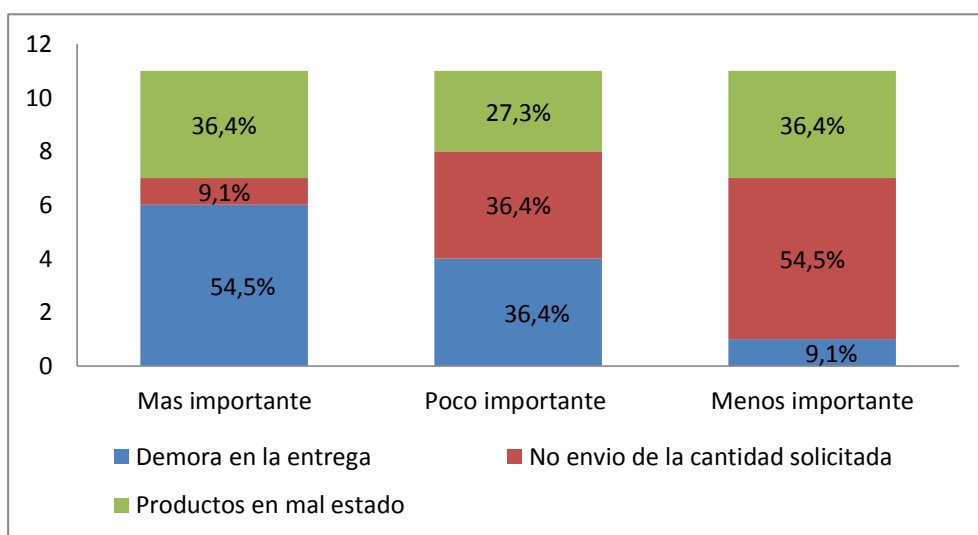
GRÁFICO: 5 ENCUESTA PREGUNTA 5

1. ¿Tiene inconvenientes para adquirir el producto? Enumere en orden de importancia del 1 al 3, siendo 3 más importante 1 menos importante.

	Más importante	Poco importante	Menos importante
N Valid	11	11	11
Missing	4	4	4

	Más importante	Poco importante	Menos importante

Valid	Demora en la entrega	6	4	1
	No envió de la cantidad solicitada	1	4	6
	Productos en mal estado	4	3	4
	Total	11	11	11
Missing	No sabe / No contesta	4	4	4
Total		15	15	15



En la pregunta 5 de los 11 encuestados que debían responder esta pregunta dijeron que los inconvenientes Mas importante para adquirir la harina de banano es la demora en la entrega que corresponde al 54,5%, también que el inconveniente poco importante para adquirir harina de banano seria la demora en la entrega y no envió de la cantidad solicitada ambas con un porcentaje de 36,4% del total de los encuestados, y que el inconveniente menos importante para adquirir la harina de banano es el no envió de la cantidad solicitada que corresponde al 54,5%

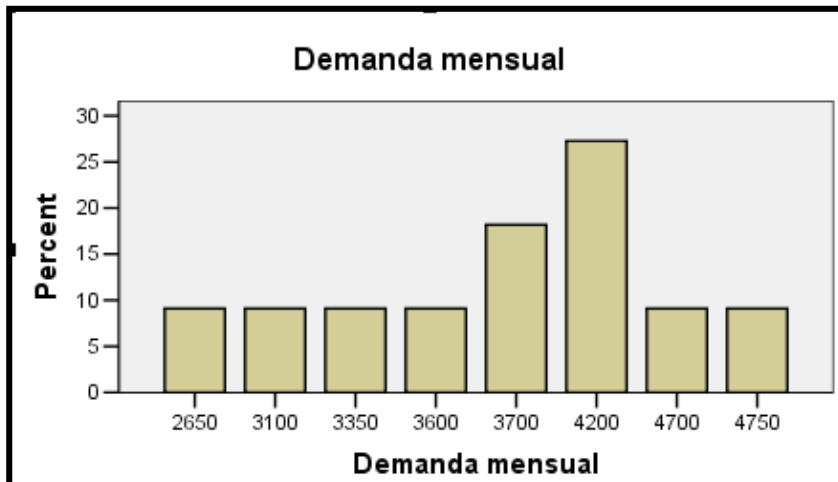
GRÁFICO: 6 ENCUESTA PREGUNTA 6

1. ¿Cuál es la cantidad promedio aproximada de harina de banano que adquirió mensualmente durante el Año 2008?

