



Ecuador – Enero 2018 - ISSN: 1696-8352

PROYECTO DE PRE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA MICROEMPRESA PRODUCTORA DE PASTA DE CACAO EN EL CANTÓN DURÁN, PROVINCIA DEL GUAYAS.

Estudiante,

Galo José Espinoza Mogro

Carrera de Economía, Facultad de Ciencias Sociales y Derecho,
Universidad Laica Vicente Rocafuerte, Guayaquil, Ecuador
gloem8703@gmail.com

Estudiante,

Miguel Ángel González Moreno

Carrera de Economía, Facultad de Ciencias Sociales y Derecho,
Universidad Laica Vicente Rocafuerte, Guayaquil, Ecuador
miguelgm1995@outlook.es

Docente,

Econ. Karol García German; Msc, Mba.

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

Para citar este artículo puede utilizar el siguiente formato:

Galo José Espinoza Mogro, Miguel Ángel González Moreno y Karol García German (2018): "Proyecto de pre factibilidad para la creación de una microempresa productora de pasta de cacao en el Cantón Durán, Provincia del Guayas.", Revista Observatorio de la Economía Latinoamericana, Ecuador, (enero 2018). En línea:
<http://www.eumed.net/cursecon/ecolat/ec/2018/microempresa-cacao.html>

RESUMEN

En la presente investigación se pretende dar a conocer la prefactibilidad en la creación de una microempresa productora de pasta de cacao, para lo cual se ha procedido a exponer el proceso de elaboración del producto, desde la compra de la materia prima hasta la obtención del producto final. Además se ha realizado una investigación de campo, mediante encuestas en el cantón Durán para conocer la aceptación del proyecto en las personas que pertenecen a la Población Económicamente Activa, en la que se pudo comprobar que el mismo tiene un alto grado de aceptación y que la población del sector si está dispuesta a realizarlo. Finalmente mediante estudios financieros se estableció la estimación de costos y la rentabilidad del proyecto

PALABRAS CLAVE: *Pre-factibilidad, Pasta de cacao, rentabilidad, PEA, Atemperado.*

ABSTRACT

In the present investigation, we pretend to present the pre-feasibility in the creation of a micro-company that produces cocoa paste, for which we have proceeded to expose the process of elaboration of the product, from the purchase of the raw material to the obtaining of the final product. In addition, a field investigation has been carried out, through surveys in the Durán county, to know the acceptance of the project in the people belonging to the Economically Active Population, in which it was possible to verify that it has a high degree of acceptance and that the population of the sector if you are willing to do it. Finally, through financial studies, the cost estimate and the cost effectiveness of the project were established.

KEYWORDS: *Pre-feasibility, cocoa paste, cost effectiveness, EAP, Tempered.*

1. INTRODUCCIÓN:

Este trabajo ha sido diseñado en concordancia a la necesidad de encontrar nuevas y mejores alternativas en el desarrollo de productos que estén directamente relacionados con la práctica productiva del sector cacaotero. Por esta razón, el proyecto además de satisfacer las necesidades de los consumidores nacionales también participará en lo que hoy se ha convertido en uno de los segmentos de mayor crecimiento y enorme potencial para el desarrollo productivo y laboral del país. De la investigación y los resultados que se obtengan, se podrá identificar qué factores inciden o podrían incidir en el correcto desenvolvimiento del negocio. El enfoque será de carácter teórico – descriptivo, el cual servirá como referencia para determinar las posibles oportunidades con las que se contará, para tomar decisiones y proceder a su correcta implementación.

Así, el proyecto a desarrollar debe generar un valor superior en la arquitectura de sus servicios y en cada una de sus actividades operativas. Además de ello se espera solucionar uno de los problemas que actualmente tiene el país en cuanto al estancamiento del desarrollo productivo y falta de financiamiento en los proyectos de emprendimiento.

De la investigación y los resultados que se obtengan, se podrá identificar qué factores inciden o podrían incidir en el correcto desenvolvimiento del negocio. El enfoque será de carácter

teórico – descriptivo, el cual servirá como referencia para determinar las posibles oportunidades con las que se contará, para tomar decisiones y proceder a su correcta implementación.

