



Marzo 2018 - ISSN: 1696-8352

ESTUDIO DE PREFACTIBILIDAD PARA LA PRODUCCIÓN ARTESANAL DE PESCADO SALADO EN LA PARROQUIA DE SANTA ROSA, CANTÓN SALINAS, PROVINCIA DE SANTA ELENA

Egresada

Jennifer Mariana Tamayo Figueroa

Carrera de Economía, Facultad de Ciencias Sociales y Derecho, Universidad Laica Vicente Rocafuerte, Guayaquil, Ecuador
balladares34@hotmail.com

Egresado

Mario Stalin Balladares León

Carrera de Economía, Facultad de Ciencias Sociales y Derecho, Universidad Laica Vicente Rocafuerte, Guayaquil, Ecuador
romijordan@outlook.com

Docente

Ing. Rubén Darío Paz Morales; Mba.

Carrera de Economía, Facultad de Ciencias Sociales y Derecho, Universidad Laica Vicente Rocafuerte, Guayaquil, Ecuador
rpazmorales@ulvr.edu.ec

Para citar este artículo puede utilizar el siguiente formato:

Jennifer Mariana Tamayo Figueroa, Mario Stalin Balladares León y Rubén Darío Paz Morales (2018): "Estudio de prefactibilidad para la producción artesanal de pescado salado en la Parroquia de Santa Rosa, Cantón Salinas, provincia de Santa Elena", Revista Observatorio de la Economía Latinoamericana, (marzo 2018). En línea:

<https://www.eumed.net/rev/oel/2018/03/produccion-artesanal-pescado.html>

Resumen

La presente investigación realiza un estudio de pre factibilidad para la producción artesanal de pescado salado en la parroquia Santa Rosa; en donde se exponen varios factores que sirven para determinar el estado actual de dicha producción y promover la creación de una empresa pequeña que reúna a todos los productores del bien antes mencionado. Mediante el uso de un enfoque de investigación descriptiva, se ha llegado a encontrar que la producción de pescado salado tiene una incidencia bastante fuerte en la economía de Santa Rosa. Esta última inferencia se ha podido determinar debido a que es la actividad que mayormente realizan los productores de la parroquia. Además, de acuerdo con la información recopilada, se encuentra que los habitantes de Santa Rosa están completamente capacitados, debido a que ha sido tradición familiar para ellos la

producción del pescado salado. Al respecto, también se encontró que los productores de la parroquia Santa Rosa tienen predisposición para trabajar de forma conjunta en busca de resaltar el pescado Salado. Con respecto a la distribución del producto, la investigación ha determinado que la parroquia cuenta con uno de los principales puertos pesqueros artesanales de Salinas lo cual puede ser una oportunidad que sirva para que Santa Rosa crezca en términos económicos. Finalmente, se concluye determinando que la creación de una empresa que reúna a todos los productores del pescado salado es viable y puede generar emprendimientos que creen empleos para los mismos habitantes de la parroquia. Todos los efectos antes mencionados pueden incrementar la participación de ingresos de Santa Rosa en el sector de la acuicultura.

Palabras clave: Estudio de prefactibilidad, pescado salado, parroquia Santa Rosa.

Abstract

The present investigation carries out a pre-feasibility study for the artisan production of salted fish in the parish of Santa Rosa; where several factors are exposed that serve to determine the current state of this production and promote the creation of a small company that brings together all the producers of the aforementioned goods. Through the use of a descriptive research approach, it has been concluded that the production of salted fish has a fairly strong infraction in Santa Rosa's economy. This last inference has been determined because the activity that has been most done is that of the producers of the parish. In addition, according to the information gathered, it is found that the inhabitants of Santa Rosa are fully trained, because they have been familiar with the production of salted fish. In this regard, it was also found that the producers of the Santa Rosa parish are predisposed to work together in search of salty fish. With respect to the distribution of the product, the investigation has determined that the parish has one of the main artisanal fishing ports of Salinas, which may be an opportunity for Santa Rosa to grow in economic terms. Finally, it is concluded that the creation of a company that brings together all the producers of salted fish is viable and can generate ventures that create jobs for the inhabitants of the parish. All the effects mentioned above can increase the share of Santa Rosa's income in the aquaculture sector.

Keywords: Pre-feasibility study, salty fish, Santa Rosa parish.

Introducción

El presente trabajo de investigación se basa en: La ausencia de actividades y emprendimientos que ayuden a mejorar la economía local de la parroquia Santa Rosa del cantón Salinas, el mismo que presenta de forma evidente un bajo índice de proyectos direccionados al fortalecimiento de aspectos no sólo económicos, sino además sociales. Al ser esta localidad un puerto pesquero, existen actividades socioeconómicas de gran aporte pero que están perdiendo impulso, como es la pesca artesanal.

Esta actividad se constituye no sólo como fuente de trabajo y progreso, sino además como patrimonio cultural, por motivo que es el principal oficio de sus habitantes, lo que aporta identidad a la comunidad. Este proceso artesanal se ha visto cada vez más aislado debido a la rápida expansión de los procesos más tecnificados, lo que no sólo afecta de forma relativa al medio ambiente (por su afán mayormente económico), sino además incide en la pérdida de valores culturales que fueron transmitidos desde hace varias generaciones y en el poco interés de mantener las prácticas ancestrales que, además, otorgan un valor intangible al puerto pesquero.

