



**UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL**

Facultad de Ingeniería Química

Carrera Licenciatura en Gastronomía

**TEMA:**

Propuesta de emprendimiento para el desarrollo de una empresa productora y comercializadora de dulces formulados a base de Sicana odorífera (Girón) en la ciudad de Guayaquil.

(Trabajo de Titulación de Licenciatura)

**AUTORES:**

Ingrid Dueñas M.

Dennise Saraguro M.

**TUTOR:**

Ing. Ivan Viteri, MSc

Guayaquil, septiembre 3 de 2018



**UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL**

Facultad de Ingeniería Química



**ACTA DE APROBACIÓN TRABAJO DE TITULACIÓN**

**Tema:**

“Propuesta de emprendimiento para el desarrollo de una empresa productora y comercializadora de dulces formulados a base de Sicana odorífera (Girón) en la ciudad de Guayaquil”

**Trabajo de titulación presentada por:**

Ingrid Dueñas M.

Dennise Saraguro M.

**Aprobado en su estilo y contenido por el Tribunal de Sustentación:**

.....

(Preside el Tribunal)

.....

Ing. Iván Viteri

Tutor de Tesis

.....

Miembro del Tribunal

.....

Miembro del Tribunal

Guayaquil, 3 de septiembre del 2018

### **DECLARACIÓN DE AUTORÍA**

La responsabilidad del contenido desarrollado en este Trabajo de Titulación, nos corresponde exclusivamente; y la propiedad intelectual de la misma a la Universidad de Guayaquil según lo establecido por la Ley vigente.

Firma.....

Ingrid Dueñas M.

Firma.....

Dennise Saraguro M.

## **Dedicatoria**

Esta propuesta de negocio va dedicada primero a nuestro Dios creador de nuestras vidas, ya que nos ha permitido desempeñarnos y cumplir nuestras metas tanto en un nivel profesional como social. Llegar a ser compañeras de universidad, amigas y en algún momento socias de nuestra propia empresa.

A nuestras madres, abuelitas, hijos y hermanos que nos han brindado su amor incondicional y han sido un pilar fundamental a lo largo de nuestras carreras y ahora al culminar la misma han sido un apoyo tanto emocional como financiero en nuestras carreras. Creemos firmemente en el vínculo familiar, el apoyo incondicional, el amor verdadero, la incursión de valores, de carácter, de fé y de confianza, todo esto se ha dado y se seguirá dando debido a nuestros familiares y seres queridos.

A nuestros queridos maestros por todos los conocimientos por la gastronomía que nos impartieron a lo largo de nuestra carrera, también aquellos que lograron brindar esa emoción o que con carisma supieron llenar nuestro deseo no sólo de conocimientos básicos o teóricos sino también de sabiduría humana, valores personales o para referirnos de una manera más sencilla aquellos que con su ejemplo nos enseñaron la importancia de que para ser buenos profesionales debemos preocuparnos por ser primero buenas personas o personas de bien. La responsabilidad, el trabajo en equipo y la persistencia son algunos de los valores que pudimos presenciar y aprender gracias al ejemplo de aquellos profesores por vocación.

## **Agradecimiento**

Agradecimiento eterno a nuestros familiares y seres queridos, que han estado presentes y pendientes de cada materia, talleres, eventos o semestres completos, ya que ellos no sólo nos brindaron su apoyo financiero sino también emocional y no dejaron nunca que perdamos nuestros objetivos profesionales muy aparte de cualquier situación personal y persistieron siempre para que podamos terminar la carrera y obtener nuestros títulos. Gracias totales para ellos.

A la Universidad de Guayaquil, Facultad de Ingeniería Química, carrera de Licenciatura en Gastronomía por toda su labor realizada a lo largo de los años en la formación de profesionales en la ciudad de Guayaquil.

A nuestro tutor de tesis el Ing. Iván Viteri por todo su apoyo brindado, y un agradecimiento especial al Lcdo. Rodolfo Zamora por todas las consultas y asesorías brindadas.

Contenido	
DECLARACIÓN DE AUTORÍA.....	iii
Dedicatoria .....	iv
Agradecimiento .....	v
Lista de tablas .....	viii
Listado de Figuras.....	ix
Listado de Fotos.....	ix
Resumen .....	x
Introducción.....	xi
Capítulo 1 .....	10
Planteamiento del problema. ....	10
Justificación.....	12
Objetivos de Investigación .....	13
Objetivo general.....	13
Objetivos específicos.....	13
Capítulo 2 .....	14
Marco teórico.....	14
Origen y distribución geografía de la fruta <i>Sicana odorífera</i> .....	14
Morfología .....	14
Característica del girón.....	15
Siembra del cultivo de las cucurbitáceas .....	15
Cultivo del girón .....	16
Plagas y Enfermedades .....	16
Cosecha.....	16
Proveedores en Chone.....	17
Proceso de elaboración de una conserva.....	20
Proceso.....	21
Características de elaboración de una conserva.....	22
Características del dulce de girón .....	22
Conservantes.....	23
Formas para la preparación de la conserva de girón .....	24
Tecnología SOUS-VIDE .....	24
Pasteurización y Esterilización .....	25
Conservantes de dulces que se podrían utilizar dependiendo su envase .....	26
¿Por qué los tarros de vidrio son el mejor envase en alimentación? .....	27

Características del producto luego de ser procesado (dulce de <i>girón</i> ) .....	28
Conservación mediante la adición de azúcar .....	29
Conservación mediante regulación del pH .....	29
Beneficios que aporta a nuestra vida .....	30
Capítulo 3 .....	31
Metodología de Investigación .....	31
Objetivos de la investigación .....	32
Metodología .....	33
Tipos de investigación .....	34
Métodos y técnicas de recolección de datos .....	35
Diseño de la entrevista para la creación de una empresa productora de dulce de Girón. .....	35
Población y grupo estadístico .....	36
Capítulo 4 .....	37
Propuesta .....	37
Análisis Situacional .....	38
Macro localización.....	39
Micro localización .....	39
Tamaño del negocio .....	40
Descripción física.....	40
Análisis FODA.....	40
Análisis PESTEL.....	41
Análisis Porter .....	43
Factibilidad Legal.....	44
Estudio legal .....	44
Diseño arquitectónico.....	63
Proceso de compra de materia prima.....	68
Recepción de la mercadería .....	68
Producción.....	69
Producto .....	69
Limpieza .....	69
Evaluación y análisis del producto.....	70
Estudio de Mercado .....	70
Marketing Integrado.....	70
Imagen Corporativa.....	71

Ventaja corporativa .....	74
Factibilidad financiera.....	75
Impacto de la propuesta .....	84
Conclusiones.....	87
Recomendaciones .....	87
Bibliografía .....	88
Anexos.....	91
Anexo 1:.....	91
Entrevistas personales .....	91
Anexos 2.....	96
Fotos .....	96

### **Lista de tablas**

Tabla 1 Dimensiones de Establecimiento .....	50
Tabla 2 Ponderación .....	60
Tabla 3 Equipos y Accesorios.....	66
Tabla 4 Equipos de Oficina .....	67
Tabla 5 Ventaja Corporativa .....	74
Tabla 6 Inversión inicial.....	75
Tabla 7 Inversión fija .....	75
Tabla 8 Estado de pérdidas y ganancias .....	75
Tabla 9 Terrenos y construcción .....	76
Tabla 10 Equipos de producción .....	76
Tabla 11 Otros activos .....	77
Tabla 12 Capital de operación.....	77
Tabla 13 Ventas netas .....	77
Tabla 14 Costos de producción .....	77
Tabla 15 Materiales directos anuales .....	78
Tabla 16 Mano de obra directa.....	78
Tabla 17 Carga fabril .....	78
Tabla 18 Materiales indirectos .....	78
Tabla 19 Suministros .....	79
Tabla 20 Reparación y mantenimiento.....	79
Tabla 21 Seguros .....	79
Tabla 22 Imprevistos de la carga fabril .....	79
Tabla 23 Gastos de ventas anuales .....	80
Tabla 24 Gastos administrativos y generales .....	80
Tabla 25 Costos de activos derivados .....	80

Tabla 26 Gastos financieros.....	80
Tabla 27 Costo unitario del producto.....	81
Tabla 28 Calculo para el punto de equilibrio.....	81
Tabla 29 Flujo de efectivo neto proyectado.....	81
Tabla 30 Estado de resultado (pérdidas y ganancias) .....	<b>¡Error! Marcador no definido.</b>
Tabla 31 Análisis del punto de equilibrio.....	81
Tabla 32 Cuadro del resultado de la aplicación de la fórmula del VAN.....	84

### **Listado de Figuras**

Figura 1 Localización.....	39
Figura 2 Análisis Porte.....	43
Figura 3 Junta de Socios.....	56
Figura 4 Diseño planta alta.....	63
Figura 5 Diseño planta baja.....	64
Figura 6 Diseño parte frontal.....	65
Figura 7 Imagen corporativa 1.....	71
Figura 8 Imagen corporativa 2.....	71
Figura 9 Imagen corporativa 3.....	72
Figura 10 Punto de equilibrio.....	83

### **Listado de Fotos**

Foto 1 Con el Sr. Jacinto.....	92
Foto 2 En la hacienda.....	96
Foto 3 Entrada de la hacienda.....	92
Foto 4 Muestra de manjar de Giròn.....	97
Foto 5 Mise en place.....	92
Foto 6 Mètodo de cocción.....	97
Foto 7 Envases 60 ml.....	92
Foto 8 Esterilización.....	97
Foto 9 Muestra de etiqueta.....	98

### **Resumen**

La presente propuesta de negocio consiste en la fabricación artesanal de un dulce a base del *Sicana odorifera* (*girón*) una fruta no muy conocida que crece en distintos sectores de nuestro país sin tener una provincia o una ciudad con cultivos formales. Se pudo localizar proveedores en la provincia de Manabí en San Cayetano de Chone. Para obtener la información requerida se empleó un método descriptivo del consumo de la fruta, su mercado, las posibles instituciones reguladoras. El método de las entrevistas y la observación ayudó a reconocer no sólo la aceptación del público sino también la demanda de productos realizados con frutas exóticas en la ciudad de Guayaquil.

Con la ayuda de una agencia productora se desarrolló toda la identidad corporativa para el lanzamiento del producto como: logotipo, etiquetas, recipientes, afiches, sitios promocionales, página web, redes sociales para las imágenes publicitarias. En conclusión, se cuenta con un emprendimiento factible y viable.

**Palabras claves:** emprendimiento, dulce, artesanal, girón, proveedores.

## Introducción

El presente proyecto tiene como finalidad crear una microempresa productora y comercializadora de *girón* para llenar las necesidades y requerimientos exigidos por los habitantes del cantón Guayaquil.

En el estudio de mercado se *determinan* los resultados de la aceptación del dulce, mediante las encuestas y la investigación de los datos históricos, así como la cantidad de dulces que los consumidores están dispuestos a adquirir a un precio accesible a las condiciones de mercado. En el estudio técnico se detalla todo el proceso de producción, la operatividad del proyecto, también se acuerda la porción óptima de cada preparación, la localización, el costo de los equipos e instalaciones necesarias para el desarrollo del proyecto. Además, en este capítulo se tiene la organización administrativa y legal que se debe seguir para iniciar el funcionamiento normal del proyecto.

Se evaluó el presupuesto de inversión y operativo del proyecto, el cálculo de los ingresos anuales, el punto de equilibrio, los estados financieros con resultados positivos para la empresa. En la evaluación de la inversión del proyecto tenemos los indicadores de la evaluación, que determinan que el proyecto es rentable con fondos propios, mediante métodos que determinan el costo beneficio, tiempo de recuperación del capital, la tasa interna de retorno y el valor anual neto.

Finalmente se puede observar las conclusiones, recomendaciones, lista de referencias y anexos del proyecto de investigación.

## Capítulo 1

### Planteamiento del problema.

La creación de una microempresa productora y comercializadora de un dulce a base del girón cuyo nombre científico es *Sicana Odorífera* de la familia Cucurbitaceae en la ciudad de Guayaquil, es gracias a los beneficios con los que cuenta la fruta, dulce o en infusiones, su aporte de múltiples pro vitaminas y minerales, grasa, fibra, ceniza, calcio, fósforo, etc. Con un consumo adecuado o moderado, también hay que recalcar que en ésta época, se hace una campaña exhaustiva de lo importante y necesario que es el consumo en general de frutas, también se debe mencionar que debido a esto se ve un importante aumento en la economía ecuatoriana porque su consumo no sólo es interno, sino que también la comercialización de estas frutas tropicales han comenzado a proliferar con una gran variedad en los mercados occidentales siendo algunas hasta ahora desconocidas por muchos, así como sus características y cualidades, también como los beneficios medicinales, industriales y alimenticios para el ser humano .

En la actualidad el *girón* se lo está consumiendo muy poco ya que es relativamente desconocido en el mercado ecuatoriano siendo así que no se lo ha podido explotar mucho en la Gastronomía Ecuatoriana. En cuanto a estudios previos realizados sobre productos hechos a base de *girón* se puede resumir que no hay una producción constante o un lugar determinado para su cosecha en Ecuador, debido a esto no se han documentado proyectos o investigaciones financieras que permitan explotar la fruta. La importancia de crear un dulce a base del *girón* se debe precisamente a esto, el consumo puede ser mínimo en la

ciudad de Guayaquil, pero contando con proveedores adecuados y con las correctas instalaciones se puede producir y comercializar, ya que el *girón* es conocido y consumido en la región sierra y en la Amazonía del Ecuador.

Es necesario el estudio del *girón* ya que es una fruta exótica, patrimonio alimentario de Ecuador que se da en climas tropicales, tiene un aroma fuerte que emite a gran distancia, su sabor es dulce, agradable y es muy parecido al melón, también es usada cuando está tierna como verdura para elaborar sopas, guisos. Los beneficiados en este estudio van a ser las personas que la consuman ya sean niños, jóvenes, adultos o adultos mayores, ya que van a saber más sobre esta fruta y van a tener mayores opciones para el consumo con nuevas recetas.

## Justificación

El respectivo proyecto de titulación concierne al emprendimiento de un negocio de dulces a base del *girón*, cuyo producto es realizable debido a los recursos naturales, como la fruta y los demás insumos. Un requisito dentro de DueSara S.A es pensar en la salud de los seres humanos en general. Se aprovecharía su cosecha para empezar una microempresa emprendedora que produzca un producto de excelente calidad.

Dentro de la sociedad guayaquileña se encuentra diferentes problemáticas sociales como el peso corporal, la salud, la desnutrición, la alimentación balanceada, etc. Con el dulce de *girón* se podría introducir al mercado un postre diseñado para ayudar a los consumidores tanto de dulces como aquellos que desean cuidar su figura, hasta aquellos que necesitan una alimentación más balanceada. Hay que considerar que el proceso de cocción y envasado del dulce de *girón* puede disminuir su aporte de fibra y algunas provitaminas, su textura y estabilidad, sin embargo, su disminución puede considerarse irrelevante ante los beneficios obtenidos por el consumo de frutas procesadas y envasadas. El punto relevante en el consumo de estos productos es siempre recomendar su consumo moderado.

## **Objetivos de Investigación**

### **Objetivo general**

Crear una empresa productora y comercializadora de dulces de *girón* en la ciudad de Guayaquil, para satisfacer las necesidades de los consumidores de postres con un producto beneficioso para la salud y de excelente calidad.

### **Objetivos específicos**

- Desarrollar una investigación de mercado, que permita conocer los gustos y preferencias de la población consumidora con una producción de oferta y demanda.
- Determinar mediante un estudio técnico, la localización, tamaño y tecnología participante en el emprendimiento.
- Verificar con un estudio financiero, la factibilidad y desarrollo del emprendimiento con indicadores como el VAN; TIR; PE.

## Capítulo 2

### Marco teórico

#### Origen y distribución geografía de la fruta *Sicana odorífera*

En otros países es conocida de diferentes maneras ya que pertenece a la familia de las cucurbitáceas, también se le suele llamar sikana o almizcle pepino. Se la conoce como melocotonero, calabaza de olor, calabaza melón, pécico o albérchigo en México; melocotón o melón de olor en el Salvador y Guatemala; calabaza de chila en Costa Rica; cojombre en Nicaragua; chila en Panamá; pavi en Bolivia; secana o upe en Perú; girón en Ecuador. (Cartagena de Indias)

#### Morfología

Las flores son blancas o amarillas, en forma de urna, 5 lóbulos, solitarias el macho mide  $\frac{3}{4}$  pulgadas (2cm) de largo y la hembra mide aproximadamente 2 pulgadas (5cm) de largo.

