



**UNIVERSIDAD CATÓLICA
DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL
FACULTAD DE ESPECIALIDADES EMPRESARIALES
CARRERA DE COMERCIO Y FINANZAS INTERNACIONALES
BILINGÜE**

TEMA:

**Estudio de factibilidad económica para la producción e
internalización de snacks a base de Jackfruit**

AUTORES:

Valle González, Maholly Mishelle

Mancero Troya, Erick Xavier

**Trabajo de titulación previo a la obtención del título de
Ingeniero en Comercio y Finanzas Internacionales Bilingüe**

TUTOR:

Ing. Garzón Jiménez, Luis Renato, Mgs.

Guayaquil, Ecuador

14 de septiembre del 2020



**UNIVERSIDAD CATÓLICA
DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL
FACULTAD DE ESPECIALIDADES EMPRESARIALES
CARRERA DE COMERCIO Y FINANZAS INTERNACIONALES
BILINGÜE**

CERTIFICACIÓN

Certificamos que el presente trabajo de titulación, fue realizado en su totalidad por **Valle González, Maholly Mishelle y Mancero Troya, Erick Xavier**, como requerimiento para la obtención del título de **Ingeniero en Comercio y Finanzas Internacionales Bilingüe**.

TUTOR:

Ing. Garzón Jiménez, Luis Renato, Mgs.

DIRECTORA DE LA CARRERA

Ing. Knezevich Pilay, Teresa Susana, PhD.

Guayaquil, 14 de septiembre del 2020



UNIVERSIDAD CATÓLICA
DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL

**FACULTAD DE ESPECIALIDADES EMPRESARIALES
CARRERA DE COMERCIO Y FINANZAS INTERNACIONALES
BILINGÜE**

DECLARACIÓN DE RESPONSABILIDAD

**Nosotros: Valle González, Maholly Mishelle y
Mancero Troya, Erick Xavier**

DECLARAMOS QUE:

El Trabajo de Titulación, **Estudio de factibilidad económica para la producción e internalización de snacks a base de Jackfruit**, previo a la obtención del título de **Ingeniero en Comercio y Finanzas Internacionales Bilingüe**, ha sido desarrollado respetando derechos intelectuales de terceros conforme las citas que constan en el documento, cuyas fuentes se incorporan en las referencias o bibliografías. Consecuentemente este trabajo es de nuestra total autoría.

En virtud de esta declaración, nos responsabilizamos del contenido, veracidad y alcance del Trabajo de Titulación referido.

Guayaquil, 14 de septiembre del 2020

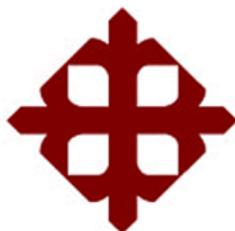
AUTORES:

Maholly Valle

Erick Mancero

Valle González, Maholly Mishelle

Mancero Troya, Erick Xavier



**UNIVERSIDAD CATÓLICA
DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL
FACULTAD DE ESPECIALIDADES EMPRESARIALES
CARRERA DE COMERCIO Y FINANZAS INTERNACIONALES**

AUTORIZACIÓN

Nosotros, **Valle González, Maholly Mishelle y
Mancero Troya, Erick Xavier**

Autorizamos a la Universidad Católica de Santiago de Guayaquil a la **publicación** en la biblioteca de la institución del Trabajo de Titulación, **Estudio de factibilidad económica para la producción e internalización de snacks a base de Jackfruit**, cuyo contenido, ideas y criterios son de nuestra exclusiva responsabilidad y total autoría.

Guayaquil, 14 de septiembre del 2020

AUTORES:

Maholly Valle

Erick Mancero

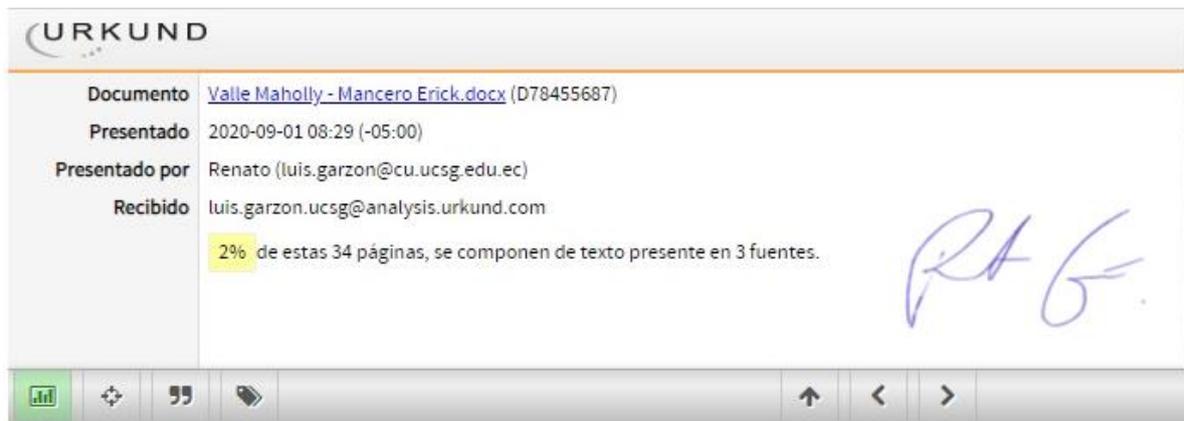
Valle González, Maholly Mishelle

Mancero Troya, Erick Xavier

REPORTE DE URKUND

Certificación de Antiplagio

Certifico que después de revisar el documento final del trabajo de titulación denominado **Estudio de factibilidad económica para la producción e internalización de snacks a base de Jackfruit**, presentado por los estudiantes **Valle González, Maholly Mishelle y Mancero Troya, Erick Xavier**, fue enviado al Sistema Antiplagio URKUND, presentando un porcentaje de similitud correspondiente al (2%), por lo que se aprueba el trabajo para que continúe con el proceso de titulación.



URKUND	
Documento	Valle Maholly - Mancero Erick.docx (D78455687)
Presentado	2020-09-01 08:29 (-05:00)
Presentado por	Renato (luis.garzon@cu.ucsg.edu.ec)
Recibido	luis.garzon.ucsg@analysis.arkund.com
	2% de estas 34 páginas, se componen de texto presente en 3 fuentes.



Ing. Garzón Jiménez, Luis Renato, Mgs.

TUTOR

Agradecimiento

Yo, Valle González, Maholly Mishelle, agradezco a Dios por permitirme alcanzar un logro más en mi vida. A mis padres, por ofrecerme su apoyo incondicional a lo largo de mi existencia del cual estaré eternamente agradecido.

A mi abuelo mi segundo padre, que en vida supo darme los consejos y el amor necesario para impulsarme a alcanzar mis metas, por haberme enseñado a ser mejor persona y profesional. Le agradezco por haberme permitido aprender de su sabiduría y experiencias. A mi abuela, por todo el apoyo incondicional que siempre me ha dado.

Finalmente, doy gracias a mi tutor, Ing. Renato Garzón por brindarnos todos sus conocimientos y por su ímpetu durante todo este proceso. Asimismo, agradezco a todos los profesores por sus consejos a lo largo de la carrera y a la ayuda brindada durante la realización de este trabajo.

Yo, Mancero Troya, Erick Xavier agradezco a mis padres y a Dios por ayudarme a completar una etapa más de mi vida, siempre otorgándome el apoyo necesario para culminar con éxito cada proyecto realizado durante todo este recorrido, junto a sus consejos que han sido un pilar fundamental.

A mi tutor, Ing. Renato Garzón por todo el conocimiento y ayuda entregada a lo largo de la carrera universitaria como profesor y ahora como tutor, a los profesores y compañeros que también formaron parte de todo este proyecto.

DEDICATORIA

Le dedico este trabajo de titulación a Dios por permitirme llegar con salud, entusiasmo y esfuerzo a este día. A mis padres, quienes estuvieron en todos mis logros, por siempre apoyarme en cada paso a lo largo de mi vida, los cuales que impulsaron en mi la base de responsabilidad y deseos de superación.

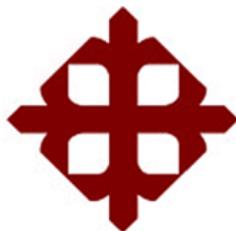
También, dedico este logro obtenido a mí ángel que está en el cielo, que a lo largo de mis 21 años siempre estuvo conmigo. Tan siquiera han pasado pocos días desde tu partida, quisiera que estés presente en esta etapa tan crucial en mi vida y pese que no estas físicamente, sé que estas siempre presente en cada momento. Gracias por tus palabras de aliento y por tus enseñanzas que me ayudaron en este reto universitario, sin tu ayuda no lo habría logrado. Te doy mis sinceras gracias, abuelo.

Valle González, Maholly Mishelle

Este trabajo de titulación va dedicado para mis padres, ya que ellos son los que me permitieron llegar hasta donde estoy el día de hoy, gracias a todos sus consejos, recomendaciones y amor, siempre dispuestos para apoyarme en cualquier proyecto e inculcándome los mejores valores y ganas de seguir adelante.

También a mis hermanos, que gracias a ellos he conseguido el ejemplo de cada uno para seguir por el camino correcto, por todo el apoyo que me brindaron al momento de contarles ideas y sus recomendaciones para crearlas satisfactoriamente.

Mancero Troya, Erick Xavier



**UNIVERSIDAD CATÓLICA
DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL**

**FACULTAD DE ESPECIALIDADES EMPRESARIALES
CARRERA DE COMERCIO Y FINANZAS INTERNACIONALES**

TRIBUNAL DE SUSTENTACIÓN

Ing. Garzón Jiménez, Luis Renato, Mgs.

TUTOR(A)

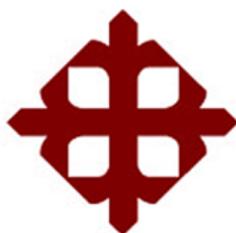
Ing. Knezevich Pilay, Teresa Susana, PhD.
DIRECTORA DE CARRERA O DELEGADO

Ing. Mónica Echeverría Bucheli, Mgs.

COORDINADOR DEL ÁREA

Lcdo. Javier Layana Ruiz, Mgs

OPONENTE



**UNIVERSIDAD CATÓLICA
DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL**

**FACULTAD DE ESPECIALIDADES EMPRESARIALES
CARRERA DE COMERCIO Y FINANZAS INTERNACIONALES**

Calificación

APELLIDOS Y NOMBRES	NOTA FINAL DEL TUTOR
Valle González, Maholly Mishelle	9,5
Mancero Troya, Erick Xavier	9,5

Ing. Garzón Jiménez, Luis Renato, Mgs.

TUTOR

Tabla de Contenidos

Resumen	XVII
Abstract	XVIII
Introducción	2
Capítulo I: Generalidades del Trabajo	3
Antecedentes	3
Justificación.....	4
Planteamiento del Problema.....	5
Formulación del problema	7
Preguntas de investigación	7
Objetivo general.	7
Objetivos específicos	8
Capítulo II: Marco Teórico, Conceptual y Metodológico	9
Marco Teórico	9
Teoría del Modelo Heckscher-Ohlin.....	9
Teoría de la ventaja competitiva Porter.....	10
Teoría del comercio internacional.....	11
Marco Conceptual	11
Estudio de Factibilidad.....	11
Factibilidad económica – financiera.....	12
Estudio de mercado	12
Proceso de producción	12
Agricultura	12
Inconterms	13
Internalización.....	13
Marco legal.....	14
Código Orgánico de la Producción, Comercio e Inversiones.....	14
Reglamento al título de la facilitación aduanera para el comercio.....	14
Ley de Compañías.....	15
Requisitos del exportador.....	15
Marco Metodológico	15
Método	16
Enfoque del trabajo	16
Tipo de diseño	17
Alcance.....	17

Instrumentos de recopilación de información	18
Herramientas y procedimientos para procesar información recopilada	18
Capitulo III: Estudio de Mercado.....	19
Análisis Pest.....	19
Factor político	19
Factor económico	20
Factor social	21
Factor tecnológico.....	22
Análisis FODA.....	22
Fortaleza.....	23
Oportunidades	23
Debilidades.....	23
Amenazas	24
Análisis de las cinco fuerzas de Porter.....	24
Amenaza de nuevos entrantes (barreras de entrada)	24
Poder de negociación de proveedores	25
Poder de negociación de clientes.....	25
Amenaza de productos o servicios sustitutos	26
Rivalidad entre competidores existentes	26
Mercado internacional.....	26
Evolución de las exportaciones no petroleras	27
Consumo de Frutas Transformadas en Europa.....	28
Productores de Jackfruit	30
Cultivos del Jackfruit en la Provincia de los Ríos.....	31
Cultivos de producción al nivel nacional	33
Capitulo IV: Cadena de producción	35
Logo	35
Actividad comercial	35
Localización de la empresa	35
Plan estratégico	35
Misión	35
Visión	35
Objetivo General	36
Objetivos Específicos.....	36
Requisitos para constituir una compañía en Ecuador.....	37
Estructura organizacional.....	38

Distribución de la planta	41
Oficina administrativos	41
Planta de producción	41
Proceso de producción	42
Materia prima	42
Proceso de producción del snack	45
Diagrama de flujo para la producción del snack a base de Jackfruit.....	45
Descripción del proceso	46
Propuesta para la preparación del snack.....	48
Oferta exportable.....	48
Producto	48
Requisitos para el ingreso de productos procesados a Europa	48
Etiquetado	49
Embalaje.....	50
Transporte interno	51
Gastos en el puerto marítimo	51
Transporte internacional.....	52
Pago de la exportación	52
Capítulo VI: Análisis financiero	54
Financiamiento de la empresa	54
Gastos	54
Sueldos y salarios.....	56
Costo de materia prima y producción	58
Flujo de caja	63
Conclusiones	66
Recomendaciones.....	67
Bibliografía	68