Frente a los sistemas de pesca actuales, se evidencia no sólo el impacto ambiental sino también otros que surgen de la reactivación económica acelerada, que en especial a comunidades dependientes de la pesca artesanal ocasionan un desequilibrio, tal es, la insalubridad por el aumento del tráfico de pesca y el poco cuidado en la actividad ya en el puerto pesquero, otro punto es el aumento de actividades delictivas enfocadas mayormente al hurto de motores de embarcaciones pesqueras, hecho que afecta de forma social a la localidad.

Sumado a lo ya expuesto, el factor oferta-demanda de la pesca artesanal se ve impactado también en el bajo índice de actividades sostenibles como la acuicultura, adicionalmente, ésta última se ve afectada debido a que el consumo local de estos productos está en decrecimiento, lo que afecta de forma económica a quienes se dedican a estas actividades. Es por ello que luego de una observación directa y recolección de información mediante la investigación directa o de campo se pudo obtener que además el precio final de los productos pesqueros incide mucho en la demanda de los mismos.

La oferta especialmente de pescados en este puerto es muy variada, de acuerdo a la temporada y tipo de pez. Estos valores recopilados se presentan de forma aproximada: para la *albacora* el precio oscila entre los \$2,00 cada libra, mientras que la venta por libra de especies como el *pargo* y *miramelindo* está en \$3,00 y \$2,50 respectivamente; sin embargo, se presentan opciones más accesibles como la *perella* (grande: \$1,50 c/1b – pequeña: \$1,25 c/lb.) y el *bonito* (\$1,70 c/lb.).

Dentro de la oferta del producto además de fresco, se detalla que se los vende secos salados, que es la segunda opción más solicitada en la localidad. Las variedades de pescados antes mencionada también son muy solicitadas en esta presentación, lo que resulta atractivo y rentable tanto para los comerciantes como para los compradores, debido a la cantidad de opciones en sus precios. El factor detectado se presenta como una dinamización de las prácticas relacionadas con la pesca, el mismo que ha sido poco o nada explotado.

No obstante, los pescadores han puesto en manifiesto sus inconformidades, las mismas que tiene relación con los procesos industriales que son monopolizados, lo que afecta a su economía generando necesidades y carencias debido al decrecimiento de la actividad artesanal (que además de ser de bajo impacto es colaborativa). La forma tradicional de pesca decrece además por la creciente ola de atracos en alta mar. Esto disminuye las salidas de pequeñas embarcaciones, lo que causa que cada vez sean menos los pescadores artesanales y se minimice la frecuencia con que se lleva cabo la actividad. Por ende, se traduce a bajo índice de productividad y de forma consecuente también de sus ingresos.

Luego de este análisis se puede determinar que la situación es poco favorable para los pescadores artesanales, lo que conlleva a plantearse interrogantes sobre cómo aportar de forma viable al mejoramiento de la problemática presentada, por ello que dentro de las variables se puede exponer que la posible creación de puertos exclusivos para pesca artesanal aportaría a mejorar lo expuesto, no obstante se requeriría de más acciones que permitan potenciar la pesca artesanal y aprovechar los recursos naturales de forma sostenible.

Sin embargo, se debe considerar proyectos que ayuden al impulso de actividades que permitan un comercio a mayor escala de los productos provenientes de este tipo de pesca, ofrecer

productos de calidad y mejorar la productividad. Esto beneficiaría de forma social, ambiental y económica a los pescadores artesanales de la comunidad; de forma adicional se potenciaría el atractivo del sector frente a inversionistas (nacionales o internacionales) que se enfocan a promover prácticas de bajo impacto con el medio ambiente. Cabe decir que este supuesto mejoraría además otros factores esenciales para el desarrollo como la educación y acceso a servicios básicos.

Respecto a los párrafos anteriores, este trabajo se presenta en virtud de aportar una solución viable, sostenible y rentable para la comunidad del puerto pesquero Santa Rosa, especialmente a quienes se dedican de forma artesanal, a la actividad pesquera. Se propone como alternativa de mejora a la situación expuesta la producción artesanal de pescado salado, por ende, se realizará un estudio de prefactibilidad que permita evaluar la posibilidad de impulsar la economía local mediante el procesamiento y comercialización este producto, además significa un aporte a las iniciativas que promueven la dinamización de las actividades locales e impulsar a otros emprendimientos que beneficien de forma local y nación

Objetivos Específicos

Elaborar el marco teórico de la prefactibilidad sobre la producción de pescado salado artesanal en la parroquia de Santa Rosa.

Identificar la situación socioeconómica de los habitantes de la parroquia Santa Rosa.

Diseñar la metodología de la investigación para la prefactibilidad sobre la producción de pescado artesanal en la parroquia Santa Rosa.

Desarrollar los estudios de viabilidad para la prefactibilidad sobre la producción artesanal de pescado salado en la parroquia Santa Rosa.