Demanda mensual

N	Valid	11
	Missing	4
Mean		3831,82
Median		3700,00
Percentiles	25	3350,00
	50	3700,00
	75	4200,00

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	2650	1	6,7	9,1	9,1
	3100	1	6,7	9,1	18,2
	3350	1	6,7	9,1	27,3
	3600	1	6,7	9,1	36,4
	3700	2	13,3	18,2	54,5
	4200	3	20,0	27,3	81,8
	4700	1	6,7	9,1	90,9
	4750	1	6,7	9,1	100,0
	Total	11	73,3	100,0	
Missing	No sabe / No contesta	4	26,7		
Total		15	100,0		



En la pregunta 6 de los 11 que debían responder obtuvimos que el 27.3% dijeron que su demanda mensual de harina de banano es 4200 quintales y 18.2% de los encuestados respondieron su demanda mensual harina de banano es 3700 quintales. La media de la demanda mensual es de 3831.82 y la mediana es de 3700 quintales.

GRÁFICO: 7 ENCUESTA PREGUNTA 7

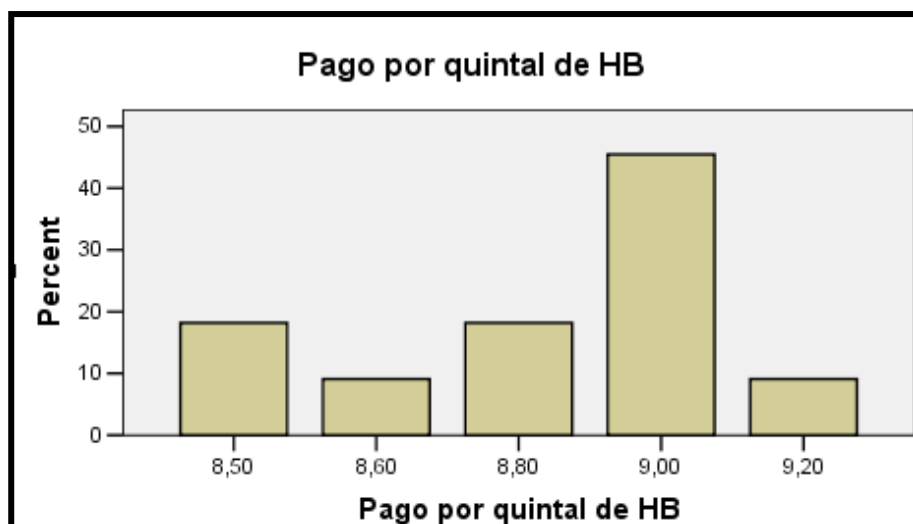
1. ¿Cuánto pagó por el quintal de Harina de Banano la última vez que adquirió el producto?

Pago por quintal de HB

N	Valid	11
	Missing	4
Mean		8,8545
Median		9,0000
Percentiles	25	8,6000
	50	9,0000

75	9,0000
----	--------

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	8,50	2	13,3	18,2	18,2
	8,60	1	6,7	9,1	27,3
	8,80	2	13,3	18,2	45,5
	9,00	5	33,3	45,5	90,9
	9,20	1	6,7	9,1	100,0
	Total		11	73,3	100,0
Missing	No sabe / no contesta	4	26,7		
Total		15	100,0		



En la pregunta 7 de los 11 que debían responder obtuvimos que el 45.5% dijeron que el precio al cual adquirirían harina de banano es \$9 y 18.2% de los encuestados respondieron que el precio al cual adquirirían la