Índice de Tablas

Tabla 1: Fuentes de Información	19
Tabla 2: Países Productores de Jackfruit	30
Tabla 3: Producción de Jackfruit en el cantón Montalvo - Provincia de los Ríos.....	32
Tabla 4: Producción de Jackfruit en la provincia de Santo Domingo de los Tsáchilas..	33
Tabla 5: Salarios	40
Tabla 6: Activos útiles de oficina	41
Tabla 7: Propiedades y valor nutricional del Jackfruit	44
Tabla 8: Características Maquina Deshidratadora.....	47
Tabla 9: Insumos para el proceso de deshidratación	47
Tabla 10: Dosificación del snack deshidratado	48
Tabla 11: Costos en Puerto.....	52
Tabla 12: Costos en Origen	53
Tabla 13: Propiedad accionaria	54
Tabla 14: Gastos de servicio.....	55
Tabla 15: Gastos de constitución.....	55
Tabla 16: Gastos de pre operación	56
Tabla 17: Inflación de sueldos desde el año 2015	56
Tabla 18: Sueldos y salarios	57
Tabla 19: Costos mensuales de producción.....	58
Tabla 20: Capital de trabajo.....	59
Tabla 21: Proyección del precio	60
Tabla 22: Proyección de costos unitarios	61
Tabla 23: Estado de resultados	62
Tabla 24: Análisis del TIR y TMAR.....	63
Tabla 25: Análisis de la TMAR, TIR, VAN	65

Índice de Figuras

Figura 1: Logo de la empresa	35
Figura 2: Estructura organizacional de la empresa Green Fruit S.A.....	38
Figura 4: Diagrama de flujo para la producción del snack.....	45

Índice de Imagen

Imagen 1: Exportaciones Ecuatorianas de productos por destinos.....	6
Imagen 2: Evolución de las exportaciones ecuatorianas de productos por destinos	6
Imagen 3: Lista de países exportadores para el producto con partida arancelaria 2008.99.90.00	27
Imagen 4: Evolución de las Exportaciones No Petroleras de Países por Subpartida	28
Imagen 5: Alimentos procesados.....	28
Imagen 6:	50
Imagen 7: Finca Adrianita	98
Imagen 8: Hermanos Díaz	98
Imagen 9: Finca Rivera.....	99
Imagen 10: Finca La Delfina	99
Imagen 11: Finca Rivera.....	100

Índice de Apéndices

Apéndice A: Certificado INIAP	77
Apéndice B: Entrevistas 1	78
Apéndice C: Entrevista 2.....	80
Apéndice D: Entrevista 3.....	82
Apéndice E: Entrevista 4	84
Apéndice F: Entrevista 5	86
Apéndice G: Entrevista 6.....	88
Apéndice H: Entrevista 7.....	90
Apéndice I: Entrevista 8	92
Apéndice J: Entrevista 9	94
Apéndice K: Entrevista 10.....	96
Apéndice M : Fotos de las entrevistas	98

Resumen

La alimentación y el consumo de productos orgánicos han aumentado en los últimos años. Los consumidores buscan comprar productos que favorezcan a su salud, además que den aportes nutricionales, como sería el caso de la fruta jackfruit. Es por ello, que en el presente trabajo de titulación tiene como objetivo determinar la factibilidad económica para la producción e internalización de snacks a base de jackfruit,

En la parte de la metodología de investigación, se ha usado el alcance descriptivo, así como el enfoque cualitativo, lo cual logra encontrar los campos potenciales que existen en el proceso de internalización, el snack a base de jackfruit posee diversos valores nutricionales y beneficiosos para la salud.

El producto es creado con la fruta jackfruit o también llamada jaca, el cual tiene muchas propiedades que aportan favorables beneficios al organismo del ser humano, manteniendo así una vida saludable.

Finalmente, se puede concluir gracias a un estudio del mercado y a un análisis de estudio financiero que la creación de una empresa dedicada a la producción e internalización a base de jackfruit, no es factible ni rentable.

Palabras claves: Jackfruit, snack, factibilidad, internalización, saludable, comercio internacional.

Abstract

The Alimentations and the consumption of organic products has increased in recent years. Consumers seek to buy products that help their health, in addition to providing nutritional contributions, as would be the case of the jackfruit fruit. For this reason, the objective of this academic degree work is to determine the economic feasibility for the production and internalization of snacks based on jackfruit,

In the part of the research methodology, the descriptive scope has been used, as well as the qualitative approach, which manages to find the potential fields that exist in the internalization process, the jackfruit-based snack has various nutritional and health-beneficial values.

The product is created with the jackfruit fruit or also called jaca, which has many properties that provide favorable benefits to the human body, it fruit help to maintaining a healthy life.

Finally, it can be concluded thanks to a market study and a financial study analysis that the creation of a company dedicated to the production and internalization of jackfruit is not feasible or profitable.

Keywords: Jackfruit, snack, feasibility, internalization, healthy, international trade.

Introducción

El Ecuador es un país fundamentalmente agrícola, es por ello la importancia de la diversificación del sector agrícola de aquellos productos no tradicionales lo que puede dinamizar diferentes sectores agrícolas que aún no han sido aprovechados. Lo cual podría ser conveniente para la economía general proporcionando nuevas opciones de cultivos como un factor determinante en la dinámica de la economía ecuatoriana (Cardona, 2017).

En nuestro país existen diferentes frutas no tradicionales que se han implementado para la producción, elaboración y exportación de productos comestibles disponibles para el consumo. Como referencia se tiene la piña, pitahaya, sandía, fresas, entre otros. Es por consiguiente que se busca promover nuevas alternativas de productos de la oferta exportable no petrolera no tradicionales.

La producción de productos a base de Jackfruit, surge de la necesidad de la innovación, beneficiando la salud de diferentes consumidores considerando los aportes nutricionales y los beneficios nutricionales.

Dado los antecedentes mencionados, se propone la elaboración de un snack a base de Jackfruit, siendo esta fruta un componente importante para la salud del ser humano. Cabe recalcar que este tipo de fruta no tradicional permite conocer su aporte nutricional y textura. Durante este proceso, se utilizará la pulpa de la fruta Jackfruit. Cual es un frutal tropical con las siguientes características; peso superior a los 25 kg altamente apreciado por su valor nutricional, además, se puede consumir de diferentes maneras como fruta fresca, curtido cocinado y de forma de dulces (Esquivel et al., 2013).

Capítulo I: Generalidades del Trabajo

Antecedentes

Según el Instituto Promotor de Exportaciones e Inversiones (2017), los snacks generan un alto impacto en la sociedad, debido a que pequeños productores los elaboran con materia prima en cantones socialmente deprimidos. Una de las características que hace este tipo de productos interesante, es la innovación continua. Dado que se adapta a las exigencias del mercado destino. Además, se cuenta con una amplia gama de sabores y uso de especias naturales. Por otro lado, se cumple con altos estándares de calidad, normas de inocuidad y sustentados bajo certificaciones internacionales.

El Jackfruit es una fruta poco conocida, también llamada jaca o pan de pobre. Es un árbol de color verde considerado con la mayor producción de especies frutales y amplio uso comestible. La proporción del fruto en madurez es de aproximadamente de 59% de pulpa, 37% cascara y 4% de semillas. Además, posee vitamina C que beneficia a la salud del ser humano (Piña *et al.*, 2010).

La mayoría de los productos orgánicos son cultivados para ser exportados a mercados internacionales dado que la comercialización interna no genera altos réditos. En la actualidad se puede encontrar diferentes productos orgánicos en ferias y espacios adecuados para la venta de este tipo de productos, considerando la diversidad ecológica del país (Ortiz y Flores, 2008).

Ecuador es un país en vías de desarrollo, por lo tanto, se debe analizar el sector manufacturero, dado su importancia en la economía. La industrialización es un campo muy importante pues corresponde en gran parte del desarrollo económico, considerando los cambios de la matriz productiva y las necesidades de la economía para competir

internacionalmente dada la política industrial creada por el Ministerio de Productividad (Camino, 2017).

Los consumidores cada vez investigan como mantenerse saludables considerando los aspectos del contenido del producto que consumen. Este tipo de snack va dirigido principalmente a los *Millennial* y personas interesadas en cuidar su salud, incorporándolo en su vida diaria como alimento saludable. Lo antes mencionado da origen a diferentes tendencias en la alimentación considerando productos de fibra vegetal natural y saludables que benefician al sistema digestivo e inmunitario (Jodar, 2018).

Este trabajo de investigación se sustenta en base a diferentes fuentes de tipo académica gubernamental y referencial considerando el crecimiento de alimentos orgánicos.

Justificación

La importancia de formular un snack a base de jackfruit, puede representar un beneficio al sector productivo nacional dado que permite diversificar su oferta exportable a grandes mercados internacionales. Por consiguiente, se consigue no saturar la producción de los productos tradicionales ya existentes evitando la exposición de bajos precios en mercados internacionales. En este sentido, el sector productivo tradicional ofrece otras alternativas para dinamizar e impulsar la economía nacional en relación con los mercados internacionales. Si se amplía la oferta exportable no petrolera y no tradicional, se estará contribuyendo a un equilibrio de la balanza comercial del Ecuador en términos de liquidez y por tanto se fortalezca el sistema de dolarización.

El mercado potencial va dirigido hacia niños, jóvenes, estudiantes, adultos, profesionales que cuiden su salud y por consiguiente personas que habitualmente consumen snack en sus tiempos libres o entre comidas.

La presente investigación se adhiere a la línea de investigación de la Carrera Comercio y Finanzas Internacionales Bilingües siendo esta el número uno, cual se enfoca en la identificación, estudio, y análisis de sectores de exportadores no tradicionales en el Ecuador.

En relación al Plan Nacional de Desarrollo (2017), el presente trabajo se adhiere al objetivo cuatro “Consolidar la sostenibilidad del sistema económico social y solidario, y afianzar la dolarización” (pg.76).

Planteamiento del Problema

Las frutas no tradicionales son de gran importancia en muchos países, se destaca por sus altos nutrientes y beneficios para la salud, es por eso que muchas personas optan por consumir este tipo de frutas y lo incluyen en su dieta alimenticia. La partida arancelaria correspondiente a nuestro producto es 2008.99.90.00 del sector alimentos procesados, subsector snacks y descripción las demás frutas o frutos preparados o conservados de otro modo (Ministerio de Exportaciones de Pro Ecuador, 2019).

Según el Ministerio de Exportaciones de Pro Ecuador (2019), en el resumen de exportaciones no petroleras, grupo no tradicionales, en el año 2018 Ecuador exportó \$69.679 millones de dólares y 31.452 toneladas. Mientras que los principales países importadores registrados con la partida ya mencionada están detallados en la siguiente imagen

Imagen 1: Exportaciones Ecuatorianas de productos por destinos

Todo MILES USD FOB / TON (ENE-DIC)														
PAIS			2017				2018				2019			
	FOB %	TON %	FOB	TON	FOB %	TON %	FOB	TON	FOB %	TON %	FOB	TON	FOB %	TON %
ESTADOS U.	67%	52,51%	31.040	15.287	61,82%	61,78%	41.760	18.014	59,93%	57,27%	31.473	14.598	63,93%	64,70%
RUSIA	47%	27,70%	35	80	0,07%	0,32%					0	0	0,00%	0,00%
ITALIA	15%	0,22%	101	17	0,20%	0,07%	147	28	0,21%	0,09%	126	24	0,25%	0,11%
ESPAÑA	16%	2,19%	2.227	655	4,44%	2,65%	2.914	707	4,18%	2,25%	2.568	649	5,22%	2,88%
PAÍSES BAJ.	76%	1,83%	1.467	506	2,92%	2,05%	1.128	380	1,62%	1,21%	979	278	1,99%	1,23%
ALEMANIA	21%	0,09%	36	5	0,07%	0,02%	40	6	0,06%	0,02%	75	12	0,15%	0,05%
CHINA	02%	0,00%	50	6	0,10%	0,02%					17	3	0,03%	0,01%
FRANCIA	71%	0,78%	811	246	1,61%	0,99%	737	284	1,06%	0,90%	446	174	0,91%	0,77%

Fuente: Monitoreo de exportaciones Pro Ecuador

En dicha imagen, se puede evidenciar que en 2019 el país con mayores importaciones ecuatorianas en el sector snack fue Estados Unidos con 31.473 millones de dólares, seguido por España con \$2.568 millones de dólares, Países bajos con \$979 millones de dólares, Francia con \$446 millones de dólares.

Imagen 2: Evolución de las exportaciones ecuatorianas de productos por destinos

Todo MILES USD FOB / TON (ENE-SEP)									
PAIS	2015-2016		2016-2017		2017-2018		2018-2019		
	FOB %	TON %	FOB %	TON %	FOB %	TON %	FOB %	TON %	
ESTADOS UNIDOS	28,27%	32,26%	42,27%	44,75%	40,91%	21,44%	-3,81%	1,79%	
RUSIA			-98,72%	-98,48%	-100,00%	-100,00%			
ITALIA	-73,97%	163,18%	720,63%	-28,76%	23,61%	43,65%	15,90%	17,60%	
ESPAÑA	-3,65%	-3,19%	38,05%	47,37%	28,59%	10,67%	18,26%	25,48%	
PAÍSES BAJOS	82,98%	96,25%	4,93%	33,34%	-28,22%	-37,52%	28,05%	7,48%	
ALEMANIA	84,43%	18,35%	-75,45%	-84,79%	94,45%	77,58%	122,46%	158,68%	
CHINA	-77,28%	-83,69%	-100,00%	-100,00%					
FRANCIA	-22,26%	-11,40%	56,12%	83,70%	-19,08%	1,07%	-17,85%	-15,71%	

Fuente: Monitoreo de exportaciones Pro-Ecuador

Como se puede ver que en la imagen 2, para el período de 2018-2019 los Estados Unidos tuvo una disminución en la exportación de alimentos procesados de la cual fue de -3,82% mientras que para Italia, España, Países Bajos y Alemania no hubo dicho decrecimiento en las exportaciones. Se estipula la producción e internalización de snacks a base de Jackfruit a los principales países como Italia, España y Alemania como futuros países destino, debido a que son unos de los principales países compradores de productos de alimentos elaborados de acuerdo a la partida arancelaria 2008.99.99.00.