Desarrollo Teórico

Ing. Xavier Andrés Zurita Huayamabe (2016) en Guayaquil-Ecuador, en su metodología: "Metodología para el cambio de matriz de producción aplicado a los pescadores artesanales". De acuerdo a esta investigación, aclara que el País, cambia aquellas matrices de producir, pasando de exportar varios tipos de materia prima, a exportar y generar productos procesados e industrializados, en todos los mercados nacionales y a su vez, internacionales. En si el estado ha

dotado de recursos e infraestructura a los pescadores para que mejoren su calidad de pesca, pero la forma de producir y comercializar va a depender únicamente del mismo pescador. Esta Investigación es una tesis de posgrado en Maestría en Finanzas y Economía Empresarial.

Econ. Julio Edison Aráuz Mancilla (2015) en Guayaquil-Ecuador, “Relación de la actividad de los pescadores artesanales en sus ingresos familiares. Propuesta de una concepción de modelo del negocio comunero basado en el emprendimiento y la administración estratégica para la producción de filetes de pescado”, disponible en esta investigación es una creación y puesta en marcha de un modelo cooperativo de comercialización de filetes de pescado basado para los pescadores artesanales de la comuna Palmar y así contribuir a mejorar la calidad de vida familiar de los sujetos vinculados a la pesca en esta comunidad porque los ingresos son mayores comparados a la situación que solo se dedicaran a ser comerciantes en mercados minoristas. Esta investigación fue una tesis para la obtención del grado Académico de Magister en Finanzas y Economía Empresarial.

Emprendimiento

En los últimos años el fenómeno del emprendedor ha aportado a todos los ámbitos de la sociedad para su desarrollo, como la generación de empleos, financiamientos, invenciones, innovaciones, en general han aportado con el desarrollo socioeconómico global. El emprendimiento hace referencia de la capacidad de un individuo para establecer y poner en operación a una empresa, de forma habitual aquellas empresas cuyas características o productos son de marcada diferencia frente a las ya existentes en el mercado.

Producción artesanal

Vega (2013) hace referencia a “la usencia de sistemas tecnológicos o industriales para conseguir un producto final, en su lugar se emplean técnicas tradicionales propias de cada actividad que han pasado de generación en generación como capital intangible de las sociedades”. Este tipo de concepción de producción no sólo fortalece la identidad regional, también genera un valor agregado al producto final, ya que no sólo se consume o adquiere el producto, sino que forma parte de la cultura y saber de sus productores.

Según Anaya (2013) menciona que la producción artesanal “genera cientos de plazas de trabajo, especialmente a individuos que carecen de espacios en la economía actual, por diversos motivos, sean estos educación, ubicación, entre otros”. Si bien es cierto para el autor la producción artesanal se manifiesta e interpreta por el guion de los saberes heredados, está también evolucionando de acuerdo a los conocimientos empíricos de cada actor en los procesos a través del tiempo, lo que mantiene a este tipo de producción en modificaciones sin perder las bases iniciales.

El pescado

El pescado siendo la materia principal para la elaboración del producto, se compra se analiza una muestra del producto para verificar que este en óptima calidad, el pescado salado se elabora con el pescado sano en buen estado y apto para el consumo, también se debe tener un riguroso cuidado en los cortes del pescado y tengan un mismo tamaño que permita cumplir con los estándares de calidad.

Sal

La sal que utilizan para el salado pescado es sal gruesa y limpia que no contenga ni un residuo o sustancia cristalina extraña que no afecte en procesamiento de salazón, que no dañe la calidad del producto y de esta manera obtener un producto óptimo.

Tipos de Salado

Según su particularidad y su finalidad existen dos tipos de salado, que se aplican de acuerdo a la clase de pescado que se vaya a salar que es la salazón seca y la salazón húmeda.

Pescado Salado

Según Instituto Ecuatoriano de Normalización [INEN] (2013), menciona que el pescado salado es el producto obtenido por la “acción mediante la cual el pescado se aplica cubriendo su superficie uniformemente de sal”.

De acuerdo con Trujillo (2015), pescado salado se define como " aquellos pescados frescos, enteros o fraccionado, eviscerados y/o inalterados, que han sido sometidos a la acción prolongada de la sal común en forma sólida o de salmuera"

Tipos de peces para salar

En el Ecuador existen varios tipos de pescado que se pueden salar, por las condiciones geográficas y climáticas, el Ecuador tiene ciertas especies que se cultivan o capturan en lagos, ríos y océano, las cuales son: bacalao, cherma, lisa, pámpano, dorado, albacora, picudo, miramelindo, pargo liso y pargo lunarejo, y perela.

Proceso de elaboración de pescado salado.

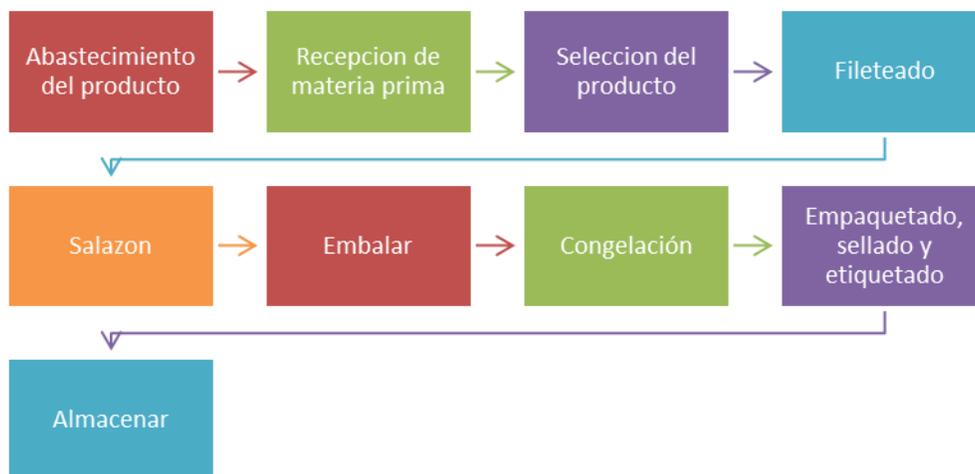
El proceso de elaboración de pescado salado consta de cinco etapas, detalladas en la siguiente figura.