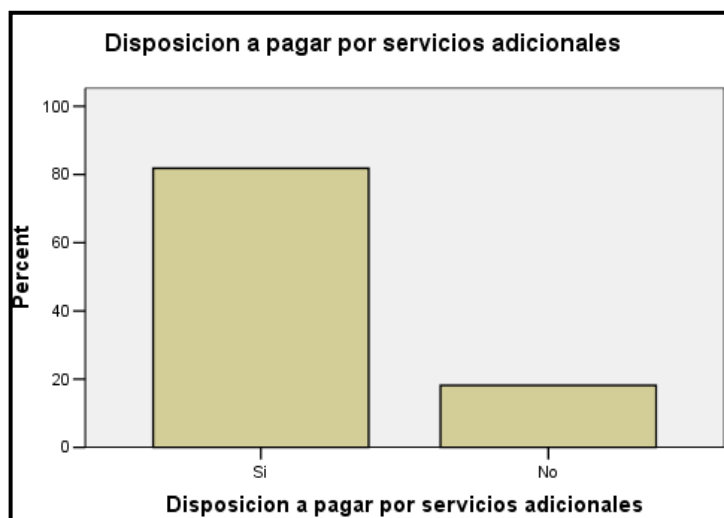
harina es de \$8,8. La media del precio al cual adquirirían la harina es de \$ 8,85 y la mediana de \$9.

GRÁFICO: 8 ENCUESTA PREGUNTA 8

1. ¿Estaría dispuesto a pagar más por nuestro producto si nosotros como productores le brindásemos servicios adicionales, tales como asesoría, facilidades de pago y promociones?

N	Valid	11
	Missing	4

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid Si	9	60,0	81,8	81,8
No	2	13,3	18,2	100,0
Total	11	73,3	100,0	
Missing No sabe / No contesta	4	26,7		
Total	15	100,0		



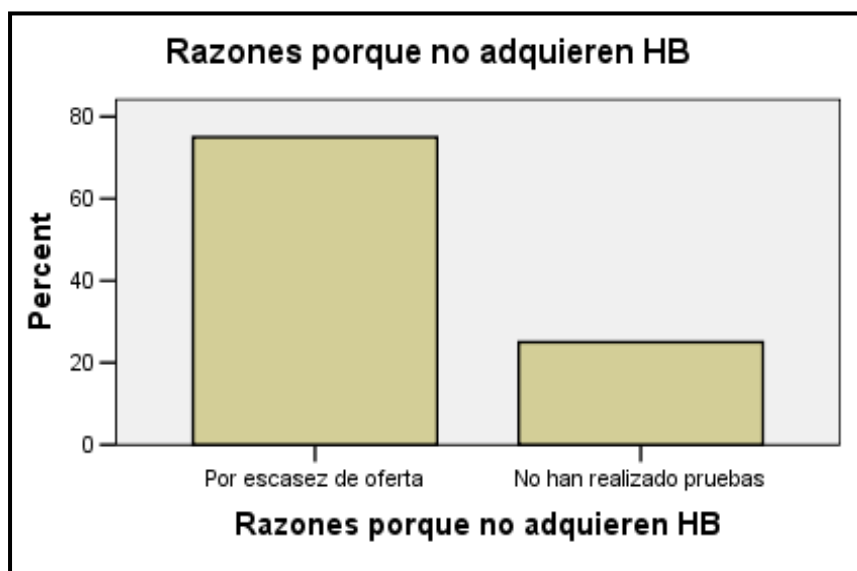
De las 15 encuestas en la octava pregunta los 11 encuestados que debían responder esta pregunta 9 corresponde el 81.8% respondieron que si estarían dispuesto a pagar por servicios adicionales y 4 encuestados respondieron que no estarían dispuesto a pagar por servicios adicionales.

GRÁFICO: 9 ENCUESTA PREGUNTA 9

1. ¿Por qué no utilizó la harina de banano? Escoja una respuesta.

N	Valid	4
	Missing	11

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Por escasez de oferta	3	20,0	75,0	75,0
	No han realizado pruebas	1	6,7	25,0	100,0
	Total	4	26,7	100,0	
Missing	No sabe / No contesta	11	73,3		
Total		15	100,0		



De las 15 encuestas en la novena pregunta de los 4 encuestados que debían responder esta pregunta 75% respondieron que no han adquirido harina de banano por la escasez de oferta que existe en el mercado y 1 respondieron que no ha adquirido harina de banano porque no se han realizado pruebas respecto al producto.