Según Revista Lideres (2018), en Ecuador parte de las empresas elaboran productos con perseverantes además, existen diferentes empresas que procesan productos saludables en la elaboración de snack y bebidas de frutas. Adicionalmente, existe escasa información sobre la fruta y sus propiedades, además de la demanda de snack a base de Jackfruit.

Dichas empresas agregan saborizantes, edulcorantes y endulzantes, con lo que se obtiene un producto el cual a largo plazo genera un efecto negativo al cuerpo humano dada la cantidad de químicos que se ingiere (Ministerio de Relaciones Exteriores, 2017).

La investigación realizada busca desarrollar un estudio de factibilidad para la producción y exportación de snacks a base de Jackfruit, específicamente se debe analizar el mercado destino, sus culturas y preferencias. También se tendrá en cuenta los costos como la materia prima, producción y exportación del snack con el fin de conocer si existe un rendimiento financiero.

Formulación del problema

¿Cómo incide la producción e internacionalización de snack orgánicos a base de Jackfruit?

Preguntas de investigación

¿Cómo hacer posible la producción e internacionalización de snacks a base de Jackfruit?

¿Cuáles son los canales adecuados para la comercialización en el mercado destino?

Objetivo general.

Realizar un estudio de factibilidad económica para la producción e internacionalización de snack a base de Jackfruit.

Objetivos específicos

- Elaborar un marco teórico y referencial que permita sustentar la propuesta antes mencionada
- Definir la demanda potencial mediante el desarrollo de un estudio del mercado el cual permitirá conocer las preferencias del consumidor.
- Describir el proceso de producción para elaborar un snack tomando como materia prima el Jackfruit cual es una fruta cultivada en Ecuador con potencial de exportación.
- Desarrollar la proyección del flujo de caja necesario para medir la viabilidad financiera de dicha propuesta.

Delimitación del Tema

La investigación consiste en la estudiar la factibilidad económica de la producción e internacionalización de snack a base de Jackfruit.

Limitaciones del trabajo

Una de las limitaciones es que no se puede realizar un trabajo de campo para obtener fuentes primarias, debido a la contingencia sanitaria. Además, se utilizar información secundaria por parte de Pro Ecuador y empresas que se dediquen a la exportación de productos similares. La investigación se define como un método inductivo debido a que se basa en la repetición de hechos que se presentan con los fenómenos en la realidad en los cuales se darán a conocer características comunes de un grupo definido

Capítulo II: Marco Teórico, Conceptual y Metodológico

Marco Teórico

Un correcto marco teórico tiene que tener historia, contenidos de contextos sociales específicos y académicos que incidan sobre ellos, esto se debe a que todos los elementos son muy importantes para entender los rasgos generales de las teorías dichas. El análisis crítico de un sistema de referentes conceptuales, habla de su correcta contextualización de todo lo que se ha utilizado para la construcción del marco teórico (Ramos, 2018).

Teoría del Modelo Heckscher-Ohlin

Dicho modelo trabaja con las bases de David Ricardo, el cual siempre hace referencia a las ventajas comparativas que tienen los países y la especialización de cada uno, es decir, lo que permite de una manera eficiente optimizar recursos. El Modelo Heckscher-Ohlin tiene su principal base en un postulado que es 2x2x2, que cuando lo desarrollamos hace referencia a dos factores, dos bienes y dos países, siempre toma en cuenta el capital y trabajo (Quiroz, 2012).

Teoría de la ventaja absoluta

La economía política clásica tiene que ver con el comercio internacional, dado que con la formulación original de la teoría escrita por Smith en su libro las riquezas de las naciones, un país puede exportar aquellas mercancías en las que tuviera ventaja absoluta de los costos derivados a las mercancías donde su coste total de producción en términos absolutos fuera inferior en comparación con los costes totales producidos en otro país (Bajo, 1991).

Un país posee ventaja absoluta sobre otros países en la producción de un bien, cuando se puede producir mayor cantidad con los mismos recursos que otro país, es por

eso que cada país debe especializarse solamente en la producción de aquella mercadería en la cual pueda tener ventaja absoluta, es decir, donde el coste de producción es menor a los de otros países y ese coste sea medido en función de la cantidad y trabajo requerido para la realización y producción. Para concluir, si las naciones trabajaran de la manera ya comentada, todos saldrán ganando gracias a el comercio internacional y lograrían una eficiente productividad (Garcés, 2015).

Teoría de la ventaja comparativa

En compensación de lo escrito por Smith, David Ricardo junto con su modelo económico *Ricardiano* desarrollado en el siglo XIX, explica la relevancia de la ventaja comparativa, en la cual dice que un país exportaría la mercancía que produce con un menor coste relativo. También, dice que el comercio internacional seguirá el patrón sugerido por la ventaja comparativa, el cual es beneficioso para los países implicados (Bajo, 1991).

El comercio internacional es posible a partir de la siguiente condición, los países pueden especializarse en producir bienes que sean fabricados con un menor costo, sin la obligación de una ventaja absoluta (Garcés, 2015).

Teoría de la ventaja competitiva Porter

En la actualidad, la competencia ha sido intensificada de forma peculiar en muchas ámbitos, el estudio de la competencia en la parte empresarial, implica que las compañías luchan por los mercados, necesitan estrategias precisas para aportar valor y ver la capacidad de satisfacer o rebasar las necesidades del consumidor y de una manera eficiente (Porter, 2017).

Teoría del comercio internacional

La teoría de la ventaja absoluta, así como la teoría de la ventaja comparativa, sostiene que el comercio internacional podría ser para ambos países beneficiosos, relacionando el aspecto de la ventaja absoluta en la producción de un bien, o cuando menos si existe ventaja comparativa. No obstante, sería conflictivo cuando los países tienen una ventaja comparativa, pero no absoluta (Zavala, 2016).

Marco Conceptual

En el marco conceptual se pretende explicar los conceptos o decisiones que son elaboradas mediante el capítulo dos, este debe cumplir lo determinando en un modelo de investigación el cual que permitirá desarrollar de forma correcta el desarrollo de dicho capítulo. Aquí se establece aspectos teóricos que son útiles para hacer la investigación, también teorías de estudio, desarrollo de investigación teórica, análisis y conclusiones teóricas sobre el tema propuesto (Razo, 1998).

Estudio de Factibilidad

La metodología que se aplica al momento de realizar un estudio de factibilidad siempre es pensada en el desarrollo de las fases que el proyecto tendrá, como lo es el estudio de mercado, temas administrativos, económico y principalmente el ámbito financiero, junto a los diferentes análisis que se deben realizar para poder determinar si el proyecto cuenta con la factibilidad y viabilidad necesaria. La aplicación de un estudio de factibilidad, ayudará a obtener datos estimados acerca de la demanda, también nos servirá como una herramienta para identificar el producto, bien sea de bienes o servicios y tener un marco referencial de acuerdo a los costos (Echeverría, 2017).

Es la capacidad de realizar el proyecto para que el mismo sea efectivamente con el impacto previsto, esto tiene que ver con los factores internos y externos que van

relacionados con los objetivos del proyecto y el entorno en el cual se desarrollará (Luna & Chaves, 2001).

Factibilidad económica – financiera

La factibilidad económica es una herramienta que se utiliza para poder demostrar si un negocio puede comenzar a funcionar y permanecer operando rentablemente por un periodo de tiempo determinado, presentando evidencias sobre todos los análisis y posibles escenarios siempre teniendo en consideración las futuras dificultades que puedan surgir y que acciones poder tomar para corregirlas (Castañeda & Macias, 2016).

Estudio de mercado

Un estudio de mercado, es un análisis que se realiza con fundamentos comparativos, en el cual vamos a conocer la información sobre nuestros potenciales clientes o a la industria la cual queremos pertenecer. Su principal función es brindar un posible éxito que tendría algún producto o servicio en un mercado determinado, todo dependerá de las variables ya establecidas (Trenzano & Nadal, 1997).

Proceso de producción

El proceso de producción es considerado como un conjunto de pasos que están orientados a la elaboración de factores productivos que son convertidos en bienes o servicios, el cual tiene como su principal objetivo satisfacer la demanda. Para tener conocimiento sobre qué proceso usaremos en el sistema de producción, se debe conocer las etapas en las cuales va a cursar cada una de las acciones que intervienen en dicho proceso para poder culminar el objetivo (Arbós, 2012).

Agricultura

La Agricultura es uno de los elementos más importantes y necesarios para el país, puesto que proveen todos los suministros. Aunque no toda la producción es para consumo

local, se obtiene productos que cuentan con las características correctas para su exportación, lo que se refleja como fuente de ingreso para la economía del país. La aportación de este sector a la economía del país, es del 8% total anual del PIB, lo que refleja que este medio de producción genera fuentes de empleos en sectores rurales y ayuda a erradicar la pobreza en los sectores más vulnerables (Ministerio de Agricultura y Ganadería, 2019).

Inconterms

Los incoterms son términos de comercio internacional, se encuentra formado por tres letras de las cuales cada configuración de letras refleja una condición diferente de entregas de productos y mercaderías en el comercio global. Estas no son de uso obligatorio y las entidades privadas pueden pactar sus propios acuerdos. Al mismo tiempo, su uso es muy generalizado y facilita de gran manera un acuerdo comercial. Su creación ha estado encargada a la Cámara Internacional de Comercio, la cual se encuentra en París y actualmente se encuentran a cargo de su modificación y actualización cada diez años (Cámara Marítima del Ecuador, 2019).

Internalización

Es definida de manera general como una vía en la cual se ejecutan órdenes directas a los clientes por parte de los intermediarios sin tener que pasar el proceso de un mercado, otro método usado en la internalización es el “*Crossing*” que consiste en un sistema donde no intervienen solo los intermediarios también la practican los sistemas alternativos de negociación (Romero, 2009).

Marco legal

Código Orgánico de la Producción, Comercio e Inversiones

La Asamblea Nacional del Ecuador elaboró Código Orgánico de la Producción, Comercio e Inversiones (COPCI) en el año 2010. En el cual se incluye el cuerpo IV que trata del fomento y la promoción de las exportaciones, en el artículo 93 se encuentran los incentivos que el gobierno dará para la producción que está destinada a la exportación y los diferentes mecanismos como:

- Preferencias arancelarias
- Devolución condicionada total o parcial de impuestos pagados por la importación de insumos y materias primas
- Regímenes especiales aduaneros
- Facilitación financiera
- Asistencia en áreas de información

Una de las principales facilidades que el gobierno otorga con el artículo 94, el cual consiste en un seguro de crédito a la exportación los cuales tratan de cubrir los riesgos al momento del pago sobre de los bienes o servicios en el exterior, los que estarán sujetos bajo parámetros de seguridad financiera (Asamblea Nacional del Ecuador, 2018)

Reglamento al título de la facilitación aduanera para el comercio

En el Código Orgánico De La Producción, Comercio E Inversiones e desarrolla en el artículo 63, el cual se especifica que todo tramite de declaración aduanera que tendrá que ser presentado de manera digital y física dependiendo cual sea el procedimiento establecido por la SENA. En una sola declaración aduanera se podrán incluir los documentos como facturas, manifiestos de transporte y documentos de acompañamiento que sean parte de la importación o exportación (Asamblea Nacional de Ecuador, 2015).

Ley de Compañías

El proyecto de investigación se rige a la sección VI de la Ley de Compañías, en el cual se da a conocer todos los elementos necesarios como las obligaciones y derechos de una compañía anónima (Asamblea Nacional de Ecuador, 2014).

Requisitos del exportador

Según PRO ECUADOR (2019) existen tres requisitos importantes para poder convertirse en exportador.

1. Contar con el registro único del contribuyente (RUC)
2. Obtener el certificado de firma digital o TOKEN, otorgado por dos entidades
 - Registro Civil
 - Security Data
3. Registrarse como exportador en el Ecuapass

Marco Metodológico

La metodología de la investigación se trata de construir ciertas conjeturas, que deben ser sustentadas por el área en cual se trabaje, se utilizara instrumentos de recolección de información, para que sean consideradas valida. Además, debemos comprender que es algo más que un trabajo intelectual, sino un trabajo empírico para sacar conclusiones correctas y apropiadas, a partir de la información obtenida (Gómez, 2006).

Para realizar este proyecto es necesario comprender bajo que paradigma se encuentra, para que sirva de guía en los siguientes puntos del marco metodológico.

Un paradigma es un supuesto reconocido universalmente, el cual permite la proporción de teorías que ayuda al planteamiento de problemas y sus posteriores soluciones dentro de la comunidad científica. Además, establece criterios para el correcto

uso de las herramientas metodológicas, instrumentos, tipos y forma de recolección de datos en una investigación (Kuhn, 2011).

Para realizar este proyecto, debemos conocer a que paradigma se refiere. Hemos escogido el paradigma o postura epistemológica constructivista, este método establece que el investigador construye el conocimiento a través de fenómenos que quiere conocer (Kuhn, 2011).

Método

Un método de investigación es un conjunto de reglas y normas para la solución y el estudio en los problemas de investigación, es decir conjunto de procedimientos y técnicas de trabajos definidas para la investigación (Bernal, 2006).

