



Diciembre 2018 - ISSN: 1696-8352

ESTUDIO DE PREFACTIBILIDAD PARA LA ELABORACIÓN DE CHOCOLATE ARTESANAL, DESTINADO AL SECTOR TURÍSTICO EN EL CANTÓN EL TRIUNFO, PROVINCIA DEL GUAYAS

Villacrés Helguero Jorge Luis

Estudiante de la Carrera de Economía, Universidad Laica Vicente Rocafuerte, Guayaquil, Ecuador

jorgeluisv_h@hotmail.com

Villacrés Helguero Christian Andrés

Estudiante de la Carrera de Economía, Universidad Laica Vicente Rocafuerte, Guayaquil, Ecuador

cristian9.5@hotmail.es

Mgs. Mónica Leoro Llerena

Docente de la Carrera de Economía, Universidad Laica Vicente Rocafuerte, Guayaquil, Ecuador

Para citar este artículo puede utilizar el siguiente formato:

Villacrés Helguero Jorge Luis, Villacrés Helguero Christian Andrés y Mónica Leoro Llerena (2018): "Estudio de prefactibilidad para la elaboración de chocolate artesanal, destinado al sector turístico en el Cantón El Triunfo, provincia del Guayas", Revista Observatorio de la Economía Latinoamericana, (diciembre 2018). En línea:

<https://www.eumed.net/rev/oel/2018/12/elaboracion-chocolate-artesanal.html>

RESUMEN

Es importante que se logre un análisis mayor de lo que se ha logrado con la exportación de cacao en la economía del Ecuador, y principalmente el funcionamiento e influencia que ha tenido en el sector turístico, cuyo propósito principal y primordial es demostrar que en nuestro país se cultivan una gran variedad de productos los cuales al ser procesados y luego convertidos en alimentos aptos para el consumo humano son un deleite para muchas personas; así es el caso que en nuestro país se siembre en gran escala plantas de cacao de cual se extrae el chocolate que es un producto apetecido en todo el mundo; pero este tipo de chocolate se lo elabora de manera artesanal que ha permitido que cruce las fronteras debido al gran sabor nutricional que ha cautivado muchos paladares de centenares de personas que se consideran amantes del chocolate y por ende del consumo de productos naturales. El cacao y el chocolate en conjunto son productos que al pasar los años se han convertido en una gran actividad para muchas personas, debido a que genera fuentes de trabajo de manera directa e indirectamente gracias a la venta, así como también en la exportación del mismo hacia otros mercados internacionales; con ello,

dejamos entrever que comercializar nuestro producto en el sector del recinto San Joaquín y zonas aledañas el chocolate preparado de manera artesanal el mismo que es un producto saludable y no contiene químicos que perjudiquen a la salud de las personas, con lo cual se busca dar a conocer un producto que se ofrece al público que es saludable, tradicional y exquisito para el mercado consumidor, con ello se da una nueva opción para que el cliente se siente cómodo y a gusto con los productos elaborados de manera artesanal.

Palabras claves: Chocolate artesanal, Sector turístico, Prefactibilidad

ABSTRACT

It is important to achieve a greater analysis of what has been achieved with the export of cocoa in the economy of Ecuador, and mainly the operation and influence it has had in the tourism sector, whose main purpose is to demonstrate that in our country a wide variety of products are cultivated which, when processed and then converted into food suitable for human consumption, are a delight for many people; this is the case in our country where cocoa plants are sowed on a large scale from which chocolate is extracted, which is a desired product all over the world; But this type of chocolate is made in a traditional way that has allowed it to cross borders due to the great nutritional flavor that has captivated many palates of hundreds of people who consider themselves lovers of chocolate and therefore the consumption of natural products. Cocoa and chocolate together are products that over the years have become a great activity for many people, because it generates sources of work directly and indirectly thanks to the sale, as well as in the export of it towards other international markets; with this, we let glimpse that to market our product in the sector of the San Joaquin enclosure and nearby areas the chocolate prepared in an artisanal way, which is a healthy product and does not contain chemicals that harm the health of the people, which is why to make known a product that is offered to the public that is healthy, traditional and exquisite for the consumer market, with this a new option is given so that the client feels comfortable and at ease with the products made in an artisanal way..