2. HISTORIA Y ANTECEDENTES:

Para esta investigación se ha recolectado información importante del origen e historia del cacao y de su derivado La pasta de cacao.

2.1. HISTORIA DEL CACAO:

Según Morales, García y Méndez (2012), la utilización de las semillas de cacao se encumbra a los tiempos de los Mayas y Aztecas, quienes fueron los pioneros en usarlas como medio de intercambio para la comercialización y producción de bienes y servicios y sobre todo para la elaboración de una bebida conocida como “Chocolatl”, la cual la realizaban con diversos ingredientes entre los que se puede mencionar el cacao tostado y molido y adicionado de especias como la canela y el clavo de olor. Esta bebida era tan exquisita que impresionó a Cristóbal Colón y Hernán Cortés cuando llegaron a América, debido a que se decía que este extracto incrementaba la fuerza y tenacidad del cuerpo, sin embargo, fue en el año 1520 cuando ésta fue incorporada a España.

Así mismo los autores Morales, García y Méndez señalan que es hasta el siglo XVIII, mediante la fundación de la primera fábrica de chocolate por parte de la familia británica Fry, que se empezaron a utilizar los primeros mecanismos hidráulicos que servían para moler la semilla de cacao, empezando de esta manera la manufactura intensiva de bloques comprimidos de una masa granulada para ser disuelta en agua o leche que servía para realizar bebida a base de chocolate la cual tenía una consistencia espumosa y que hasta la actualidad se sigue consumiendo.

En el año 1828, el inventor conocido como Coenraad Van Houten elaboró la primera prensa molinera para las semillas de cacao, la cual permitía apartar los grumos de cacao de la grasa del mismo y así se dieron cuenta de que el polvo sobrante de este procedimiento era mucho más cómodo de macerar ya sea en agua o en otros líquidos, esto ayudó a revolucionar tanto la producción de cacao como el consumo de chocolate. Lo que llevó a que en 1847 Joseph Fry sea el pionero en Reino Unido de crear un establecimiento destinado al consumo de éste producto, y después en 1848, apareció el primer genuino "eating chocolate", el cual era fabricado a partir del complemento de la manteca de cacao, licor de cacao y el azúcar. (Morales, García, & Méndez, 2012)

2.1.1. El cacao en el Ecuador

Según Páez (2015) en su libro Ecuador Tierra de Cacao, durante las últimas décadas el origen del cacao fue cuestión de discusión, mitos y suposiciones, de las que han surgido diversas teorías que discuten la posibilidad de que el cacao posee origen mesoamericano. Sin embargo, en el Ecuador, cerca del año 1600 ya se cultivaba el cacao en las tierras húmedas por los afluentes de los ríos que rodeaban Guayaquil, por cuya razón se lo llamó “cacao arriba”, o también “cacao fino”, o “cacao nacional”.

Por otro lado Uquillas (2008) en una de sus investigaciones expuso que la producción y comercialización del cacao en el Ecuador, se intensificó a partir de los años 1860 y 1920, la cual fue una época conocida como la era de la “Pepa de oro”, que sirvió para transformar al Ecuador en uno de los principales países generadores de mayores cifras en exportaciones mundiales del cacao, lo que llevó a formar riquezas y permitió un significativo crecimiento económico en el nivel privado, lo que luego valió de apoyo económico para el establecimiento de Bancos, y el eje sobre el que se ampararon los diversos grupos de poder político para administrar el país. Sin embargo, años más tarde, el cacao es olvidado debido a las grandes exportaciones de otros productos como el banano y el petróleo.

Según un informe de la Asociación Nacional de Exportadores de Cacao (2010), en el Ecuador la producción del cacao se vio afectada como derivación de diversas plagas como la “monilla” y la “escoba de la bruja”, seguido a esto se le suma el deterioro en el apoyo del gobierno en lo que se refiere al financiamiento, además de la escasa capacitación tecnológica tanto para el cultivo como para la cosecha y comercialización. En su conjunto, en el informe se agrega el incremento en la producción cacaotera a nivel internacional en países como Costa de Marfil, Ghana, Indonesia y demás, los cuales le quitaron mercado al cacao ecuatoriano.