El siguiente trabajo se hará mediante método inductivo, mientras que el método inductivo se inicia con un estudio individual de los hechos y se formulan conclusiones universales que se postulan en como principios o fundamentos de una teoría (Bernal, 2006).

Enfoque del trabajo

El enfoque cuantitativo utiliza la recolección y análisis de datos, para responder las preguntas de investigación, mientras que va explicando, y verificando, como por citar un ejemplo, las entrevistas. El enfoque cualitativo se basa en métodos de recolección de datos como las estadísticas (Gómez, 2006).

En este trabajo de investigación se usará un enfoque mixto, debido a que formaran parte técnicas combinadas, referentes a los enfoques, métodos, y los diferentes lenguajes de investigación, todos aplicados en un mismo estudio.

Tipo de diseño

El diseño experimental es el más utilizado cuando los trabajos de investigación son de corte cuantitativo, el cual una de sus principales características es la manipulación intencional de una o más variables independientes lo que conlleva a un experimento para observar si las independientes afectan a otras variables dependientes (Hernández *et al.*, 2014)

El diseño de investigación no experimental tiene su enfoque principalmente en las variables y sucesos que se dan sin la intervención directa por parte del investigador el cual no debe alterar el objeto de investigación, en la investigación no experimental solo se observan los fenómenos y luego son analizados (Ato *et al.*, 2013).

El diseño que se aplicará en el trabajo de investigación será el no experimental, por la razón de que el investigador no tendrá un control sobre las variables que estarán sujeto a estudio a lo largo del proyecto (Tlapanco, 2016).

Alcance

El alcance de un proyecto siempre tendrá como objetivo final desarrollar de una forma sencilla y ordenada los principales objetivos que se intentaran alcanzar de un proyecto de investigación, en cuanto a su cumplimiento, esto reflejara en la culminación de un proyecto exitoso. Lo que equivale a completar el objetivo y de manera correcta poder planificar el desarrollo del proyecto (Dvoskin, 2004).

El alcance del estudio depende de la estrategia de la investigación, es decir cómo se recolectan los datos, el muestreo y otros componentes en el proceso de la investigación. Se dividen en exploratorios, descriptivos, correlacionales y explicativos. El alcance exploratorio, se realiza cuando se quiere examinar un tema de investigación, del cual existen muchas dudas para conocer fenómenos relativamente desconocidos. El alcance

descriptivo, especifica los aspectos importantes que se centran en recolectar datos de un hecho o situación y definir las variables del fenómeno de estudio. Por otro lado, el alcance correlacionar, mide el grado que existe en relación de una o más variables. Finalmente, el alcance explicativo, va dirigido a encontrar las causas de cada fenómeno que pase en el proceso de investigación para generar un mayor entendimiento (Gómez, 2006).

En este trabajo de investigación sus objetivos se van a desarrollar mediante un alcance exploratorio y descriptivo.

Instrumentos de recopilación de información

La fuente primaria, se constituye por los objetos de investigación que se recopilan directamente de los datos originarios de primera mano de forma directa, implica mayor gasto de recursos, tiempo, dinero y trabajo. La fuente secundaria, se emplea datos que se recopilan previamente de terceros, de las cuales no son originarias del autor.

Para la realización de la tesis, se utilizará ambas fuentes. De la fuente primaria, se harán entrevistas, de la fuente secundaria se analizará distintos textos de información académica.

Herramientas y procedimientos para procesar información recopilada

Las entrevistas serán realizadas a cuatro diferentes productores de Jackfruit en la provincia de Los Ríos, donde los resultados obtenidos serán plasmados en los posteriores capítulos del trabajo. La entrevista se realizará a los dueños de las cosechas y fincas de la fruta ya mencionada.

En la siguiente tabla se puede observar las investigaciones de las fuentes de información recopilada que son utilizadas en el proyecto de titulación.

Tabla 1: Fuentes de Información

Enfoque	Fuente
Cualitativo	Primaria: Entrevistas Secundaria: Análisis de diferentes textos académicos.

Nota: Fuentes de información utilizados para resolver los objetivos específicos de la tesis. Elaborado por los autores.

Capítulo III: Estudio de Mercado

En este capítulo se analizará el mercado al cual el producto se va a exportar, se describe los factores externos mediante el análisis PEST y la situación interna a través del análisis de las cinco fuerzas de Michael Porter. Finalmente, se define la competencia y demanda internacional, al igual que la oferta exportable.

Análisis Pest

El análisis Pest permite examinar el impacto que existen en los factores externos y que puedan afectar a futuro a la empresa. El análisis Pest se define en cuatro factores claves que son de mucha importancia sobre la evolución de la empresa (Pedros & Gutiérrez, 2012).

Factor político

Acuerdos comerciales Ecuador

La apertura de nuevos mercados junto a la diversificación de la canasta exportable ha contribuido a desarrollar reformas que son adoptadas a nivel nacional, para proveer un mercado atractivo hacia futuros inversionistas (Banco Central, 2019).

Los principales acuerdos comerciales que se encuentran en vigor son:

- Acuerdo de Libre Comercio con la Unión Europea

- Acuerdos parciales con países de centro y sur América y Mercosur
- Uniones Aduanera
- Comunidad Andina (CAN)

Se solicitó la adhesión como Estado Asociado a la Alianza del Pacífico, el cual también está en un proceso de negociación. De la misma forma Ecuador manifestó que está enfocando en lograr acuerdos con diferentes países como Estados Unidos, Unión Económica Euroasiática, Canadá, Japón y República Dominicana (Banco Central del Ecuador, 2019).

Acuerdo Comercial Unión Europea

El Acuerdo Comercial entre la Unión Europea y Ecuador, fue publicado el 24 de noviembre del 2016 junto al Protocolo de Adhesión que entró en vigor el 1 de enero del 2017. Ecuador fue el tercer país de la Región Andina posterior a Colombia y Perú. Dicho acuerdo genera un marco de estabilidad en las áreas del comercio y la inversión (Ministerio de Producción, Comercio Exterior, Inversiones y Pesca, 2016).

Factor económico

Durante el periodo 2019, cerró con una tasa de crecimiento de 0,1% en la economía ecuatoriana, el Producto Interno Bruto (PIB) totalizó con una cantidad de \$107.436 millones en términos corrientes y USD 71.909 millones en términos constantes (Banco Central del Ecuador, 2019). Dicho crecimiento se sustenta en un incremento de 5,2% en las exportaciones de bienes y servicios, seguido de un aumento de gastos de consumo final de los hogares que fue de 1,5% (Banco Central del Ecuador, 2019).

Según el Fondo Monetario Internacional (2019), se conversó de un acuerdo a tres años en el marco de Servicio Ampliado del FMI a favor de Ecuador por una cifra de \$4.200 millones de dólares. Este acuerdo busca fomentar el crecimiento, competitividad

y garantizar la sostenibilidad de la deuda. También parte del monto será destinado para la protección a grupos vulnerables, reforzar la lucha contra la corrupción y desarrollar una economía más dinámica e inclusiva para el beneficio de todos los ecuatorianos (Fondo Monetario Internacional, 2019).

La balanza comercial registró en 2018 un valor de \$11,675 millones, mientras que en el año 2019 fue de \$ 12,358.2 millones de dólares, 5.8% más que el año anterior, es decir un total de \$11,675 millones menos, como consecuencia a esa disminución las importaciones disminuyeron en un 1.5% en 2018 y 10.4% en 2019. Concluyendo que la balanza comercial tuvo un déficit de \$1,0682 millones de dólares (22.7%) frente al valor registrado en 2018 al pasar de -4,708.5 millones a 3,639.3 millones de dólares (Banco Central del Ecuador, 2020).

Factor social

Cada eventualidad relacionada con la salud del ser humano influye en sus hábitos alimenticios, además cambia amenazas a oportunidades para los fabricantes de snacks, dado que existe una guerra nutricional contra el azúcar. Los alimentos elaborados para personas que no consumen gluten, en general snacks para todo tipo de cliente y que aportan una ayuda nutricional a la salud. Los fabricantes de estos productos aseguran los beneficios que la comida común no puede igualar, y por otro lado los precios son accesibles, dinero que pueden ser utilizados en vez de gastarlo en un buen sándwich, se puede pagar por un par de snacks (Wilson, 2020).

Las personas que consumieron snacks tanto como salados y dulce llegan a un 64% de toda la población encuestada según los datos de la ENSANUT (Instituto Nacional de Estadística y Censos, 2014).

La elaboración de estos productos se debe al crecimiento de factores contrapuestos como: la obesidad, esto ha obligado a las empresas productoras a elaborar snacks con o sin poca grasa, calorías, bajos en azúcar y sal (Clementz & Delmoro, 2011).

Factor tecnológico

La formación técnica y tecnológica es un gran aliado del sector productivo y Ecuador cuenta cada vez con más conocimientos y ocupaciones en las cuales existe un lema “Saber-Hacer”. El impacto que esto causa es muy importante frente al ámbito laboral, productividad y calidad de vida lo cual se va alineando a los sectores sociales y productivos.

Existe una inversión para la construcción de infraestructura, mejorando y otorgando el equipamiento de básico a especializado siempre acorde a las necesidades de la tecnología. Se realizaron estudios integrales de formación tecnológica el cual ha permitido observar de forma concreta las necesidades de los diferentes institutos distribuyendo de manera eficiente los recursos tecnológicos (Secretaría de Educación Superior, Ciencia, Tecnología e Innovación, 2019).

Análisis FODA

FODA es una técnica analítica que se ha utilizado por muchos años en la administración en el cual consiste en encontrar relevancia entre oportunidades externas y las fortalezas internas y al mismo tiempo con las amenazas externas y las debilidades internas, en este análisis se describe lo siguiente: fortaleza, oportunidad, debilidad, amenaza, en el cual se estudian los factores estratégicos para una empresa, es decir las capacidades que tiene cada compañía en la cual ayudara para lograr sus objetivos de una manera clara y organizada (Wheelen & Hunger, 2007).

Fortaleza

- Según el Instituto Promotor de Exportaciones e Inversiones (2017), los snacks generan un alto impacto en la sociedad, debido a que pequeños productores los elaboran con materia prima en cantones socialmente deprimidos.
- El producto puede representar un beneficio al sector productivo nacional dado que permite diversificar la oferta exportable a grandes mercados internacionales que por consecuente, se consigue no saturar la producción de los productos tradicionales ya existentes evitando la exposición de bajos precios en mercados internacionales, esto es debido que la materia prima es una fruta no tradicional.
- La Jaca tiene un peso entre 2 a 8 kilogramos, de la textura de la fruta el 59% es pulpa y la semilla tiene una alta concentración de vitamina C (Piña *et al.*, 2010)

Oportunidades

- Debido a que los consumidores cada vez investigan como mantenerse saludables, este tipo de snack va dirigido principalmente a los *Millennials* y personas que estén interesadas en cuidar su salud, incorporándolo en su vida diaria como alimento saludable.
- La participación de exportaciones de frutas no tradicionales ecuatorianas se ha incrementado hacia mercados internacionales. Según el Ministerio de Exportaciones de Pro Ecuador (2019), para el período de 2018-2019, Italia, España, Países Bajos y Alemania fueron los países donde mayormente se exportaron alimentos procesados.

Debilidades

- Falta de experiencia en la elaboración de snacks
- Nueva empresa en el mercado nacional e internacional

Amenazas

- Escases de materia prima por falta de producción
- Falta de aceptación por parte del consumidor cuando el producto esté disponible para la venta

Análisis de las cinco fuerzas de Porter

Porter plantea en su esquema la existencia de cinco fuerzas que actúan sobre una organización de las cuales son potencialmente competitivas, estas fuerzas giran entorno al sector económico: “su estructura, las barreras del ingreso al negocio, los promedios de rentabilidad” mientras que el segundo esquema “se utiliza como variable el poder de negociación tanto de proveedores como compradores” es decir, centra en sus posibilidades de posicionarse en el mercado (Dvoskin, 2004).

Amenaza de nuevos entrantes (barreras de entrada)

Nuevos competidores dentro de los mercados internacionales tienen como objetivo obtener una mayor participación en el mercado. Además, la capacidad de inversión que tiene cada empresa al saber que tiene una competencia directa o indirecta en el mercado destino o destinado, apunta a un aumento de precios y costos de producción, de lo cual se debe estudiar muy bien para poder conocer si está en riesgo o no los beneficios rentables en la empresa. La amenaza de entrada marca un límite dentro de los beneficios de la industria, con cada nuevo competidor (Porter, 2017).

- Entre algunas barreras de entrada que posiblemente tenga la empresa al momento de ingresar al mercado internacional, es la aparición de nuevas empresas que elaboren productos o snack a base de jackfruit.
- Devaluación de monedas proveniente de países productores de Jaca tomando como referencia India y Filipinas.

Poder de negociación de proveedores

Porter (2017), explica que dentro de la influencia de los proveedores, ellos promocionan para obtener una rentabilidad esperada en la industria a razón de que no aumente el costo al precio final. El poder de negociación de proveedores tiene que ver sobre la toma de decisiones que tiene al momento de adquirir los insumos.

- Jackfruit es una fruta que tiene escasa información para conocer dónde conseguirla fácilmente, pero se tiene proveedores locales que pueden vender a menor precio la materia prima
- Pasar a un proceso de fabricación de la materia prima
- Aumentar la cartera de proveedores

Poder de negociación de clientes

El cliente decide cuando cambia de proveedor y esto puede suceder si se altera las especificaciones del producto o los procesos. Los compradores son los que prácticamente tienen mayor poder en el mercado, debido a que ellos son los que eligen el producto a consumir. Cuando un cliente encuentra un producto con la misma calidad o ingredientes, son ellos los que exigen si se debe forzar a bajar los precios o se debe tener una mejor calidad. Las empresas utilizan sus recursos incluidos exceso de liquidez para obtener financiación y capacidad productiva que ayude a los canales de distribución para que el cliente pueda llegar a los clientes (Porter, 2017).