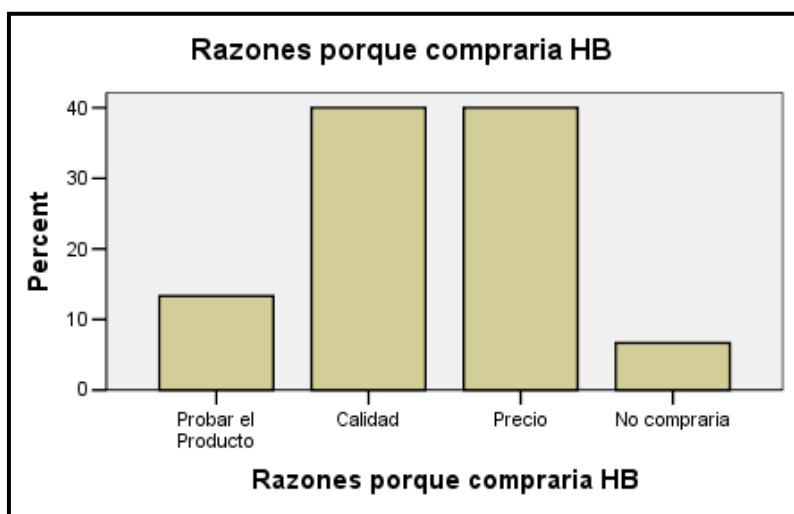
GRÁFICO: 10 ENCUESTA PREGUNTA 10

Pregunta 10

1. ¿Si le ofrecieran Harina de Banano por qué lo compraría? Escoja una opción.

N	Valid	15
	Missing	0

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid Probar el Producto	2	13,3	13,3	13,3
Calidad	6	40,0	40,0	53,3
Precio	6	40,0	40,0	93,3
No compraría	1	6,7	6,7	100,0
Total	15	100,0	100,0	



De los 15 encuestados que debían responder esta pregunta el 40% respondieron que la razón porque compraría harina de banano es por la calidad del producto y otro 40% respondieron que la razón porque compraría harina de banano es por el precio.

CAPÍTULO V

PROPUESTA DE GUÍA DE COMUNICACIÓN ORGANIZACIONAL

1. Antecedentes

La guía de la estructura de la comunicación es un mecanismo utilizado por las empresas modernas que llevan la información en todas direcciones, con el cuidado de establecer objetivos, fechas límites.

Tal como vimos en el antecedente teórico de la investigación, la presente estructura debe tener amplitud y perduración. Amplitud porque define la investigadora que no debe quedar ninguna parte de la empresa incomunicada, la comunicación no debe ser segregada en ordenes jerárquicos, más bien, debe ser socializada de manera horizontal, para que todos sepan los lineamientos que persiguen en la empresa.

La creación de la procesadora de harina de banano para comunicar e implementar el uso del banano verde de rechazo, se basa en las necesidades que se vienen suscitando, además de ser parte de un programa de responsabilidad social.

Plan de objetivos

Objetivos Generales

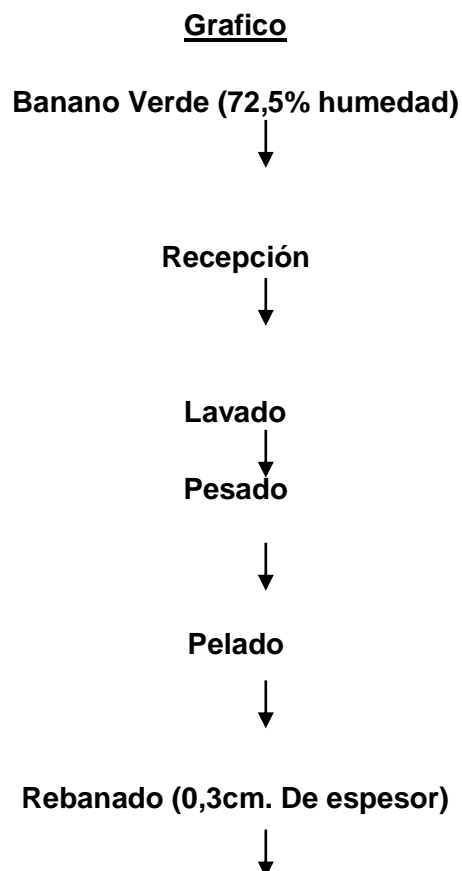
Elaborar un proyecto en el que se demuestre la rentabilidad mediante un análisis de factibilidad de una planta procesadora de harina de banano por medio de comunicación y de la utilización de banano verde de rechazo que desperdician las distintas exportadoras.