2.1.2. Producción de cacao en el Ecuador. Periodo 2012-2016

Según Pro Ecuador (2016), la producción de cacao se efectúa especialmente en las zonas costeras y amazónicas de país. Entre las provincias que mayor producción generan de cacao

están, la provincia de Los Ríos, Guayas, Manabí y Sucumbíos. En el Ecuador se cosechan dos tipologías de cacao:

- Cacao Fino de Aroma, que se conoce también como Criollo o Nacional, el cual posee un color característico que es el amarillo, además que posee un aroma y sabor único, siendo fundamental para la producción del delicado chocolate gourmet deseado a nivel mundial.
- Cacao CCN-51, también conocido como Colección Castro Naranjal, el cual posee de la misma manera un color característico que en este caso es el rojo. Además es registrado por sus distintivos de alto rendimiento para la extracción de semielaborados, ingredientes esenciales para la producción a escala de chocolates y otros. (ProEcuador, 2016)

En el siguiente gráfico se muestra la evolución que he tenido la producción del sector cacaotero nacional:



Fuente: Sistema de estadísticas del MAGAP
Elaboración propia

Figura 1. Producción Nacional de Cacao. Periodo 2012-2016

El gráfico 1 muestra que a partir del 2012, la producción nacional de cacao ha ido incrementado, hasta el año 2015, pasando de \$ 222.849 USD miles de dólares a \$ 297.853 USD miles de dólares respectivamente. Sin embargo, el año 2016, fue un año difícil para el sector cacaotero, puesto que la producción se vio afectada, disminuyendo a \$ 177.549 USD miles de dólares, representado por el 42,15% con respecto al año anterior. Esto se debe en gran medida a que las principales provincias productoras de cacao, como son Guayas, el Oro, Esmeraldas, entre otras, se vieron afectadas por el sismo ocurrido el 16 de abril de ese mismo año. (MAGAP , 2016)

2.2. PASTA DE CACAO:

Según Solís y Estrella (2015), fue la civilización Olmeca alrededor de los años 3000 a.c., que le dio importancia a la producción y uso del cacao por sus propiedades muy bien conocidas en aroma y concentrado sabor, del mismo modo la cultura Maya en los años 400 a.c. tuvo entre sus productos consumibles el cacao y esto es referencia arqueológica fundamentada con evidencias situadas en Costa Rica. Para los Mayas el cacao era de gran valor intrínseco por esta razón además de ser usado como alimento, lo utilizaban como unidad intercambio de productos lo que vendría a ser monedas hoy en día. Otra civilización que se benefició del uso y consumo del cacao fueron los Aztecas, quienes únicamente lo consumían en una bebida de gran sabor que les generaba vitalidad, energía para sus consumidores de alta rango social por este motivo consideraban al cacao un alimento de los dioses.

Por otro lado, según Coe S y Coe M (1999) en su libro La verdadera historia del chocolate, mencionaron que la comercialización de bienes fue lo que permitió que el cacao como materia prima fuera trasladado desde las plantaciones en franjas tropicales hasta las franjas más elevadas y frías. No obstante, éste también se acompañaba de otro tipo de productos tropicales como saborizantes, lo que permitió que más adelante, éste no solo sea transformado en chocolate, sino también en otros derivados como el licor o la pasta de cacao.

En una investigación realizada por Valenzuela (2007), se puede observar que es a partir del prensado de las semillas de cacao que se obtienen diversos derivados, entre los que se pueden mencionar, el licor de cacao, el polvo de cacao y la manteca de cacao, que en conjunto originan la que se conoce como pasta de cacao, que sirve como base para el proceso de fabricación del chocolate. Valenzuela menciona que éste producto empezó a consumirse a mediados de 1657 en Europa, cuando un ciudadano francés residente de Londres abrió un negocio que comercializaba pasta de cacao, lo cual se convirtió en el punto de partida para que ganara popularidad por todo el continente, hasta finales del siglo XIX, cuando un comerciante llamado Henry Nestlé tuvo la idea de mezclar la pasta de cacao con azúcar y leche evaporada, iniciando así una nueva forma de utilización de chocolate, la cual es la variedad más común que se consume hasta la actualidad.