Elaborado: Los Autores.

Proceso de producción

El proceso de producción es de la siguiente forma:



Elaborado: Los autores.

Análisis de demanda

El proceso de producción del pescado salado artesanal se dará en la Parroquia de Santa Rosa, dentro de la demanda potencial se encuentran los individuos comprendidos entre el rango de 18 a 79 años de edad, estos datos se determinaron de la encuesta realizada en la investigación de campo.

Análisis de la demanda.

OPCION	No. DE PERSONAS	CONSUMO MENSUAL	CONSUMO ANUAL
Una vez al mes	4	4	48
Cada tres meses	15	5	60
Cada seis meses	28	5	56
Una vez al año	89	7	89
TOTAL	136	14	164

Elaborado por: Los Autores.

La demanda fue establecida en base a la información obtenida mediante la aplicación de la encuesta, tomando como referencia la frecuencia de consumo de pescado salado de la especie Pargo. Los resultados mostraron un mayor consumo anual demostrado anteriormente en cuadro, un dato de suma importancia para la viabilidad de este proyecto.

Plan Inversión

Según el Banco BBVA (2017), la planificación financiera o plan de inversión es “el proceso de elaboración de un plan de inversión integral, organizado, detallado y personalizado, que garantice conseguir unos objetivos financieros determinados previamente, así como los plazos, costes y recursos necesarios para que sea factible”. Es decir, a través de la planificación financiera definimos nuestros objetivos y ponemos negro sobre blanco en la estrategia para llevarlos a cabo, para ello se debe de tomar en cuenta los activos fijos, activos intangibles, capital de trabajo.

Plan de Financiamiento

(Saveedra, 2016), el plan financiero es “la expresión en cifras de lo que se espera de la empresa, comprende la fijación de los objetivos, el estudio y selección de las estrategias que se usarán para alcanzarlos, la colocación de metas, etc.”. El financiamiento del proyecto se lo hará por medio de la Corporación Financiera Nacional CFN mediante programa de apoyo productivo y financiero el cual beneficia tanto a personas naturales y jurídicas. La inversión requerida para el capital de trabajo y activos fijos serán financiados en su totalidad, es decir, que el proyecto no contará con aporte de capital de los accionistas o dueños de la empresa.

El capital ajeno será financiado a mediano plazo por la Corporación Financiera Nacional mediante el programa de apoyo productivo y financiero para PYME, Productivo Empresarial y Productivo Corporativo (Activo Fijo o Capital de Trabajo)” (CFN, 2017). El capital de trabajo será financiado mediante un crédito directo local a una tasa de interés del 10.09% anual a un plazo de 3 años, la inversión fija será financiado a una tasa de interés del 9.12% anual a un plazo de 5 años capitalizables semestralmente mediante un crédito directo para activos fijos.

Para la garantía del crédito se hipotecarán las maquinarias o bienes a ser financiados. Con esta medida se espera poder financiar la ejecución de las diferentes actividades que son requeridas para el presente proyecto y el inicio de las actividades de la empresa de producción y comercialización del pescado salado en Santa Rosa.

Tasa mínima aceptable de rendimiento (TMAR).

Los inversionistas deben tener en consideración una tasa de referencia meditada para basar sus decisiones de inversión (Navarro, 2012). Para la evaluación de este proyecto a un tiempo determinado de 5 años, la TMAR calculada debe tener una validez mas allá en una primera instancia al realizarse la evaluación, si no que debe conservar su validez a lo largo de 5 años, como periodo para la evaluación de un proyecto. Tasa Mínima Atractiva de Rendimiento: Inflación + tasa pasiva + riesgo del país TMAR: 1,12% + 8% + 5,5% TMAR: 14,62%

TMAR

TMAR	
Inflación	1,12%
Tasa pasiva	8,00%
Riesgo	5,50%
Total	14,62%

Elaborado por: Los Autores

Al analizar los resultados que se obtuvieron, fue posible entrever que la TIR es presenta un valor mayor que la TMAR por lo que el rendimiento que se obtendría realizando esta inversión es más satisfactorio al que se pudiera obtener en la mejor alternativa de inversión, es decir, una inversión será conveniente siempre que su valor actual neto sea positivo, y que su TIR sea mayor a la TMAR, por lo que en este caso y en estas condiciones conviene realizar la inversión.

La TIR para este proyecto es del 18,62% sobre la inversión, lo que significa el proyecto generara una tasa mayor a la mínima aceptada de rendimiento que requiere el proyecto, demostrando así que invertir en el proyecto es rentable.