Objetivos Específicos (Comunicadora y grupos)

1. Realizar estudios de Mercado, Financiero y Social (Ambiental) para demostrar la viabilidad de nuestro proyecto.
2. Capitalizarse por medio de recursos propios y préstamo otorgado por el Banco Nacional de Fomento.
3. Diseñar una planta procesadora de fabricación Nacional a fin de obtener el producto listo para comercializarlo hacia las fábricas de alimentos balanceados.
4. Crear puestos de trabajo durante el primer año del proyecto en la Comunidad Playas de Vines.
5. Recuperar la Inversión Inicial a mediano - largo plazo.

Proceso Comunicación y Elaboración de Harina de Banano

Para la obtención de las harinas sometidas a los diferentes tratamientos antioxidantes se tomo como base el proceso descrito por Calle. El proceso se resume en el siguiente diagrama de flujo:



Escurreido



Deshidratación



Molienda



Tamizado



Harina (10 – 13 % humedad)

CAPÍTULO VI

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

CONCLUSIONES

La comunicación organizacional, se deberá complementar con los principios de la planificación, las industrias no se equivocan en planificar, se equivocan al no poder transmitir la información y conocimientos.

Por ser el Ecuador unos de los países principales productores y exportadores de banano, podemos obtener con facilidad la fruta y a un bajo precio.

En este trabajo hemos mencionado la posibilidad de usar harina de banano como un complemento para la fabricación del balanceado y de acuerdo a esto hemos evaluado en términos financieros la conveniencia de instalar una Planta procesadora de Harina de Banano orientada a la comercialización del producto final.

A pesar de que la elaboración de Harina de Banano es una actividad poco explotada, ya que existen pocos productores que se dedican a la producción de la misma, aunque para la elaboración de la Harina de Banano no se necesitan maquinarias tan complejas, ni tanto capital.

En lo que respecta a la composición nutricional del balanceado no se verá afectado por la inclusión de Harina de Banano como un complemento ya que este aporta con carbohidratos, proteínas, grasas, humedad, carbohidratos, cenizas etc. suficientes para los diferentes tipos de animales.

Luego de haber realizado los estudios financieros, de mercado y social, correspondientes, se concluye que es conveniente realizar la inversión y la seguridad de recuperar el préstamo otorgado por entidades financieras que en este caso será el Banco Nacional de Fomento, en el cual se solicitara un crédito a mediano plazo. Es así que en nuestro proyecto hemos demostrado que no solo es posible sino rentable la producción de Harina de Banano, tanto para los que se dedican a su producción, como para quienes viven cerca de la Planta, ya que se beneficiarán por los posibles puestos de trabajo que se generara en la zona.

RECOMENDACIONES

Por las razones antes mencionadas, recomendamos para aquellas personas que se dedican a actividades afines al negocio de harina de banano, establecer la planta procesadora de harina de banano cerca de las empresas productoras de banano para así mantener una logística de transporte eficiente de la materia prima y del producto final.

En el proceso de elaboración de la harina de banano hay que tomar en cuenta que el banano sea sin cáscara, la cual contiene oxidantes, los cuales a su vez limita el proceso crecimiento de ciertos animales.

Con los proveedores y compradores es importante tener una reunión y llegar a un acuerdo para cupos de compra y venta mediante contratos establecidos durante un periodo de tiempo.

Bibliografía y citas

- Andrade, H. (2005). *Comunicación organizacional interna*. Madrid: Gesbiblo.
- Andreasen, A. (2006). *Social Marketing in the 21st Century*. Londres: Sage Publications.
- Asociación Interdisciplinar José de Acosta. (1992). *La comunicación*. Madrid: Editorial Gráfica Ortega.
- Barkley, E., Cross, P., & major, H. (2005). *Collaborative learning techniques*. San Francisco: Jossey-Bass.
- Bernal, C. (2006). *Metodología de la investigación*. México: Pearson.
- berrigan, f. J. (1981). *La comunicación comunitaria*. paris: unesco.
- Berrigan, F. (1981). *La comunicación comunitaria: Cometido de los medios de comunicación comunitaria en el desarrollo*. Madrid: UNESCO.
- Bonals, J., & Sánchez, M. (2007). *Manual de asesoramiento psicopedagógico*. Barcelona: Editorial Graó.
- Cash, A. (2002). *Psicología para dummies*. Bogotá: Norma.
- Cohen, G. (1991). *La naturaleza de la función directiva*. Madrid: Díaz santos.
- El lenguaje de la vida. (s.f.). *Blog de el lenguaje de la vida*. Recuperado el 4 de noviembre de 2010, de Sitio web de comunicación: www.ellenguajedelavida.blogspot.com
- El Universo. (10 de septiembre de 2010). *El Universo*. Recuperado el 15 de Octubre de 2010, de Sitio web el periódico El universo: <http://www.eluniverso.com/2010/09/10/1/1356/ecuador-continua-105-ranking-competitividad.html?p=1361A&m=2160>
- El Universo. (24 de Octubre de 2008). *www.el-universo.net*. Recuperado el 2 de Junio de 2012, de www.el-universo.net: http://www.el-universo.net/especiales/barrios/martha_de_rollos.html
- Eyssautier, M. (2006). *Metodología de la investigación: desarrollo de la inteligencia*. México: Thomson.