3. MATERIALES Y MÉTODOS:

Para esta investigación se realizó un tipo de investigación descriptiva, explicativa e investigación de campo, como un método para adquirir información mediante encuestas. Para Arias (2005) en la recaudación o recolección de antecedentes y datos que están directamente

ligados a individuos sujetos a investigación, o por su parte que se vinculan con la realidad en donde ha ocurrido los hechos, lo que se conoce como datos primarios, puesto que están sin manipular o controlar ninguna variable, es decir, que el investigador consigue la información, pero no modifica las condiciones coexistentes. De allí su carácter de investigación no experimental.

Así mismo los enfoques de la investigación han sido los cualitativos y cuantitativos, siendo el primero para Balcázar (2009) un enfoque en el que una categoría de diseños de investigación extrae descripciones a partir de observaciones que atraen información a partir de entrevistas, narraciones, nota de campo, registros, fotografías, películas, entre otros. La mayor parte del estudio se centra en la preocupación por el entorno de los acontecimientos, en los que los seres humanos se interesan y se relacionan con los mismos.

Por su parte Del Canto y Silva (2013) opinaron que la versión cuantitativa tiene por apertura la protección de un razonamiento lógico, esto es, entre las señales y las conclusiones se compone de un delgado conjunto de diplomacias metódicas. Así, el resultado final de sus diligencias conlleva continuamente la persuasión a la independencia del proceso. Bajo esta orientación, cuya demanda es la de tramitar las relaciones relativas entre variables, las ciencias sociales se establecen como gestoras.

4. DESARROLLO DE LA PASTA DE CACAO:

Para el proceso de elaboración de la pasta de cacao, se deben cumplir una serie de actividades que servirán para transformar la semilla de cacao en pasta, así como se detalla a continuación:

4.1. Secado: Cuando se ha culminado con el proceso de fermentación de la semilla de cacao, éstas deberán secarse. Para el secado, se procederá a hacerlo de forma ya sea manual o artificial, mediante técnica solar o de vapor respectivamente hasta llegar finalmente a un 7% de humedad, lo que impide el crecimiento de microorganismos que dañen el grano. (Plúa & Cornejo, 2009)

4.2. Tostado: Esta etapa es indispensable, puesto que facilita la eliminación de la cáscara, así también la remoción de aromas indeseables en la semilla. Este proceso se puede elaborar de diversas formas, entre las que se puede mencionar en primer lugar a la que realiza con aire caliente, así mismo la que se hace con vapor saturado y finalmente la que se hace con radiación infrarroja, siendo la primera la que mayormente se usa, debido a su bajo costo. (Plúa & Cornejo, 2009)

4.3. Molienda: Esta etapa se realiza en dos partes, en la primera molienda la semilla se tritura hasta obtener la pasta de cacao, en la que utilizan por lo general molinos compresores que ayudan a separar la grasa de la masa. Finalmente, la segunda molienda se la realiza con el fin de

aumentar la finura de la masa, con el objetivo de llegar a un porcentaje del 99% de finura, y en esta etapa se usan molinos con cilindros que calientan la masa hasta llegar a altas temperaturas que rodean los 70°C. (Plúa & Cornejo, 2009)

4.4. Atemperado: Esta etapa es importante, puesto que existe la posibilidad de que si se realiza de forma equivocada, la pasta de cacao se llene de cristales de solidificación. La duración del proceso es de 10 a 12 minutos, con temperaturas que van de 28°C a 41°C. (Plúa & Cornejo, 2009)

4.5. Empaque: El empaque es la etapa más fácil de realizar y generalmente se realiza en fundas plásticas, en donde se controla peso y la densidad del producto. (Plúa & Cornejo, 2009)

5. CULTURA DE EMPRENDIMIENTO

Este proyecto está dirigido a la creación de una microempresa, es por para realizar esta investigación se ha considerado estudiar conceptos importantes relacionados con el emprendimiento.