El valor de VAN obtenido para este proyecto es alto, debido a que este valor es mayor a cero, resulta muy conveniente la realización del proyecto.

Metodología de la investigación

El proyecto que se está realizando, el cual consiste en un “Estudio de pre-factibilidad basado en la producción artesanal de pescado salado ubicado en la parroquia de Santa Rosa, cantón Salinas, provincia de Santa Elena”, tendrá como soporte y fundamento metodológico, un estudio de tipo cualitativo y cuantitativo, compilar y analizar la información pertinente que lo sustente.

En base a la premisa anterior, para alcanzar los objetivos planteados y demostrar que el proyecto es factible es importante aplicar la investigación cualitativa y cuantitativa, para tener una visión más clara sobre el desarrollo del proyecto y verificar si la producción artesanal de pescado salado cumple con la finalidad de generar un mayor crecimiento productivo y socioeconómico en la región donde será aplicado.

La metodología por implementar en este trabajo será mixta, es decir, utiliza información de tipo cuantitativa y cualitativa, recabada bajo diversas técnicas de investigación. Los datos conseguidos provienen tanto de fuentes primarias como secundarias, tomando a consideración las necesidades del estudio. A continuación, se detallarán los tipos de investigación, enfoques y técnicas aplicadas en la recolección de datos, así como las fuentes consultadas, población y muestra.

La selección de la muestra va a depender del tamaño que tenga el total de la población, por lo tanto, la presente investigación, al tener una considerable proporción poblacional, requiere de una muestra finita en una proporción menor, que se ajusta al requerimiento del estudio, para lo cual, se utilizarán las encuestas con diferentes preguntas a aplicar.

Consiguientemente, la fórmula será: $n = \frac{N z^2 p q}{N d^2 + z^2 p q}$

Dónde:

n= es la muestra

N= población (11.822)

Z= distribución de Gauss (0,05 = 1,96)

p= probabilidad a favor (0,9)

q= probabilidad en contra (1-p = 0,1)

d= margen de error permisible (0,05)

Reemplazados los valores en la fórmula y haciendo el procedimiento:

$$n = \frac{(11.822)(1,96)^2(0,9)(0,1)}{(11.822)(0,05)^2 + (1,96)^2(0,9)(0,1)}$$

$$n = \frac{4087,385568}{29,898244}$$

$$n = 136.71$$

$$n = 137$$

Con base en la fórmula del cálculo muestral que da como resultado un total de 137, se especifica que las encuestas diseñadas se les debe realizar a esa cantidad de pobladores de Santa Rosa - Santa Elena.

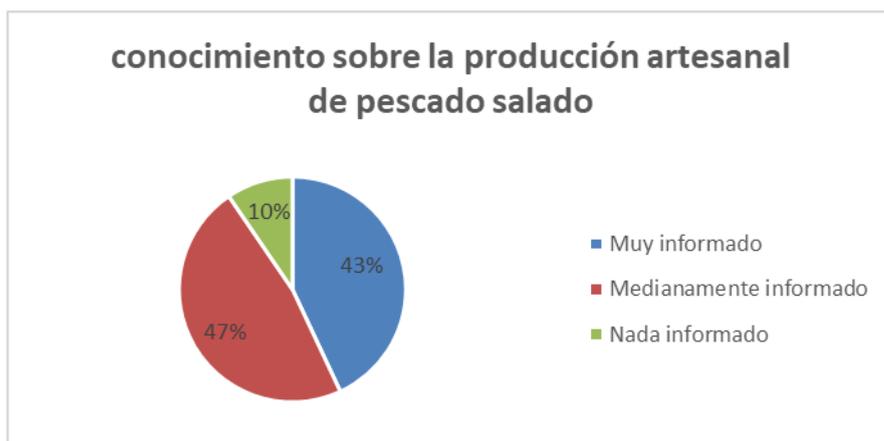
Las entrevistas se las realizará a dos personas quienes tienen conocimiento de las actividades de pesca realizadas en el lugar. Una de estas personas será un pescador con experiencia y conocimientos del sector quien proveerá el pescado, y a la otra persona encuestada será el artesano, principal interesado porque será el productor del pescado artesanal, dueño de una tienda porque es el lugar más conveniente para adquirir el producto.

Tiene conocimiento sobre la producción artesanal de pescado salado.

Cuadro

OPCIÓN	FRECUENCIA	%
Muy informado	59	43%
Medianamente informado	65	47%
Nada informado	13	10%
TOTAL	137	100%

Elaborado: Los autores



Conocimiento sobre producción pescado salado
Elaborado: Los autores.