Fruta, conocida por su fuerte, dulce y agradable olor a melón, la sorprendente fruta es elipsoide o casi cilíndrica, a veces ligeramente curvada; 12 a 24 pulgadas (30-60cm) de largo,  $2\frac{3}{4}$  a  $4\frac{1}{2}$  in (7-11.25 cm) de espesor, con cáscara dura, naranja-rojo, granate, púrpura oscuro con matices violetas o totalmente negro azabache; liso y brillante cuando está maduro, con una pulpa firme, de color amarillo anaranjado o amarillenta, dura, jugosa, de  $\frac{3}{4}$  de pulgada (2 cm) de grosor. En la cavidad central, hay una pulpa más suave, un núcleo carnoso, blando y numerosas semillas planas y ovals, de  $\frac{5}{8}$  pulg. (6 mm) de largo y  $\frac{1}{4}$  pulg. (6 mm) de ancho, de color marrón claro bordeadas con capa oscura-franja marrón, en fila apretadas que se extienden por toda la longitud de la fruta. (Popence, 1916)

### **Característica del girón**

La fruta de girón es característica por ser considerada buena para la salud, debido a que contiene nutrientes y además es usada en Paraguay empíricamente para curar la hepatitis lo cual ha sido ya se ha comprobado, también para gastroenteritis, cura la acidez estomacal y todas las afecciones estomacales además, también es un buen digestivo y un sedante natural. (Imas L. B., 2017)

La resolución es que de acuerdo a estos temas de investigación se ha llegado a la conclusión que el estudio de la fruta *Sicana odorífera* es muy extenso pero complicado porque no se encuentra suficiente información más que su origen y distribución geográfica ya que en cada país donde se encuentra tiene un nombre diferente y por ende varios usos. También su morfología donde indica su especie, hojas, flores y frutas donde explica sus características de cada parte de la fruta. Se puede decir que en el cantón Daule, se encuentra una empresa que realiza éste dulce de girón a diferencia que el ofertado en la presente investigación estaría localizado en Guayaquil, en la ciudadela Alborada 9<sup>na</sup> etapa y donde también tiene mucha acogida, porque es un producto nuevo, que es agradable a la vista del cliente y de muy buen sabor.

### **Siembra del cultivo de las cucurbitáceas**

Aclimatación, antes de plantar en el exterior las plántulas que han crecido bajo aclimátelas durante dos semanas, incremente gradualmente la ventilación, o bajo algo térmico. Es importante la ubicación y suelo ya que las cucurbitáceas prefieren un lugar cálido y resguardo. Tradicionalmente las cucurbitáceas se cultivan en caballones o montículos, que a menudo se abonaban fuertemente con materia orgánica. Esto ayuda especialmente cuando el suelo es pobre, poco profundo y propenso a escarcharse. La plantación tan

pronto como las plantas tienen tres o cuatro hojas verdaderas, lo que ocurre normalmente unas dos semanas después de la siembra, están listas para plantar. (Pollock)

### **Cultivo del girón**

Las semillas son de forma elipsoide al igual que la de sandía, estas con un proceso de maceración se pone en agua, las semillas que flotan deben ser retiradas y las que se sumergen es señal de que tienen poder germinativo. Estas se las pone en yerbas para evitar que entre el Tinua A que es un pulgón que puede dañar la planta. Las semillas del girón germinan entre 8 a 20 días, depende mucho también de la temperatura y la humedad, una vez que germina en el suelo se toma los nutrientes pertinentes y es recomendable que si se la cultiva se debe tener un árbol de modo que pueda trepar. Debe ser primero plantado en maceteros o bolsas pequeños hasta que crezca un poco más y luego ser transferidos a un lugar cuyo espacio debería ser 60 por 60 y por 20cm a 30cm de profundidad es suficiente. Es una planta perenne. (Imas L. B., 2017)

### **Plagas y Enfermedades**

Como cualquier otro cultivo, existen plagas que atacan a la planta, entre las que se encuentran las orugas, ácaros, pulgón, minador de la hoja, mosca blanca, vaquitas y chinches. Al ser una cucurbitácea, entre las enfermedades que se le presentan se encuentran: Mildiu, fusariosis, cancro gomoso del tallo, oídio y antracnosis. (Olga Aquino, 2017)

### **Cosecha**

Las calabazas pueden cosecharse cuando se tornan de un color parejo y fuerte (naranja, para la mayoría de las variedades) y cuando la cáscara está dura. Si las plantas están saludables, se cosecha a fines de septiembre o a principios de octubre. Si las plantas se

mueren prematuramente debido a enfermedades o a otras causas, se cosecha los frutos y se los mantiene en un lugar templado y seco. Se seca las calabazas de las plantas con mucho cuidado utilizando una tijera de podar o un cuchillo filoso y deje de 3 a 4 pulgadas de tallo. Si arranca las calabazas de las plantas, lo más probable es que rompa los tallos de las calabazas. Generalmente, las calabazas sin tallo no se mantienen en buenas condiciones. Cuando tenga que trasladar las calabazas de un lugar a otro, evite cortarlas y golpearlas para no dañar los frutos. La temperatura ideal para almacenaje debe ser de entre 18 a 25 Centígrados y deben estar fuera del alcance del sol. (Acurio, 2008)

Bajo juicio se puede comentar que entre el párrafo de Pollock, el de Acuario, 2008 y Olga Aquino, 2017 podemos ver que su cultivo tiene mucho que ver sobre cómo realizar una buena siembra, aclimatación, ubicación, suelo es ahí donde empieza su plantación y los cuidados rutinarios en la cual se deben proteger toda la siembra ya que deben mantener un soporte porque algunas cucurbitáceas como lo es la *Sicana odorífera* que tienen el hábito de treparse o arrastrarse para evitar que los frutos queden en el suelo y puedan sufrir daños. Es recomendable un cuidado constante para ver su evolución y hay que tratarlas con métodos físicos pero que no sean dañinos al ser humano porque es un alimento que se va a procesar y luego a consumir.

### **Proveedores en Chone**

Después de un largo viaje de 5 horas de Guayaquil a Chone, cantón donde se encuentra la fruta girón. En este cantón se pudo apreciar que cuenta con muchas haciendas donde hay una variedad de frutas que se pueden encontrar mientras se realiza el recorrido entre estas la fruta girón que crece en el cantón, pero es poco conocida, por la cual ha ido perdiendo su preparación gastronómica. Los habitantes del lugar dicen que la fruta crece silvestremente y además las personas que tienen conocimiento de la fruta son los ancianos

y personas que lamentablemente ya han fallecido, pero son pocas las personas que realizan una preparación con la fruta. A las personas que hemos preguntado en hacienda y en mercados donde se comercializa esta fruta que tiene un valor de \$0,75 la pequeña y \$1,00 la grande dicen que con el girón hacen colada.

Con la fruta girón se elaboran recipiente excelente, de ahí el nombre de calabaza-Melón, y puede ser utilizado como un recipiente para almacenar agua, usarlo como una cuchara, hasta una tubería dependiendo las necesidades y las habilidades de las personas por que la superficie de la fruta es bastante dura. La lista roja de fauna y de flora que están en peligro de extinción en República Dominicana valorada por expertos de diferentes instituciones nacionales e internacionales adaptada a la realidad ese país se dice que la Fruta Girón está en esa lista conocida como calabacito de olor según esta fuente de información. (Conabio, 2009)

La familia contiene unas 760 especies de distribución especialmente de clima tropical y subtropical. Muchas de ellas son una importante fuente de alimento para el ser humano, también hay especies productoras de fibras que son muy favorables para el ser humano. Las características de esta familia hacen que las plantas sean fáciles de identificar. Las plantas de esta familia se caracterizan por estar formada por enredaderas, trepadoras, de crecimiento rápido, con hojas con forma de palma no tan grande ni tan pequeña y con largos tallos no leñosos. La fruta *girón* permanece en buen estado durante varios meses si se mantiene seca y fuera del alcance del sol. La fruta ha alcanzado un costoso valor de mercado en Puerto Rico y en algunos países más, pero en Ecuador, aún no se ha logrado explotar lo suficiente no existe recetas gourmet, construcciones de platos o nuevas y deliciosas recetas, mediante la explotación de esta fruta se daría a conocer lo deliciosa que es esta fruta, y el gran aporte nutricional que nos brinda, así influenciando en algo el P.I.B. y que sea una ayuda económica para este país. “En Puerto Rico la fruta

Girón conocida también con el nombre de melón colorado o cassabanana la cortan y venden por trozos, esta fruta está en auge, el precio está determinado por el peso” que es la moneda del país. (Lima, 2006)

Considerando que ésta fruta tiene doble uso. Es una gran propuesta a nivel local ya que es patrimonio alimentario y es fundamental para los consumidores porque se puede observar que tiene diferentes usos que viene desde su calabaza que se lo puede utilizar como recipiente, hasta el interior donde se encuentra su pulpa que se consume fresca cuando está madura esto quiere decir cuando la fruta ha alcanzado el color rojizo o el color amarillo-naranja, se la corta en rodajas finas y se la consume previamente sin pepas o semillas, además se elaboran dulces, gelatinas, helados, cocteles, pasteles, mermeladas y conservas en almíbar dependiendo los gustos y la creatividad de las personas.

Cuando no ha madurado tiene el color verde claro, se la utiliza como verdura en sopas o guisados, locros, para hacer empanadas y pasteles como si fuera una calabaza o zapallo. Las semillas y algunas otras partes de esta fruta si se ingieren directamente pueden ser venenosas. Esta innovación constituye en principio la creación o adaptación de nuevos conocimientos y su aplicación a un proceso productivo, con repercusión y aceptación en el mercado se trata de productos funcionales y utilitarios, originales e innovadores, elaborados de manera artesanal y que cumplen con altos estándares de calidad. Son productos elaborados por personas artesanas, que pertenecen a un grupo productivo, que trabajan de manera conjunta y solidaria para comercializar los productos mencionados. (Alvarado, 2015)

El girón o sicana que pertenece a la familia de las plantas Cucurbitáceas, también se la conoce como almizcle o sicana; se cree nativa de Brasil, aunque se cultiva en el Perú, Ecuador desde la época prehispánica aproximadamente y se ha extendido por toda

América tropical; siendo cultivado cerca del nivel del mar en Centro América, en Cuba, México, Brasil y Puerto Rico. (Alvarado, 2015)

El fruto ya maduro es muy aromático, por esta razón era muy usado para repeler polillas, sobre todo en casas de madera. En la historia de Costa Rica, la sencillez y humildad de la gente también queda reflejada además de su forma de ser, vestimenta y forma de vida. Así entonces, al llegar la navidad, se incluía un par de cohombros dentro del pesebre (o nacimiento) para aromatizar el rincón, junto a flores de coyol que también despiden mucho de su aroma. (Gonzalez, 2011)

Para criterio en base a nuestro proyecto estos autores hablan de esta fruta muy detalladamente ya que tiene una gran historia en algunos países desde su uso ornamental y culinario, como el autor Gonzales habla de una historia que hay de esta fruta en Puerto Rico que es muy utilizada para aromatizar y repeler polillas en las casas. En cambio el autor Alvarado nos cuenta de su proyecto en base a un dulce de *girón*, pero es muy diferente porque en nuestro dulce tenemos que conservar nuestra propuesta ya que es de venta al público porque somos una fábrica a la cual tenemos normas ISSO, HACCP e INEN. Por la cual tenemos normas que seguir y basarnos en eso. Nuestro producto también tiene envases que son térmicos y envasados al vacío, con máquinas profesionales de alta calidad, que son seguros y de fácil uso.

### **Proceso de elaboración de una conserva**

Por definición (Carmen, 2011) indica que “conserva alimenticia es el resultado del proceso de manipulación de los alimentos de total forma que sea posible preservarlo en las mejores condiciones durante un largo período de tiempo; el objetivo final de la conserva es mantener los alimentos preservados de la acción de microorganismos capaces de modificar las condiciones sanitarias y de sabor de alimentos. El período de tiempo que

se mantienen los alimentos en conserva es muy superior al que tendrían si la conserva no existiese”. En resumen, es una forma de mantener las propiedades de un alimento lo mejor posible a lo largo de más tiempo.

### **Proceso**

1. Recepción de la materia prima, consiste en la primera etapa en la elaboración de los alimentos éste paso, es fundamental observar ciertas características de color, olor, textura, temperatura de llegada, empaque y etiquetado. Controles generales. Los envasados deben estar limpios, secos y presentados, con la fecha de caducidad en la etiqueta, conservas sin signos de abolladuras, abombamiento ni oxidación, los adictivos llevarán la información necesaria para su utilización. Los alimentos no envasados deben tener buenas características organolépticas los lotes deben ser homogéneos. (Muñoz, 2014).
2. Clasificación depende mucho de las características que llega el producto, y se realiza una selección exacta para poder avanzar con el proceso, ya que de esto depende mucho del producto final el cual se va presentar, para la parte organoléptica de los consumidores, ya que ellos son los que juzgan el producto y es ahí donde se puede visualizar si se ha realizado un proceso adecuado, de esto depende mucho nuestra producción del dulce de girón.
3. Mondar la fruta para poder extraer su pulpa y sacarle las semillas.
4. Cocción de la pulpa con diferentes especias para darle realce al sabor y buen olor.
5. Enfriamiento de la pulpa.
6. Envasado al vacío en (recipiente de vidrio)

7. Etiquetado se refiere a la denominación del producto, forma de presentación, peso neto, capacidad normalizada del empaque, relación de ingredientes, identificación de los fabricantes y fecha de consumo preferente.
8. Almacenamiento y distribución.

### **Características de elaboración de una conserva**

Tomar alimentos en conserva es una delicia, debido a que se trata de productos que no se pueden consumir frescos, de forma habitual por razones geográficas. Exigir la máxima calidad en este producto te asegurará que el sabor y las casualidades son las mismas. Pero encontrar conservas que te aseguren estos estándares de sabor y calidad no es fácil. ¿Cómo reconocerlas? Una de las características de las conservas es las que tiene que poner especial atención es en la denominación de los alimentos. (el blog del mar , 2017)

### **Características del dulce de girón**

Es un postre dulce, aromático, conformado por frutas suaves de color amarillo-negro, bañadas por la miel de la panela espesa. Se lo puede servir con galletas y queso. De sus características se puede decir que es de forma oblonga, con un peso entre 1 y 1.50 kg. Su color cuando está maduro puede ser amarillo, rojizo, marrón o morado. La pulpa madura es amarilla y tiene un olor dulce y también es jugosa. La conservación de la fruta es de hasta 2 meses. Entre algunos de los beneficios de la fruta encontramos que combate a las afecciones hepáticas, ayuda al sistema respiratorio, alivia afecciones de la garganta y su fibra ayuda al Sistema digestivo. (CAB International, 2008).

Según nuestro juicio las características de conservas son muy importantes al momento de sacar un producto por que debemos cuidar mucho la salud de los clientes, porque en el primer párrafo de blog del mar nos dice que debe tener la máxima calidad en el producto asegurando los estándares de sabor y calidad, debido a que se trata de

productos que no son de consumo fresco. Por la cual nuestro dulce de girón tiene estos estándares y es un dulce que se lo puede conservar en un lugar fresco, seco y se lo puede consumir en cualquier hora del día con galletas, quesos y etc.

### **Conservantes**

La conservación es un proceso de falla y error que se realiza para prevenir posibles daños debidos a la acción de agentes químicos (oxidación), físicos (temperatura y luz) o biológicos (microorganismos). Desde hace mucho tiempo se viene realizando esta actividad de forma cacera o artesanal, pasada a través de las generaciones, implementando técnicas convencionales como por ejemplo el ahumado de las carnes y pescados esto se realiza para inhibir el desarrollo de gérmenes o bacterias en las carnes, no aseguraba la conservación, se debe a la cantidad de humo presente en la piel o carne.

Otra técnica utilizada es la fabricación de escabeche, ésta técnica es básicamente el en marinado de los diferentes alimentos en vinagre. La congelación uno de los métodos comunes de conservación de alimentos, se debe a que las bajas temperaturas mantienen los alimentos en óptimas condiciones y evitan el crecimiento de bacterias y microorganismos presentes en el ambiente. Una técnica antigua también es la deshidratación de los alimentos principalmente carnes y cereales la función principal de esto como su nombre lo indica es la reducción máxima de agua presente en el alimento con el objetivo de evitar el crecimiento y reproducción de microorganismo. Actualmente estos métodos y otros se han ido tecnificando a nivel industrial, las grandes empresas que se dedican al procesamiento de productos alimenticios, el objetivo primordial es prevenir y conservar los alimentos con la mejor calidad posible, evitando los agentes químicos, físicos y biológicos para garantizar al cliente o consumidor un producto de

calidad, el cual no afecte la salud, se han implementado métodos químicos y orgánicos para preservar los alimentos.

Unos de los preservantes más comunes en la industria son Ácido sórbico y sorbatos, Ácido benzoico y benzoatos, Anhídrido sulfuroso y sulfitos, Natamicina, Nitritos y nitratos, estos preservantes o conservantes van desde la preparación de un vino, elaboración de queso, pan, mermeladas, jugos, embutidos, etc. (Scribd)

## **Formas para la preparación de la conserva de girón**

### **Tecnología SOUS-VIDE**

Sous-vide es una técnica mediante la cual el alimento se envasa al vacío para tratarse térmicamente dentro del envase seguido de un enfriamiento rápido. Los materiales que se emplean en esta tecnología son bolsas estables al calor que permite mantener todos los nutrientes del alimento. La vida útil se incrementa, ya que la tensión de oxígeno existente dentro del envase inhibe el crecimiento de microorganismos aerobios mesófilos. Este envase impide la salida de agua y de sustancias que componen los aromas y sabores propios del alimento, con lo cual, la calidad sensorial y las propiedades se mantienen. (R. López Alonso)

1. Comenzamos preparando los envases o fundas, donde vamos a colocar nuestro girón, estas fundas son empacadas al vacío con una máquina profesional.
2. Luego lavamos bien la fruta, la pelamos y sacamos las pepas para extraer la pulpa, dentro de un recipiente para salvar el jugo que libera, luego partimos en cubos.
3. En una cacerola de interior macizo, se coloca 50g de panela, vainilla, canela y clavos de olor, con apenas 60ml de agua. Cuando esté en ebullición se agrega el

girón; a bajo fuego se deja apelmazar a punto de miel y que se concentren todo el sabor en la fruta.