Para Coduras A. (2010) el emprendimiento se fragmenta de una función primordial que origina el inicio de un todo. Se contrasta de las decisiones originadas a partir de desplegar una o más oportunidades de negocio captadas por algún emprendedor. Las decisiones que se constituyen por necesidad al no haber descubierto el emprendedor, forma otra alternativa de trabajo e iniciativas cuya naturaleza satisface a otras mociones.

Según Vara (2013), cuando se habla del emprendimiento actual, este se refiere a un dependiente que consigue materia prima a un determinado precio para transformarla y consecutivamente venderla a un precio reglamentado por los costos de producción. Por tal razón, este elemento económico se identifica por otorgarse el riesgo de beneficiarse de una oportunidad para concebir una utilidad que le favorezca.

Para Muñiz (2015) el concepto de emprendimiento siempre se ha visto presente en la economía como ciencia mundial, empezando desde los artículos de diversos economistas de origen clásico de los siglos XVII y XIX, entre los que se menciona por ejemplo a Chantillón, Say y Marshall. Así mismo se hace hincapié en los trabajos experimentales florecientes en las décadas de los setenta y ochenta sobre los atributos morales, exaltaciones y conductas del emprendedor que intentan explicar la instauración de nuevas organizaciones.

Por otro lado, Isenberg, D. (2015), indicó que un emprendimiento simboliza el nacimiento de una sociedad o agrupación emancipada de los actores que la constituyen, con gestión y enfoque propios, encaminados a incitar diferentes emprendimientos de gran potencial e importe en un ambiente territorial condensado.

6. RESULTADOS:

Los resultados obtenidos en esta investigación se han clasificado en dos grupos; el primero relacionado al estudio económico-financiero y el segundo vinculado a la investigación de campo efectuada a los habitantes del Cantón Durán.

6.1. Resultados económicos-financieros

6.1.1. Inversión: Se ha estimado que el total de la inversión del proyecto tendrá un costo de \$ 23.639,30, dividido en un 70% de financiamiento y un 30% de capital propio.

6.1.2. Financiamiento: El financiamiento se realizará por medio de la Corporación Financiera Nacional (CFN) a una tasa de interés capitalizable mensualmente de segundo piso de 8,45%, a un plazo de 5 años. En el que se obtienen un capital de \$275,79 dólares mensuales.

6.1.3. Gastos y Costos de Producción: Los gastos se clasificarán en administrativos y de operación, llegando el primero a establecerse en \$52201,33 dólares en el primer año, y para los gastos de operación se estimaron gastos por \$17349,00 dólares al primer año. Por otro lado en lo que se refiere a los costos de producción, se estimó que para los costos directos se pretende utilizar una suma de \$ 34.001,10, mientras que para los costos indirectos \$ 59.011,22, sumando un valor total de costos de producción de \$93.012,32 al año.

6.1.4 Capacidad Instalada y Ventas proyectadas: Al considerar que ninguna empresa utiliza el 100% de su capacidad, se ha establecido que durante los cuatro primeros meses la microempresa trabajará al 70% de su capacidad, del quinto al octavo mes al 80% y del noveno a doceavo mes al 90% de su capacidad, llegando a producir 34, 39 y 44 empaques de 20 libras de pasta de cacao respectivamente por mes. Así se estableció un precio de \$250 dólares para cada empaque llegando a estimarse ventas de \$ 116.403,76 durante el primer año, con un incremento porcentual del 5% a partir del segundo año.

6.1.5. TIR y VAN: En este proyecto se tomaron estos dos indicadores económicos para establecer la rentabilidad del proyecto en estudio. Así se estableció una Tasa Interna de Retorno del 29% y un Valor Actual Neto de \$ 15.524,26.