Keywords: Artisanal chocolate, Tourist sector, Pre-feasibility.

INTRODUCCIÓN

El presente proyecto, tiene como finalidad el presentar un proyecto de investigación para mejorar la calidad de vida de los productores de cacao artesanal, uno de los principales productos del cantón El triunfo, el cual es la elaboración de chocolate artesanal para los turistas de este cantón y de la ciudad de Guayaquil, aprovechando su cercanía geográfica y una de las formas de darlo a conocer será a través de las ferias y fiestas turísticas que se realiza cada año en estos dos cantones. Actualmente los derivados del chocolate se enfrentan a una creciente oferta, debido al auge de la tendencia del consumo del chocolate a nivel mundial, debido a sus diferentes factores, dentro de los cuales se destacan muchos beneficios que este producto tiene en la salud.

La producción de cacao en América viene de hace muchos siglos, incluso antes de la llegada de los españoles. Desde finales del siglo XVIII, el cacao se convirtió en un producto de gran importancia para el Ecuador. En el año 1779, el país vivió el primer auge cacaotero, el cual

duró hasta 1842, época que fue calificada como el primer boom del cacao. Algunos autores de la historia económica del país sugieren este momento del cacao como el motor de la economía el cual permitió financiar dos grandes momentos de la historia nacional, como lo fue la independencia y la revolución liberal.

Es importante realizar una investigación de este tipo, porque no sólo se ha emprendido una búsqueda de su comportamiento interno, sino que también se ha optado de observar lo que han logrado otros países con su aplicación, tanto de América Latina, así como también en Europa y Asia, ya que ellos tienen muchos más años de experiencia en su uso y es una forma de ver sus ventajas y desventajas en la participación como una nueva alternativa de medio de pago en sustitución al dinero físico o en efectivo que todos conocen.

MARCO TEÓRICO

En la tesis desarrollada por Liliana Libet Arias Benavides y Roberta Valeria Brito Neira presentado en el año 2015 en la Universidad Salesiana del Ecuador para el título de economista cuyo tema fue “Estudio de factibilidad para la creación de la empresa comercializadora de chocolate artesanal” en el cual se propone la creación de una empresa dedicada a la elaboración de chocolate artesanal; la misma que se desarrolla en la parroquia Puerto Quito ubicada en el sur de la ciudad de Quito, consiste en la preparación y producción de una variedad de productos o confites basados en la utilización de chocolate como materia prima principal con el fin de comercializar en esta zona del país.

Otro proyecto cuyo tema es: “Proyecto de Creación de una empresa exportadora de chocolates y bombones artesanales dirigido al mercado de Nueva York”, autoras María José Cueva Orna y María del Carmen Rodríguez Cercado presentado en el año 2008 en la Escuela Superior Politécnica del Litoral en el cual se trata sobre la elaboración de chocolate artesanal para la venta y exportación a la ciudad de Nueva York. Este proyecto consiste en la creación de un negocio factible como un buen emprendimiento que es la creación de una empresa que se dedique a la producción, elaboración y exportación de productos derivados del cacao en especial de chocolate artesanal; estos productos tienen como destino ser comercializados en la ciudad de Nueva York donde se encuentra un amplio mercado y en donde se obtiene un buen rendimiento

económico.

El proyecto denominado “Elaboración de chocolatería artesanal en la comunidad de Valencia, Los Ríos”, cuya autora es Liliana Quintero Rizotto presentado en el año 2009, en la cual se destaca como se realiza la elaboración de chocolate artesanal y su respectiva comercialización en dicha zona; este proyecto busca que los habitantes de la zona se centren en el expendio y comercialización de varios productos desarrollados a partir del cacao usando para ello la producción de chocolate la misma que se desarrolló en la comunidad de Valencia en la provincia de Los Ríos en la que se buscaba un mejor ambiente económico y turístico para muchas familias del sector mediante la venta de un producto con valor agregado.

