



Febrero2018 - ISSN: 1696-8352

ANÁLISIS DE LOS COSTOS DE PRODUCCIÓN DE MORA (*RUBUS*) Y LOS INGRESOS EN LOS PEQUEÑOS AGRICULTORES DEL SECTOR JALUBÍ, DEL CANTÓN PALLATANGA, PROVINCIA DE CHIMBORAZO

Orellana De La Rosa Thelmo Abraham

Carrasco Salazar Rafael Adrián

Estudiante, Escuela de Economía, Universidad Laica Vicente Rocafuerte, Guayaquil, Ecuador

Orellana_thelmo@hotmail.com Racs91@live.com

Ing. Com. Jenny Medina, MCA

Docente, Escuela de Economía, Universidad Laica Vicente Rocafuerte, Guayaquil, Ecuador

jmedinah@ulvr.edu.ec

Para citar este artículo puede utilizar el siguiente formato:

Orellana De La Rosa Thelmo Abraham, Carrasco Salazar Rafael Adrián y Jenny Medina (2018): "Análisis de los costos de producción de mora (*rubus*) y los ingresos en los pequeños agricultores del sector Jalubí, del Cantón Pallatanga, provincia de Chimborazo", Revista Observatorio de la Economía Latinoamericana, (febrero 2018). En línea:

<http://www.eumed.net/2/rev/oel/2018/02/produccion-mora-agricultores.html>

RESUMEN

Con el auge de economías emergente, la demanda de plazas de trabajo está en crecimiento constantemente y a pesar de ello existe una disminución en las ofertas laborales. La investigación se realizó en el Sector de Jalubí, Cantón Pallatanga, provincia de Chimborazo, el Sector de Jalubí se dedica principalmente en la producción de Mora y de Frejol, pero a pesar de su gran producción mantiene diversas problemáticas en cuanto la producción, todo esto debido al poco conocimiento con respecto a los costos de producción que por falta de conocimiento suelen ser muy elevados a comparación de sus ingresos. La finalidad de nuestro proyecto es proporcionar las mejores soluciones para esta problemática

a los pequeños agricultores del Sector Jalubí con la finalidad de que mejoren sus utilidades y a su vez su nivel de vida.

Por este motivo se realizó un estudio exploratorio ya que no existe ningún antecedente escrito de dicha problemática en los costos de producción de la Mora en este Sector. Se realizaron encuestas dirigidas específicamente a los pequeños agricultores y de esta manera poder obtener información fundamental sobre el manejo de los costos de producción para con ello poder conocer cuáles son sus falencias, otorgar la mejor solución y aportar con la sociedad.

En el análisis de los costos se encontró con elevados costos de producción, en algunos casos hasta con gastos innecesario y como una constante en todas las encuestas es que ninguno tiene un manejo de costos planteado, todo su proceso es “mental” al punto que desconocen cuan alto o bajo es su utilidad.

Palabras clave: Análisis de los costos, costos, producción, agricultores.

ABSTRACT

With the rise of emerging economies, the demand for jobs is constantly growing and despite this there is a decrease in job offers. The research was carried out in Jalubí Sector, Canton Pallatanga, province of Chimborazo, Jalubí Sector is mainly engaged in the production of Mora and Frejol, but in spite of its large production it maintains several problems as far as production, all this due to the lack of knowledge regarding the costs of production that for lack of knowledge tend to be very high compared to their income. The purpose of our project is to provide the best solutions to this problem to small farmers in the Jalubí Sector in order to improve their profits and their level of life.

For this reason an exploratory study was carried out since there is no written antecedent of said problem in the production costs of the Mora in this Sector. Surveys targeted specifically at small farmers were carried out so as to obtain fundamental information on the management of production costs so as to be able to know what their shortcomings are, to provide the best solution and to contribute to society.

In the analysis of the costs was found with high costs of production, in some cases even with unnecessary expenses and as a constant in all the surveys is that none has a management of costs raised, all its process is "mental" to the point that they do not know how high or low is its usefulness.

Key words: Analysis of costs, costs, production, farmers

1. INTRODUCCIÓN

En Ecuador dentro de sus últimos años ha tenido un desarrollo exponencial y sostenible en cuanto a la agricultura pero aunque el desarrollo de este sea exponencial, aun encontramos ciertos sectores que aún les falta el asesoramiento respectivo para mejorar su producción, los ingresos de los pequeños agricultores y a su vez mejorar el nivel de vida de los agentes directos e indirectos que participan en esta noble actividad económica.