6.1.6. Payback: Este indicador económico muestra el tiempo en el que se estima recuperar la inversión, y en el caso de este proyecto arrojó una fecha de 1 año 3 meses y 7 días.

6.1.7. Punto de Equilibrio: Para unidades dio como resultado un total de 333 empaques y \$ 83.360,51 dólares.

6.2. Resultados de la Investigación de Campo

6.2.1. Población y muestra

La población escogida fueron los habitantes en edad de trabajar del Cantón Durán, es decir la Población Económicamente Activa.

Tabla 1. Población de Durán

Población Durán	
Hombres	116.401
Mujeres	119.368
Total	235.769

$$n = \frac{z^2 * N * P * Q}{e^2(N - 1) + z^2 P Q}$$

$$n = \frac{1,96^2 * 123.543 * 0,5 * 0,5}{0,05^2(123.543 - 1) + 1,96^2 * 0,5 * 0,5}$$

$$n = \frac{118650,7}{152,3}$$

$$n = 779,05$$

Por lo que se estableció que se realizaría la encuesta a 779 personas.

6.2.2. Análisis de resultado de las encuestas: Según los resultados obtenidos mediante la encuesta dirigida a los habitantes pertenecientes a la Población Económicamente Activa (PEA) del cantón Durán, se evidenció que la mayoría de los ciudadanos encuestados fueron hombres,

representando más del 50%, mientras que las mujeres representan en 36,33%, finalmente el género indistinto representa el 12,58% de la población que labora en la actualidad. De estas personas el 41,72% tienen entre 26 y 45 años, el 36,84% tienen de 18 a 25 años y sólo el 21,44% tienen de 45 a 60 años, lo que quiere decir que en el rango de esta edad es más complicado conseguir empleo.

En lo que respecta al estado civil, el 35,43% de personas encuestadas se encuentran en situación de unión libre, seguidos del 17,33% que son solteros y el 15,79% que son separados, por otro lado, el 11,78% representa a los divorciados y el 11,42% son casados, sólo el 8,34% representa a los ciudadanos viudos. De estos datos también se obtuvo que el 47,11% de habitantes del cantón Durán tienen entre 4 y 6 hijos, el 27,47% tienen más de 6 hijos y el 25,42% posee de 1 a 3 hijos, lo que quiere decir que la mayor cantidad de familias son numerosas.

En el ámbito laboral, los habitantes de este sector se desempeñan mayormente en actividades del sector comercial representando el 41,21% de encuestados, así mismo el 24,90% de encuestados se dedican a actividades artesanales, seguidos por el 18,36% que realizan actividades del sector agrícola y el 11% y 4% realizan actividades del sector productivo y sector público respectivamente. De estas personas el 61,10% trabajan en situación de dependencia y sólo el 38,90% poseen negocios propios. A partir de estos resultados, el 50,19% de las personas manifestaron que las actividades laborales que desempeñan no les han permitido mejorar su calidad de vida, mientras que el 35,43% consideraron que sus actividades a veces si les permite mejorar su nivel de vida, el porcentaje restante manifestó que sí.

Es importante acotar que la gran mayoría de los habitantes (62,52%) si acceden a los beneficios que por ley se les otorga cuando trabajan en situación de dependencia. Sin embargo, la gran mayoría de ellos si están interesados en la creación de una microempresa en el cantón Durán representando el 77,41% de encuestados, no obstante, la gran problemática surge a partir del desconocimiento al momento de crear una empresa, puesto que el 58,79% de personas manifestaron que no tienen conocimientos sobre los incentivos que ofrece el Gobierno para el establecimiento de proyectos de carácter productivo.

En lo que respecta a las posibilidades que posee el cantón para realizar actividades productivas, el 74,20% de los habitantes consideran que Durán si tiene condiciones para implementar diferentes proyectos. Cuando se les preguntó a los encuestados sobre los usos de la pasta de cacao como materia prima para la elaboración de chocolate el 41,21% de las personas dijeron saber sólo algunos usos, el 36,20% si sabían a cerca de la pasta de cacao y el 22,59% de ellos no sabían sobre la utilización de este producto.