Otros proyectos similares: “Plan de negocios para la producción y exportación de chocolate artesanal relleno de frutas exóticas”, autora Silvana Margarita Yépez Villareal presentado en la Universidad de las Américas en el año 2011 y trata sobre la elaboración de chocolate artesanal para su exportación con relleno de diferentes frutas; este proyecto es un poco diferente a cualquier otro ya que busca realizar un plan de negocios que reúna a muchos inversores o emprendedores para la elaboración y producción de chocolate artesanal por medio de diferentes presentaciones en la cual se destaca las que contengan alguna fruta exótica; a su vez con este plan de negocio se lograría que exista un impacto económico y turístico en la zona de Las Golondrinas , cantón Tosagua en la Provincia de Manabí.

El proyecto titulado “Creación de una microempresa dedicada a la producción y comercialización de chocolate artesanal”, autor Paquita Judith Moreno Luna presentado en el año 2012 para la Universidad Central del Ecuador, en la cual se habla sobre la elaboración de chocolate artesanal en la zona sur de la ciudad de Quito. Este proyecto busca como objetivo principal la creación de una microempresa en la zona sur de Quito la cual se dedicara a la elaboración de productos derivados del chocolate para su consumo y comercialización la cual generara empleo a muchas personas ya sea de manera directa o indirecta y que les permita tener algún rendimiento económico.

El proyecto titulado “Análisis del Potencial de mercado de chocolate artesanal en los municipios de Matagalpa, León, Esteli y Managua, a partir de la producción de cacao orgánico del municipio de Matiguas, en el año 2015”; autores Martha Nohemi Castrillo Gurdian y Erika Xilonia

López Arauz, presentado en el año 2105 para la Universidad Nacional Agraria (UNAM) en Costa Rica; la misma trata de un exhaustivo análisis al mercado que se encuentra en los departamentos mencionados en donde existe un amplio sector comercializador y turístico, con este proyecto se busca elaborar y producir chocolate artesanal en base al cacao orgánico la misma que generara muchos empleos que servirán para el sustento de las personas que lo necesitan ya sea en el sector turístico o en el sector económico.

El cultivo del cacao se ha extendido fuera de América, pero en un área confinada dentro de los 20° de latitud al norte y al sur del Ecuador, y la mayor parte de la cosecha se desarrolla dentro de unos límites todavía más estrechos, comprendidos entre unos 10°. Sólo en esta región el clima proporciona la gran cantidad de lluvias y la temperatura constantemente alta que necesitan esos árboles. (Palma, 2016)

En cuanto a nuestro país el cacao es una fruta tropical ampliamente distribuida en el Litoral y la Amazonia; el cacao es un árbol con pequeñas flores y que contienen unas grandes mazorcas con un sin número de granos ricos en azúcar; como su producción va en aumento es en las provincias de Los Ríos, Guayas, Manabí y Sucumbíos donde los agricultores los siembran en grandes cantidades en especial la variedad llamada cacao fino de aroma, que es apetecida en muchos países de Europa. (Pinos, 2017)

La comercialización del cacao se lleva a su vez por muchas etapas entre las principales empezando por las asociaciones de productores, intermediarios comisionistas y finalmente los exportadores. La comercialización y venta del cacao difiere de la región en el que uno se encuentre, así en ciertos casos los intermediarios tienen un contacto directo con el agricultor: En otros sectores los compradores salen a buscar el producto a los mismos agricultores que los siembran en sus respectivas fincas o haciendas. (Landeta, 2017)

El cacao era de gran valor para los mayas, ya que fue utilizado como moneda, elemento de intercambio comercial y pieza clave en la preparación de comidas y bebidas. Los mayas valoraban el cacao como un bien exquisito para comidas y bebidas. (Estrada, 2016)

Las plantaciones de cacao con el pasar de los años se han ido extendiendo a muchas zonas en especial a orillas de los ríos Guayas, Daule y Babahoyo. Por esta razón la venta de cacao en el sector del recinto San Joaquín perteneciente al Cantón El triunfo de la Provincia del

Guayas muchas personas se dedican a cultivar esta planta para obtener rubros económicos que les permitan salir adelante mediante un estudio de pre factibilidad se probará que es de gran importancia la venta de cacao para elaborar chocolate artesanal que cubra la demanda del sector. (Álvarez J., 2017)

El cacao es el principal producto generador de divisas y recursos, permitió la creación de los primeros bancos del país y fue también el soporte para el manejo político y económico de los grupos gobernantes de turno. La producción de las haciendas de cacao se hacía contratando mano de obra barata y explotada, con peones provenientes de la costa y de la sierra. (Soria, 2017).