La actual situación problemática que mantiene el Sector de Jalubí, donde centraremos nuestro proyecto de investigación, es que se encuentran varias deficiencias al momento del traslado del producto y la comercialización del mismo, puesto que no se presencia un comprador establecido o fijo para dicha producción, la misma que en su mayoría es comercializada en los bordes de la carretera y como es de conocimiento general, la mora es una fruta que debe ser bien conservada por su alta sensibilidad una vez extraída de su estado natural. Esto hace que un mediano porcentaje de la producción termine siendo desechada al no obtener un comprador, dicho porcentaje aunque no sea muy notorio o alto, impacta de manera importante a los ingresos de sus agricultores.

Una de nuestras posibles soluciones para enfrentar esta importante problemática es establecer o impartir algún tipo de capacitación, teniendo como finalidad escuchar sus inquietudes, problemas y dudas, para por medio de este método darles a conocer las maneras adecuadas de producción y comercialización con el fin de disminuir sus costos de producción y mejorar sus ingresos.

Para poder conocer la situación actual realizaremos entrevistas a los pequeños agricultores de la MORA del Sector Jalubí, Cantón Pallatanga de la Provincia de Chimborazo, de las cuales obtendremos información precisa sobre los costos en que incurren los productores para lograr con éxito la producción de la MORA y a su vez saber con exactitud la incidencia que tienen en sus ingresos.

2. HISTORIA DE LA MORA

Según (Román, 2012) La mora silvestre, también denominada zarzamora o frambuesa negra, se trata de un fruto que crece en arbustos de la familia de las Rosáceas, como la ciruela, recientemente publicada en esta sección.

Esta fruta es originaria de Asia y Europa y se pueden ver en estado silvestre en los márgenes de nuestros caminos. Es un fruto constituido por pequeñas drupas o granos que se agrupan entre sí. Primero son de color verde, después rojas y cuando están maduras, adquieren un color negro característicamente brillante.

Existen más de 300 especies de mora, las tres variedades más comercializadas son: Logan (un cruce entre una zarzamora y una frambuesa, son más ácidas que las zarzamoras y con menos aroma que las frambuesas), Young (resultantes del cruce entre una zarza de los rastrojos y una frambuesa, su sabor es ácido y poco aromatizado) y Boysen (cruce entre la variedad Young y la frambuesa, son de gran tamaño y su aspecto es muy similar a la frambuesa).

La mora aporta muy pocas calorías (25,8 calorías por 100 gramos), debido a su alto contenido en agua (87.2 %) y su bajo aporte en hidratos de carbono (5,1 gramos por 100), su contenido en grasa y proteínas es anecdótico.

Sin embargo, sí que tiene interés su elevado contenido en fibra (6,1 gramos por 100). Su verdadero interés nutricional viene de la mano de las vitaminas, por ejemplo son ricas en vitamina C (15 miligramos por 100 gramos), que en algunas variedades de moras estas cantidades de vitamina C son mayores que las presentes en algunos cítricos. Esta vitamina tiene una acción antioxidante y participa en la producción de colágeno, una de nuestras proteínas cicatrizantes.

Esta fruta es una fuente importante de pigmentos naturales, como los antocianos y los carotenoides, que unido a la vitamina C presentan una importante acción antioxidante. Con respecto al aporte de minerales, destaca el contenido en potasio, hierro y calcio, a pesar de su contenido debemos recordar que tanto el hierro como el calcio de los vegetales, tiene peor biodisponibilidad que los procedentes de alimentos de origen animal.

Según (Tamara Ramirez & Pecusi, 2009) La mora es una fruta muy apetecida tanto en el mercado nacional como en el internacional. Rica en vitaminas y minerales, la mora tiene un gran futuro como producto de exportación en forma congelada y fresca, una vez que los productores puedan superar los problemas de transporte, ya que por su alta perecibilidad, requiere de especiales cuidados en cosecha y transporte.

Se conocen numerosas especies de moras o zarzamoras en las zonas altas de América Tropical, principalmente en Ecuador, Colombia, Panamá, los países de Centroamérica y México.