4. Se la mueve con cuchara de madera hasta que esté blanda la fruta y la miel en su punto. Se lo puede comer tibio o dejarlo enfriar por completo y refrigeran para disfrutarlo luego con unas galletas o queso ya que es un agradable postre.

Pero como el producto será comercializado debe tener una fecha de elaboración y de expiración que prácticamente es la vida útil del producto y por ende se debe utilizar conservantes que son sustancias que permitan retardar el proceso de fermentación, enmohecimiento, putrefacción y algunas otras variaciones biológicas que sufren los alimentos.

### **Pasteurización y Esterilización**

La esterilización por calentamiento consiste en someter a los alimentos a la acción del calor a temperaturas y tiempos suficientes para reducir o eliminar la acción de los microorganismos y enzimas mediante los siguientes procedimientos:

- Pasteurización
- Esterilización

Según el CODEX o código Alimentario de las naciones unidas, ambos procesos se definen de la siguiente manera, la pasteurización es un proceso por el cual se destruyen formas vegetativas de los microorganismos patógenos de los alimentos temperaturas variables, en función del tiempo del tratamiento, de forma que no sufren modificaciones esenciales en su composición y se asegure su conservación a una temperatura adecuada durante un período de tiempo no inferior a cuarenta y ocho horas.

La esterilización se define como el “proceso por el que se destruyen o inactivan por un período determinado de tiempo, todas las formas de vida de los microorganismos

capaces de producir alteraciones en los alimentos en condiciones normales de almacenamiento”. Para concretar, la pasteurización es el proceso térmico realizado con el objetivo de reducir los agentes patógenos que puedan contener; mientras que la esterilización elimina todos los agentes patógenos o no patógenos de los alimentos. Comentar que el calor que apliquemos va a modificar a la actividad microbiana de éste pero también modificará sus componentes, tales como, proteínas o vitaminas y también afectará a sus propiedades, como sabor, color o consistencia. Según qué técnica apliquemos estas propiedades se verá más o menos afectadas.

En la pasteurización se emplean generalmente temperaturas por debajo del punto de ebullición, con lo que las características físico-químicas de los alimentos se ven menos afectadas. Y, aunque esto es una gran ventaja, tiene como desventaja que el alimento en cuestión tendrá un menor período de conservación. Es importante escoger para sus botes de cristal las tapas apropiadas, ya que algunas valen únicamente para pasteurizar, mientras que otras valen para esterilización. (Juvasa, 2010)

En nuestro proceso de fabricación lo que se realiza es la esterilización de los envases de vidrio ya que este nos permite abolir todos los agentes patógenos y no patógenos del alimento. Una vez que se ha preparado el dulce de girón lo envasamos en el frasco, nos aseguramos de sellarlo con la tapa Twist off las ideales para este proceso porque son muy resistentes a altas temperaturas hasta (90°C) donde se ha realizado la esterilización y lo volvemos a sumergir en agua (100°C), para que pueda expulsar cualquier tipo de gas contaminante y así se puede mantener el producto en buen estado.

### **Conservantes de dulces que se podrían utilizar dependiendo su envase**

El preservante (sorbato de potasio) es la sal de potasio del ácido sórbico ampliamente utilizado en alimentación como conservante. El ácido sórbico se encuentra en forma

natural en algunos frutos. Comúnmente en la industria alimenticia se utiliza el sorbato de potasio ya que éste es más soluble en agua que el ácido sórbico. Es un conservante fungicida y bactericida. (Adictivos alimenticios, 2010)

La información encontrada en cada párrafo nos indica la importancia de cómo mantener un alimento con sus características organolépticas ya sea empacado al vacío con fundas térmicas o envasado en recipientes de vidrio, también aquí se puede ver los beneficios de cada uno de ellos como por ejemplo en las fundas térmicas si es obligatorio y necesario utilizar conservantes para mantener el producto en buen estado, sobre todo se lo mantiene en refrigeración, en cambio en el envasado en frascos de vidrio no necesitamos conservantes porque su manera de realizar los pasos cuidadosamente debe ser con la máxima seguridad desde la fertilización del envase, agregar el dulce hasta sellarlo y pasteurizarlo que es la parte final para poder comercializarlo, se ha llegado a la conclusión de que es mejor realizarlo en los envases de vidrio.

### **¿Por qué los tarros de vidrio son el mejor envase en alimentación?**

Envasar los alimentos en botes o frascos de cristal es una de las mejores técnicas para conservar más tiempo la calidad de los preparados y limitar el uso de aditivos y conservantes. La versatilidad de este material lo hace perfecto para productos fríos y calientes, también para procesos de esterilización y pasteurización. Podemos diferenciar varias partes importantes en la anatomía de los tarros: La boca, el cuello, el hombro, el fondo y la picadura. La conjunción de todos estos elementos permite jugar con el diseño, dando como resultado envases elegantes y duraderos. (Juvasa, 2010)

Bajo criterio, los alimentos envasados en vidrio son bastantes seguros ya que una vez esterilizados se los puede volver a utilizar de nuevo para cualquier alimento que deseemos guardar y es bastante seguro, pero siempre y cuando realizando los pasos

necesarios para eliminar agentes contaminantes y puedan afectar a nuestra salud. Aparte de ser una mejor opción también es una buena elección porque estéticamente se ve presentable y elegante a la vista del público ya que existen envases de colores y varias formas hasta para poder sacar un producto alimenticio y crear tu propia marca.

Cuando la fruta se la procesa tiene un cambio tanto físico como en sus propiedades porque se la está sometiendo, por ejemplo, en nuestro caso como se va ser un dulce nuestro intermediario es el calor, después de esto también será comercializado, esto quiere decir que tenemos que realizar algunos tratamientos para prolongar la vida útil del producto, logrando que se mantenga los rangos en la mejor calidad posible, esto abarca calor, textura, sabor y sobre todo valor nutritivo. El producto corresponde mucho en el envasado porque no se utilizarán conservantes ya que éste tiene una gran cantidad de azúcares, pues éste será su conservante principal, además que la fruta posee antioxidantes por su acidez natural también será de gran ayuda para que el producto se pueda conservar de la mejor manera sin ningún inconveniente.

### **Características del producto luego de ser procesado (dulce de *giron*)**

De por sí la fruta tiene buen aroma, sabor y de textura blanca lo opuesto de su corteza, pero al someterla a cocción desprende su líquido y se cocina muy rápido. La fruta como es blanda no se la cocina mucho porque casi al instante toma una textura como puré, es por eso que la otra parte de la fruta solamente la cortamos en cubos para luego agregarla. Lo más interesante de la fruta es que cuando se la monta hasta cocinarla nunca pierde su aroma que es algo espectacular, una vez que está lista y se la prueba tiene un sabor muy interesante es una mezcla de varias frutas e incluso a cacao.

### **Conservación mediante la adición de azúcar**

La adición del azúcar se usa fundamentalmente en la elaboración de mermeladas, jaleas y dulces. Esto involucra hervir la fruta, adicionar el azúcar en cantidades variables dependiendo de la fruta y el producto a preparar y continuar hirviendo hasta que alcance el nivel soluble que permita su conservación. La adición de azúcar más ciertas sustancias de las frutas producen la consistencia de gel que conforma la textura de las mermeladas y jaleas. Para poder lograr esto, es necesario que exista un nivel de acidez y un porcentaje de azúcar adecuado.

Los azúcares son el segundo ingrediente en importancia de las mermeladas y las confituras. Los azúcares confieren el sabor dulce a este tipo de productos. Son también los que aportan en mayor medida las calorías y por lo tanto son las responsables de la naturaleza energética del producto. (Fuster, 2004)

Por lo tanto, en la investigación se llega a la conclusión que el nivel de agua en las mermeladas permite el desarrollo de mohos. De esta manera, si se desea conservar el producto se debe contar con el uso de vacío en su envasado, mediante el llenado en caliente o, el uso de sustancias químicas fungistáticas, como benzoato de sodio y sorbato de potasio, que impiden el desarrollo de sustancias fúngicas. De ser posible, siempre es mejor la primera alternativa, aunque requiere de envases de vidrio que son más caros.

### **Conservación mediante regulación del pH**

Es necesario enfatizar el hecho de que estos procesos de fermentación natural en salmuera, son desarrollados por microorganismos que actúan en condiciones anaeróbicas, es decir, para obtener un buen producto, es necesario asegurar condiciones de baja tasa de oxígeno en el sistema. El producto se sumerge en salmuera o se adiciona de sal seca en pequeño volumen (en el repollo para fermentado) y se dan condiciones de anaerobiosis en una bolsa de polietileno o en un depósito lo más hermético posible. La temperatura es

un factor importante en este tipo de proceso, debiendo ser no inferior a 15° C, con mejores resultados a 25° C. (legal)

Lo importante es controlar el pH hasta un nivel de alrededor de 3,5; de manera de tener un nivel de acidez adecuado para obtener un producto de agradable sabor en términos de ácido láctico. Este es producido naturalmente, por la fermentación de sustratos constituyentes del material, por acción de microorganismos presentes en él.

### **Beneficios que aporta a nuestra vida**

Al estar compuesta esta fruta del 85% de agua nos ayuda al lavado de las toxinas y a la vez que nos ayuda a complementar la ingesta diaria de agua por el gran contenido que posee.

Además, sirve como diurético natural, como tiene una mínima cantidad de grasas y el consumo de estas grasas no es saturada es ventajoso para la salud, ya que hacen disminuir los niveles de colesterol y ciertas sales biliares, de esta forma, reducen el riesgo de padecer trastornos cardíacos cuidando así nuestra salud.

Disminuyen la cantidad de glucosa y de ácidos grasos en la sangre. Por otra parte, al tener algunos minerales los mismos ayudan a mantener sanas y trabajando bien las células de cada uno de las piezas del cuerpo, activando la producción de líquidos y sustancias del cuerpo, como son las hormonas o las enzimas y ayudan en la realización de muchos procesos vitales como la respiración, la digestión o la circulación, para el crecimiento y para una buena actividad del cuerpo. Proporciona energía al cuerpo humano es muy provechosa, además hace trabajar al cerebro. (Acurio, 2008)

## Capítulo 3

### Metodología de Investigación

El enfoque de la metodología fue exploratoria ya que contamos con una investigación básica de las generalidades, historia, cultivos, propiedades del *girón*. Buscando información actualizada, certera y concreta sobre las generalidades, características de la fruta, etc. La cual nos ayudó a la decisión de nuestro dulce de *girón*, para cubrir la problemática de los postres y de los gustos al dulce, ya que la mayoría de productos que se encuentran en el mercado no poseen ninguna cualidad nutritiva para el consumo humano. Luego de tomar la decisión sobre nuestro producto pasamos a la investigación de mercado con la técnica de las entrevistas personales para llegar a conocer el posible consumo o frecuencia, incluso dónde o cuándo podrían consumirlo nuestros futuros clientes.

A pesar de ser una fruta que se encuentra en nuestro país tanto en la costa como en la sierra, no hay mucho conocimiento en cuanto a sus propiedades, beneficios o incluso recetas tradicionales. Es una fruta exótica no muy reconocida por la población en general, pero los habitantes de la provincia de Manabí donde se adquirió el producto principal, es común encontrarse con recetas tradicionales de los habitantes de tercera edad de la ciudad. Ellos son los portadores de las recetas que han pasado de generación a generación a base del girón, como coladas, conservas, dulces, manjares, etc.

La creación del dulce de Girón se basa en la necesidad de satisfacer esos pequeños antojos tanto para adultos o niños de consumir en break o incluso en recesos para los pequeños una porción dulce que brinde las calorías necesarias para sobrellevar la jornada diaria. El estudio del mercado deberá determinar el conocimiento o reconocimiento acerca de la fruta *girón*, una investigación descriptiva previa nos ayudará para fijar nuestros estándares de producción, ya que el objetivo primordial de nuestro dulce será que aún después de su producción y comercialización cumpla con los estándares establecidos para ser un producto inocuo y con altos beneficios para una buena alimentación. Esta investigación nos permitirá comprobar y describir las características del objeto de estudio, con la finalidad de determinar situaciones actuales y aplicar correctivos oportunamente.

De acuerdo a los objetivos, éste estudio está orientado a solucionar problemas socioeconómicos ya que el consumo de dulces no está considerado como un lujo sino como una necesidad de alimentación energética para todas las generaciones, la familia ya sea por gozo o por satisfacción de un snack de buena calidad.

### **Objetivos de la investigación**

Desarrollar una investigación de mercado, que permita conocer los gustos y preferencias de la población posiblemente consumidora con una producción de oferta y demanda. Nuestra propuesta no es muy tradicional ya que se basa en un dulce realizado con una fruta exótica. Realizamos entrevistas a profesionales que podrían adquirir nuestro producto como pasteleros, panaderos, chefs también a amas de casas, universitarios, etc. Para poder llegar a conocer las diferentes opiniones de un producto con cualidades beneficiosas y cuál sería su disposición para probarlo.

Determinar mediante un estudio técnico, la localización, tamaño y tecnología participante en el emprendimiento. Nuestra propuesta no viene con una inversión para la fábrica, ya que será ubicada en la ciudadela alborada, nuestro estudio determinó apropiadas las dimensiones de una propiedad de una socia. Dentro de la fábrica contaremos con los siguientes departamentos: Compras, producción y administración.

Verificar con un estudio financiero, la factibilidad y desarrollo del emprendimiento con indicadores como el Valor Actual Neto; Tasa Interna de Retorno; Punto de Equilibrio. Luego de conocer todos estos datos empezar con nuestro emprendimiento ya que se concretó que la empresa “Duesara S.A” obtendrá una tasa interna de retorno de 19,21 lo tanto es un proyecto factible, ya que requiere de un bajo costo de inversión logrando obtener una buena ganancia. Nuestro producto será un dulce de *girón* de alta calidad, basando en cumplir con las exigencias del mercado y con un precio final \$ 2.50 el frasco de 8 onzas.

### **Metodología**

Usamos el método de observación científica debido a que para poder hacer nuestra receta estándar primero debemos estudiar el *girón*, su cosecha y haciendas donde lo cultivan, ponernos en contacto con nuestros productores y seleccionar la mejor opción ya que existen algunas variedades dentro de la familia de las curcubaceas. También el método histórico ya que existen conocimientos de las distintas etapas de cultivo del *girón* a lo largo de la historia sudamericana en sucesión cronológica.

Después una búsqueda larga para encontrar a los mejores proveedores encontramos la hacienda “San Jacinto” donde su dueño nos dejó entrar y nos enseñó los grandes árboles de *girón*, sólo encontramos estos con sus frutas aún verdes, ya que los

otros ya habían sido recogidos para la venta o para su comercialización en el mercado, luego conversamos con él para preguntarle si podía ser proveedor ya elaborando una tesis sobre esta fruta y vamos a sacar un dulce. El señor Jacinto nos dijo que no había problema y si podía vender, incluso nos comentaba lo poco que se vende esta fruta a pesar de que la consumen por tradición, no hay muchas haciendas que se dediquen a su cultivo específico.

Fue una buena experiencia porque a pesar de que no conocen mucho esta fruta, ellos la tienen en sus haciendas y se observa bastante en las partes altas de Chone. El poder ir y conocer el origen de esta fruta trepadora, que la gente la consume y la cultiva fue una experiencia maravillosa, ya que encontramos el cultivo de las frutas que inspiran el aroma y el sabor del *girón* como la naranja, el cacao, limón, mandarinas e incluso en Manabí encontramos piscinas camaroneras y esto demuestra el gran aporte económico que brinda esta provincia a la economía en general de nuestro país.

### **Tipos de investigación**

Dentro de los tipos de investigación aplicadas tenemos la investigación exploratoria, en la cual indagamos y analizamos aspectos que no han sido analizados a profundidad sobre el *girón*, como su cultivo en nuestro país, el *girón* es un fruta de Sudamérica y se cultiva en climas cálidos, llegamos a la conclusión de que a pesar de que se lo encuentra en la provincia de Manabí en la ciudad de Chone en haciendas ubicadas en las partes altas, no hay haciendas que se dediquen a su cultivo específico. Y una buena o una posible oferta de negocio será dedicarse a su cultivo, pero no lo hacen debido a que la fruta no es muy conocida y no hay un mercado que la compre o la adquiera con frecuencia para hacer de su cultivo un negocio.

## **Métodos y técnicas de recolección de datos**

La recolección de datos se la realizo mediante entrevistas a profesionales y posibles consumidores, y en estos basamos la factibilidad de nuestro negocio. Realizamos 5 entrevistas y consideramos esos resultados de forma general. Nuestra totalidad de entrevistas no son contabilizadas.

## **Diseño de la entrevista para la creación de una empresa productora de dulce de Girón.**

### **Chef Cristian Arroba (Hotel Oro Verde)**

- 1. ¿Por qué cree que en nuestro país existe una fruta exótica que no es muy conocida a pesar de ser consumida por generaciones?**

Debe ser por la falta de cultura en cuanto a productos autóctonos y también por las malas costumbres alimenticias que hay en la actualidad en nuestro país.

- 2. ¿Cuál cree que deben ser las medidas para dar a conocer esta fruta que aporta beneficiosamente a la salud?**

Creo que en general se debe rescatar el consumo de frutas en la alimentación diaria, ya que son una excelente fuente de vitaminas y azúcares buenos para el organismo de los seres humanos en general.

- 3. ¿Cómo podría definir la palabra exótica?**

Podría ser algo como emocionante, desconocida, misteriosa

- 4. ¿Qué le pareció el dulce de la fruta no tradicional girón?**

Está buenísimo, me gusta su sabor fuerte y un poco ácido

- 5. ¿Considera que es importante mantener una dieta balanceada constantemente?**

Claro que si una que incluya todos los alimentos necesarios para mantener una alimentación balanceada y variada.