La Universidad de Harvard en Estados Unidos ha demostrado que al igual que el vino el chocolate contiene fenoles que son considerados antioxidantes protegiendo al organismo de cualquier enfermedad cardiovascular, estas sustancias combaten el envejecimiento prematuro. (Nestle Ecuador, 2016)

Por demostraciones medicas se ha confirmado que el consumo moderado a la semana de 2 a 3 veces de chocolate previene de buena manera enfermedades del corazón siempre que la persona no tenga síntomas de obesidad; por ello, se debe cuidar al consumir demasiado chocolate ya que se puede llegar a tener riesgos de sufrir enfermedades cardiovasculares y circulatorios que pondrían al cuerpo humano en mal estado. (ABC, 2015)

La economía ecuatoriana a lo largo de la historia se ha visto dinamizada gracias al desarrollo de los sectores agroexportadores. El Ecuador, al momento de su independencia política, era un país principalmente agrícola, por tal motivo las divisas se generaban gracias a la acogida en el extranjero que tenían los productos agrícolas como el cacao, café y banano. (Ministerio de turismo de la República del Ecuador, 2015).

En los años 1880-1920, el país vivió el auge del cacao, lo que generó un aumento de la demanda de la mano de obra y con este hecho los flujos migratorios también aumentaron desde la sierra hacia la costa, lugar donde se encontraban las plantaciones de cacao. La actividad agrícola hizo que las exportaciones tengan un crecimiento importante, y esto provocó que se acelere el proceso de urbanización en la costa, en especial en la provincia del Guayas, donde se encontraba el puerto marítimo y la creación de centros comerciales. (Ministerio de turismo de la República del

Ecuador, 2015).

MARCO METODOLÓGICO

Enfoque de Investigación

Para el desarrollo de esta investigación se analizan dos enfoques diferentes: cualitativo y cuantitativo, lo que permitirá conocer a fondo las diferentes necesidades como fortalezas del problema que se investiga.

Cuantitativo: Este es el enfoque que se utilizara en la investigación debido a que nos permite obtener información acertada como la vivencia y opiniones de las personas del lugar donde se ejecuta el proyecto.

Cualitativo: Por medio de este enfoque se investiga los fenómenos a profundidad con el único fin de descubrir las cualidades que tiene el problema usando para ello datos sin medición específica numérica.

Tipo de Investigación

Para este proyecto se emplearon los siguientes tipos de investigación:

- **Investigación de campo:** Se emplea este tipo de investigación porque la información se recopilara en el mismo lugar donde se realiza la misma con el único objetivo de conocer el problema que se investiga.
- **Investigación Exploratoria:** Para esta investigación se utilizó las siguientes herramientas; las encuestas y entrevistas con el fin de obtener información del problema que no ha sido estudiado antes.
- **Investigación Descriptiva:** Con este tipo de investigación se logró escoger información específica de lo que se quiere investigar para eso se hizo comparaciones y posteriormente tomar decisiones de acuerdo a los resultados obtenidos.

Métodos, Técnicas y Procedimientos de la Investigación

Métodos

Para el presente proyecto investigativo se utilizó el siguiente método de investigación:

Estadístico: Este método permite la utilización del método científico para la estadística que se encuentre en el lugar de los hechos; debido a que por medio de la misma se puede deducir ideas y probabilidades de diferentes incógnitas que se encuentren en el lugar que se desarrolla la investigación.

Técnicas

Se empleó las siguientes técnicas:

La entrevista: a productores y comercializadores de cacao del recinto San Joaquín perteneciente al cantón El Triunfo, Provincia del Guayas.

La encuesta: dirigida a los moradores del recinto San Joaquín perteneciente al cantón El Triunfo, Provincia del Guayas.

Población

El universo de la presente investigación está constituido por los productores del recinto San Joaquín del cantón El triunfo perteneciente a la provincia del Guayas; el cual es de aproximadamente 50 personas.

Resultados

Mediante las encuestas realizadas se pudo determinar que en recinto San Joaquín muchas personas se dedican al cultivo de cacao, lo mismos que tienen ingresos menores a 366 dólares mensuales y son los intermediarios el principal problema que los afecta económicamente, debido a que con poco capital son aquellos que se lucran del negocio con ello los precios bajos son eminentes dando como consecuencia que los ingresos sean bajos y la falta de capital les impide invertir en sus terrenos o en alguna otra actividad.