Análisis:

De acuerdo con la información proveniente de las encuestas llevadas a cabo en los habitantes de la Parroquia en cuestión, el 43% de los encuestados contestó que están muy informados sobre a

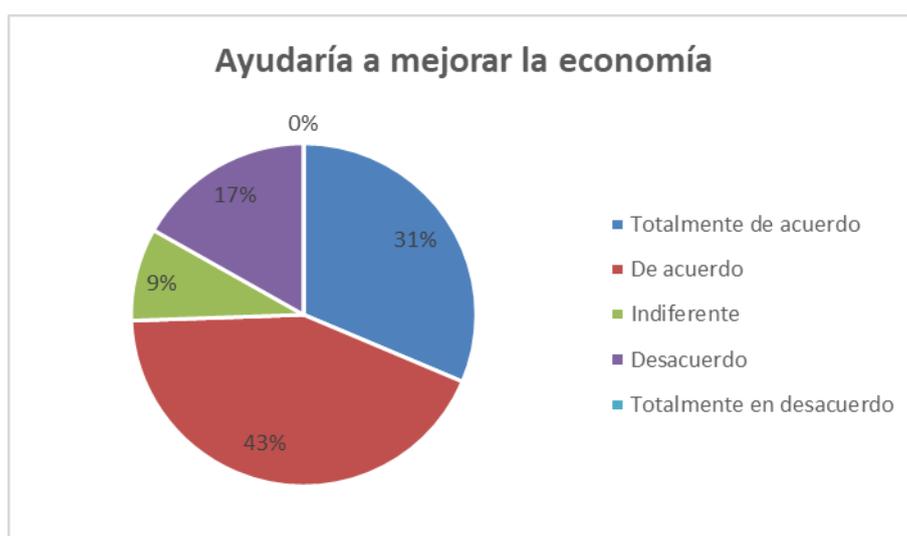
producción artesanal de pescado salado, el 47% que está medianamente informado y apenas el 10% no está informado sobre la producción de pescado salado. Además, se muestra en la población encuestada que hubo buena predisposición para realizar nuestro estudio.

Cree usted que la elaboración artesanal de pescado salado ayudaría a mejorar la economía de los artesanos en la parroquia Santa Rosa.

Cuadro

OPCIÓN	FRECUENCIA	%
Totalmente de acuerdo	43	31%
De acuerdo	59	43%
Indiferente	12	9%
Desacuerdo	23	17%
Totalmente en desacuerdo	0	0%
TOTAL	137	100%

Elaborado: Los autores.



Mejoramiento de Economía
Elaborado: Los autores.

Análisis:

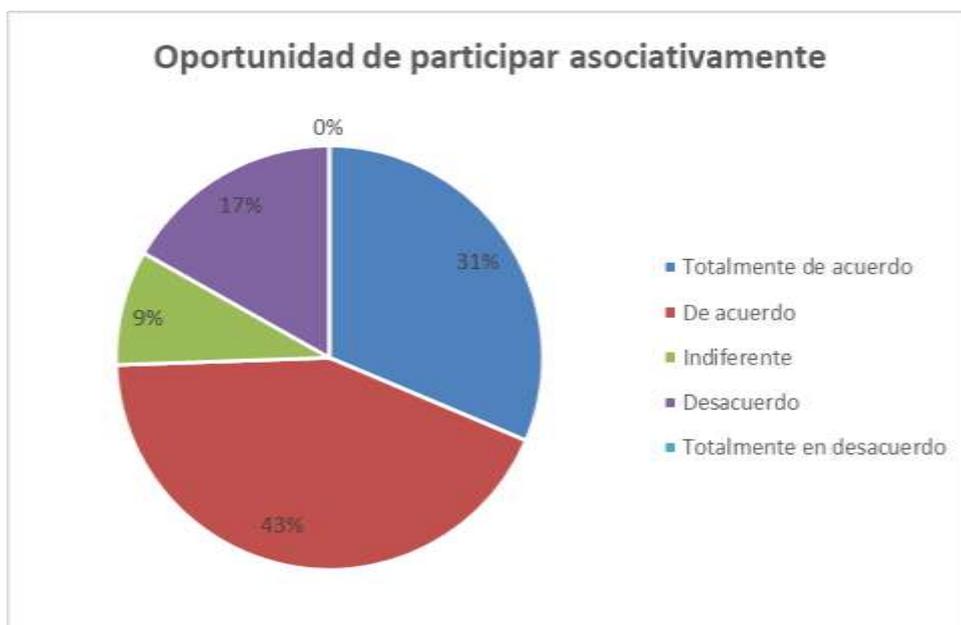
De acuerdo con las encuestas tomadas a los habitantes de Santa Rosa, el 43% de los encuestados estuvo de acuerdo en que la elaboración artesanal de pescado salado ayudaría a mejorar la economía de los artesanos en la parroquia, el 31% estuvo totalmente de acuerdo, el 17% estuvo en desacuerdo y el 9% le fue indiferente. Por parte de la muestra considerada hubo buena predisposición para realizar nuestro estudio.

Accedería a la oportunidad de participar asociativamente en la producción artesanal de pescado salado.

CUADRO

OPCIÓN	FRECUENCIA	%
Totalmente de acuerdo	43	31%
De acuerdo	59	43%
Indiferente	12	9%
Desacuerdo	23	17%
Totalmente en desacuerdo	0	0%
TOTAL	137	100%

Elaborado: Los autores



Oportunidad de participación
Elaborado: Los autores

Análisis:

De acuerdo con las encuestas a los habitantes de la Parroquia de Santa Rosa, el 43% de los encuestados se mostró en acuerdo a acceder a la oportunidad de participar asociativamente en la producción artesanal de pescado salado, el 31% estuvo totalmente de acuerdo, el 17% estuvo en desacuerdo y el 9% le fue indiferente. Por parte de la muestra tomada hubo buena predisposición para realizar nuestro estudio.