De la misma manera en cuanto se les preguntó sobre la factibilidad de la creación de una empresa productora de pasta de cacao, el 56,23% de encuestados manifestaron que, si sería factible el establecimiento de este tipo de empresa en Durán, puesto que según el 49,94% de ellos estiman que generaría gran rentabilidad debido a que no existe competencia en el mercado. Como dato adicional se puede decir que las personas encuestadas estuvieron muy interesadas por conocer más acerca del proyecto y muchas de ellos estaban dispuestas a implementarlo si las condiciones tanto económicas como financieras fueran las mejores.

7. Posible solución al problema

Se propone y plantea la creación de una microempresa dedicada a la producción de pasta de cacao, utilizando como materia prima la semilla del cacao. Este razonamiento se basó en los resultados derivados de los diferentes estudios de prefactibilidad que se han realizado, entre los que se puede mencionar al estudio técnico, legal y financiero. Adicionalmente, es importante mencionar que se estableció que el proyecto es una opción amigable con el ecosistema.

En el planteamiento de la propuesta se fundamenta en cada etapa del estudio de prefactibilidad. Se prevé un emprendimiento que cumpla con las normativas jurídicas vigentes en el Ecuador para la creación de este tipo de empresas. El emprendimiento beneficiará a los habitantes de la comunidad que trabajarían para la entidad. Adicionalmente el proyecto se vincula con el Plan de Buen Vivir, fortaleciendo las cadenas productivas en las que los productos, industrias y servicios unan o complementen esfuerzos para potencializar las capacidades del territorio.

En cuando al estudio técnico se pudo evidenciar la viabilidad del proceso industrial. Las condiciones agro-climatológicas y geográficas del cantón Durán, las cuales facilitan la producción de pasta de cacao. En torno a este ambiente, se complementan factores infraestructurales y tecnológicos para complementar un nivel óptimo de producción.

El estudio financiero reveló que existe la rentabilidad adecuada para poder emprender la creación de la empresa dedicada a la producción de pasta de cacao. A través de indicadores de rentabilidad se demostró la prefactibilidad financiera para la implementación de la microempresa en el cantón Durán, provincia del Guayas.

8. CONCLUSIONES:

1. Al realizar el marco teórico se ha establecido la prefactibilidad en la producción de pasta de cacao en el Cantón Durán. Así se obtiene lo siguiente:

a. Estado del arte o conocimiento: En el que se presentan diversos planteamientos que han surgido con el pasar del tiempo y que se relacionan con la producción de pasta de cacao en el Ecuador, y en la que se establece que, a pesar de ser un proyecto nuevo, ha tenido gran acogida en emprendedores por su fácil y rentable proceso productivo.

b. Fundamentación Teórica: Se establece mediante los antecedentes e historia que la producción y derivados de cacao ha sido rentable y altamente exportable durante el periodo 2012-2016, marcando una tendencia positiva. Además en lo concerniente al proceso de elaboración de pasta de cacao, se establecen todos y cada uno de los mecanismos que servirán para el correcto funcionamiento de la planta procesadora.

c. Marco Conceptual y Administrativo: Se muestra los parámetros enfocados en la conceptualización de mayor relevancia usada en la investigación. Por otro lado se establece que la microempresa para realizar sus actividades necesitará de un Gerente General, una recepción, un departamento administrativo y uno de producción.

d. Estudio técnico: Se establece que el cantón Durán es apropiado en cuanto a la localización, ambiente y condiciones sociales para la implementación de esta microempresa.

2. Mediante las encuestas realizadas a la población en general se estableció que los habitantes del cantón Durán pertenecen a un nivel socio económico medio y bajo, causado principalmente por el gran número de hijos y los bajos ingresos percibidos por las actividades económicas que ellos realizan.

3. El marco metodológico fue de carácter cualitativo y cuantitativo a través de encuestas en las que se estableció la prefactibilidad del proyecto, puesto que el 56,23% de los encuestados estuvieron interesados en empezar un proyecto de este tipo, lo que implica que más de la mitad de los encuestados si estarían dispuestos a crear una microempresa productora de pasta de cacao en el cantón Durán.