### **Población y grupo estadístico**

Nuestra población se centra en los habitantes de la ciudad de Guayaquil, que posean una o más características de interés como las personas que van a consumirlo o van a darle uso como chefs, pasteleros, amas de casas, personas que no sólo lo consuman sino también que lo deseen para realizar sus propias recetas con él. Dentro de las combinaciones de recetas que vamos a presentar con nuestro producto están el cheesecake de girón, helado, smothies, mousse, etc.

El dulce de *girón* saldría al mercado como una propuesta diferente a las mermeladas o postres de consumo como los flanes, budín, dulce de higos, dulce de pechiche, yogurts con jaleas, etc. Es una propuesta diferente ya que utilizamos en gran porcentaje la fruta exótica *girón* la cual abarca una nueva forma de consumir un alimento beneficioso para la salud, incluso la fruta en una presentación diferente y más comercial.

La técnica de conservación que es el sellado al vacío en envases de vidrio permite que sea consumido tanto como un snack o para utilizarlo en distintas preparaciones caseras, industriales, etc. A pesar de que existen en el mercado dulces procesados a la venta en casi todos los supermercados, nuestra propuesta artesanal presenta una fruta poco conocida para el estudio o para en el futuro realizar más preparaciones con ella.

## Capítulo 4

### Propuesta

Nuestra propuesta tiene como objetivo, crear una empresa productora y comercializadora de *girón* para llenar las necesidades y requerimientos exigidos por los habitantes del cantón Guayaquil.

En el estudio de mercado se determinan los resultados de la aceptación de nuestro dulce, mediante las entrevistas y la investigación de los datos históricos, así como la cantidad de dulces que los consumidores están dispuestos a adquirir a un precio accesible a las condiciones de mercado. En el estudio técnico se detalla todo el proceso de producción, la operatividad del proyecto, también se determinan la porción óptima de cada preparación, la localización, el costo de los equipos e instalaciones necesarias para el desarrollo del proyecto. Además, en este capítulo tenemos la organización administrativa y legal que se debe seguir para iniciar el funcionamiento normal del proyecto.

Se evaluó el presupuesto de inversión y operativo del proyecto, el cálculo de los ingresos anuales, el punto de equilibrio, los estados financieros con resultados positivos para la empresa. En la evaluación de la inversión del proyecto tenemos los indicadores de la evaluación, que determinaron que el proyecto será rentable con fondos propios, mediante métodos que determinan el beneficio-costo, tiempo de recuperación del capital, la tasa interna de retorno y el valor anual neto.

Y finalmente se pueden observar las conclusiones, recomendaciones, lista de referencias y anexos del proyecto de investigación.

### **Análisis Situacional**

El *girón* se lo está consumiendo muy poco, es relativamente desconocido en el mercado ecuatoriano siendo así que no se lo ha podido explotar mucho en la Gastronomía Ecuatoriana. Nuestro beneficio de crear un dulce a base del *girón* es precisamente debido a esto, el consumo puede ser mínimo debido a la falta de publicidad o a la falta de productos en el mercado a base de la fruta exótica *girón*.

En el estudio de mercado se determinan los resultados de la aceptación de nuestro dulce, mediante las entrevistas y la investigación de los datos históricos, así como la cantidad de dulces que los consumidores están dispuestos a adquirir a un precio accesible a las condiciones de mercado. Refiriéndonos a las propiedades nutricionales del girón están pro proteínas, grasa, fibra, ceniza, calcio, fósforo, hierro, caroteno, ácido ascórbico, tiamina, riboflavina, niacina las mismas que hacen de esta fruta rica para el consumo humano, nutritiva dentro de una dieta balanceada y estructurada.

Analizando los posibles escenarios creemos que nuestra propuesta será tanto factible como beneficiosa para los consumidores y para las oportunidades laborales que se crean en el proceso, proveedores, trabajadores, empresarios, etc. Se verán beneficiados con una propuesta factible de negocio.

## Macro localización

Mapa de la ubicación geográfica de la ciudad de Guayaquil.

Figura 1 Localización



Elaborado por: Autores

## Micro localización

Se elige el punto preciso, dentro de la macro zona, en donde se ubicará definitivamente la empresa o negocio. Conjuga los aspectos relativos a los asentamientos humanos, identificación de actividades productivas, y determinación de centros de desarrollo. Selección y delimitación precisa de las áreas, también denominada sitio, en que se localizara y operara el proyecto dentro de la macro zona. Nuestra empresa se va a encontrar ubicada en el sector de la alborada 9na etapa manzana 931 villa 2.

### **Tamaño del negocio**

Al contar con un espacio físico para el desarrollo de las actividades tanto organizacionales como de producción, es una ventaja a razón de que no sería necesario comprar o pagar arriendo, la infraestructura debe estar de acorde a las necesidades de la microempresa ya que debe poseer el espacio suficiente para la instalación de las oficinas como de las maquinarias necesarias para poder cumplir con la parte de producción. El establecimiento de la Alborada será modificado, ya que cuenta con dos pisos amplios con el espacio suficiente para todos los departamentos establecidos, inclusive con el área de oficinas.

### **Descripción física**

La localización al encontrarse en una zona urbana y comercial de la ciudad de Guayaquil, cuenta con un buen sistema de comunicación vial, lo cual es beneficioso, pues facilitará la transportación del personal como de insumos requeridos. La empresa en su instalación deberá poseer todos los servicios básicos como son: agua, luz, teléfono y esto permitirá el buen desarrollo de las actividades requeridos para la elaboración del producto, a más de esto dispondrá de tecnología que permita estar en continua comunicación tanto con los proveedores como con los consumidores y el mercado para afianzar una estrecha relación con ellos por medio del internet, servicio telefónico, etc.

### **Análisis FODA**

#### *Fortalezas*

La inversión inicial es propia de las socias.

La materia prima se la consigue en el país todos los meses del año.

Los costos de producción son bajos.

### *Oportunidades*

Posibilidad de abarcar un nuevo mercado

El capital se reunirá con el apoyo de socios.

Precios asequibles para nuestra clientela

### *Debilidades*

Nuestro producto es perecible

Existen pocos proveedores de la fruta girón

Producción limitada por ser un producto artesanal

### *Amenazas*

Posibles malas condiciones climáticas

Inestabilidad económica del país.

Falta de conocimiento de las propiedades del *girón*.

## **Análisis PESTEL**

### *Análisis político*

El sector político se encuentra en transición debido a todos los cambios y sucesos realizados en el año 2017 en la política de nuestro país, diferentes procesos afectaron tanto la política como la economía del país como por ejemplo el gasto público, la creación de impuestos, la recaudación de fondos estatales, el IVA del 14%, la eliminación de subsidios, etc. (Chalco, 2016)

Nos dejan la enseñanza de que nuestro país es un lugar de cambios, y que a pesar de que cumplamos con todos los requisitos establecidos por la ley estamos sustentos a cambios y ajustes a medida que pasen los años.

### *Análisis económico*

No tener los ingresos suficientes para los trámites requeridos por el estado para el debido funcionamiento de la empresa.

Que debido a la economía del país incrementen el impuesto o la inflación y no permita el crecimiento adecuado de la empresa (equipos, pagos de internet)

Que el estado intervenga los ingresos declarando funciones no favorables para nuestra empresa (impuestos, proveedores de bienes y servicios)

### *Análisis social*

Guayas es la provincia que mayor número de habitantes tiene en el país con 3'573.003 personas, después va Pichincha con 2'570.201, después se encuentra Manabí con 1'345.779, según los datos preliminares del VII Censo de Población y VI de Vivienda, que se realizó el 28 de noviembre del 2010.

Las provincias que crecieron en su población son las amazónicas como Orellana, con 54,12%; Napo, 22,72%; Morona Santiago, 26,5%; Pastaza, 31,53%; Sucumbíos, 30,71%.

Para marzo de 2016, la tasa de desempleo tuvo incrementos anuales estadísticamente significativos a nivel nacional y urbano. La tasa nacional de desempleo fue de 5,7%, un incremento de 1,9 puntos porcentuales respecto al mismo periodo del año anterior (3,8%).

### *Análisis tecnológico*

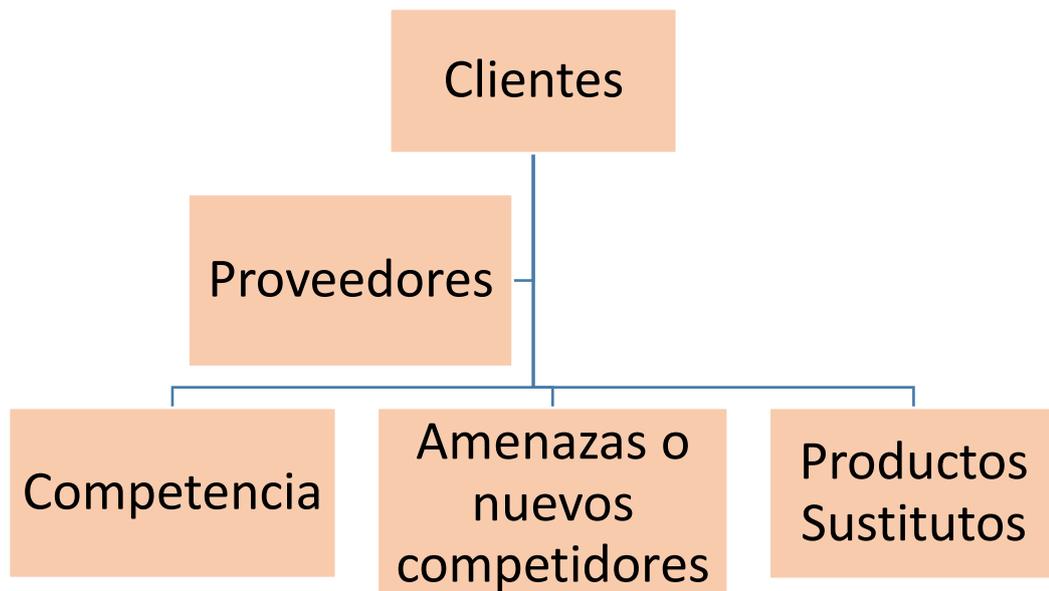
El progreso tecnológico en nuestro país no se encuentra en un alto nivel en cuanto a la inversión de la tecnología, sino en uno bajo, invirtiendo un 0,2% en innovación anual. Con esta situación no se puede dar un apoyo al cambio del modelo de producción. Dentro

de los procesos que se han tomado al respecto se encuentra el impulso a las carreras técnicas, la creación de carreras donde se pueda con el tiempo impulsar el sector tecnológico del país.

Los incentivos de tipo económicos que se ofrecen a empresas, universidades e instituciones dedicadas a la investigación científica para que decidan por venir al país y realizar sus actividades al tiempo para que los estudiantes ganen conocimiento y experiencia y por lo tanto nuestro talento humano se encuentre más calificado para generar cambios en los distintos sectores productivos. (Acaiturri, 2016)

### **Análisis Porter**

Figura 2 Análisis Porte



**Elaborado por:** Autores

**Clientes:** Los clientes deben ser nuestra prioridad atender sus necesidades, una atención excelente es el fundamento básico de nuestro negocio.

**Proveedores:** Tener una lista confiable y reconocida de proveedores es también un aspecto importante para poder cumplir y ofrecer un dulce de excelente calidad. Desarrollar un contrato que garantice la entrega de la fruta y no exista desabastecimiento para la elaboración del postre.

**Competencia:** Nuestra competencia indirecta se puede decir que abarca a todas las cafeterías de la ciudad de Guayaquil ya que en ellas se ofrecen todo tipo de dulces.

**Amenazas o nuevos competidores:** Debido a la innovación de nuestro negocio podemos encontrar la situación de nuevos locales o empresas con la misma temática de dulces o otros tipos de postres a base del *girón*.

**Productos Sustitutos:** Esta fuerza la ubicamos en el último lugar debido a que nuestra empresa ofrece un dulce único y de excelente calidad.

## **Factibilidad Legal**

### **Estudio legal**

#### **Constitución de la República del Ecuador**

##### **Derechos del buen vivir**

Art. 13.- Las personas y colectividades tienen derecho al acceso seguro y permanente a alimentos sanos, suficientes y nutritivos; preferentemente producidos a nivel local y en correspondencia con sus diversas identidades y tradiciones culturales. El Estado ecuatoriano promoverá la soberanía alimentaria.

##### **Trabajo y seguridad social**

Art. 33.- El trabajo es un derecho y un deber social, y un derecho económico, fuente de realización personal y base de la economía. El Estado garantizará a las personas

trabajadoras el pleno respeto a su dignidad, una vida decorosa, remuneraciones y retribuciones justas y el desempeño de un trabajo saludable y libremente escogido o aceptado.

### **Formas de trabajo y su retribución**

Art. 325.- El Estado garantizará el derecho al trabajo. Se reconocen todas las modalidades de trabajo, en relación de dependencia o autónomas, con inclusión de labores de auto-sustento y cuidado humano; y como actores sociales productivos, a todas las trabajadoras y trabajadores.

### **Ley de seguridad alimentaria**

#### **Régimen de la Soberanía alimentaria**

##### **Principios generales**

Artículo 1. Finalidad. - Esta Ley tiene por objeto establecer los mecanismos mediante los cuales el Estado cumpla con su obligación y objetivo estratégico de garantizar a las personas, comunidades y pueblos la autosuficiencia de alimentos sanos, nutritivos y culturalmente apropiados de forma permanente. El régimen de la soberanía alimentaria se constituye por el conjunto de normas conexas, destinadas a establecer en forma soberana las políticas públicas agroalimentarias para fomentar la producción suficiente y la adecuada conservación, intercambio, transformación, comercialización y consumo de alimentos sanos, nutritivos, preferentemente provenientes de la pequeña, la micro, pequeña y mediana producción campesina, de las organizaciones económicas populares y de la pesca artesanal así como microempresa y artesanía; respetando y protegiendo la agrobiodiversidad, los conocimientos y formas de producción tradicionales y ancestrales, bajo los principios de equidad, solidaridad, inclusión, sustentabilidad social y ambiental.

El Estado a través de los niveles de gobierno nacional y subnacionales implementará las políticas públicas referentes al régimen de soberanía alimentaria en función del Sistema Nacional de Competencias establecidas en la Constitución de la República y la Ley.

Artículo 2. Carácter y ámbito de aplicación. - Las disposiciones de esta Ley son de orden público, interés social y carácter integral e intersectorial. Regularán el ejercicio de los derechos del buen vivir concernientes a la soberanía alimentaria, en sus múltiples dimensiones. Su ámbito comprende los factores de la producción agroalimentaria; la agrobiodiversidad y semillas; la investigación y diálogo de saberes; la producción, transformación, conservación, almacenamiento, intercambio, comercialización y consumo; así como la sanidad, calidad, inocuidad y nutrición; la participación social; el ordenamiento territorial; la frontera agrícola; los recursos hídricos; el desarrollo rural y agroalimentario; la agroindustria, empleo rural y agrícola; las formas asociativas y comunitarias de los microempresarios, microempresa o micro, pequeños y medianos productores, las formas de financiamiento; y, aquellas que defina el régimen de soberanía alimentaria. Las normas y políticas que emanen de esta Ley garantizarán el respeto irrestricto a los derechos de la naturaleza y el manejo de los recursos naturales, en concordancia con los principios de sostenibilidad ambiental y las buenas prácticas de producción.

Artículo 3. Deberes del Estado. - Para el ejercicio de la soberanía alimentaria, además de las responsabilidades establecidas en el Art. 281 de la Constitución el Estado, deberá:

a) Fomentar la producción sostenible y sustentable de alimentos, reorientando el modelo de desarrollo agroalimentario, que en el enfoque multisectorial de esta ley hace

referencia a los recursos alimentarios provenientes de la agricultura, actividad pecuaria, pesca, acuicultura y de la recolección de productos de medios ecológicos naturales;

b) Establecer incentivos a la utilización productiva de la tierra, desincentivos para la falta de aprovechamiento o acaparamiento de tierras productivas y otros mecanismos de redistribución de la tierra;

c) Impulsar, en el marco de la economía social y solidaria, la asociación de los microempresarios, microempresa o micro, pequeños y medianos productores para su participación en mejores condiciones en el proceso de producción, almacenamiento, transformación, conservación y comercialización de alimentos;

d) Incentivar el consumo de alimentos sanos, nutritivos de origen agroecológico y orgánico, evitando en lo posible la expansión del monocultivo y la utilización de cultivos agroalimentarios en la producción de biocombustibles, priorizando siempre el consumo alimenticio nacional;

e) Adoptar políticas fiscales, tributarias, arancelarias y otras que protejan al sector agroalimentario nacional para evitar la dependencia en la provisión alimentaria; y,

f) Promover la participación social y la deliberación pública en forma paritaria entre hombres y mujeres en la elaboración de leyes y en la formulación e implementación de políticas relativas a la soberanía alimentaria.

Artículo 4. Principios de aplicación de la ley. - Esta ley se regirá por los principios de solidaridad, autodeterminación, transparencia, no discriminación, sustentabilidad, sostenibilidad, participación, prioridad del abastecimiento nacional, equidad de género en el acceso a los factores de la producción, equidad e inclusión económica y social,

interculturalidad, eficiencia e inocuidad, con especial atención a los microempresarios, microempresa o micro, pequeña y mediana producción.