Análisis del resultado de las encuestas

Las encuestas destinadas a conseguir información de a una muestra de 137 ciudadanos ubicados en Santa Rosa, indicó que la población en su mayoría se dedica a la actividad pesquera y actividades relacionadas con la misma con ingresos estimados de \$376 dólares a \$500 dólares, incluso superiores.

El nivel socioeconómico de un gran porcentaje de la población les permite participar en el desarrollo del proyecto, además, gracias a que en su mayor parte cuenta con un nivel de educación secundaria, los habitantes de esta comunidad constituyen una fuente consistente y valiosa de recursos humanos para llevar a cabo el lanzamiento de la organización.

De igual manera, para el tiempo de residencia que tienen los encuestados, la mayoría respondió que llevan toda la vida residiendo en la parroquia, por lo que su conocimiento sobre la región y la situación climática u orográfica de esta es bastante bueno, en general. Así mismo es importante señalar, que la población de encuestados está compuesta en su mayor parte por jóvenes y jóvenes adultos lo que implica que la potencial aplicación de este proyecto asegura el fortalecimiento de las familias de la comunidad al largo plazo y de que la organización puede contar con mano de obra con las habilidades necesarias por un notable periodo de tiempo

De acuerdo con la posibilidad de acceder a la oportunidad de participar asociativamente en la obtención de pescado salado, gran parte de la población se muestra de manera positiva en acceder con un compromiso a largo plazo. Esto constituye un factor primordial para el éxito del presente, ya que permite tener una idea del potencial de éxito que puede tener la empresa que se desea desarrollar, así como la influencia que el impulso a esta actividad puede tener sobre las familias de este poblado. Finalmente, y de manera general se puede afirmar que la factibilidad de la implementación del presente proyecto en la parroquia de Santa Rosa es sumamente alta y que sus

beneficios no solo serían notorios para los inversores, sino, para participante directos e indirectos dentro del estudio.

Posible solución del problema

La creación la pequeña empresa de producción y comercialización de pescado salado en la parroquia Santa Rosa del cantón Salinas, se constituye al empeño de ser una solución viable, sostenible y rentable para el fortalecimiento de varios aspectos económicos y sociales de la comunidad. La empresa para el puerto pesquero en Santa Rosa fue desarrollada en base a teorías de emprendimiento solidario, que permiten generar plazas de empleo producto de un modelo de desarrollo socioeconómico que se preocupa por el bienestar social, adicional a esto, el negocio cuenta con un área de 500 m² para realizar por completo y de manera adecuada un proceso productivo artesanal de calidad, llevado a cabo con el esfuerzo de su capital humano en dos jornadas de ocho horas días que comprenden de 7h00 a 15h00 y 15h30 a 23h30 para hacer uso de un 75% de la capacidad instalada en la microempresa para el procesamiento de Pescado Pargo y así la pequeña empresa se muestra en una contexto en el que logra generar ganancias en su actividad económica.

Los beneficios económicos a los que la empresa se hace acreedora en su actividad la vuelven rentable y conveniente para su desarrollo, ya que el proyecto presenta un VAN positivo con una tasa interna de retorno TIR del 18,62% y considera una TMAR del 14.62%. Motivos por los que su puesta en marcha se da como una idea viable.

Por otro lado, al contar con el proyecto se atiente a la pesca que cuenta con gran productividad en la localidad de Santa Rosa, con la que además de asegurarse el abastecimiento del proceso productivo para pescado salado, al incluir y fomentar la participación de los habitantes en la zona, se aporta al desarrollo financiero de tales elementos, pudiendo proporcionar un beneficio económico común en el ambiente donde se desarrolla el proyecto. Uno de los aspectos relevantes que guían la toma de decisión por emprender la idea de negocio, es la efectiva aceptación que tiene por parte de la población de la parroquia Santa Rosa, y dentro de ellos al presidente y a un pescador de la denominada "Cooperativa de Producción Pesquera Artesanal" de la parroquia en estudio, además de que se obtuvo información relevante, como la frecuencia de captura de determinadas especies, cantidad, volumen y canales de comercialización con la actividad pesquera cuenta que permiten mejorar la aplicación del proyecto.

Otra de las consideraciones que da respuesta positiva a la prefactibilidad del proyecto es la presencia de potenciales compradores a nivel nacional, que le otorga a la pequeña empresa una proyección rentable para la comercialización del producto en el mercado local e incluso deja entrever

la posibilidad de expandir la producción para realizarse una comercialización a nivel internacional, esto apoyado en base a leyes y normas vigentes en Ecuador, además de ser que la actividad económica que envuelve la empresa, está acorde con las regulaciones en materia ambiental y considera prevenir impactos negativos, de manera que no se presenta restricción legal alguna que imposibilite el proyecto y este pueda fomentar la dinámica económica en Santa Rosa.

CONCLUSIÓN

La investigación permitió adquirir gran conocimiento sobre la industria del pescado salado y las variables que toman participación en su proceso, y cómo afectan estas a la población, tras la elaboración de un marco teórico de prefactibilidad sobre la producción artesanal de pescado en la localidad en estudio.