- Se dará conocer las características del producto al cliente
- Se mostrará al cliente por medio de un envase flexible en el cual se explicará porque es bueno consumir el snack
- Se logrará llegar a mercados internacionales suficientemente conocidos para la venta del snack a base de Jackfruit.

Amenaza de productos o servicios sustitutos

Las empresas compiten debido a la existencia de los productos sustitutos que existen en el mercado. Toda competencia entre industrias provoca que el precio que se cobra al consumidor cambie debido a la existencia de un producto similar. Además, se considera la participación que tenga dicha industria y los planes para la penetración en el mercado (Fred, 2003).

El Jackfruit es una fruta no tradicional poca conocida alrededor del mundo de la cual se elaborará un snack. Existen varias frutas no tradicionales reconocidas en el mercado internacional y que tienen el mismo proceso de elaboración de snack, lo cual sería muy fácil para el consumidor elegir un producto sustituto o un snack con una más reconocida.

Rivalidad entre competidores existentes

La rivalidad entre empresas competidoras, por lo general sigue estrategias a medida que genera ventaja competitiva sobre las estrategias de los rivales, debido al incremento de los competidores en el mercado. Puede existir una reducción de precios, mejor calidad, aumento de publicidad (Fred, 2003).

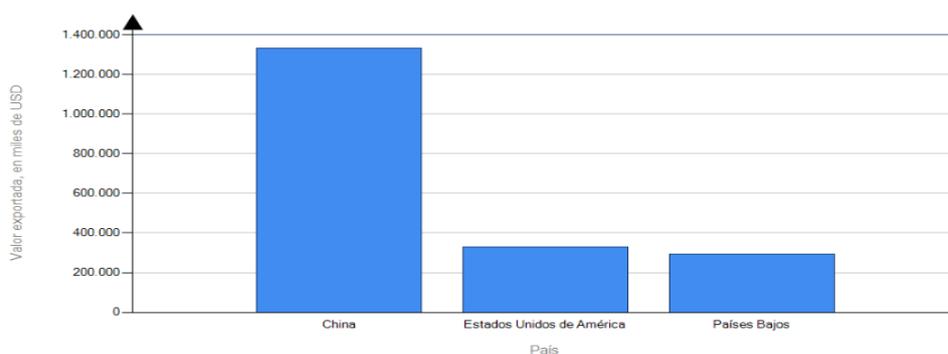
Mercado internacional

El sector alimentos procesados, subsector snacks y descripción las demás frutas o frutos preparados o conservados de otro modo, puede ser un sector altamente competitivo en el mercado internacional debido a que los consumidores prefieren un producto más saludable. Como se había detallado en el planteamiento del problema, la partida arancelaria correspondiente al producto es 2008.99.90.00.

Es importante conocer los principales países exportadores de alimentos procesados con la partida arancelaria ya antes mencionada y su participación en el

mercado internacional. En el g 1, se observa los principales mercados ofertantes del producto y su monto de exportación. Según Trade Map (2019), los países exportadores con la partida arancelaria 2008.99.90.00, son China, Estados Unidos y Países Bajos.

Imagen 3: Lista de países exportadores para el producto con partida arancelaria 2008.99.90.00



Fuente 1: Trade Map

Evolución de las exportaciones no petroleras

Dentro de la evolución de las exportaciones no petroleras de países por subpartida en el sector de alimentos procesados en 2019. En la imagen 2, se explica la evolución de las exportaciones no petroleras en el en la partida arancelaria 2008.99.90.00, fue de \$31.473 millones de dólares, 0,70% más en precio referencial que el año 2018 (Pro Ecuador, 2019b). Estas cifras representan el sector de los alimentos procesados, el cual permite diversificar su oferta exportable a potenciales mercados internacionales, dado que por lo general las frutas tradicionales ofrece otras alternativas para impulsar la economía en el país.

Imagen 4: Evolución de las Exportaciones No Petroleras de Países por Subpartida

ESTADOS UNIDOS MILES USD FOB / TON (ENE-SEP)																	
SUBPARTIL.	DESCRIPCI..	2017				2018				2019							
		RECIO..	FOB %	TON %	PRECIO..	FOB	TON	PRECIO..	FOB %	TON %	PRECIO..	FOB	TON	PRECIO..	FOB %	TON %	PRECIO..
0811.90.99.00	LAS DEMÁS ..	1.536	14,35%	15,84%	0,54%	10.061	6.983	1.441	11,89%	14,67%	0,43%	8.378	5.902	1.420	10,31%	13,08%	0,46%
1704.90.10.00	BOMBONES...	5.327	0,95%	0,30%	1,06%	753	127	5.930	0,89%	0,27%	1,76%	1.328	203	6.555	1,63%	0,45%	2,13%
1905.32.00.00	BARQUILLO..	3.777	0,12%	0,05%	1,32%	50	12	4.199	0,06%	0,02%	1,25%	119	25	4.687	0,15%	0,06%	1,52%
1704.10.10.00	CHICLES Y ..	286	0,00%	0,00%	0,10%	1	0	9.427	0,00%	0,00%	2,80%	10	4	2.344	0,01%	0,01%	0,76%
0811.90.91.00	MANGO	1.637	0,11%	0,11%	0,57%	47	29	1.637	0,06%	0,06%	0,49%	84	48	1.745	0,10%	0,11%	0,57%
1106.30.10.00	HARINA, SÉ..	2.218	1,55%	1,19%	0,77%	1.629	662	2.462	1,93%	1,39%	0,73%	1.126	707	1.592	1,38%	1,57%	0,52%
1704.10.90.00	CHICLES Y ..	14.928	0,03%	0,00%	5,20%	35	3	10.243	0,04%	0,01%	3,04%	45	14	3.077	0,05%	0,03%	1,00%
2009.99.90.00	LAS DEMÁS ..	1.966	33,08%	28,52%	0,69%	32.720	14.341	2.282	38,67%	30,13%	0,68%	31.473	14.598	2.156	38,71%	32,36%	0,70%
2103.90.20.00	CONDIMENT..	1.842	1,14%	1,05%	0,64%	945	459	2.059	1,12%	0,96%	0,61%	924	412	2.241	1,14%	0,91%	0,73%
2106.90.99.00	LAS DEMÁS ..	5.222	0,12%	0,04%	1,82%												
2201.90.00.00	AGUA, INCL..	2.003	0,02%	0,02%	0,70%	19	9	2.074	0,02%	0,02%	0,62%	13	5	2.448	0,02%	0,01%	0,79%
0811.10.90.00	LAS DEMÁS ..					0	0	1.000	0,00%	0,00%	0,30%						
0811.20.00.00	FRUTAS Y O..	2.188	0,07%	0,05%	0,76%	44	21	2.110	0,05%	0,04%	0,63%	62	27	2.281	0,08%	0,06%	0,74%
0811.90.10.00	FRUTAS Y O..	5.922	0,23%	0,07%	2,06%	397	75	5.317	0,47%	0,16%	1,58%	74	10	7.041	0,09%	0,02%	2,28%
0811.90.94.00	FRUTAS Y O..	3.221	0,10%	0,05%	1,12%	599	267	2.244	0,71%	0,56%	0,67%	398	155	2.570	0,49%	0,34%	0,83%

Fuente: Instituto de Promoción de Exportaciones e Inversiones

Los tres principales países donde se exportan alimentos procesados son: Estados Unidos con \$81,295, millones de dólares, Países Bajos con \$22,535, Perú con \$33.916 millones de dólares, en el año 2019 (Pro Ecuador, 2019b)

Imagen 5: Alimentos procesados

ALIMENTOS PROCESADOS MILES USD FOB / TON (ENE-SEP)																
PAÍS	2016				2017				2018				2019			
	FOB	TON	FOB %	TON %	FOB	TON	FOB %	TON %	FOB	TON	FOB %	TON %	FOB	TON	FOB %	TON %
TOTAL	287.605	198.261	100,00%	100,00%	290.785	209.969	100,00%	100,00%	298.700	212.740	100,00%	100,00%	276.939	204.668	100,00%	100,00%
ESTADOS UNIDOS	73.320	43.076	25,49%	21,73%	70.197	41.412	24,14%	19,72%	84.604	47.593	28,32%	22,37%	81.295	45.105	29,35%	22,04%
PAÍSES BAJOS	47.079	31.306	16,37%	15,79%	41.926	29.727	14,42%	14,16%	32.033	26.685	10,72%	12,54%	22.535	22.917	8,14%	11,20%
PERÚ	22.316	19.262	7,76%	9,72%	31.449	30.554	10,82%	14,55%	34.020	29.124	11,39%	13,69%	33.916	30.527	12,25%	14,92%
CHILE	13.751	10.348	4,78%	5,22%	15.421	12.412	5,30%	5,91%	17.268	13.829	5,78%	6,50%	13.513	11.251	4,88%	5,50%
FRANCIA	16.105	7.642	5,60%	3,85%	15.321	7.443	5,27%	3,54%	16.507	8.438	5,53%	3,97%	16.369	8.840	5,91%	4,32%
COLOMBIA	17.710	16.913	6,16%	8,53%	14.860	13.038	5,11%	6,21%	15.827	13.507	5,30%	6,35%	14.569	12.138	5,26%	5,93%
PUERTO RICO	9.939	6.374	3,46%	3,22%	10.316	5.804	3,55%	2,76%	18.893	10.982	6,32%	5,16%	12.870	7.668	4,65%	3,75%
ARABIA SAUDITA	1.178	550	0,41%	0,28%	7.756	5.662	2,67%	2,70%	1.369	485	0,46%	0,23%	1.172	485	0,42%	0,24%
ARGENTINA	10.643	5.035	3,70%	2,54%	7.713	3.526	2,65%	1,68%	7.864	3.190	2,63%	1,50%	4.377	1.908	1,58%	0,93%
CANADÁ	6.967	3.692	2,42%	1,86%	7.640	3.924	2,63%	1,87%	7.259	3.977	2,43%	1,67%	6.115	3.397	2,21%	1,66%
ESPAÑA	6.485	4.535	2,25%	2,29%	7.275	5.611	2,50%	2,67%	7.470	6.053	2,50%	2,85%	9.578	7.604	3,46%	3,72%
BRASIL	8.037	1.912	2,79%	0,96%	6.786	1.672	2,33%	0,80%	5.614	1.501	1,88%	0,71%	5.898	1.446	2,13%	0,71%
PANAMÁ	2.807	2.037	0,98%	1,03%	6.592	5.212	2,27%	2,48%	6.222	5.322	2,08%	2,50%	3.155	2.294	1,14%	1,12%
RUSIA	3.752	7.613	1,30%	3,84%	5.429	10.989	1,87%	5,23%	4.984	9.970	1,67%	4,69%	5.885	10.509	2,13%	5,13%

Fuente: Instituto de Promoción de Exportaciones e Inversiones

Consumo de Frutas Transformadas en Europa

Según el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (2018), se tuvo una reducción de 0,4% en el grupo de frutas transformadas al cierre del año 2018, el precio medio estimado para esta categoría de productos se cerró en 2,18 (€/kg) .

En el 2018, los hogares destinaron el 1,87% del presupuesto para la compra de alimentos y bebidas en la categoría de alimentación, lo cual indica un gasto aproximado

de €28,03. De la misma forma la cantidad actual consumida por persona y año es de 12,88 kilogramos (Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, 2018).

Según el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (2019) las frutas transformadas tuvieron un aumento de 0,4% al cierre del año 2019, también se observan valores positivos con variación de 0.6% respecto al año 2018. El precio estimado de estos productos se cerró en 2,19 €/kilo lo que generó un aumento de 0,4% con respecto al 2018.

Las compras en el 2019 de frutas transformadas tuvieron una participación de 1,86% del presupuesto dirigido a compras de alimentación y bebidas en esa categoría, lo cual muestra un gasto aproximado de 27,99 € por persona al año, generando una cantidad 0,5% menor a la invertida en el año 2018. De la misma manera, el consumo per cápita disminuyó en 0,9% siendo el valor actual consumido por persona y año de 12,80 kilogramos (Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, 2019).

Tabla 2: Consumo doméstico de frutas transformadas

Índices	Consumo doméstico de Frutas Transformadas en 2018	Consumo doméstico de Frutas Transformadas en 2019	% Variación 2019 vs. 2018
Volumen (Miles Kg)	589.687,87	590.599,75	0,2%
Valor (Miles €)	1.283.038,13	1.290.803,73	0,6%
Consumo per Capita (Kg)	12,88	12,80	-0,9%
Gasto per Capita (€)	28,03	27,99	-0,5%
Participación Del Mercado Por Volumen (%)	2,05	2,06	0,5%

Participación Del Mercado Por Valor (%)	1,87	1,86	-0,8%
Precio Medio (€/Kg)	2,18	2,19	0,4%

Nota: Adaptado del " Informe del consumo alimentario de España" por Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación 2018-2019.

Productores de Jackfruit

El Jackfruit considerada una especie frutal que se encuentra en pisos altitudinales diferentes, lo cual cataloga al Jackfruit como una fruta con gran potencial en el mercado al ser considerado un producto agrícola, aunque su presencia en fincas es reducida se pueden encontrar otros cultivos que han sido localizados en la Amazonia ecuatoriana por la necesidad que tienen los agricultores para poder diversificar la producción de frutas (Vargas Tierras *et al.*, 2018).