Los géneros *Rubus* y *Rosa*, pertenecientes a las Rosáceas, son muy semejantes; de allí que la planta de la mora se asemeje bastante a las plantas de rosas silvestres o guiadoras, con espinas y hojas compuestas de tres a cinco hojuelas. La diferencia entre estos géneros está en el fruto, ya que las moras tienen la apariencia de una fresa oblonga o de dedal y su color es negro, rojo y púrpura cuando está madura.

Se considera que las zonas óptimas para el cultivo de mora en el Ecuador se encuentran en los valles del Callejón Interandino, principalmente, en la provincia de Tungurahua, Chimborazo y Pichincha. Sin embargo, ha cobrado importancia la producción en provincias como Carchi e Imbabura.

3. TIPOS DE MORA

Según (MAGAP, 2013) la Mora de castilla o mora negra es la de mayor importancia comercial y la más cultivada en el Ecuador, en tierras que están entre 2.500 y 3.000 metros sobre el nivel del mar. Mora de gato, crece en las tierras de 3.000 metros sobre el nivel del mar. Mora silvestre, crece entre 2.500 y 3.000 metros sobre el nivel del mar.

De acuerdo con (Comercio, 2011) en el Ecuador se cultiva 4 tipos de Mora, las cuales son:

- La variedad Castilla se cultiva en las regiones templadas y, en menor cantidad, en las frías. Tiene gran aceptación para el consumo y es la más vendida porque es más duradera. Esta variedad es apetecida en la gastronomía (postres). Se caracteriza por tener tallos redondeados y espinosos, hojas trifoliadas con bordes aserrados, de color verde.
- El tipo denominado Brazo se caracteriza por su tonalidad oscura similar al negro. Es una especie consistente, sin embargo tiene la dificultad de no adaptarse a todos los climas. Su mayor cultivo se registra en el cantón azuayo Oña, donde su temperatura promedio es de nueve grados centígrados. Mide entre uno y seis centímetros dependiendo del cultivo.
- La Criolla, común o silvestre tiene estos nombres porque se propaga de forma natural por los cercos en las zonas rurales del país. Además, esta variedad no requiere mayores cuidados ni en abono del terreno ni en riego. Esta variedad no es muy apetecida para el consumo, ni para las labores de repostería y gastronomía porque su sabor es amargo y es pequeña.
- La Gato lleva ese nombre, de acuerdo con los expertos, porque su forma tiene semejanzas a la cabeza de un gato. Se caracteriza por su tamaño pequeño y también por su coloración morada. No es muy cultivada en el país porque no soporta las heladas y fríos prolongados. Las moras pesan entre tres y seis gramos, dependiendo del cultivo y el cuidado del agricultor.



Figura 1. Se puede observar uno de los tipos de Mora.
Elaborado por "Orellana Thelmo & Carrasco Rafael", Fuente "Sector Jalubí"

4. MORFOLOGIA Y TAXONOMIA DE LA MORA

De acuerdo a (Hurtado A. , 2014) Pertenece a la familia de la Rosácea, es una planta herbácea anual con las siguientes características:

Raíz: Posee una raíz principal pivotante, se puede considerar como una raíz típica, las raíces secundarias no profundizan y se encuentran entre los 10 y 20 centímetros en suelos francos.

Tallo: El tallo es herbáceo recto, se ramifica en secundarios, terciarios, etc.

Hojas: Elípticas, oblongas enteras, puntiagudas, de largo pecíolo, cara inferior más clara, alternas, con bordes enteros o discretamente dentado y ondulado.

Flores: Blancas, pequeñas, en inflorescencias laterales, de 6 – 11 milímetros de ancho, de corto pedúnculo, cáliz de cinco partes, lanceoladas, lineales, corola de cinco segmentos lobulados, estambres desiguales, estilo largo simple.

Semilla: Son diminutas de color café claro, pubescentes, cuyo diámetro polar oscila de 1.2 a 1.3 milímetros; el diámetro ecuatorial de 1.0 a 1.1 milímetros. La semilla está calificada dentro del grupo de las ortodoxas. Una planta bien desarrollada puede llegar a producir hasta 130.000 semillas.

Fruto: Baya globosa azul oscuro o negras cuando están maduras, de 5-7 milímetros de diámetro, de cinco a ocho frutos en gajos, su peso individual es de 0.2 gramos en promedio, cada fruto tiene numerosas semillas diminutas (alrededor de 65 semillas). Una planta bien desarrollada puede llegar a tener hasta 3.600 frutos.