- Fernández, T., & García, A. (2001). *Medios de Comunicación, Sociedad y Educación*. Castilla: Colección Humanidades.
- Ferrer, G. G. (2005). *Investigación comercial*. Madrid: Universidad Rey Juan Carlos.
- Festinger, L., & Katz, D. (1992). *Los métodos de investigación en las ciencias sociales*. Barcelona: Paidós.
- García, J. (1998). *La comunicación interna*. Madrid: Ediciones Díaz de Santos, S.A.
- Guerra, R. (9 de Noviembre de 2008). *Blog de Roberto Guerra*. Recuperado el 8 de Mayo de 2012, de Blog de Roberto Guerra:
<http://robertoguerra.wordpress.com/2008/11/09/%E2%80%9Cgestion-y-autogestion-en-la-cultura-en-revista-foco-n%C2%BA-76/>
- IICA. (1892). *Teoría y Proceso de la Comunicación*. Guatemala: IICA.
- Koontz, H., & O'Donnell, C. (1998). *Principio de la administración moderna*. New York: McGraw Hill.
- Kotler, P., & Armstrong, G. (2001). *Marketing. Octava edición*. México: Pearson educación.
- Kotler, P., & Armstrong, G. (2001). *Marketing. Octava edición*. México: Pearson educación.
- Kotler, P., & Roberto, E. L. (1992). *Marketing social: Estrategias para cambiar la conducta pública*. Madrid: Ediciones Díaz de Santos.
- Langevin, L. (2000). *La Comunicación: Un arte que se aprende*. Bilbao: Grafo. S.A.
- León, A. (2005). *Estrategias para el desarrollo de la comunicación profesional*. México: UMUSA.
- Longo, F. (2004). *Merito y flexibilidad*. Barcelona: Paidós.
- Marín, L. (1992). *Sociología de la empresa*. Madrid: Ibérico europea.
- Mintzberg, H., Quinn, J., & Voyer, J. (1997). *El proceso estratégico: Conceptos, contextos y casos*. Naucalpan de Juárez: Prentice Hall Hispanoamericana.
- Moreno, L. (1996). *Intercambio Social Y Desarrollo Del Bienestar*. Madrid: Bouncopy.
- Pérez, L. (1995). *Marketing social: Teoría y práctica*. Madrid: Pearson Prentice Hall.

- Ramirez, T. (2004). *Cómo realizar el proyecto de investigación*. Caracas: Contexto editores.
- Rey, F. (2003). *Técnicas de resolución de problemas*. Madrid: FC editorial.
- Robbins, S. (2004). *Comportamiento Organizacional*. México: Pearson.
- Robbins, S. (2004). Comportamiento Organizacional. En S. Robbins, *Comportamiento Organizacional* (págs. 571-579). México: Pearson.
- Sabino, C. (2005). *El proceso de la investigación*. Caracas: Panapo.
- Schiffman, L. (2005). *Comportamiento del consumidor*. México: Pearson educación.
- Shumpeter, J. (1976). Capitalism, socialism, democracy. En J. Shumpeter, *Capitalism, socialism, democracy* (págs. 132-133). New Jersey: George Allen & Unwin.
- Taylor, S., & Bogdan, R. (1987). *Introducción a los métodos cualitativos de investigación*. Barcelona: Paidós.
- week, B. (1994). Council of communication managment. *Bussines week* , 8.