La diversificación de producción y comercialización de frutas se da gracias a las condiciones excelentes para la adaptación en tierras ecuatorianas. El mayor número de especies frutales se encuentran en cultivos de café o cacao de forma dispersa, también se observa que los productores utilizan un frutal para autoconsumo y alimentación de animales en fincas lo cual representa un 85% en la provincia de Orellana. Por otra parte, el 39% de las fincas envían su producción frutal a la venta. En la provincia de Sucumbíos el 50% se vende a intermediarios seguido del 17% que realiza las ventas directamente a finca, un 8% en mercados locales y un 17% a intermediarios en mercados (Vargas Tierras *et al.*, 2018)

Tabla 2: Países Productores de Jackfruit

Países	Ventas Anuales En Dólares
México	1 millón – 5 millones
India	Menos de 1millon

Tailandia	1 millón – 5 millones
Corea del Sur	10 millones – 50 millones
Filipinas	10 millones – 50 millones

Nota: Adaptado de (Tridge, 2020)

En la tabla 3, se observan los cinco principales países productores de Jackfruit, en el cual México se encuentra en el primer lugar por popularidad de productor con un valor entre 1 millón a 5 millones dólares en ventas anuales, mientras que Filipinas se encuentra en el último lugar de la tabla por temas de popularidad, pero con una venta anual en dólares de 10 millones – 50 millones (Tridge, 2020).

Cultivos del Jackfruit en la Provincia de los Ríos

La Jaca se adapta con facilidad a climas tropicales húmedos, también se desarrollan de manera óptima en climas subtropicales húmedos, lugares donde hay temperaturas frías solo ocasionalmente. Para un óptimo crecimiento y producción las áreas de cultivo deben poseer temperaturas cálidas durante todo el año, también se debe considerar el tema de la altura que puede ser desde el nivel del mar hasta 1524 metros de elevación lo que afectará en la calidad y maduración del fruto, mientras más cerca se encuentre al nivel del mar, su calidad será superior (Crane & Balerdi, 2019)

De acuerdo con las entrevistas realizadas a los propietarios de los árboles de Jaca en La Provincia de los Ríos en Cantón Montalvo, en los recintos La Estrella y El Cisne, que son suelos húmedos y de temperaturas frías, dichos propietarios mencionaron que el ciclo de cultivo al momento que la cosecha ha finalizado, la fruta vuelve a crecer aproximadamente en tres meses.

Dichos propietarios comentaron que el árbol por ser muy alto posee un tamaño de siete a ocho metros de largo, además durante los 10 a 15 años es el periodo de mayor

producción. De acuerdo a lo mencionado, no se utilizan ningún tipo de fertilizantes debido a que es una producción silvestre.

Los demás propietarios que cuentan con suelos húmedos y de temperatura cálida se encuentran ubicados en los recintos La Guadalupe, Entrada a La Guadalupe, San Antonio y La Nena Chica. Además, el único mantenimiento que los productores realizan es podar la planta una vez al año para que tenga más frutos. De los cuales uno de los propietarios es ingeniero agrónomo, el cual nos comentó que en su producción dos de sus árboles tienen 15 años y una carga de 30 a 50 frutas. Adicionalmente, se mencionó que los árboles dan ese número de frutos siempre y cuando tenga luminosidad.

La entrevista fue de tipo libre debido a que se entrevistó a productores agrícolas, duró alrededor de 20 a 25 minutos a diez productores de jackfruit durante 4 días y fue realizada en el mes de julio de 2020.

En la siguiente tabla se menciona la producción de los cultivos que se encuentran en la Provincia de Los Ríos en el cantón Montalvo

Tabla 3: Producción de Jackfruit en el cantón Montalvo - Provincia de los Ríos

Propietario de los cultivos	Nombre del Recinto	Nombres de las propiedades	Tipo de producción	Número de árboles con frutos	Número de árboles en crecimiento
Paola González	La Estrella	La Mana	Silvestre	2	10
Teresa González	La Estrella	La China	Silvestre	8	30
Homero Sanabria	La Estrella	Adrianita	Silvestre	3	7
Pedro Montero	Cisne	La delfina	Silvestre	2	10

Bernabé Díaz	Cisne	Hermanos Díaz	Silvestre	2	7
Carlos Valle	Entrada a la Guadalupe	La Gloria	Silvestre	3	15
Violfer Mariño	San Antonio	El recuerdo de José	Silvestre	3	10
Ulises Solís	La Esmeralda	Joseliro	Silvestre	2	8
Fernando Veloz	La nena chica	Hermanos Aroca	Silvestre	2	0
Porfilio Rivera	La Guadalupe	Rivera	Silvestre	2	30

Nota: Elaborado por autores.

Cultivos de producción al nivel nacional

Según Vega & Yubaila (2018), la parroquia Patricia Pilar cuenta con una ventaja para la producción del Jackfruit, debido a que posee un clima muy tropical, la temperatura varía entre los 23 a 27 grados centígrados, lo que permite un crecimiento en menor tiempo relacionado a la cosecha del Jackfruit a partir del tercer año. Los siguientes lugares mencionados son productores de Jaca justo con el nombre de las haciendas.

- Los Bancos
- Puerto Quito
- Quevedo
- San Lorenzo 1 y 2

Tabla 4: Producción de Jackfruit en la provincia de Santo Domingo de los Tsáchilas

Proveedores de Jackfruit	Número de árboles
Hacienda Santa Rita	256
Hacienda Marcavejo	256
Agrícola Walter	256

Total768

Nota: Tomado de Vega & Yubailla (2018).

Se estima una producción de 786 árboles en los terrenos anteriormente mencionados, que son destinados para la producción de Jackfruit, sin embargo, los productores están constituidos de manera informal por lo que los agricultores optan por consumir el producto o venderlo en carreteras (Vega & Yubailla, 2018).

Capítulo IV: Cadena de producción

En este capítulo se detallará la estructura organizacional, requerimientos técnicos para la producción e internalización del snack. En ese sentido se especifica la estructura interna de la empresa encargada de la elaboración del snack.

Empresa

Nombre de la empresa Green Fruit S.A

Logo

Figura 1: Logo de la empresa



Actividad comercial

Se dedicará a la producción de snack a base de Jackfruit.

Localización de la empresa

La empresa estara ubicada entre esmeraldas y Loja, cerca de Peluqueria Mayra & Nail's Emanuel, Esmeraldas 314, Durán – Guayas.

Plan estratégico

Misión

Ofrecer un producto de calidad para la producción e internalización de snacks, satisfaciendo las necesidades y gustos del cliente.

Visión

Ser una empresa exportadora e innovadora de la producción de snacks a base de Jackfruit dirigido al cuidado alimenticio de las personas para el año 2025.

Objetivo General

Definir la estructura organizativa que sea más conveniente para la realización del proyecto

Objetivos Específicos

- Diseñar la estructura organizacional de la empresa
- Establecer los requerimientos y normativas del personal
- Llegar a nuevos mercados en los países de Europa
- Producir e internacionalizar el snack a base de jackfruit

Valores corporativos

La empresa Green Fruit S.A, cuenta con distinguidos valores corporativos para un ambiente de trabajo productivo e íntegro tanto interna e internamente de la compañía.

Confianza:

La empresa se encargará de establecer en el interior y exterior un nivel de confianza óptimo, para que los colaboradores tengan un mejor ambiente de trabajo y la productividad sea alta con relaciones más productivas, lo cual transmitirá confianza al momento de trabajar con los futuros clientes.

Responsabilidad:

Toda gestión realizada dentro de la compañía será realizada con responsabilidad empresarial, esto abarcará tanto la parte interna como externa, desde nuestros colaboradores hacia los clientes y el entorno general aplicando el respeto a las normas y leyes vigentes.

Integridad:

Tendremos un comportamiento integro, debido a que nos presentaremos de la forma real en la que trabajamos y somos, no más ni menos de lo que se encuentra establecida y siempre trabajando bajo situaciones reguladas por la moral.

Transformación:

La transformación es una capacidad que la compañía presenta, debido a la generación de cambios en el ambiente laboral que se opera, lo que conlleva a la responsabilidad social por parte de la compañía y así poder expandir los beneficios que se obtienen de la actividad comercial hacia otros ámbitos.

Requisitos para constituir una compañía en Ecuador

En Ecuador es posible constituir una compañía de manera electrónica, para cumplir con dicha actividad se debe visitar la página de la Superintendencia De Compañías, además se necesita abrir una cuenta en un banco, dado que los accionistas o socios aportarán con capital suscrito y se inscribe el nombre de los socios. Los valores dependerán del tipo de compañía, si la empresa es limitada el capital mínimo será de \$400, mientras en compañías anónimas es de \$800. A continuación se detallan los siguientes pasos requeridos para la creación de una compañía (Superintendencia de Compañías, 2020).

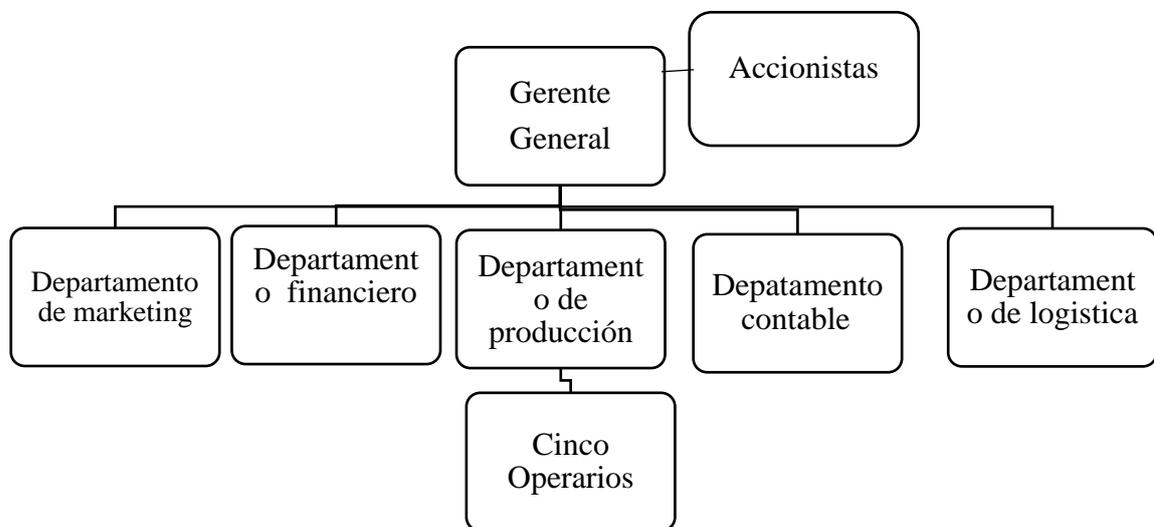
1. Ingresar al portal de la superintendencia de Compañías del Ecuador
2. Seleccione la opción "Portal de constitución electrónica de compañías"
3. Reserva de denominación
4. Datos adicionales
5. Integración de capital
6. Representante legal

7. Documentos a adjuntar
8. Servicios notariales
9. Aceptación del tramite

Estructura organizacional

El organigrama que se propone para la empresa Green Fruit, cuenta con las siguientes áreas:

Figura 2: Estructura organizacional de la empresa Green Fruit S.A



Elaborado: Por autores Valle & Mancero (2020).

Descripción de los cargos

Permite la organización y coordinación de las actividades que deben realizarse de manera ordenada y explícita de los diversos cargos, cuyas tareas y responsabilidades tengan un propósito definido (Aponte, 2006).

Accionistas

Los accionistas son las personas que cuentan con una o más acciones de la empresa. Lo cual los convierte en el titular de las acciones y le otorga la condición de propietario y socio.

Gerente general

Es la persona con máxima autoridad que tiene la capacidad de tomar las decisiones de la empresa, es capaz de representar a la empresa desempeñando roles fundamentales como administración, organización y la toma de decisiones

Departamento financiero

Ayuda en el control de los gastos, el cual debe estar preparado para los afines en el área financiera. Estima los presupuestos a mediano y largo plazo de la empresa. Además, se encarga del correcto uso de los formatos de trabajo del área de producción.

Departamento de marketing y ventas

Tiene diferentes funciones asignadas como desarrollar estrategias de marketing, investigación de mercados, por lo tanto, se debe contratar un profesional con dichas habilidades en este campo.

Departamento Contable

El departamento contable se encargará de registrar en los libros de la empresa todas las actividades económicas realizadas, facturas emitidas y recibidas, los registros de inversión junto con la revisión de pagos a proveedores y facturas por cobrar.

Departamento de logística

Dentro de esta área hay una agente comercial, quien se encarga de las relaciones comerciales, coordina con distintos agentes comerciales en el exterior, para la promoción de los productos. Además, también están las ventas, quienes tendrán que cumplir las metas y objetivos encargados de la distribución y venta del snack.

La empresa Green Fruit, tiene como objetivo principal, la producción e internalización de snack a base de Jackfruit. Para que se cumpla estos objetivos, se debe realizar las actividades que estas repartidas en distintos departamentos

Tabla 5: Salarios

Salarios

Cargos	Salarios por mes
Gerente	\$2000
Jefe financiero	\$800
Jefe de marketing y ventas	\$800
Jefe de logística	\$800
Operario (5 responsables)	\$2000
Total	\$4900

Elaborado por: Autores Valle & Mancero (2020)

Cada cargo del trabajador permite al mismo obtener la información necesaria que va a realizar y dar a conocer en el entorno al momento de realizar sus correspondientes responsabilidades.

Las aportaciones al IESS se dividen en dos sectores, el privado y el público. En el sector privado el aporte personal es del 9,45% y el patronal 11,15%, mientras que en el sector público el personal paga 11,45% y el estado aporta 9,15% (Ecuador Legal, 2020). En ese sentido los salarios mensuales ya consideran las aportaciones mencionadas

Tabla 6: Activos útiles de oficina

Detalle	Cantidad	Precio Unitario	Total
Escritorios	6	\$100	\$600
Mesas	2	\$60	\$120
Sillas	12	\$32	\$384
Computadoras	6	\$600	\$3600
Impresoras	2	\$190	\$380
TOTAL	28	\$982	\$5084

Elaborado por: Autores Valle & Mancero (2020).