Dadas estas características, el fruto es altamente perecedero por lo que debe hacerse la cosecha una vez que el fruto ha llegado a su madurez comercial es decir color escarlata con suficiente dureza y contextura que evita que el producto se deteriore.

5. COMPOSICIÓN DE LA MORA

Según (Alimentos.org, 2013) La mora se compone de la siguiente manera:

Fibras: Las moras contienen 7 gramos de fibra por porción de 1 taza. La fibra ayuda a reducir el colesterol, mejora la digestión y mejora la salud del colon, según el Harvard School of Public Health. El Instituto de Medicina recomienda que las mujeres adultas ingieran un mínimo de 25 gramos de fibra al día y los hombres 38g.

Polifenoles: Las moras contienen una alta concentración de polifenoles o antioxidantes, que afectan positivamente a la salud. El "Journal of Medicinal Food", publicó un estudio en junio de 2007 en el que los investigadores de la Universidad de Kentucky descubrieron que el extracto de mora inhibía el crecimiento de ciertos tipos de células tumorales. El investigador principal, J. Dai concluyó que el extracto de mora puede ser un potencial tratamiento para el cáncer que ayude a combatirlo de forma preventiva y también puede ayudar a prevenir otras enfermedades inflamatorias. Los principales

antioxidantes presentes en las moras y responsables de este efecto son las antocianinas y ácido elágico, señala la Universidad Estatal de Ohio.

Vitaminas: Las moras contienen numerosas vitaminas como las vitaminas A, C, E, K y el ácido fólico. La vitamina A nos ayuda con nuestra salud ocular. La vitamina C mejora la inmunidad y nos proporciona antioxidantes esenciales. La vitamina E actúa como un antioxidante y combate los radicales libres. Una taza de moras nos ofrece 28,5mcg de vitamina K, aproximadamente un 28 por ciento de la cantidad diaria recomendada, lo que nos ayuda a la absorción del calcio y a la coagulación sanguínea. Una taza de moras también contiene 36mcg de folato, que es importante para el desarrollo de los glóbulos rojos y para la formación del ADN, esto es especialmente importante para las mujeres embarazadas.

Potasio: Una taza de moras se considera un alimento rico en potasio, según señala Drugs.com, con 233mg por taza, aproximadamente la misma cantidad que en ½ vaso de zumo de naranja. El potasio es un mineral importante para la regulación de los fluidos y minerales del cuerpo.

Nutrientes: Entre las propiedades nutricionales de la mora cabe destacar que tiene los siguientes nutrientes: 0,90 mg. de hierro, 1,19 g. de proteínas, 44 mg. de calcio, 3,16 g. de fibra, 190 mg. de potasio, 0,40 mg. de yodo, 0,19 mg. de zinc, 6,24 g. de carbohidratos, 30 mg. de magnesio, 2,40 mg. de sodio, 45 ug. de vitamina A, 0,03 mg. de vitamina B1, 0,04 mg. de vitamina B2, 0,60 mg. de vitamina B3, 0,22 ug. de vitamina B5, 0,05 mg. de vitamina B6, 0,40 ug. de vitamina B7, 34 ug. de vitamina B9, 0 ug. de vitamina B12, 17 mg. de vitamina C, 0 ug. de vitamina D, 0,72 mg. de vitamina E, 10 ug. de vitamina K, 30 mg. de fósforo, 45 kcal. de calorías, 0 mg. de colesterol, 1 g. de grasa, 6,24 g. de azúcar y 0 mg. de purinas.

6. PRINCIPALES PLAGAS Y ENFERMEDADES

Las plagas han acompañado a la agricultura desde sus comienzos, cuando el hombre doméstico las planta para su producción ordenada.

Los insectos, hongos, bacterias, etc. Que habitaban de manera libre en las plantas, también pasaron a vivir en los sembríos. Así pues, cerca de una docena de plagas pueden atacar la mora, considerada como en proceso de domesticación y que generalmente se cultiva en parcelas pequeñas.

Entre las plagas más dañinos están los ácaros, pulgones, araña roja y los cutzos. Y, las enfermedades más comunes son pudrición de fruto, mildew polvoroso, manchites y mildew veloso.