Al identificar la situación socio económica de los habitantes en Santa Rosa, se fue posible determinar que se reúnen las características tanto sociales como económicas necesarias para poder llevar a cabo el emprendimiento de una pequeña empresa con una actividad económica ligada a la pesca como acción que la población en la localidad ha realizado tradicionalmente como fuente de subsistencia pero que hasta el momento no se ha explotado todo su potencial.

Para culminar efectivamente la investigación presentada con el fin de comprobar la prefactibilidad de la pequeña empresa fue necesaria la aplicación de herramientas y técnicas investigativas apropiadas, que permitieron obtener los datos necesarios para el progreso del estudio.

Para el estudio de viabilidad de producción de manera artesanal de pescado salado en Santa Rosa se presenta la idea de negocio como una propuesta que además de buscar satisfacer la demanda nacional de tal producto en específico, permita mejorar el nivel socio económico de los individuos pertenecientes a la localidad con la generación de empleo; así se obtiene un valor actual

neto VAN positivos, acompañado de una TIR y TMAR aceptables, asegurando la viabilidad tanto técnica como financiera del proyecto.

RECOMENDACIONES

Es recomendable poner en marcha el proyecto destinado a la producción seguida de la correspondiente comercialización de pescado salado, con amplias expectativas de crecimiento, aplicando estrategias agresivas para asegurar su supervivencia y desarrollo en el mercado, y posterior internacionalización de la empresa al alcanzar un nivel de producción adecuado.

Se recomienda extender la investigación a conocer la viabilidad de otras actividades económicas que se puedan realizar en la localidad de Santa Rosa perteneciente a Santa Elena, que aporten al desarrollo y crecimiento de la población.

Se debe realizar actividades de control sobre la población que se busca satisfacer, una vez que se ponga en marcha la empresa de producción y comercialización de pescado salado, de manera que se compruebe la efectividad de lo planteado en el presente estudio y conocer de manera concreta los beneficios que proporciona la empresa.

Se ha podido determinar no solo que el proyecto es viable, sino, también que puede ser aplicado en otras comunidades del perfil costanero parte de Santa Elena que cumplan con las características necesarias para ello y así poder explotar las riquezas de los recursos naturales con las que cuentan las localidades de la costa ecuatoriana de una manera sustentable y sostenible.

BIBLIOGRAFÍA

- Aguilar Aguilar, M. A. (22 de 09 de 2009). Eumed.net. Recuperado el 31 de 08 de 2017, de <http://www.eumed.net/libros-gratis/2009b/546/Teoria%20Institucional.htm>
- Albuja, X., & Caicedo, G. (2014). Ecuador cimienta un ecosistema para emprendedores. Lideres Ecuador, 1.
- Álvarez, L., Castro, S., Echeverría, L., & Villegas, J. (30 de junio de 2013). Producción artesanal. Obtenido de Slide Share: <https://es.slideshare.net/luciiismile/produccion-artesanal>
- Baca. (2010). Componentes del estudio técnico.
- Baca, G. (2013). Evaluación de proyectos (7a. ed.).
- Cegarra Sánchez, J. (2012). Los métodos de investigación. Madrid: Díaz de Santos.
- Fundación Eroski. (2017). Guía práctica sobre pescados. Obtenido de Fundación Eroski : <http://pescadosymariscos.consumer.es/>
- Galindo, M., & Méndez, M. (25 de 11 de 2011). Factores que estimulan el emprendimiento y el crecimiento económico. Recuperado el 31 de 08 de 2017, de <http://xivrem.ujaen.es/wp-content/uploads/2011/11/25-R-108M911.p>
- García, A., & De Simeone, G. (16 de 02 de 2011). sites.google.com. Obtenido de <https://sites.google.com/site/metodologiadelainvestigacionb7/enfoques-cuantitativo-y-cualitativo>
- Pobea, M. (2015). La Encuesta. Sala de lectura digital David Wald.
- Rodríguez, A. (8 de febrero de 2014). Forbes México. Emprendimiento: una megatendencia a nivel mundial.

UNAM. (2013). Producción Artesanal. Obtenido de Universidad Nacional Autónoma de México:http://www.ingenieria.unam.mx/industriales/historia/carrera_historia_prod_artesanal.html

Valenciano, J., & Uribe Toril, J. (2017). Experiencias de emprendimiento social en Iberoamérica. Almería: Editorial Universidad de Almería.

Vázquez, J. (2016). El Emprendimiento Empresarial. La Importancia de ser Emprendedor: 2ª Edición. IT Campus Academy. Obtenido de https://books.google.com.ec/books?id=TxffDQAAQBAJ&pg=PA20&dq=emprendimiento&hl=es&sa=X&ved=0ahUKEwi0w5WA7_zVAhUCOiYKHXqbDugQ6AEISzAH#v=onepage&q=emprendimiento&f=false.

Waters, A. (20 de 05 de 2014). Características del proceso de producción artesanal. Recuperado el 08 de 2016

Zalamea, S., & Peña, S. (29 de 03 de 2015). Articulación de los actores del ecosistema emprendedor como herramienta efectiva para la transición de un proyecto emprendedor a un proyecto comercialmente viable. Cuenca, Cuenca. Obtenido de dspace.ucuenca.edu.ec/bitstream/123456789/1/8_articulo_revista_11.pdf