Distribución de la planta

Green Fruit, utilizará diversos espacios físicos para la producción del snack de Jackfruit, el cual es un producto con una elaboración poco compleja y no necesita de mano de obra especializada.

Oficina administrativos

El espacio es de 100 m² el cual estará dividido por áreas, como el gerente, accionistas, departamentos de marketing, financiero, contable y departamento de logística

Planta de producción

La planta cuenta con un área de 200 m², en el cual se ubicará en el Centro de Duran - Guayas. Las distintas maquinarias, utensilios, recursos para lavado, cortado, deshidratado y empaclado del snack a base de Jackfruit

Oficina de Planificación y control de producción

El espacio es de 16 m² donde el departamento de producción se encargará de revisar de la producción diaria y de tomar las decisiones para que el snack no se retrase.

Bodega de materia prima

La bodega contará con un área de 56 m² donde se receptorá los jaca para la deshidratación.

Bodega de productos terminados

Se estima un área de 40 m² en la cual se colocarán los productos terminados para mantener un orden y limpieza.

Proceso de producción

Se detallará el proceso de producción, pero antes se explicará los beneficios, características y valor nutritivo que tiene esta fruta.

Materia prima

Fruta Jackfruit o Jaca

El Jackfruit al nivel internacional consta de diferentes nombres, comúnmente es llamado jaca, yaco o árbol del pobre. Esta fruta es originaria de la India y algunas regiones de América del Sur. Además, esta fruta tiene muchos beneficios, debido a que es rica en nutrientes, proteínas, vitaminas y minerales. De esta fruta puede ser consumidas tanto las semillas como las carnes, al igual que puede ser preparada de muchas maneras (Ranasinghe *et al.*, 2019).

La Jaca o Jackfruit (*Artocarpus heterophyllus* Lam), es una fruta no estacional, la cual produce y puede ser consumida en todo el año. El proceso del desarrollo de la futa toma de tres a siete meses. El árbol crece en los primeros años hasta 1.5 centímetros en altura. Es un árbol maduro que puede rendir hasta 10 a 16 frutas grandes que puede variar entre dos y cuatro kilos (Ranasinghe *et al.*, 2019).

Características del Jackfruit

Esta fruta se está dando a conocer en el mundo, gracias a sus propiedades alimenticias, textura y sabor. En lugares como España ya se encuentra en fruterías - especializadas en frutas exóticas, y puede ser adquirida por internet. A simple vista, esta fruta parece poco apetecible, cuando todavía no madura es de color verdoso, pero cuando madura, es de un color marrón oscuro, casi similar al plátano maduro (Cardona, 2017).

Beneficios y propiedades del Jackfruit

El Jackfruit se puede considerar como un alimento muy beneficioso dado a que aporta fito-nutrientes, vitaminas, proteínas, carbohidratos y minerales que ayudan a la piel gracias a que sobresale su forma especial como lo es el alto contenido de vitamina A. Además, tiene similitud a productos lácteos dada la cantidad de calcio y un gran aporte de vitamina C. Es relevante que en el proceso de producción no requiere de preservantes ni químicos (Goswami & Chacrabati, 2016).

El Jackfruit entre sus principales beneficios sirve para eliminar el nivel de estrés en las personas, además tiene diferentes funciones como tratamiento para la próstata, la anemia y ayuda al correcto desarrollo neuronal dado que cuenta con un alto contenido de fibra, vitaminas A, C además de tener antioxidantes. Por último el Jackfruit ayuda a la dilatación de los vasos sanguíneos (Cardona, 2017).

Según la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación, (2004) un alimento debe contener nutrientes, debido que aporta energía y ayuda a cubrir las necesidades nutricionales.

Dentro de los beneficios y propiedades que tiene el Jackfruit, podemos observar la cantidad de valor nutricional que posee esta fruta. Tanto como los alimentos que

contienen carbohidratos, proteínas, vitaminas, minerales y fibra, como en el caso del Jackfruit, aportan un beneficio importante a la salud.

En la siguiente tabla, se procede a explicar de manera más específica y detallada a la fruta en mención.

Tabla 7: Propiedades y valor nutricional del Jackfruit

Propiedades nutricionales	Contiene:	Valor nutricional
Carbohidratos	Almidón y fibra diabética	37% - 42%
Proteínas	Aminoácido, cistina, histidina, leucina, lisina	1,9 mg
Vitaminas	Vitamina C, complejo B, ácido fólico, niacina, riboflavina	19,67 mg
Minerales	Calcio, magnesio, ácidos orgánicos	30.0 - 73.2 mg
Fibra	La pulpa	2.6 % y 0.9%

Nota: Adaptado de la revista internacional de ciencias y alimentos (Ranasinghe et al., 2019).

Proveedores de Jackfruit

Esta fruta es una planta originaria de la India, posee diferentes características de calidad, además que puede adaptarse a distintos tipos de suelos, sin embargo, pese que Ecuador posee clima variados, actualmente existen pocos vendedores de esta fruta en Ecuador, si bien es cierto hay poca producción de la misma por lo que es para consumo propio o para comercio a baja escala. Debido a que en internet existe poca información acerca de esta planta, no se puede encontrar cuales serían potenciales vendedores para poner en marcha el proyecto. Se realizaron entrevistas a diez pequeños productores de Jackfruit en la Provincia de Los Ríos – Cantón Montalvo, el cual se concluyó que hay producción para consumo local y las actuales plantaciones no han madurado considerablemente. Se fijó un número de diez entrevistados de acuerdo a Gonzalez y Vasquez (2017) Vega y Yubaila (2018).

Se debe recalcar que los árboles de Jackfruit son 100% orgánico, debido a que no se utiliza ningún tipo de fertilizante y consta de abundantes frutos.

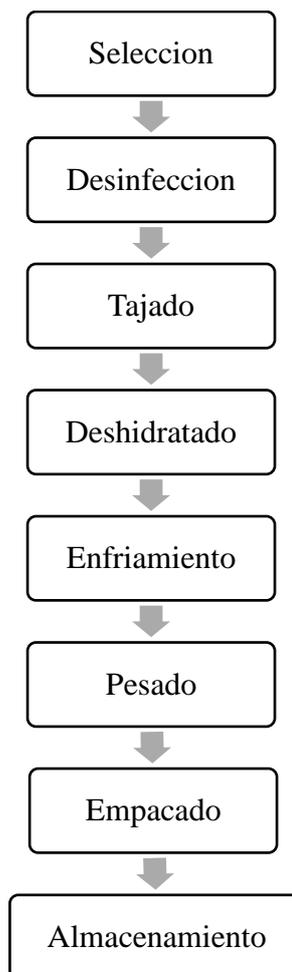
Proceso de producción del snack

Es necesario detallar el proceso, su tratamiento para la elaboración del snack del Jackfruit y almacenamiento para la venta y distribución.

Diagrama de flujo para la producción del snack a base de Jackfruit

Para una correcta deshidratación de la fruta, se debe de seguir paso a paso los siguientes procesos:

Figura 3: Diagrama de flujo para la producción del snack



Nota: Elaborado por autores Valle & Mancero (2020).

Descripción del proceso

Selección: Se elegirá las frutas directamente del árbol que no esté golpeadas y sin magulladuras.

Desinfección: La fruta con toda y cascará será sumergida en 25 ml de cloro con 12% de concentración en 50 litros de agua por 3 minutos para la correcta eliminación de microorganismos.

Lavado: Una vez desinfectado la parte externa de la fruta, se procederá a lavar con agua para proceder al siguiente paso que es el partir la fruta.

Tajado: Se partirá dos partes para obtener la pulpa de la fruta

Rebanado: Se sacará las semillas de la fruta y solo se usará la pulpa

Deshidratado: La fruta se deshidratará en el deshidratador durante 6 a 8 horas a 60 grados

Post deshidratado: Se deja enfriar hasta que el snack este completamente frio en un periodo de 2:

Pesado: En cada funda que es para la venta del snack vendrán 60 gramos del Jackfruit deshidratado.

Empacado: Los snacks a base de Jackfruit deshidratados se recogerán en un recipiente de plástico para enfriarse.

Almacenamiento: Debe hacerse en lugares secos, con buena ventilación, sin exposición a la luz.

Descripción de equipos requeridos para la deshidratación del Jackfruit

Para poder elaborar la correcta deshidratación del Jackfruit para poder ser empacado como snack, necesitaremos de un deshidratador de frutas semi-industrial, se seleccionó el modelo WRH-100B de la marca IKE debido a sus principales características y comodidades que nos brinda al momento de trabajar con él. Cuenta con una capacidad máxima de 100Kg por lote, mientras que la cantidad de deshidratación por hora esta en 3.5KG/H a una temperatura promedio recomendada entre 50 – 65 grados centígrados.

Tabla 8: Características Maquina Deshidratadora

Modelo	WEH-100B
Marca	IKE
Capacidad de producción	100 KG
Tiempo	3.5 KG/H
Temperatura	50 – 80 grados
Tamaño de bandeja	780 L x 540 W x 30 H (mm)

Nota: Elaborado por autores Valle & Mancero (2020)

Insumos requeridos para el proceso de la fruta deshidratada

Los insumos requeridos para el proceso de producción del Jackfruit serán detallados a continuación

Tabla 9: Insumos para el proceso de deshidratación

Items	Cantidad	Costo unitario	Subtotal
Cloro	2	\$15	\$30
Bolsas biodegradables	25920	\$0,05	\$1296
Balanza	1	\$100	\$100

Recipiente de plástico	5	\$4	\$20
------------------------	---	-----	------

Nota: Elaborado por autores Valle & Mancero (2020).

- La bolsa stand up con etiqueta impresa, en el cual se describirá el valor nutricional del snack, el peso neto y logo de la empresa. Además, cuenta con una medida de 110 A x 170 A x 70 F (mm).
- La balanza industrial es electrónica y digital, el cual sirve para poder pesar los gramos que van en la funda del snack.

Propuesta para la preparación del snack

Una vez listo el Jackfruit deshidratado, se procederá la dosificación del fruto con los siguientes gramos. Cada snack tendrá un peso de producto neto de 60 gramos en fundas biodegradables con capacidad máxima hasta 70 gramos.

Tabla 10: Dosificación del snack deshidratado

Ingrediente	Cantidad
Jackfruit deshidratado	60 gramos

Nota: Elaborado por autores Valle & Mancero (2020).

Oferta exportable

Producto

El producto que se propondrá para la internalización es un snack a base de Jackfruit, su nombre comercial será Dried Jackfruit chips.

Requisitos para el ingreso de productos procesados a Europa

Para entrar al mercado europeo los exportadores de productos procesados deben de seguir estos requisitos:

Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (Rodríguez, 2010).

- Garantizar la inocuidad de los alimentos, según procedimientos y requerimientos de HACCP
- Aplicar procedimientos que permitan la rastreabilidad de los ingredientes y alimentos
- Cumplir los requisitos del etiquetado
- Cumplir con todo lo que este escrito acerca los materiales
- Cumplir con la normativa sobre los aditivos de los alimentos
- Cumplir la normativa para evitar la contaminación de los alimentos
- Asegurarse que los embalajes cumplan con la normativa NIMF No.15. “Directrices para reglamentar el embalaje de madera utilizado en el comercio internacional”.
- Cumplir con los requisitos sobre productos orgánicos, si se va a vender como un producto ecológico
- Averiguar que aranceles deberá pagar el producto al ingresar a la UE.
- Averiguar si existen cuotas para la importación de sus productos
- Registrar la marca, si se va a vender el producto con marca propia

Etiquetado

La información que se pondrá en el etiquetado debe ser en un idioma comprensible para consumidores en el país que se va a vender el producto. Se puede incluir múltiples idiomas para que el producto pueda ser vendido en diferentes países. En lo que se refiere a unidades, se debe seguir los siguientes aspectos (Rodríguez, 2010).

- Nombre con el que se va a vender el producto
- Lista completa de ingredientes, enumerados en orden descendente
- Cantidad de los ingredientes

- Cantidad neta del contenido
- Fecha de vencimiento
- Nombre del fabricante, envasador o distribuidor
- Instrucciones de uso o almacenaje
- La identificación del lote
- El país de origen

El etiquetado constara de la descripción del snack, materia prima, fecha de elaboración, valor nutricional y los gramos que contenga el producto.

Imagen 6:

Presentación del empaque



Nota: Elaborado por autores Valle & Mancero (2020).

Embalaje

El organismo perteneciente a la ONU, regula y autoriza a nivel internacional que la elaboración y aplicación de pallets y embalajes de madera para su utilización en exportación mediante la NIMF-15, esta norma fue adoptada por la FAO (Food and

Agriculture Organization), para reducir el riesgo de diseminación e introducción de plagas (Pro Ecuador, 2020).

El producto será exportado en pallet de madera y embalado en cajas de cartón, cada caja contendrá 24 unidades de snack a base de Jackfruit.

Las dimensiones de la caja son las siguientes 35 X 27 X 14 lo cual representa el largo por ancho por alto. También se considera que el pallet tiene una capacidad total de 1080 cajas.

Pallet

Existen diferentes clases y tamaños de contenedores pero dentro de los más comunes está el contenedor de 40 pies, el cual es para una carga sólida, con una medida de 12 metros de largo y 2.4 metros de ancho, con una capacidad de 20 pallets (Pro Ecuador, 2020). El cual será utilizado para la exportación mediante la empresa importadora y exportadora Latin Export S.A. El pallet que usara para la exportación es el estándar y sus dimensiones son de 100x120 centímetros, y su capacidad total es de 54 cajas.