6.1. LAS PLAGAS

Ácaros

Son unas pequeñas arañitas que chupan los líquidos que le dan vida a las hojas. La señal del daño se ve en los frutos, los cuales se hacen de color rojo oxido.

Las hojas se ponen pálidas y arrugadas. Cuando el ataque es fuerte, las hojas se llenan de telaraña.

Pulgones.

Son insectos llamados áfidos, que chupan la savia de las hojas tiernas y, además, transmiten virus dañinos para la mora.

Araña roja

Esta araña vive en la parte de atrás de las hojas y aparecen unas manchas café y amarillentas. Asoman en ambos lados de la nervadura central por donde ha pasado la araña roja. Las moritas se hacen de color rojo oxidado.

Cutzo

Es una plaga del suelo en las zonas húmedas. Es un gusano que mastica las raíces y deja una apariencia como lepra. Las hojas se dañan y por ahí entran virus, hongos y bacterias, como el verticilium sp.

6.2. LAS ENFERMEDADES

Marchites (*Verticilium* sp)

Este hongo hace que las hojas se amarillen y se caigan. En el tallo aparecen manchas negras y color azulado. Las puntas terminales se secan y van secando a toda la rama, hasta matar la plantita.

Mildeo polvoso (*oidium* sp, *Sphaeroteca* sp)

Ataca las yemas y frutos, pero especialmente a las hojas, que se arrugan y se manchan en la cara de arriba. En la cara de abajo aparece un polvo blanco. Si el ataque es grave se deforman las moritas.

Pudrición de fruto (*Botrytis* sp)

Mata las yemas de la planta. Luego pudre al fruto y aparece un moho blanco.

Mildeo vellosa (*Peronospora* sp)

Se aparece al mildew polvoso, pero es más grave. Se reconoce porque se cuarteas el tallo. Las ramas nuevas se secan porque se ahorcan en la mitad. En este caso, hay que podar urgente.

7. METODOLÓGIA DE LA INVESTIGACIÓN

El siguiente proyecto de investigación se llevó a cabo en el Sector Jalubí que conforma al Cantón Pallatanga Provincia de Chimborazo, en el cual uno de sus mayores e indispensables fuentes de ingreso económico es la producción agrícola y en este caso preciso, hablamos de la Mora. Por medio de varios análisis y estudios indispensables para llegar a conocer los costos de producción de la Mora y los

respectivos ingresos que representan dicha actividad en los pequeños agricultores hemos tomado la decisión de implementar a nuestro proyecto, los siguientes 4 tipos de investigación:

- ✓ Investigación exploratoria
- ✓ Investigación explicativa
- ✓ Investigación descriptiva
- ✓ Investigación de campo

8. ANÁLISIS DE LA INVESTIGACIÓN

Se realizaron encuestas a los pequeños agricultores de mora del sector Jalubí, Cantón Pallatanga, Provincia de Chimborazo, en la cual nos arrojaron que la gran mayoría de los agricultores tienen un conocimiento nulo sobre el adecuado manejo de los costos de producción y mucho de ellos caen en un excesivo costo de producción lo que hace que sus ganancias sean limitadas. Como parte de la solución a este problema tomamos la idea de realizar capacitaciones en los hogares de cada uno de los agricultores para de esta manera poder resolver problemas puntuales de cada agricultor.

9. CONCLUSIÓN

Del análisis realizado a los costos de producción de mora (rubus) y los ingresos en los pequeños agricultores se determina que la actividad económica del cultivo de Mora es uno de los principales pilares de la economía en el Sector Jalubí cantón Pallatanga, a pesar de que dicha actividad es rentable, el desconocimiento y la falta de capacitaciones hace que los pequeños agricultores comentan graves errores al momento de no controlar sus costos y al final del ejercicio se encuentran con muy pocas ganancias.

Se examinó el comportamiento de los costos de producción de mora y se llegó a la conclusión de que muchos de estos son elevados por el poco control y total desconocimiento de los pequeños agricultores, que sin saber que tan útil o necesario son, recaen en compras innecesarias para su producción.

Mediante cuadros comparativos se pudo observar la enorme diferencia que existe al reducir costos, dándonos como resultado una utilidad de más del 50% al mejorar sus costos.