### **Ordenanzas municipales de la ciudad de Guayaquil**

Ordenanzas que establecen los requisitos municipales para ejercer actos de comercio dentro del cantón y para el funcionamiento de locales destinados para desarrollar actividades comerciales, industriales, financieras; que regula la cuantía del pago del impuesto mensual de patentes; y, que crea la tasa de habilitación y control de los establecimientos comerciales e industriales”.

Artículo 1.- El segundo inciso del Artículo 5 dirá: “Esta obligación, al igual que la de la obtención de la Tasa de Habilitación, se la debe cumplir dentro de los treinta días siguientes a la apertura del establecimiento o local, salvo para aquellos establecimientos o locales en los cuales, a criterio de esta Municipalidad, podrían desarrollarse actividades peligrosas y/o generar contaminación ambiental, tales como: Discotecas, night clubs, bares, barra-bar, restaurantes-bar, industrias, etc., en cuyo caso esta obligación se la debe cumplir con anterioridad a la apertura del establecimiento o local. La no obtención oportuna del Código Municipal del local causará su inmediata clausura”.

La “ordenanza que establece los requisitos municipales para ejercer actos de comercio dentro del cantón y para el funcionamiento de locales destinados para desarrollar actividades comerciales, industriales, financieras; que regula la cuantía del pago del impuesto municipal de patentes; y, que crea la tasa de habilitación y control de los establecimientos comerciales e industriales”.

Art. 1.- Sustitúyase los artículos 17, 19 y 24 de la “ordenanza que establece los requisitos municipales para ejercer actos de comercio dentro del cantón y para el funcionamiento de locales destinados para desarrollar actividades comerciales, industriales, financieras; que regula la cuantía del pago del impuesto municipal de patentes; y, que crea la tasa de habilitación y control de los establecimientos comerciales e industriales”, por los siguientes:

El artículo 17 dirá: “Art. 17.- de la cuantía del impuesto mensual de patentes. - Sobre la base imponible determinada en el artículo anterior, se regula el impuesto mensual de patentes municipales de conformidad a lo siguiente: a) Negocios que operen con un capital propio de hasta US \$ 12,500,00 pagarán un impuesto de patente mensual de US \$ 0,50 (cincuenta centavos de dólar) mensuales. b) Negocios que operen con un capital propio superior a US \$ 12.501,00 pagarán un impuesto de patente mensual equivalente a 0.04 por 1000 del patrimonio. El impuesto de patente mensual a pagar no podrá ser superior en ningún caso al valor de US \$ 240 (doscientos cuarenta dólares)”. El artículo 19 de la Ordenanza dirá:

“Art. 19.- de las rebajas. - Quienes paguen en unidad de acto hasta el mes de junio de cada año la totalidad del impuesto anual y el Impuesto mensual de patentes, gozarán de una rebaja del 10% en el valor total a pagar. No procederá esta rebaja en caso de mora del pago respectivo”. El artículo 24 dirá: “Art. 24.- de la cuantía de la tasa de habilitación y control de establecimientos comerciales e industriales. - La tasa de habilitación y control de establecimientos comerciales e industriales, será pagada anualmente por toda persona natural o jurídica que ejerza actividades en locales o establecimientos comerciales e industriales, de acuerdo a lo previsto en la tabla siguiente:

**Locales o establecimientos comerciales e industriales**

Tabla 1  
Dimensiones de Establecimiento

ÁREA DEL LOCAL O ESTABLECIMIENTO	TARIFA (dólares americanos)
<b>De hasta m<sup>2</sup></b>	US \$ 30.00
<b>De 51 hasta 100 m<sup>2</sup></b>	60.00
<b>De 101 hasta 200 m<sup>2</sup></b>	90.00
<b>De 201 hasta 500 m<sup>2</sup></b>	120.00
<b>De 501 hasta 1.000 m<sup>2</sup></b>	150.00
<b>De 1.001 hasta 2.500 m<sup>2</sup></b>	180.00
<b>De 2.501 en adelante</b>	210.00

**Datos obtenidos en el campo**

**Elaboración por: Autores**

El tamaño de los locales será determinado, previa inspección, por la Dirección de Urbanismo, Avalúos y Registro de la Municipalidad". Art. 2.- Vigencia: La presente Ordenanza Reformatoria deja sin efecto a la aprobada en segunda discusión por el Cuerpo Edilicio el 6 de diciembre del 2001; y, entrará en vigencia una vez que se publique en el Registro Oficial, previo dictamen del Ministerio de Economía y Finanzas; y su aplicación y ejecución se dará a partir del 1 de enero del 2003.

La "ordenanza que establece los requisitos y procedimientos para el otorgamiento de las licencias ambientales a las entidades del sector público y privado que efectúen obras, desarrollen proyectos de inversión públicos o privados y/0 ejecuten actividades industriales, comerciales y/0 de servicios dentro del cantón Guayaquil".

Art. 1.- **Ámbito.** - Las disposiciones contenidas en la presente Ordenanza, establecen los requisitos y, procedimientos que se deberán cumplir, por parte de las

personas naturales y jurídicas, públicas y privadas, para la obtención de la aprobación de la Ficha Ambiental o para la obtención de la Licencia Ambiental luego de la aprobación del respectivo estudio ambiental.

Licencia Ambiental. - Es la autorización que otorga la autoridad competente a una persona natural o jurídica, para la ejecución de un proyecto, obra o actividad. En ella se establecen los requisitos, obligaciones y condiciones que el beneficiario debe cumplir para prevenir, mitigar o corregir los efectos indeseables que el proyecto, obra o actividad autorizada pueda causar en el ambiente.

### **Constitución de la microempresa**

La microempresa contará con una junta conformada por socias, tendrá un gerente general que supervise todas las actividades administrativas y reporte a las socias sobre cualquier adelanto de la fábrica, el departamento administrativo que estará a cargo de las labores contables, el departamento de compras que trabajará a la par con el departamento de producción, ya que dependiendo de los niveles de producción se realizarán las compras y presupuestos mensuales.

### **Ley de compañías**

Art. 1.- Contrato de compañía es aquél por el cual dos o más personas unen sus capitales o industrias, para emprender en operaciones mercantiles y participar de sus utilidades. Este contrato se rige por las disposiciones de esta Ley, por las del Código de Comercio, por los convenios de las partes y por las disposiciones del Código Civil. Nota: Incluido Fe de Erratas, publicada en Registro Oficial. No. 326 de 25 de noviembre de 1999.

Art. 2.- Hay cinco especies de compañías de comercio, a saber: \* La compañía en nombre colectivo; \* La compañía en comandita simple y dividida por acciones; \* La compañía de responsabilidad limitada; \* La compañía anónima; y, \* La compañía de economía mixta. Estas cinco especies de compañías constituyen personas jurídicas. La Ley reconoce, además, la compañía accidental o cuentas en participación.

Art. 5.- Toda compañía que se constituya en el Ecuador tendrá su domicilio principal dentro del territorio nacional.

### **De la compañía Anónima**

Art. 143.- La compañía anónima es una sociedad cuyo capital, dividido en acciones negociables, está formado por la aportación de los accionistas que responden únicamente por el monto de sus acciones. Las sociedades o compañías civiles anónimas están sujetas a todas las reglas de las sociedades o compañías mercantiles anónimas.

Art. 144.- Se administra por mandatarios amovibles, socios o no. La denominación de esta compañía deberá contener la indicación de "compañía anónima" o "sociedad anónima", o las correspondientes siglas. No podrá adoptar una denominación que pueda confundirse con la de una compañía preexistente. Los términos comunes y aquellos con los cuales se determine la clase de empresa, como "comercial", "industrial", "agrícola", "constructora", etc., no serán de uso exclusivo e irán acompañadas de una expresión peculiar. Las personas naturales o jurídicas que no hubieren cumplido con las disposiciones de esta Ley para la constitución de una compañía anónima, no podrán usar en anuncios, membretes de carta, circulares, prospectos u otros documentos, un nombre, expresión o siglas que indiquen o sugieran que se trata de una compañía anónima. Los que contravinieren a lo dispuesto en el inciso anterior, serán sancionados con arreglo a lo prescrito en el Art. 445. La multa tendrá el destino indicado en tal precepto legal.

Impuesta la sanción, el Superintendente de Compañías notificará al Ministerio de Salud para la recaudación correspondiente.

### **Tipo de empresa**

La empresa productora de dulce de *girón* DueSara S.A será una sociedad anónima con personalidad jurídica en la cual el dinero o inversión será distribuido en acciones y se encuentra formado por las acciones de los socios.

### **Normas aplicables sobre la seguridad alimentaria**

- **Norma INEN 2825**

#### **Norma para las confituras, jaleas y mermeladas, adoptado en 2009.**

Esta norma técnica ecuatoriana abarca conservas vegetales, jaleas de manzana, mermelada de albaricoque, ciruela, mandarina, pera, frutas en general y conservas vegetales. Son requisitos, normativos tanto internacionales como nacionales para medir conservantes, aromatizantes, niveles de azúcar, etc.

Según el código INEN 2825 se denominan mermeladas de agrios a los productos finales elaborados con más de una combinación de frutas cítricas, preparadas con una consistencia balanceada. Podría ser con uno o más de los siguientes ingredientes: frutas troceadas o completas, pulpas, con o sin cascara, zumos, puré, extractos acuosos preparados con ingredientes dulces según la sección 2,2 con o sin incorporación de agua.

## **Factibilidad Organizacional**

### **Nombre de la empresa o producto**

Empresa productora de dulce de *girón* DueSara S.A dedicada a la producción y comercialización de un dulce a base de la fruta *girón*.

### **Misión**

Brindar en la ciudad de Guayaquil un servicio de alta calidad, para que los clientes se sientan realmente cómodos.

### **Visión**

Llegar a ser una empresa reconocida en el año 2018 por brindar un servicio confiable e innovador a nivel nacional, buscando siempre el confort de nuestros clientes.

### **Valores**

**Compromiso:** Para brindar siempre un servicio de calidad mostrando una verdadera vocación al servicio.

**Eficiencia:** Para entregar resultados de calidad en el momento oportuno.

**Trabajo en equipo:** Valoramos el aporte brindado por cada uno de nuestros miembros del equipo de trabajo.

**Creatividad:** Desempeñar día tras día la innovación en el servicio.

**Compañerismo:** Llevar una buena relación con los trabajadores e inculcarles a estos mismos el verdadero concepto de trabajo en equipo.

**Innovación:** La innovación empresarial puede suponer una renovación de productos de la propia empresa, generalmente actualizándose a las demandas del mercado.

**Profesionalismo:** normas preestablecidas del respeto, la mesura, la objetividad y la efectividad en la actividad que se desempeñe.

### **Políticas empresariales**

- Optimizar los recursos de la empresa y buscar alternativas que resulten beneficiosas a fin de recuperar la inversión realizada.
- Incrementar y renovar la capacidad tecnológica instalada de la empresa para aumentar el volumen de ventas.
- Vender un dulce de calidad con una excelente imagen que nos permita ser conocidos y así ser prestigiosos en el mercado.
- Satisfacer las necesidades de los consumidores para que sean nuestros clientes leales.
- Mejorar continuamente el nivel de formación de los empleados en el término referente a la calidad, medio ambiente y seguridad alimentaria.

### **Organigrama de la empresa**

Figura 3 Junta de Socios



**Elaborado por:** Autores

### **Descripción de funciones**

La estructura Organizacional puede ser definida con las distintas maneras en la que es dividido el trabajo dentro de una organización para alcanzar luego la coordinación del mismo, orientándolo al logro de los objetivos. Nuestra estructura administrativa estará representada a través del organigrama estructural y posicional, el cual facilitará el conocimiento de departamentos, niveles de autoridad, líneas de mando, etc.

Nuestra empresa se constituirá mediante tres departamentos definidos estratégicamente de acuerdo a las necesidades del negocio como la Gerencia, Administración y Compras y Producción. Dentro del área de producción se encuentra el personal encargado de la Cocina, Los trabajadores del establecimiento.

En el área de Administración y compras se encargarán de los procesos contables, requerimientos del personal, pago del personal, los inventarios de la materia prima, etc. Estas áreas se encontrarán reguladas por la máxima autoridad que la conforma la junta general de socios.

## **Junta de Socios**

La Junta de Socios está integrada por todas aquellas personas que tienen un determinado número de acciones pagadas en la compañía.

### **Sus funciones son:**

- Nombrar al Gerente General
- Determinar los estatus y políticas para la empresa
- Aprobar el presupuesto anual de la compañía, así como los balances e informes de los directivos.

## **Gerente general**

Su función principal es ejecutar las políticas trazadas para el fiel cumplimiento de los objetivos que persigue la empresa. El Gerente General designado por los accionistas es el representante legal de la empresa.

Sus responsabilidades son las siguientes:

- Administrar y Gestionar una empresa en nombre y por cuenta de un propietario de la sociedad cumpliendo con todas las obligaciones.
- Cumplir los acuerdos de los socios.
- Vigilar el cumplimiento de las actividades.
- Coordinar las direcciones.
- Establecer metas para cumplir los objetivos propuestos.

## **Jefe Administrativo**

Este departamento cumple y hace cumplir las funciones y responsabilidades de los funcionarios de la empresa, a través de la supervisión y control.

Sus Funciones principales son:

- Planificar y organizar todas las actividades relacionadas con la publicidad y la promoción de nuestro producto.
- Planifica, regula y controla el proceso de comercialización de los productos.
- Elaborar un plan de promociones directa a través de un auspicio a eventos y promocionar en los supermercados del País.
- Diseñar la página web de la compañía donde se da a conocer a la empresa y al producto.
- Diseñar y organizar el departamento de contabilidad que permite llevar las cuentas y finanzas de la empresa.
- Presentar informes mensuales a la gerencia.
- Preparar los estados financieros.
- Planificar, organizar, dirigir, controlar, y evaluar el normal desenvolvimiento de los empleados de la empresa.
- Elegir y Supervisar al personal.

### **Compras**

El departamento de compras se encarga de la realización, la planeación y el almacenamiento de la materia prima.

- Se encarga también de proveer la comunicación al área de producción.
- De realizar las compras de la materia prima necesaria para el establecimiento.

- Archivar todos los documentos necesarios para el área de administración y producción.

### **Jefe de Producción**

Este departamento es de gran importancia ya que la principal actividad de la empresa es la producción de preparaciones a la parrilla. El cargo a desempeñar es muy importante ya que el área de producción se encarga de la realización de las diferentes preparaciones que se ofrecen en nuestro establecimiento.

Entre sus funciones tenemos:

- Programar y supervisar el área de producción.
- Realizar el control y el registro de la materia prima.
- Realizar los inventarios, reportes y avances del proceso de producción.
- Realizar estudios de presentación y perfeccionismo.

### **Factibilidad técnica**

#### **Localización**

Dentro de los elementos a considerar para la ubicación de nuestra empresa

- Medios y costos de transportes
- Disponibilidad y costo de mano de obra idónea.
- Cercanía a fuentes de abastecimiento.
- Costo y disponibilidad de terrenos.
- Disponibilidad de agua, energía y otros

Tabla 2  
Ponderación

		Cdla Alborada (Gqul)	La		Cdla Acacias (Gquil)	Las
<b>Factor Relevante</b>	<b>Valor Asignado</b>	<b>Calificación</b>	<b>Ponderación</b>	<b>Calificación</b>	<b>Ponderación</b>	
<b>Materia Prima Disponible</b>	0,10	7	0,7	7	0,7	
<b>Obra de Mano Disponible</b>	0,10	8	0,8	9	0,9	
<b>Costo de la vida Cercanía al mercado</b>	0,7	7	0,49	7	0,49	
<b>Costo de Insumos</b>	0,5	8	0,4	10	0,5	
<b>Energía Eléctrica</b>	0,6	7	0,42	6	0,36	
<b>Agua</b>	0,8	10	0,8	10	0,8	
<b>Escuela y colegio</b>	0,7	8	0,56	6	0,42	
<b>Vías de acceso</b>	0,5	9	0,45	10	0,5	
<b>Factores climatológicos</b>	0,9	10	0,90	7	0,63	
<b>Impacto Ambiental</b>	0,8	8	0,64	8	0,64	
<b>Permisos de Funcionamiento</b>	0,8	7	0,56	5	0,40	
<b>Hospitales</b>	0,9	9	0,81	7	0,63	
<b>Bibliotecas</b>	0,5	6	0,3	9	0,4	
<b>TOTALES</b>	<b>1</b>		<b>7,98</b>		<b>7,52</b>	

Datos obtenidos en la investigación.

Elaborado por: Autores

### **Tamaño del negocio**

Al ya tener el espacio físico para el desarrollo de las actividades tanto organizacionales como de producción, es una ventaja a razón de que no sería necesario comprar o pagar arriendo, la infraestructura debe estar de acorde a las necesidades de la empresa ya que debe poseer el espacio suficiente para la instalación de las oficinas como de las maquinarias para la parte de producción.

### **Descripción física**

La lotización al encontrarse en una zona urbana y comercial de la ciudad de Guayaquil, cuenta con un buen sistema de comunicación vial, lo cual es beneficioso pues facilitará la transportación del personal como de insumos requeridos. La empresa en su instalación deberá poseer todos los servicios básicos como son: agua, luz, teléfono y esto permitirá el buen desarrollo de las actividades requeridos para la elaboración del producto, a más de esto dispondrá de tecnología que permita estar en continua comunicación tanto con los proveedores como con los consumidores y el mercado para afianzar una estrecha relación con ellos por medio del internet, servicio telefónico, etc.