4. En los diversos estudios de viabilidad se ha establecido lo siguiente:

a. A través del estudio financiero se estableció la rentabilidad del proyecto, con una Tasa Interna de Retorno del 29% y un Valor Actual Neto positivo (15.524,26)

b. El payback demuestra que se recuperará en la inversión en un tiempo no mayor a un año, tres meses y siete días.

9.REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS:

- (1) Altschuler, L. (2012). Construyecdo un ecosistema emprendedor en la región. *3er Seminario-Taller para Profesionales del Ecosistema*. Obtenido de <http://www20.iadb.org/intal/catalogo/PE/2013/12946.pdf>
- (2) Aparicio , A., Palacios, W., Martínez, A., Ángel, I., Verduzco, C., & Retana, E. (2011). *UAM*. Obtenido de Métodos de Investigación Avanzada: El cuestionario: [https://www.uam.es/personal_pdi/stmaria/jmurillo/Met_Inves_Avan/Presentaciones/Cuestionario_\(trab\).pdf](https://www.uam.es/personal_pdi/stmaria/jmurillo/Met_Inves_Avan/Presentaciones/Cuestionario_(trab).pdf)
- Balcázar , P. (2013). *Investigación Cualitativa*. México DF: Universidad autónoma del estado de México. Obtenido de <http://repositorio.minedu.gob.pe/handle/123456789/4641>
- Beyer, M. (2011). Del grano al chocolate. *Revista Digital Universitaria*. Obtenido de <http://www.revista.unam.mx/vol.12/num4/art40/art40.pdf>
- CFN. (2017). *MATRIZ DE TASAS DE INTERÉS*. Obtenido de <https://www.cfn.fin.ec/wp-content/uploads/downloads/2017/06/tasas-de-Inter%C3%A9s-junio-2017.pdf>
- Coe, M., & Coe, S. (1999). *La verdadera historia del chocolate*. México. Obtenido de <http://www.revista.unam.mx/vol.13/num6/art69/>
- Del Canto, E., & Silva, A. (2013). METODOLOGIA CUANTITATIVA: ABORDAJE DESDE LA COMPLEMENTARIEDAD EN CIENCIAS SOCIALES. *Redalyc*. Obtenido de <http://www.redalyc.org/pdf/153/15329875002.pdf>
- León, F., Calderón, J., & Mayorga, E. (2016). Estrategias para el cultivo, comercialización y exportación de caco fino con aroma. *Revista ciencia UNAMI*. Obtenido de <https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/5774752.pdf>
- Morales, J., García, A., & Méndez, E. (2012). ¿Qué sabe usted acerca de...Cacao? *Redalyc*. Obtenido de <http://www.redalyc.org/pdf/579/57928311010.pdf>
- Plúa, J., & Cornejo, F. (2009). Diseño de una línea procesadora de pasta de cacao artesanal. *Dspace*. Obtenido de <https://www.dspace.espol.edu.ec/bitstream/123456789/2400/1/4740.pdf>
- Revista Virtual Pro. (2017). Obtención y utilización de la manteca de cacao. *Revista virtual pro*. Obtenido de La manteca de cacao es el componente crítico de la elaboración del chocolate. Su origen y posterior procesado determinan las características físicas y de comportamiento del chocolate. Su dureza, gusto, sensación en la boca, color e incluso olor dependen d
- Uquillas, C. (2008). *Eumed*. Obtenido de <http://www.eumed.net/cursecon/ecolat/ec/2008/au.htm>
- Valenzuela, A. (2007). El chocolate, un placer saludable. *Scielo*. doi:<http://dx.doi.org/10.4067/S0717-75182007000300001>
- Valera, R. (2001). *Innovación Empresarial. Arte y ciencia en la creación de empresas*. Bogotá D.C., Colombia.: Pearson Educación de Colombia.
- Vicens, L., & Grullon, S. (2011). <http://www.competecaribbean.org/>.