Se determinó que el nivel socioeconómico de los pequeños agricultores de mora es de C- que viene a ser un sector pobre y tomando como base el nivel de educación que en un 80% de los agricultores solo llega a primaria, el limitado acceso que tienen muchos a luz, alcantarillado y agua, estos indicadores más los bajos ingresos que perciben por familia son los principales causantes de que este sector sea de categoría C- en el nivel socioeconómico según el INEC.

Se pudo determinar que las principales dificultades que tienen los pequeños agricultores de mora al momento del traslado y la comercialización de su producto son en base al poco incentivo que tienen para crear una asociación con la finalidad de mejorar su situación. Se observó que es complicado el traslado, puesto que a pesar de tener una carretera y vías de acceso de excelente calidad, el agricultor se encuentra lejos del punto de venta por lo tanto su única medida para trasladar su producción para su posterior venta es por medio del alquiler de camionetas o de taxis que tiene un precio de \$6.50 la carrera que es desde el cultivo hasta el mercado (30 min de viaje). En cuando a la comercialización del producto, cada pequeño agricultor fija el precio a su conveniencia y esto hace un total descontrol en cuanto la competencia del mercado, otra dificultad es que no tienen los pequeños agricultores es que no tienen un comprador fijo para su producto y en algunos casos la producción de mora se pierde puesto que es una fruta muy perecible.

En busca de mejorar la situación de los pequeños agricultores tomamos la decisión de realizar capacitaciones en cuanto los costos y aunque a pesar de que muchos de los agricultores se mostraban reacios a la idea de salir de sus cultivos para dedicarle tiempo a capacitaciones tomamos la idea de realizar lo que llamamos nosotros “una capacitación puerta a puerta”, ayudándonos con un folleto que es nuestra total autoría recorrimos diversos cultivos y en el mercado de mora para explicar cómo podrían mejorar sus ingresos y de esta manera mejorar el nivel de vida de los pequeños agricultores de mora.

10. BIBLIOGRAFÍA

(INEC), I. E. (2001). *Censo de poblacion y vivienda*. PALLATANGA: INEC.

Alimentos.org. (2013). Obtenido de <http://alimentos.org.es/mora>

Arias Fidas, G. (2012). El proyecto de investigación. En A. Fidas, *El proyecto de investigación* (pág. 23). Caracas: EPISTEME C.A.

Borja, R. (s.f.). *Enciclopedia de la política*. Obtenido de <http://www.encyclopediadelapolitica.org/Default.aspx?i=&por=m&idind=939&termino=>

Comercio, E. (31 de Diciembre de 2011). *El Comercio*. Obtenido de <http://www.elcomercio.com/actualidad/negocios/cuatro-tipos-de-moras-pais.html>

Díez Mazuelas, J. (01 de Mayo de 2014). *EL Derecho*. Obtenido de http://www.elderecho.com/tribuna/contable/costes_directos-costes_indirectos_11_685180004.html

Díez, Jessica Mazuelas. (01 de Mayo de 2014). *EL Derecho*. Obtenido de http://www.elderecho.com/tribuna/contable/costes_directos-costes_indirectos_11_685180004.html

Eco-finanzas. (2014). *Eco Finanzas*. Obtenido de <http://www.eco-finanzas.com/diccionario/C/COSTO.htm>

Economía48. (2009). *Economía48*. Obtenido de <http://www.economia48.com/spa/d/produccion/produccion.htm>

Engels, F. (1959). *Del Socialismo Utopico Al Socialismo Cientifico*. Alemania: NoBooks Editorial.

Fire, A. (03 de Noviembre de 2001). *Angel Fire*. Obtenido de Cultivo de Mora: <http://www.angelfire.com/ia2/ingenieriaagricola/mora.htm>

Garza Mercado, A. (2007). *Manual de técnicas de investigacion*. Mexico: El colegio de Mexico.

Grasso, L. (2006). Encuestas, elementos para su diseño y análisis. En L. Grasso, *Encuestas, elementos para su diseño y análisis* (pág. 13). Caracas: Editorial Brujas.