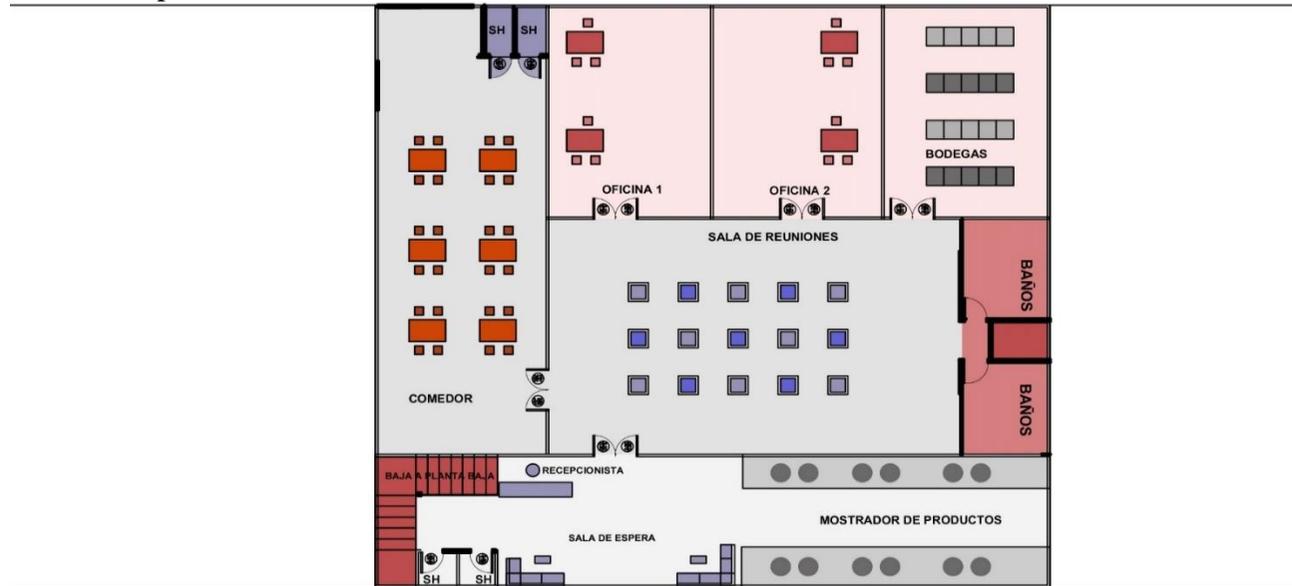
### **Análisis espacial**

El estudio de los factores internos y externos nos muestra cómo se proyecta la empresa en su entorno, primero determinamos la planificación estratégica, procesos, procedimientos, pasos a seguir para la creación de la empresa, luego podemos realizar un pronóstico o posibles escenarios que se puedan presentar en la industria y también un claro escenario de la situación actual de empresa, con la cual se pueden hacer pronósticos más exactos para aprovechar las fortalezas de la empresa. Dentro de la importancia del análisis espacial tenemos que nos permite establecer la relación que existe entre la empresa con sus clientes, proveedores, intermediarios y la competencia. (Salgado, 2007)

El análisis espacial nos ayuda o nos permite tener una idea más clara de todos los procedimientos que debemos seguir para lograr un correcto manejo de la empresa, desde su formación hasta los procesos de fabricación para realizar el dulce de girón, tomando en cuenta también la importancia de los procesos para su comercialización ya que ese es el fin de la empresa DueSara S.A. distribuir a tiendas o supermercados en la ciudad de Guayaquil.

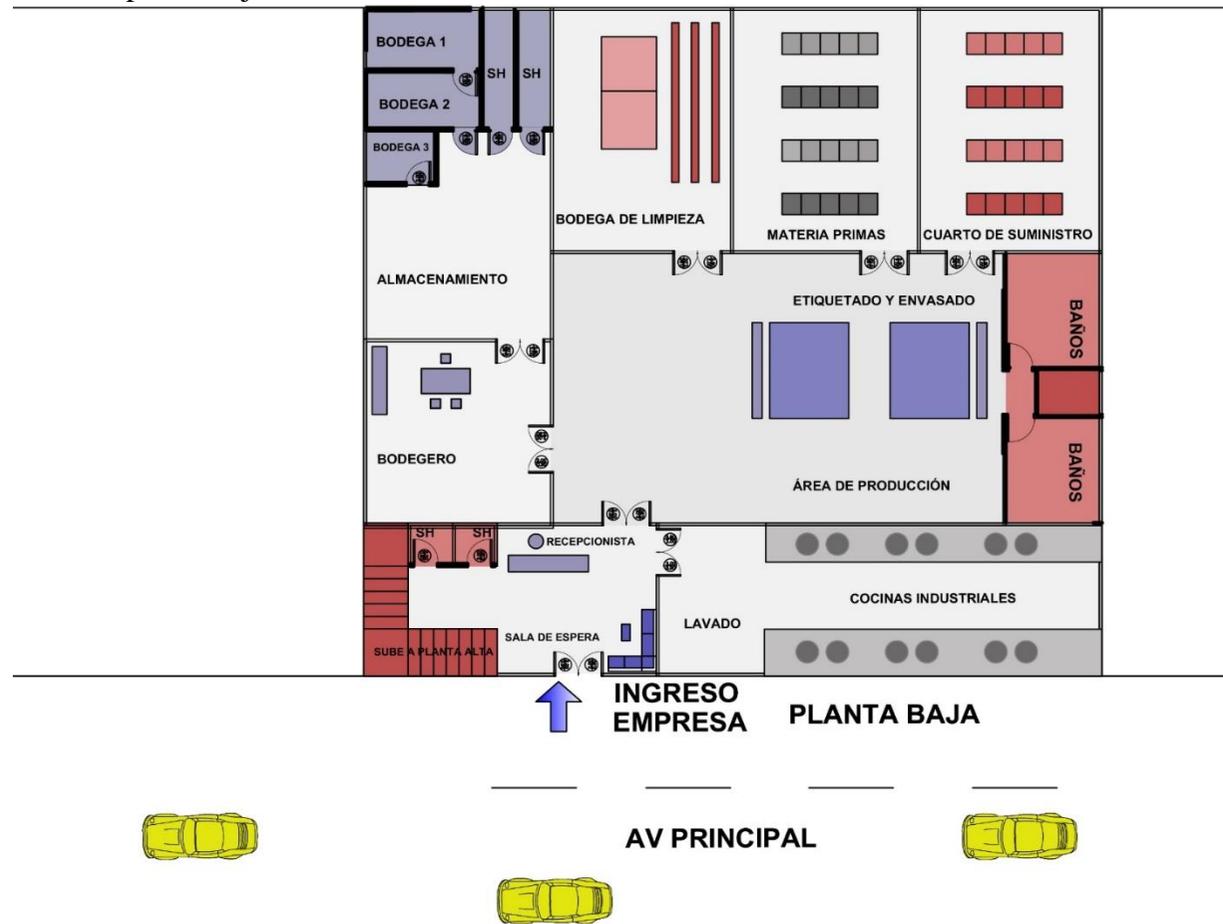
# Diseño arquitectónico

Figura 4 Diseño planta alta



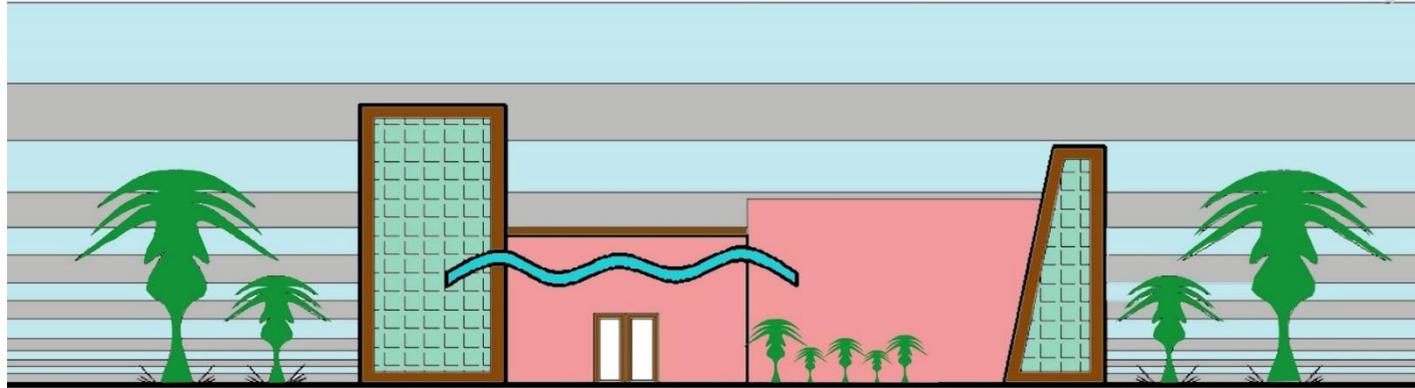
Elaborado por: Autores

Figura 5 Diseño planta baja



Elaborado por: Autores

Figura 6 Diseño parte frontal



**Elaborado por:** Autores

Equipo	Especificaciones
	<p>Los envases de vidrio para alimentos incluidos los accesorios para las preparaciones del dulce de girón.</p>
	<p>Los accesorios como bowls de acero inoxidable, tablas será utilizados en los procesos de producción.</p>
	<p>El área de cocina contara con mesones de acero inoxidable.</p>
	<p>Refrigeradoras y congeladores para guardar los alimentos.</p>
	<p>Cucharetas, espátulas, pinzas, cucharas, cuchillos, espumaderas, tenedores, cucharas de palo, chinos o tamizadoras.</p>
	<p>Balanzas para porcionar todas las cantidades correctas para estandarizaciones.</p>
	<p>Ollas de acero inoxidable para los procesos de producción.</p>
	<p>Cocinas industriales para cumplir con las cantidades de producción anual.</p>

**Elaborado por:** Autores

Tabla 4  
Equipos de Oficina

Imagen	Especificaciones
	<p>Acondicionar de aire para mantener climatizado las áreas de trabajo.</p>
	<p><i>Computadoras de escritorio para las oficinas contables.</i></p>
	<p><i>Calculadoras, pisa papeles, carpetas, clips, grapadoras, perforadoras, separadores, tijeras, plumas, lápices, etc. Para completar los materiales de oficina.</i></p>
	<p><i>Impresora, fotocopiadora para papeleo.</i></p>
	<p><i>Teléfonos, fax, grabadoras para el área contable.</i></p>

**Muebles y enseres de oficina**

**Elaborado por:** Autores

Se requiere equipos y accesorios para equipar la fábrica, para poder cumplir con los procesos de producción artesanal y los equipos de oficina para poder equipar el área contable con todas las comodidades para el personal de oficinas.

### **Proceso de compra de materia prima**

La materia prima más importante que es el *girón* se lo consigue en Chone, en haciendas donde la fruta crece silvestremente ya que no hay un sector dedicado al cultivo específico de ella. Es una fruta poco conocida en el mismo sector, pero se la viene consumiendo desde hace años y la cultivan para hacer coladas y conservas en el cantón. Los demás ingredientes como la panela, el clavo y la pimienta de olor se los consigue en la ciudad tanto en mercados como en supermercados especializados.

### **Recepción de la mercadería**

La mercadería será recibida en la fábrica, para poder almacenarla cumpliendo con todos los requisitos establecidos por la ley, es la primera etapa en la elaboración de los alimentos y en este paso, es fundamental observar ciertas características de color, olor, textura, temperatura de llegada, empaque y etiquetado. Controles generales. Los envasados deben estar limpios, secos y presentados, con la fecha de caducidad en la etiqueta, conservas sin signos de abolladuras, abombamiento ni oxidación, los adhesivos llevarán la información necesaria para su utilización. Los alimentos no envasados deben tener buenas características organolépticas color olor aspecto los lotes deben ser homogéneos.

(Muñoz, 2014)

## **Producción**

Luego de la recepción la clasificación depende mucho de cómo viene el producto, y se realiza una selección exacta para poder avanzar con el proceso, ya que de esto depende mucho del producto final el cual se va a presentar, para la parte organoléptica de los consumidores, porque ellos son los que juzgan nuestro producto y es ahí donde se puede visualizar si se ha realizado un proceso adecuado, de esto depende mucho nuestra producción del dulce de girón. Mondar la fruta para poder extraer su pulpa y sacarle las semillas, la cocción de la pulpa con diferentes especias para darle realce al sabor y buen olor. El enfriamiento de la pulpa y el envasado al vacío en (envases de vidrio)

El etiquetado se refiere a la denominación del producto, forma de presentación, peso neto, capacidad normalizada del empaque, relación de ingredientes, identificación de los fabricantes y fecha de consumo preferente. Por último, el almacenamiento y la distribución.

## **Producto**

El servicio brindado de parte de DueSara S.A va a contar con todas las especificaciones de la ley vigente INEN 2825 para la elaboración de confituras, jaleas y mermeladas, nuestro producto será presentado en un envase de 8 onzas para un consumo personal.

## **Limpieza**

La limpieza de nuestra fábrica contará con todos los materiales necesarios para un trabajo eficiente como tachos de basura industriales, desinfectantes, gel antibacterial, jabón yodado, etc. También estará dentro de los parámetros o los principios de las BPM y las HACCP.

## **Evaluación y análisis del producto**

Después de realizar los análisis en el laboratorio Protal de la Espol , los resultados muestran que nuestro producto cumple con los requisitos solicitados en la ciudad de Guayaquil para su realización artesanal y su venta y comercialización en el mercado. Se encuentra dentro de productos que cumple con la normativa INNEN 2528:2013.

## **Estudio de Mercado**

### **Marketing Integrado**

Dentro de lo que es marketing integrado tenemos que en nuestra investigación o análisis de mercado el dulce de *girón* es muy aceptado gracias a su sabor único, logramos llegar a un punto de satisfacción para nuestros futuros clientes en cuanto al sabor y a la percepción de nuestra marca. Lanzaremos nuestro dulce con un logo, eslogan, promociones publicitarias en revistas, vallas, etc.

## **Resultados del producto**

Después de realizar los análisis químico-biológicos de nuestro producto en la Escuela Superior Politécnica del Litoral en el laboratorio Protal.

Se realizaron análisis organolépticos, físico-químicos, microbiológicos, tabla nutricional para confirmar los valores nutricionales, aportes calóricos, fuente de vitaminas y minerales, etc. Los cuales prueban la viabilidad del producto final.

El producto cumple con los requisitos bromatológicos para confitura, según la norma NTE INEN 2825:2013.

El producto cumple con los parámetros microbiológicos para las CONFITURAS, JALEAS Y MERMELADAS, según la NORMA INEN 2825.

El producto cumple con los parámetros de Coliformes de los requisitos microbiológicos para CONFITURAS, JALEAS Y MERMELADAS, según la NORMA INEN 2825.

### Imagen Corporativa

Figura 7 Imagen corporativa 1



Elaborado por:  
Autores

Figura 8 Imagen corporativa 2



**Elaborado por:** Autores

Figura 9 Imagen corporativa 3



**DUESARA S.A.**

**Elaborado por:** Autores

## Ventaja corporativa

Tabla 5  
*Ventaja Corporativa*



Abundancia de antocianos y carotenoides, tienen dos pigmentos naturales que corresponden a su color y poseen antioxidantes que contrarrestan el envejecimiento celular.



Son ricos en carbohidratos, tienen alto contenido de azúcar, poseen ácido cítrico, málico y acético. También vitaminas A, B<sub>1</sub>, B<sub>2</sub>, B<sub>3</sub>.



Mejora la salud digestiva, fortalece el sistema inmunitario, previene la anemia.



Su consumo ayuda a los niveles de energía, ya que posee gran cantidad de azúcar. No es recomendado su consumo constante.