La mayoría de encuestados desea dedicarse al negocio de elaboración de chocolate artesanal pero debido al control gubernamental en la que deben pagar impuestos y sumado a la

falta de conocimiento de parte de los productores y la falta de experiencia en ventas hacen que se desanimen en este tipo de negocio.

CONCLUSIONES

1.- El estudio de prefactibilidad para la creación de la empresa de chocolate artesanal en el recinto San Joaquín, cantón El Triunfo perteneciente a la Provincia del Guayas su implementación constituye una alternativa comercialmente viable.

2.- Una vez revisado la fundamentación teórica se pudo determinar que existen las condiciones favorables para la implementación de este proyecto debido al conocimiento de lo que es la planta de cacao y como se obtiene el chocolate; así como las leyes que protegen a los artesanos y productores, los mecanismos de producción y el lugar geográfico donde se ubicara la empresa permiten que sea un lugar de expansión del producto que se va a comercializar.

3.- Por medio de las encuestas se pudo determinar el estado actual en el que se encuentran los productores de cacao en el recinto San Joaquín del cantón El triunfo perteneciente a la Provincia del Guayas; del cual es importante destacar que de todas las personas encuestadas el 70% se dedica al cultivo de cacao y desea dedicarse al negocio de elaboración de chocolate artesanal, un 20% solo desea dedicarse al negocio de elaboración de chocolate artesanal y el 10% restante no le interesa dedicarse a este negocio debido al control gubernamental.

4.- Se ha determinado que por medio de la venta de cacao pocos productores obtienen réditos económicos bajos para sus familias debido a los intermediarios que son su principal problema, debido a que ellos son los que se llevan en si las ganancias de lo que producen y cultivan y no pueden venderlo directamente a las grandes empresas.

5.- El cacao fino de aroma es la especie que más se cultiva en esta zona y por ende en el Ecuador, por ello los productores cultivan y comercializan las pepas de cacao a lugares de venta ya sea en el cantón Bucay, Cumanda o El Triunfo con el fin de obtener buenas ganancias y evitar a los intermediarios que los visitan con frecuencia.

BIBLIOGRAFÍA

- Alvarez, T. (2016). *Mundo del Chocolate*. Obtenido de FRUTOS Y TIPOS DEL CACAO: TODO LO QUE DEBES SABER: <http://www.mundodelchocolate.co/frutos-y-tipos-del-cacao-todo-lo-que-debes-saber/>
- Estrada, I. (2016). *De Guate*. Obtenido de Hiostoria del Cacao: http://www.deguate.com/artman/publish/hist_losmayas/historia-del-cacao.shtml
- Landeta, R. (2017). *ANECACAO*. Obtenido de Historia del cacao: <http://www.anecacao.com/es/quienes-somos/historia-del-cacao.html>
- Ministerio de turismo de la República del Ecuador. (31 de Diciembre de 2015). *Resultados de gestión 2015: Año de la calidad trusitica en Ecuador*. Recuperado el 29 de Diciembre de 2016, de Página web del Ministerio de turismo de la República del Ecuador: <http://www.turismo.gob.ec/resultados-del-2015-ano-de-la-calidad-turistica-en-ecuador/>
- Nestle Ecuador. (2016). *Los beneficios del chocolate*. Obtenido de Nestle Ecuador: <https://ww1.nestle.com.ec/marcas/chocolates/losbeneficiosdelchocolate>
- Pinos, J. (2017). *Revista Lideres*. Obtenido de El Cacao ecuatoriano Su historia empezó antes del siglo XV: <http://www.revistalideres.ec/lideres/cacao-ecuatoriano-historia-empezo-siglo.html>
- Palma, K. (2016). *Historias y Biografías*. Obtenido de Historia del Cacao Producción y Fabricación del Chocolate: https://historiaybiografias.com/historia_cacao/
- Soria, J. (2017). *Un país con mas sabor a chocolate*. Obtenido de Ecuacocoa: http://www.ecuacocoa.com/espanol/index.php?option=com_content&task=view&id=12&Itemid=51