- Hurtado, A. (4 de Diciembre de 2014). *La mora de castilla alexita*. Obtenido de <https://sites.google.com/site/lamoradecastillaalexita/taxonomia-y-morfologia-de-la-mora>
- Hurtado, J. (2000). Metodología de la investigación holística. En J. Hurtado, *Metodología de la investigación holística* (pág. 141). Caracas: Fundación Sypal.
- Jara, L. (07 de Julio de 2015). *Universidad Nacional de Rosario*. Obtenido de <http://www.observatorio.unr.edu.ar/distribucion-del-ingreso/>
- MAGAP. (08 de Mayo de 2013). Obtenido de <http://balcon.magap.gob.ec/mag01/magapaldia/HOMBRO%20A%20HOMBRO/manuales/Manual%20El%20cultivo%20de%20la%20%20mora.pdf>
- MUNICIPIO DE PALLATANGA. (17 de Febrero de 2012). *MUNICIPIO DE PALLATANGA*. Obtenido de MUNICIPIO DE PALLATANGA: <http://www.municipiodepallatanga.gob.ec/>
- Naghi Namakforoosh, M. (2005). Metodología de la Investigación. En M. N. Namakforoosh, *Metodología de la Investigación* (pág. 89). Limusa: Limusa (Noriega Editores).
- Naghi Namakforoosh, M. (2005). Metodología de la Investigación. En M. N. Namakforoosh, *Metodología de la Investigación* (pág. 91). Limusa: Limusa (Noriega Editores).
- Nahoum, C. (1961). *La entrevista psicológica*. Buenos Aires: Kapelusz.
- Nordhaus, W. (5 de Enero de 2005). *Economía, principales conceptos*. Obtenido de <http://www.iadb.org/res/laresnetwork/files/pr242finaldraft.pdf>
- OIT. (28 de Febrero de 2017). *Organización internacional del trabajo*. Obtenido de <http://www.ilo.org/global/topics/wages/lang--es/index.htm>
- ORBYT, E. (2017). *Expansión ORBYT*. Obtenido de <http://www.expansion.com/diccionario-economico/gasto.html>
- Organización de las Naciones Unidas. (2010). *Organización de las Naciones unidas para la Alimentación y Agricultura*. Obtenido de <http://www.fao.org/docrep/003/V8490S/v8490s06.htm#TopOfPage>
- Pardinas, F. (1989). Metodología y técnicas de investigación en ciencias sociales. En F. Pardinas, *Metodología y técnicas de investigación en ciencias sociales* (pág. 89). Buenos Aires: Siglo XXI.
- Román, D. d. (16 de Junio de 2012). *Ienva.org*. Obtenido de La mora, una pequeña gran fruta: <http://www.ienva.org/web/index.php/es/nutrition-news/339-la-mora-una-pequena-gran-fruta>

Ruiz, R. (2006). *Historia y evolución del pensamiento científico*. Mexico: Mexico editorial.

S.J. Taylor , R. (1986). *Introducción a los métodos cualitativos de investigación*. Mexico: PAIDÓS.

Sampieri, R. H., Collado, C. F., & Lucio, P. B. (2010). En R. H. Sampieri, C. F. Collado, & P. B. Lucio.

Mexico: Mexico Editorial.

Tamara Ramirez, L. M., & Pecusi. (Septiembre de 2009). *Pecusi*. Obtenido de

www.pucesi.edu.ec/pdf/mora.pdf

Tamayo, M. (2003). El proceso de investigación científica. En M. Tamayo, *El proceso de investigación científica* (pág. 47). Mexico: LIMUSA S.A.

Tamayo, M. (2003). El proceso de la investigación científica. En M. Tamayo, *El proceso de la investigación científica* (pág. 176). Mexico: Grupo Noriega Editores.

Univesidad Santo Tomas . (s.f.). *Univesidad Santo Tomas*. Obtenido de Univesidad Santo Tomas:

http://soda.ustadistancia.edu.co/enlinea/Segunda%20unidad%20Cuanti/el_mtado_estadstico.htm

I

Valle, M. (31 de Agosto de 2011). *Universidad Veracruz*. Obtenido de

<https://www.uv.mx/personal/mvalle/files/2011/08/INGRESOS-COSTOS-Y-GASTOS.ppt>.

Verónica Calero Cortez (Quito, Junio 2010). *Estudio de pre factibilidad para la producción de mora (Rubus lanciniatus) variedad brazos, en Atuntaqui -Imbabura*. Obtenido de

<http://repositorio.usfq.edu.ec/bitstream/23000/952/1/95097.pdf>