---

**Elaborado por:** Autores

## Factibilidad financiera

**Tabla 6 Inversión inicial**

CUADRO #1			
INVERSION			
INVERSION FIJA (CUADRO #2)		\$	248.942,74
CAPITAL DE OPERACIÓN (ANEXO B)		\$	443.683,00
	<b>INVERSION TOTAL</b>	\$	692.625,74
	CAPITAL SOCIAL (-)	\$	692.625,74
	FINANCIAMIENTO		

**Elaborado por:** Autores

**Tabla 7 Inversión fija**

CUADRO #2			
INVERSION FIJA			
TERRENO (ANEXO A-1)		\$	60.000,00
CONSTRUCCION (ANEXO A-1)		\$	130.000,00
MAQUINARIAS Y EQUIPOS (ANEXO A-2)		\$	9.088,33
OTROS ACTIVOS (ANEXO A-3)		\$	38.000,00
	<b>SUB-TOTAL</b>	\$	237.088,33
IMPREVISTOS DE LA INVERSION FIJA (5%)		\$	11.854,42
	<b>TOTAL</b>	\$	248.942,74

**Elaborado por:** Autores

**Tabla 8 Estado de pérdidas y ganancias**

CUADRO #3			
ESTADO DE PERDIDAS Y GANANCIAS			
VENTAS NETAS (ANEXO C)		\$	899.261,92
COSTO DE PRODUCCION (-) ANEXO D		\$	424.203,52
GASTOS EN VENTAS (-) ANEXO E		\$	6.160,00
	<b>UTILIDAD NETA EN VENTAS R//</b>	\$	468.898,40
GASTOS DE ADM GRAL (-) ANEXO F		\$	100.440,00
	<b>UTILIDAD NETA EN OPERACIONES R//</b>	\$	368.458,40
GASTOS DE ACTIVOS DIFERIDOS (-) ANEXO G		\$	3.200,00
GASTOS DE FINANCIAMIENTO (-) ANEXO H		\$	-
	<b>BENEFICIO NETO ANTES DEL PERIODO DE REPARTO DE UTILIDADES</b>	\$	365.258,40

**Elaborado por:** Autores

**Tabla 9 Terrenos y construcción**

TERRENOS Y CONSTRUCCION			
	CANTIDAD (M2)	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
TERRENO	300	\$ 200,00	\$ 60.000,00
<b>CONSTRUCCION</b>			
INSTALACION DE PEQUEÑA INDUSTRIA	200	\$ 350,00	\$ 70.000,00
	<b>TOTAL</b>		<b>\$ 130.000,00</b>

**Elaborado por:** Autores

ANEXO A-2			
MAQUINARIAS Y EQUIPOS			
EQUIPOS DE PRODUCCION (ANEXO A-2-1)		\$	7.868,68
EQUIPO AUXILIAR (10%)		\$	786,87
		<b>SUBTOTAL</b>	<b>\$ 8.655,55</b>
COSTO DE INSTALACION Y MONTAJE (5%)		\$	432,78
		<b>TOTAL</b>	<b>\$ 9.088,33</b>

**Elaborado por:** Autores

**Tabla 10 Equipos de producción**

ANEXO A-2-1			
EQUIPOS DE PRODUCCION			
	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
MESONES	5	\$ 480,00	\$ 2.400,00
FREGADEROS	2	\$ 45,00	\$ 90,00
BALANZAS	4	\$ 46,96	\$ 187,84
REFRIGERADORAS	2	\$ 795,00	\$ 1.590,00
LICUADORAS	3	\$ 126,29	\$ 378,87
TANQUE DE GAS INDUSTRIAL 45 KG	2	\$ 235,00	\$ 470,00
TANQUE DE GAS INDUSTRIAL 15 KG	3	\$ 90,00	\$ 270,00
TABLA PLASTICA	5	\$ 5,52	\$ 27,60
CUCHILLOS	6	\$ 3,54	\$ 21,24
COCINA INDUSTRIAL	4	\$ 500,00	\$ 2.000,00
BOWL 4 LTRS	7	\$ 12,59	\$ 88,13
CONTENEDORES CUADRADOS 2,5 GAL	3	\$ 14,63	\$ 43,89
CONTENEDORES CUADRADOS 3,3 GAL	10	\$ 8,66	\$ 86,60
CONTENEDORES 5 EN 1	3	\$ 17,84	\$ 53,52
TABLAS MEDIANAS	8	\$ 4,76	\$ 38,08
FUNDAS TERMICAS	8	\$ 3,81	\$ 30,48
HIELERAS	5	\$ 10,99	\$ 54,95
PAPEL FILM	3	\$ 5,00	\$ 15,00
OLLAS GRANDES	4	\$ 5,62	\$ 22,48
	<b>TOTAL</b>		<b>\$ 7.868,68</b>

**Elaborado por:** Autores

**Tabla 11 Otros activos**

OTROS ACTIVOS		PRECIO TOTAL
MUEBLE DE OFICINA	\$	1.400,00
EQUIPOS DE OFICINA	\$	2.000,00
REPUESTOS Y ACCESORIOS	\$	600,00
VEHICULO	\$	32.000,00
CONSTITUCION DE LA COMPAÑÍA	\$	2.000,00
<b>TOTAL</b>	<b>\$</b>	<b>38.000,00</b>

**Elaborado por:** Autores**Tabla 12 Capital de operación**

CAPITAL DE OPERACIÓN	
MATERIALES DIRECTOS (ANEXO D-1)	\$ 185.019,00
MANO DE OBRA DIRECTA (ANEXO D-2)	\$ 102.816,00
CARGA FABRIL (ANEXO D-3)	\$ 49.248,00
GASTOS DE ADMINISTRACION (ANEXO F)	\$ 100.440,00
GASTOS DE VENTAS (ANEXO E)	\$ 6.160,00
<b>TOTAL</b>	<b>\$ 443.683,00</b>

**Elaborado por:** Autores**Tabla 13 Ventas netas**

VENTAS NETAS	
PRODUCTO	DULCE DE GIRÓN
CANTIDAD	360000
COSTO NETO (ANEXO I)	\$ 2,50
<b>TOTAL</b>	<b>\$ 899.262</b>

**Elaborado por:** Autores**Tabla 14 Costos de producción**

COSTOS DE PRODUCCION	
MATERIALES DIRECTOS (ANEXO D-1)	\$ 185.019,00
MANO DE OBRA DIRECTA (ANEXO D-2)	\$ 102.816,00
CARGA FABRIL (ANEXO D-3)	\$ 49.248,00
a) MANO DE OBRA INDIRECTA	\$ 49.248,00
b) MATERIAL INDIRECTO	\$ 21.055,20
c) SUMINISTROS	\$ 4.620,00
d) REPARACION Y MANTENIMIENTO	\$ 3.717,37
e) SEGUROS	\$ 6.017,54
f) IMPREVISTOS	\$ 2.462,40
<b>TOTAL</b>	<b>\$ 424.203,52</b>

**Elaborado por:** Autores

**Tabla 15 Materiales directos anuales**

MATERIALES DIRECTOS "MATERIA PRIMA" ANUALES				
DENOMINACION	CANTIDAD	VALOR UNITARIO		TOTAL
GIRON	9800	\$	3,00	\$ 29.400,00
PANELA	210	\$	0,75	\$ 157,50
CLAVO DE OLOR	210	\$	1,05	\$ 220,50
CANELA	210	\$	1,05	\$ 220,50
PIMIENTA DE OLOR	210	\$	1,05	\$ 220,50
FRASCOS HERMETICOS	360000		0,43	\$ 154.800,00
<b>TOTAL</b>				<b>\$ 185.019,00</b>

**Elaborado por:** Autores**Tabla 16 Mano de obra directa**

DENOMINACION	NUMERO	SUELDO MENSUAL	SUELDO ANUAL	BENEFICIOS SOCIALES	TOTAL
<b>PERSONAL CALIFICADO</b>					
PASTELEROS	10	\$ 4.000,00	\$ 48.000,00	\$ 38.400,00	\$ 86.400,00
CONSERJES	2	\$ 760,00	\$ 9.120,00	\$ 7.296,00	\$ 16.416,00
<b>TOTAL</b>				<b>\$</b>	<b>102.816,00</b>

**Elaborado por:** Autores**Tabla 17 Carga fabril**

CARGA FABRIL					
a) MANO DE OBRA INDIRECTA					
DENOMINACION	NUMERO	SUELDO MENSUAL	SUELDO ANUAL	BENEFICIOS SOCIALES 80%	TOTAL
SECRETARIO	1	\$ 370,00	\$ 4.440,00	\$ 3.552,00	\$ 7.992,00
VENDEDOR	3	\$ 1.110,00	\$ 13.320,00	\$ 10.656,00	\$ 23.976,00
ADMINISTRADOR	1	\$ 800,00	\$ 9.600,00	\$ 7.680,00	\$ 17.280,00
<b>TOTAL</b>				<b>\$</b>	<b>49.248,00</b>

**Elaborado por:** Autores**Tabla 18 Materiales indirectos**

b) MATERIALES INDIRECTOS					
DENOMINACION	NUMERO	PRECIO UNITARIO	PRECIO MENSUAL	PRECIO ANUAL	
CARTONES	100	\$ 0,30	\$ 9,30	\$	111,60
CINTAS DE EMBALAJE	15	\$ 0,80	\$ 24,80	\$	297,60
MASCARILLAS	100	\$ 0,50	\$ 15,50	\$	186,00
GUANTES QUIRURGICOS	200	\$ 40,00	\$ 1.240,00	\$	14.880,00
DISPENSADORES DE GEL	5	\$ 15,00	\$ 465,00	\$	5.580,00
<b>TOTAL</b>				<b>\$</b>	<b>21.055,20</b>

**Elaborado por:** Autores

**Tabla 19 Suministros**

<b>c) SUMINISTROS</b>			
CONCEPTO	PRECIO		ANUAL
		UNITARIO	
ENERGIA ELECTRICA (KW/H)	\$	110,00	\$ 1.320,00
COMBUSTIBLE (GAL)	\$	70,00	\$ 840,00
AGUA (M3)	\$	140,00	\$ 1.680,00
INTERNET	\$	45,00	\$ 540,00
TELEFONIA	\$	20,00	\$ 240,00
<b>TOTAL</b>			<b>\$ 4.620,00</b>

**Elaborado por:** Autores**Tabla 20 Reparación y mantenimiento**

<b>d) REPARACION Y MANTENIMIENTO</b>		
CONCEPTO	PRECIO	
MAQUINARIAS Y EQUIPOS (2%)	\$	157,37
EDIFICION Y MANTENIMIENTO (2%)	\$	2.600,00
VEHICULO (3%)	\$	960,00
<b>TOTAL</b>		<b>\$ 3.717,37</b>

**Elaborado por:** Autores**Tabla 21 Seguros**

<b>e) SEGUROS</b>		
MAQUINARIAS Y EQUIPOS (1,5%)	\$	78,69
EDIFICIO (2%)	\$	4.978,85
VEHICULO(3%)	\$	960,00
<b>TOTAL</b>		<b>\$ 6.017,54</b>

**Elaborado por:** Autores**Tabla 22 Imprevistos de la carga fabril**

<b>f) IMPREVISTOS DE LA CARGA FABRIL</b>		
APROXIMADAMENTE 5% DE LOS RUBROS ANTERIORES	\$	2.462,40
<b>TOTAL GENERAL DE LA CARGA FABRIL</b>	<b>\$</b>	<b>2.462,40</b>
DESCRIPCION	COSTO	% VIDA UTIL
CONSTRUCCIONES	\$ 130.000,00	10
MAQUINARIAS Y EQUIPOS	\$ 9.088,33	5
EQUIPOS DE COMPUTACION Y ELECTRONICOS	\$ 1.500,00	3
VEHICULOS	\$ 32.000,00	5
<b>TOTAL DEPRECIACIÓN POR AÑO</b>	<b>\$ 172.588,33</b>	<b>23</b>

**Elaborado por:** Autores

**Tabla 23 Gastos de ventas anuales**

GASTOS DE VENTAS ANUALES				
CONCEPTO	NUMERO	VALOR	TOTAL ANUAL	
PUBLICIDAD REVISTA	1	\$ 400,00	\$	400,00
PUBLICIDAD VALLA	1	\$ 3.000,00	\$	3.000,00
LOGO	1	\$ 200,00	\$	200,00
PUBLICIDAD	1	\$ 2.000,00	\$	2.000,00
SUBTOTAL			\$	5.600,00
IMREVISTOS				
(10%)			\$	560,00
TOTAL			\$	6.160,00

**Elaborado por:** Autores

**Tabla 24 Gastos administrativos y generales**

GASTOS ADMINISTRATIVOS Y GENERALES					
PERSONAL	NUMERO	SUELDO MENSUAL	SUELDO ANUAL	BENEFICIOS SOCIALES	TOTAL
GERENTE	1	\$ 1.300,00	\$ 15.600,00	\$ 12.480,00	\$ 28.080,00
ADMINISTRADOR	1	\$ 900,00	\$ 10.800,00	\$ 8.640,00	\$ 19.440,00
JEFE DE PRODUCCION	1	\$ 800,00	\$ 9.600,00	\$ 7.680,00	\$ 17.280,00
JEFE DE COMPRAS	1	\$ 800,00	\$ 9.600,00	\$ 7.680,00	\$ 17.280,00
JEFE FINANCIERO	1	\$ 850,00	\$ 10.200,00	\$ 8.160,00	\$ 18.360,00
TOTAL					\$ 100.440,00

**Elaborado por:** Autores

**Tabla 25 Costos de activos derivados**

COSTOS DE ACTIVOS DERIVADOS	
CONSTITUCION DE LA COMPAÑÍA	\$ 2.000,00
GASTOS DE OFICINA	\$ 1.200,00
TOTAL	\$ 3.200,00

**Elaborado por:** Autores

**Tabla 26 Gastos financieros**

GASTOS FINANCIEROS		
INTERES ANUAL DEL PRESTAMO		0%
TOTAL	\$	-

**Elaborado por:** Autores

**Tabla 27 Costo unitario del producto**

COSTO UNITARIO DEL PRODUCTO		
COSTO DE PRODUCCION (ANEXO D)	\$	424.203,52
COSTO DE VENTA (ANEXO E)	\$	6.160,00
GASTOS DE ADMINISTRACION Y GENERALES (ANEXO F)	\$	100.440,00
GASTOS DFINANCIEROS (ANEXO G)	\$	3.200,00
<b>TOTAL</b>	<b>\$</b>	<b>534.003,52</b>

**Elaborado por:** Autores

**Tabla 28 Calculo para el punto de equilibrio**

CALCULO PARA EL PUNTO DE EQUILIBRIO		
PRODUCTO	COSTOS FIJOS	COSTOS VARIABLES
MATERIAL DIRECTO (ANEXO D-1)		\$ 185.019,00
MANO DE OBRA DIRECTA (ANEXO D-2)	\$ 102.816,00	
CARGA FABRIL (ANEXO D-3)		
a) MANO DE OBRA INDIRECTA	\$ 49.248,00	
b) MATERIAL INDIRECTO		\$ 21.055,20
c) SUMINISTRO		\$ 4.620,00
d) REPARACION Y MANTENIMIENTO	\$ 3.717,37	
e) SEGUROS	\$ 6.017,54	
f) IMPREVISTOS	\$ 2.462,40	
g) DEPRECIACION	\$ 172.588,33	
GASTOS DE VENTAS Y ADMINISTRACION GENERAL (ANEXO F)	\$ 100.440,00	
GASTOS FINANCIEROS (ANEXO G)	\$ 3.200,00	
<b>TOTAL</b>	<b>\$ 440.489,64</b>	<b>\$ 210.694,20</b>

**Elaborado por:** Autor

**Tabla 29 Flujo de efectivo neto proyectado**

AÑOS	FLUJO EFECTIVO					
	0	1	2	3	4	5
VENTAS (pxq)		\$ 899.261,92	\$ 917.247,16	\$ 935.592,10	\$ 954.303,94	\$ 973.390,02
CAPITAL DE OPERACIÓN (Anexo B)		\$ 443.683,00	\$ 452.556,66	\$ 461.607,79	\$ 470.839,95	\$ 480.256,75
FINANCIAMIENTO (Cuadro #1)	\$ -					
INTERESES						
INVERSION FIJA (Cuadro #2)	\$ 248.942,74	\$ 49.788,55	\$ 49.788,55	\$ 49.788,55	\$ 49.788,55	\$ 49.788,55
BENEFICIO NETO		\$ 405.790,37	\$ 414.901,95	\$ 424.195,76	\$ 433.675,45	\$ 472.706,24

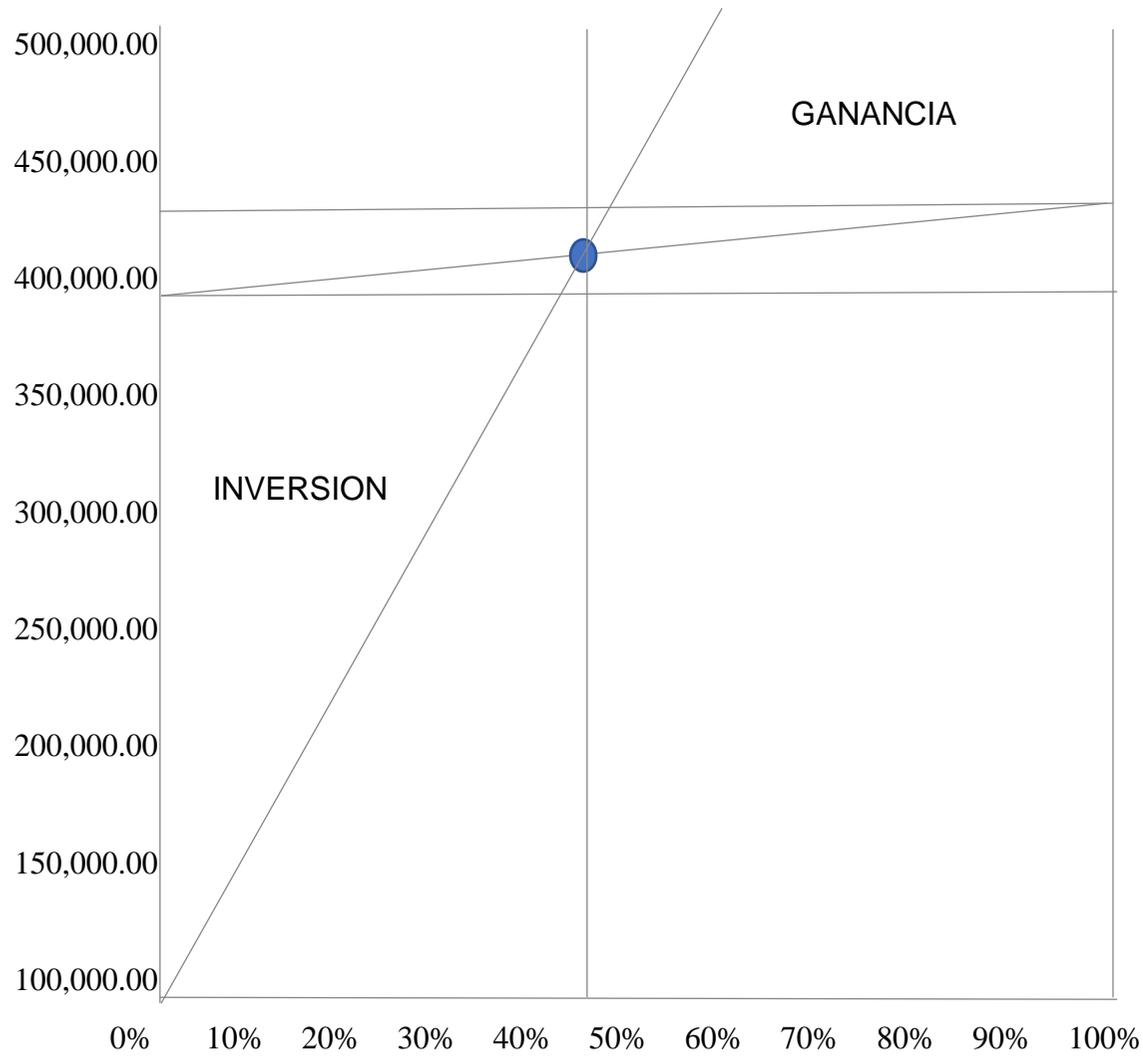
**Elaborado por:** Autores

**Tabla 30 Análisis del punto de equilibrio**

<b>PUNTO DE EQUILIBRIO</b>	
PRECIO	2,5
CANTIDAD	360000
COSTO FIJO	440489
COSTO VARIABLE	210694
COSTO TOTAL	651183
COSTO VARIABLE / VENTAS	0,234104444
PRECIO X CANTIDAD	900000
1- (COSTO VARIABLE/VENTAS)	0,765895556
PE	575129,333
cve	63,90 %

**Elaborado por:** Autores

Figura 10 Punto de equilibrio  
**COSTOS**



C.T. \$443,942.00

C.F. \$398,349.00

**Tabla 31 Cuadro del resultado de la aplicación de la fórmula del VAN**

BENEFICIO NETO	405790	MAYOR	
<b>INTERES 1</b>	<b>11%</b>		<b>INTERES 2</b> 10%
TIEMPO	5		
INVERSION TOTAL	\$ 248.942,74	MENOR	
<b>VAN1</b>	<b>-8126</b>		<b>VAN2</b> 3021
TIR= $i2-Van2*((i2-i1)/(van2-(van1)))$			355342,2
TIR=	<b>10,27%</b>		

**Elaborado por:** Autores

### **Impacto de la propuesta**

#### *Científico*

Dentro del impacto científico podemos mencionar que existen algunos factores que entran en el área de la ciencia que tendríamos que considerar constantemente en nuestra fábrica, algunos factores a considerar para la realización de nuestro dulce de girón:

#### *Factores tecnológicos*

Dentro del proceso de fabricación, a pesar de lanzar al mercado un producto artesanal debemos tener en cuenta siempre la innovación, los procesos contarán con utensilios y accesorios de la más alta calidad alimentaria, cocinas industriales, procesos de esterilización, envasados, etiquetados industriales para poder garantizar la calidad final del producto.

#### *Factores ecológicos*

Contaremos con todos los procedimientos establecidos por la ley para el manejo y desecho de productos artesanales, procesos de elaboración, el uso y almacenamiento de productos perecibles, envases de vidrio para alimentos, etc.

### *Factores económicos*

Es importante considerar la economía dentro de los materiales o utensilios que se van a utilizar dentro de los procesos de fabricación, ya que a pesar de que existen grandes marcas de todas las manifestaciones salariales, debemos siempre considerar las opciones de mejor calidad, en cuanto a materia prima, utensilios, transportes, almacenamiento, mantenimiento, limpieza, etc.

### *Social - Ecológico*

El impacto social deberá enfocarse en abrir la necesidad de incluir la fruta girón en la dieta cotidiana de las personas en la ciudad de Guayaquil, esto quiere decir realizar cambios positivos dentro de la alimentación de las personas debido a los beneficios y a las cualidades que la fruta aporta cuando se la consume dentro de una dieta balanceada saludable. El impacto social de nuestro proyecto en la comunidad cubrirá situaciones económicas, ya que es un producto dirigido para la clase social media alta, influenciara en la cultura personal alimenticia, que el objetivo de la empresa es inculcar el consumo de frutas en la dieta diaria.

Dentro de las herramientas a utilizar en los objetivos de influencia para recomendar el dulce a base de girón están la publicidad ya sea en redes sociales, medios televisivos, estrategias de marketing dirigida para una sociedad juvenil, en general, las campañas para degustar el dulce en diferentes preparaciones comunes o preferidas por cultura general como mousse, cheesecakes, etc.

A pesar de la clase social a la cual está dirigido el producto dulce de girón se debe reconocer el impacto social para empresarios, estudiantes, madres de familia, profesionales, etc. Ya que el punto principal será llegar a estos con consumidores incluyendo el producto en su dieta diaria, o en una dieta considerada estable y balanceada.

La línea de actividades de nuestra clientela ayudara a la resolución de problemas sociales como la falta de energía, la vitalidad que se pierda en la rutina diaria incluyendo el trabajo, los estudios, la atención actividades de fuerza mayor o ejercicios realizados para poder lograr cumplir con todas las actividades anteriores en la mayoría de los casos.

En resumen, el dulce de girón ayudará con la necesidad social de presentar en el mercado un producto bueno y beneficioso para la salud a base de una fruta exótica, que podrá abrir una nueva gama de productos para el consumo a futuro. DueSara S.A brinda sobre todo un producto de calidad que cuenta con el campo ambiental que se estima, mediante la realización de análisis físicos-químicos y microbiológicos, al momento de ser cultivados en el suelo ya que contamos con la colaboración del proveedor de cumplir con los procedimientos adecuados. Contando y comprometiéndonos con el cumplimiento de las políticas y objetivos gestionando siempre el sistema de calidad, siendo responsables y eficientes con un equipo de trabajo altamente calificado y capacitado.

## **Conclusiones**

## **Recomendaciones**

Cubrir la necesidad que existen en el mercado utilizando una buena campaña publicitaria, para dar a conocer la nueva opción de dulce a base de fruta que existe en el mercado, utilizando medios visuales como redes sociales, vallas publicitarias, medios televisivos, etc.

Mantener estándares de producción y comercialización para poder cumplir con los niveles de ventas proyectados para mantener el sustento comercial necesario en la fabricación del dulce de girón.

Debido a que nuestra propuesta es rentable se puede llevar a cabo la producción de dulces a bases de girón, una vez establecidos en el mercado, reconocidos por la calidad del producto y por sus beneficios en el consumo moderado se podría considerar la implementación de nuevos productos a base de la misma fruta con la misma marca.

### **Bibliografía**

- (s.f.). Obtenido de 2012: Sabelotodo.org; s.f ;Calabaza de Olor; 03,05,2012  
Acaiturri. (2016).  
Acurio, E. A. (2008). *ESTUDIO INVESTIGATIVO DE LA FRUTA JIRÓN*. Quito.  
(2010). *Adictivos alimenticios*.  
<http://webcache.googleusercontent.com/search?q=cache:http://www.bristhar.com.ve/sorbato.html>.  
Alvarado, B. O. (03 de 02 de 2015). *Jose Luis Tamayo*. Obtenido de  
<http://elmismogrupodekevinkosners.blogspot.com/2015/02/proyecto-dulce-de-jiron.html>  
Carmen. (2011).  
Carmen, I. d. (27 de 10 de 2011). que es una conserva .  
<http://www.conservasisladelcarmen.com/Blog.asp?IdN=2>.  
Cartagena de Indias. (s.f.). <https://sites.google.com/site/asedioacartagena/frutas-tropicales/calabaza-de-olor>. Obtenido de  
<https://sites.google.com/site/asedioacartagena/frutas-tropicales/calabaza-de-olor>  
Chalco. (2016).

- Chef Alberto Melo. (Junio de 2013). *Repositorio*. Obtenido de [http://repositorio.ute.edu.ec/bitstream/123456789/11816/1/53546\\_1.pdf](http://repositorio.ute.edu.ec/bitstream/123456789/11816/1/53546_1.pdf)
- Conabio. (2009). *apps1*. Obtenido de [http://apps1.semarnat.gob.mx/dgeia/informe\\_12/pdf/Cap4\\_biodiversidad.pdf](http://apps1.semarnat.gob.mx/dgeia/informe_12/pdf/Cap4_biodiversidad.pdf)
- el blog del mar . (16 de 11 de 2017). <https://cometeelmar.com/blog/caracteristicas-conservas-alta-calidad/>.
- Fuster, V. (2004). Mermeladas y confituras. En V. Fuster, *Química y Bioquímica de los alimentos II* (pág. 104). Obtenido de [https://scholar.google.es/scholar?hl=es&as\\_sdt=2005&scioldt=0%2C5&cites=7951044757311693679&scipsc=&q=proceso+de+conservacion++de+las+mermeladas&btnG=#d=gs\\_cit&p=&u=%2Fscholar%3Fq%3Dinfo%3AJY5drNmVFg4J%3Ascholar.google.com%2F%26output%3Dcite%26scirp%3D3%26](https://scholar.google.es/scholar?hl=es&as_sdt=2005&scioldt=0%2C5&cites=7951044757311693679&scipsc=&q=proceso+de+conservacion++de+las+mermeladas&btnG=#d=gs_cit&p=&u=%2Fscholar%3Fq%3Dinfo%3AJY5drNmVFg4J%3Ascholar.google.com%2F%26output%3Dcite%26scirp%3D3%26)
- Gonzalez, L. (2011). <http://recetasdecostarica.blogspot.com/2011/02/mousse-espuma-de-cohombro.html>. Costa Rica: cocina costarricense mousse.
- Gonzalez, L. (2011). <https://recetasdecostarica.blogspot.com/2011/12/cohombro-en-miel.html>. Costa Rica: Cocina Costarricense.
- Imas, L. B. (4 de abril de 2017). <https://www.youtube.com/watch?v=4eil4VwW0Pc&t=130s>.
- Imas, L. B. (20 de junio de 2017). <https://www.youtube.com/watch?v=Qmyh6E8WyJl>.
- Juvasa. (3 de noviembre de 2010). *JUVASA*. Obtenido de técnicas de conservación: <https://www.juvasa.com/es/conservas/tag/esterilizacion>
- legal, d. (s.f.). *fao*. Obtenido de Procesamiento de frutas y hortalizas mediante métodos artesanales y de pequeña.: <http://www.fao.org/docrep/x5062s/x5062s08.htm>
- Lima. (6 de junio de 2006). Plantas medicinales. (Silvia, Entrevistador)
- Muñoz, J. (2014). *Reseccion y almacenamiento de materia prima*. Prezi.
- Olga Aquino, M. E. (26 de diciembre de 2017). <http://www.abc.com.py/articulos/kurugua-277228.html>. *kurugua*. ABC.
- Pollock, M. (s.f.). *Incielopedia del Cultivo de frutas y hortalizas* .
- Popence, W. (1916). *The Cassabanana*. Guatemala: <https://hort.purdue.edu/newcrop/morton/cassabanana.html>.
- R .López Alonso, T. T. (s.f.). [http://www.usmp.edu.pe/publicaciones/boletin/fia/info49/articulos/Envasado%20y%20Conservacion%20de%20Alimentos%20\(1\).pdf](http://www.usmp.edu.pe/publicaciones/boletin/fia/info49/articulos/Envasado%20y%20Conservacion%20de%20Alimentos%20(1).pdf). Tecnología de Envasado y Conservación de Alimentos .
- Salgado, J. G. (2007). *Análisis Situacional*. Obtenido de <https://repositorio.espe.edu.ec/bitstream/21000/2301/4/T-ESPE-014520-2.pdf>
- Scribd. (s.f.). *conservantes*. <https://es.scribd.com/doc/94163979/conservantes-de-mermeladas>.
- wikipedia*. (s.f.). Obtenido de [https://es.wikipedia.org/wiki/%C3%81cido\\_c%C3%ADtrico](https://es.wikipedia.org/wiki/%C3%81cido_c%C3%ADtrico)



# Anexos

## Anexo 1:

### Entrevistas personales

#### Maruja Ronquillo (Ama de casa)

- 1. ¿Por qué cree que en nuestro país existe una fruta exótica que no es muy conocida a pesar de ser consumida por generaciones?**

Puede ser por la falta de conocimiento o por la falta de costumbre de consumir frutas en general.

- 2. ¿Cuáles cree que deben ser las medidas para dar a conocer esta fruta que aporta beneficiosamente a la salud?**

Creo que si existieran más productos elaborados como jugos o mermeladas en el mercado sería más conocida

**3. ¿Cómo podría definir la palabra exótica?**

Es algo desconocido o no muy reconocido, yo entiendo la palabra exótico como raro.

**4. ¿Qué le pareció el dulce de la fruta no tradicional girón?**

Creo que su sabor es muy distintivo de una buena manera, dulce y un poco adictivo.

**5. ¿Considera que es importante mantener una dieta balanceada constantemente?**

Creo que es importante inculcar desde una temprana edad una correcta cultura alimentaria ya que es mucho más fácil mantenerla a lo largo de nuestras vidas cuando ya forma parte del estilo de vida de una persona. Es más difícil adoptarla cuando ya somos adultos.

**María Auxiliadora Cando (Ama de Casa)**

**1. ¿Por qué cree que en nuestro país existe una fruta exótica que no es muy conocida a pesar de ser consumida por generaciones?**

Tal vez porque no la venden en todos los mercados o tiendas.

**2. ¿Cuáles cree que deben ser las medidas para dar a conocer esta fruta que aporta beneficiosamente a la salud?**

Que la vendan en todos los mercados.

**3. ¿Cómo podría definir la palabra exótica?**

Como emocionate.

**4. ¿Qué le pareció el dulce de la fruta no tradicional girón?**

Más o menos, creo que es regular.

**5. ¿Considera que es importante mantener una dieta balanceada constantemente?**

Si, para poder estar en forma.

**Lcdo. Jonathan Santos (Gerente MyD Catering)**

**1. ¿Por qué cree que en nuestro país existe una fruta exótica que no es muy conocida a pesar de ser consumida por generaciones?**

Tal vez porque no la venden en todos los mercados o tiendas.

**2. ¿Cuáles cree que deben ser las medidas para dar a conocer esta fruta que aporta beneficiosamente a la salud?**

Que la vendan en todos los mercados.

**3. ¿Cómo podría definir la palabra exótica?**

Como emocionate.

**4. ¿Qué le pareció el dulce de la fruta no tradicional girón?**

Más o menos, creo que es regular.

**5. ¿Considera que es importante mantener una dieta balanceada constantemente?**

Si, para poder estar en forma.

**Peter Orrala (Gerente General Condere S.A)**

**1. ¿Por qué cree que en nuestro país existe una fruta exótica que no es muy conocida a pesar de ser consumida por generaciones?**

En nuestro país en la actualidad hay una mala tendencia de adquirir costumbres de otros países, es poco común encontrar recetas pasadas de generación en generación, más peso hay en los alimentos extranjeros o en las nuevas preparaciones de los lugares más concurridos por los jóvenes, ya no es lo típico o lo tradicional lo que más se consume a pesar de que no siempre es lo mejor para la salud.

**2. ¿Cuáles cree que deben ser las medidas para dar a conocer esta fruta que aporta beneficiosamente a la salud?**

La publicidad, vivimos en un sociedad prácticamente virtual que permite que le vendan tanto alimentos como productos por medios como televisión, redes sociales, medios de comunicación, etc. La mejor manera de dar a conocer algo es por medio de una buena publicidad.

**3. ¿Cómo podría definir la palabra exótica?**

La palabra exótica se refiere a lo desconocido o a lo poco conocido.

**4. ¿Qué le pareció el dulce de la fruta no tradicional girón?**

Me gustó mucho, me parece muy buena su presentación y su sabor a pesar de que no soy una persona amante de los dulces.

**5. ¿Considera que es importante mantener una dieta balanceada constantemente?**

Claro que sí, es importante y necesario para todos los ser humanos de todas las edades cuidar nuestra alimentación. Recalco que soy un fiel creyente del consumo de frutas y legumbres para poder mantenerme saludable y activo en mi rutina cotidiana.

**Chef Cristian Arroba (Hotel Oro Verde)**

**1. ¿Por qué cree que en nuestro país existe una fruta exótica que no es muy conocida a pesar de ser consumida por generaciones?**

Debe ser por la falta de cultura en cuanto a productos autóctonos y también por las malas costumbres alimenticias que hay en la actualidad en nuestro país.

**2. ¿Cuáles cree que deben ser las medidas para dar a conocer esta fruta que aporta beneficiosamente a la salud?**

Creo que en general se debe rescatar el consumo de frutas en la alimentación diaria, ya que son una excelente fuente de vitaminas y azúcares buenos para el organismo de los seres humanos en general.

**3. ¿Cómo podría definir la palabra exótica?**

Podría ser algo como emocionante, desconocida, misteriosa

**4. ¿Qué le pareció el dulce de la fruta no tradicional girón?**

Está buenísimo, me gusta su sabor fuerte y un poco ácido

**5. ¿Considera que es importante mantener una dieta balanceada constantemente?**

Claro que sí, una que incluya todos los alimentos necesarios para mantener una alimentación balanceada y variada.

## **Anexos 2**

### **Fotos**

Foto 1 Con el Sr. Jacinto

Foto 2 En la hacienda



Foto 3 Entrada de la hacienda



Foto 4 Muestra de manjar de Giròn



Foto 5 Mise en place



Foto 6 Mètode de cocción



Foto 7 Envases 60 ml



Foto 8 Esterilización



Foto 9 Muestra de etiqueta