Transporte interno

El transporte de la materia prima que se encuentra en la ciudad de Montalvo y se movilizará hacia la planta de producción en la ciudad de Durán será realizado por parte del productor con un costo adicional al valor total de la materia prima de \$180.

Gastos en el puerto marítimo

El producto una vez almacenado en los contenedores, ingresará al puerto marítimo de Guayaquil los cuales tendrán la obligación de cancelar diferentes valores por conceptos de recepción, despacho y porteo en el terminal de carga. Se ingresarán los contenedores

máximos en 5 días libres para no cancelar el valor por almacenaje, ya que la línea naviera nos facilita con días de detención.

Tabla 11: Costos en Puerto

Detalle	Costo Unitario	Costo Anual
Porteo de contenedores	\$46,26	\$555,12
Certificación VGM	\$5	\$60
Recepción de contenedores	\$39,50	\$474
Otorgamiento de certificados	\$4	\$48

Nota: Elaborado por autores Valle & Mancero (2020).

Transporte internacional

El traslado internacional tendrá como punto de origen el Puerto de Guayaquil y como destino el Puerto de Barcelona, para esto se utilizará el servicio de la línea naviera HAPG LLOYD quienes nos dan la mejor oferta para realizar el flete marítimo hasta el destino acordado, al acordarse una negociación en términos FOB asumen la responsabilidad hasta un punto establecido. El tiempo de transito aproximado será de 32 días.

También existen dos rubros extras, que es el terminal handling con un costo de \$200 y los sellos que se colocan en el contenedor con un valor de \$15, estos valores serán asumidos por el exportador y cancelados con la empresa marítima.

Pago de la exportación

En el pago de la exportación se tomará en cuenta todos los costos incurridos para lograr que la mercadería llegue a su país destino.

Tabla 12: Costos en Origen

Concepto	Valor Unitario
Ocean Freight	\$1.300
THCO	\$200
Gastos Navieros	\$180
Gastos Navieros por Contenedor	\$320
Administración	\$35
Manejo Local	\$50

Nota: Elaborado por autores Valle & Mancero (2020).

Capítulo VI: Análisis financiero

En este capítulo se detallará las fuentes de financiamiento que fueron utilizadas, estructura de capital, donde se encuentra las maquinarias, sueldos, costos de producción, suministros, para la internalización de snacks a base de jackfruit.

Financiamiento de la empresa

Se pretende buscar inversionistas para la aportación de capital, la cual esta detallada en la siguiente tabla:

Tabla 13: Propiedad accionaria

Socios	Aportación	%
1	\$ 4.900	10%
2	\$ 4.900	10%
3	\$ 4.900	10%
4	\$ 4.900	10%
5	\$ 4.900	10%
6	\$ 4.900	10%
7	\$ 4.900	10%
8	\$ 4.900	10%
9	\$ 4.900	10%
10	\$ 4.900	10%
Total de las aportaciones	\$ 49.000	100%

Nota: Elaborado por autores Valle & Mancero (2020)

Gastos

Estos gastos se consideran necesario para la producción del snack a base de jackfruit y también para que el mismo se pueda exportar.

Gastos

Administrativos	Mensual	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Sueldos y Salarios y demás beneficios	\$ 9.321,33	\$ 111.856,00	\$ 114.630,03	\$ 117.472,85	\$ 120.386,18	\$ 123.371,76
Gastos Servicios	1.130,00	13.560,00	13.665,77	13.772,36	13.879,79	13.988,05
Suministros y materiales	\$ 180,00	\$ 2.160,00	\$ 2.176,85	\$ 2.193,83	\$ 2.210,94	\$ 2.228,18
Total	10.631,33	127.576,00	130.472,64	133.439,04	136.476,90	139.587,99

Nota: Elaborado por autores Valle & Mancero (2020)

Tabla 14: Gastos de servicio

Gastos de Servicios

Servicio	Costo/Mes
Teléfono	\$ 50,00
Tv/Internet	\$ 100,00
Agua potable	\$ 50,00
Luz Eléctrica	\$ 500,00
Imprevistos	\$ 300,00
Fletes de Materia Prima	\$ 180,00
Total	\$ 1.130,00

Nota: Elaborado por autores Valle & Mancero (2020)

Tabla 15: Gastos de constitución

Gastos de Constitución	Valor
Pago a la Superintendencia	\$ 414,94
Patente y Marcas	\$ 650,00
Permisos y Licencias	\$ 600,00
Total	\$ 1.664,94

Nota: Elaborado por autores Valle & Mancero (2020)

Tabla 16: Gastos de pre operación

Gastos de Preoperación

Instalación de Equipos	\$ 1.000,00
Conexiones Eléctricas	\$ 500,00
Total	\$ 1.500,00

Nota: Elaborado por autores Valle & Mancero (2020)

Sueldos y salarios

Dentro de los sueldos y salarios se describen cada rubro de gasto mensual, cada cantidad de los sueldos, además el décimo tercero, cuarto, fondo de reserva, las debidas vacaciones, aporte patronal, aporte IEES.

Tabla 17: Inflación de sueldos desde el año 2015

Años	Salario básico	Variación
2015	354	3,39%
2016	366	2,46%
2017	375	2,93%
2018	386	2,07%
2019	394	1,52%
2020	400	2,48%

Nota: Elaborado por autores Valle & Mancero (2020)

En la siguiente tabla se detallan los sueldos y salarios, también los beneficios que deben recibir los empleados de la empresa debido a la ley ecuatoriana.

Tabla 18: Sueldos y salarios

Cargo	Cantidad	Sueldo	Décimo Tercero	Décimo Cuarto	Fondo de Reserva	Vacaciones	Aporte Patronal	Aporte IESS	Subtotal	Neta a Pagar
Gerente	1	\$ 3.000,00	\$ 250,00	\$ 32,83	\$ 250,00	\$ 125,00	\$ 334,50	\$ 283,50	\$ 3.708,83	\$ 3.708,83
Jefe Financiero	1	\$ 1.500,00	\$ 125,00	\$ 32,83	\$ 125,00	\$ 62,50	\$ 167,25	\$ 141,75	\$ 1.870,83	\$ 1.870,83
Jefe de Marketing y ventas	1	\$ 1.500,00	\$ 125,00	\$ 32,83	\$ 125,00	\$ 62,50	\$ 167,25	\$ 141,75	\$ 1.870,83	\$ 1.870,83
Jefe de Logística	1	\$ 1.500,00	\$ 125,00	\$ 32,83	\$ 125,00	\$ 62,50	\$ 167,25	\$ 141,75	\$ 1.870,83	\$ 1.870,83
Operarios	5	\$ 2.500,00	\$ 208,33	\$ 32,83	\$ 208,33	\$ 104,17	\$ 278,75	\$ 236,25	\$ 3.096,17	\$ 15.480,83
Total Mensual	9	\$ 10.000,00	\$ 833,33	\$ 164,17	\$ 833,33	\$ 416,67	\$ 1.115,00	\$ 945,00	\$ 12.417,50	\$ 24.802,17

Nota: Elaborado por autores Valle & Mancero (2020)

Costo de materia prima y producción

Se detalla los costos de la producción y de la materia prima, de los cuales son indispensables para la producción del snack.

Tabla 19: Costos mensuales de producción

Costos de Producción			
Materia Prima Directa			
Detalle	Cantidad	Valor Unitario	Total al Mes
Cloro	2	\$ 30,00	\$ 60,00
Jackfruit	240	\$ 5,75	\$ 1.380,00
Total Materia Prima			\$ 1.440,00
Mano de Obra Directa			
Detalle	Cantidad	Costo Unitario	Total al Mes
Operarios	5	\$ 500,00	\$ 2.500,00
Total Mano de Obra Directa			\$ 2.500,00
Costos Indirectos de Fabricación			
Detalle	Cantidad	Costo Unitario	Total al Mes
Mano de Obra Indirecta			
Gerente	1	\$ 3.000,00	\$ 3.000,00
Jefe de Área	3	\$ 1.000,00	\$ 3.000,00
Total Mano de Obra Indirecta			\$ 6.000,00
Materia Prima Indirecta			
Detalle	Cantidad	Costo Unitario	Total al Mes
Bolsas Biodegradables	27216	\$0,20	\$ 5.443,11
Balanza	1	\$ 100,00	\$ 100,00
Pallets	20	\$ 9,50	\$ 190,00
Cajas de Carton	1134	\$ 0,35	\$ 396,90
Recipiente Plastico	5	\$ 4,00	\$ 20,00
Total Costos Indirectos			\$ 6.150,01
Total Costos de Producción			\$ 16.090,01
		Nos Cuesta	\$ 0,59

Nota: Elaborado por autores Valle & Mancero (2020)

Capital de trabajo

Se ha considera dos meses de los cuales se ha considerado los costos de operación, gastos administrativos donde se detallan los sueldos, salarios, suministros y materiales.

Tabla 20: Capital de trabajo

Costos de operación	Mes 1	Mes 2	Total
Materia Prima	\$ 300	\$ 300	\$ 600
Mano de Obra	\$ 2.000	\$ 2.000	\$ 4.000
Costos indirectos de fabricación	\$ 550	\$ 570	\$ 1.120
Total	\$ 2.850	\$ 2.870	\$ 5.720
Gastos Administrativos			
Sueldos y Salarios	\$ 4.400	\$ 4.400	\$ 8.800
Suministro y Materiales	\$ 180	\$ 180	\$ 360
Total	\$ 4.580	\$ 4.580	\$ 9.160
Capital de Trabajo	\$ 7.430	\$ 7.450	-\$ 3.440

Nota: Elaborado por autores Valle & Mancero (2020)

Proyección de ventas

Se ha hecho un promedio de la tasa de inflación de los últimos años y debido a esto se ha podido calcular las proyecciones de venta que en los próximos años se podrán incrementar las ventas.

Tabla 21: Proyección del precio

Proyección de Precio						
Descripción	Mes	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Precio de Venta al Distribuidor	\$ 0,75	\$ 0,75	\$ 0,76	\$ 0,76	\$ 0,77	\$ 0,77
Proyección de unidades a ser vendidas						
Descripción	Mensual	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Ventas al Distribuidor	27.216	108.864	108.864	108.864	108.864	108.864
Proyección de ventas en Usd dólares						
Descripción	MENSUAL	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
Precio de Venta al Distribuidor	\$ 0,75	\$ 3,54	\$ 3,57	\$ 3,60	\$ 3,62	\$ 3,65
Ventas al Distribuidor	27.216	326.592	326.592	326.592	326.592	326.592
VENTAS TOTALES	\$ 20.412,00	\$ 1.156.135,68	\$ 1.165.153,54	\$ 1.174.241,74	\$ 1.183.400,82	\$ 1.192.631,35

Nota: Elaborado por autores Valle & Mancero (2020)

Tabla 22: Proyección de costos unitarios

		Proyección De Costo Unitario					
Descripción	Mes	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5	
Costo unitario	\$	0,59	\$ 0,59	\$ 0,60	\$ 0,60	\$ 0,61	\$ 0,61
		Proyección de unidades a ser vendidas					
Descripción	Mensual	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5	
Ventas al Distribuidor		27.216	326.592	326.592	326.592	326.592	326.592
		Proyección de costo de producción en Usd dólares					
Descripción	Mensual	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5	
Costo unitario	\$	0,59	\$ 0,59	\$ 0,60	\$ 0,60	\$ 0,61	\$ 0,61
Ventas al Distribuidor		27.216	326.592	326.592	326.592	326.592	326.592
VENTAS TOTALES	\$	16.090,28	\$ 193.083,31	\$ 194.589,36	\$ 196.107,16	\$ 197.636,80	\$ 199.178,36

Nota: Elaborado por autores Valle & Mancero (2020)

Estado de resultados

En el siguiente cuadro se detallan las entradas y salida que tiene la empresa para tener una visión más clara del proyecto

Tabla 23: Estado de resultados

Estado de Resultados										
Mes		Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5				
Ventas Netas	\$	1.156.135,68	\$	1.165.153,54	\$	1.174.241,74	\$	1.183.400,82	\$	1.192.631,35
Costos operativos	\$	193.083,31	\$	194.589,36	\$	196.107,16	\$	197.636,80	\$	199.178,36
Utilidad bruta en ventas	\$	963.052,37	\$	970.564,18	\$	978.134,58	\$	985.764,03	\$	993.452,99
 Gastos Operativos	 \$	 130.358,36	 \$	 131.735,00	 \$	 134.701,40	 \$	 137.739,26	 \$	 140.850,35
<u>Gastos Administrativos</u>	\$	127.576,00	\$	130.472,64	\$	133.439,04	\$	136.476,90	\$	139.587,99
Sueldos y salarios y demás beneficios	\$	111.856,00	\$	114.630,03	\$	117.472,85	\$	120.386,18	\$	123.371,76
Gastos de servicios	\$	13.560,00	\$	13.665,77	\$	13.772,36	\$	13.879,79	\$	13.988,05
Suministros y materiales	\$	2.160,00	\$	2.176,85	\$	2.193,83	\$	2.210,94	\$	2.228,18
 <u>Otros Gastos</u>	 \$	 2.782,36	 \$	 1.262,36	 \$	 1.262,36	 \$	 1.262,36	 \$	 1.262,36
Depreciación y amortización	\$	2.782,36	\$	1.262,36	\$	1.262,36	\$	1.262,36	\$	1.262,36
 Utilidad Operativa	 \$	 832.694,01	 \$	 838.829,17	 \$	 843.433,17	 \$	 848.024,76	 \$	 852.602,64
Participación de utilidades (15%)	\$	124.904,10	\$	125.824,38	\$	126.514,98	\$	127.203,71	\$	127.890,40
Utilidad antes de impuestos	\$	707.789,91	\$	713.004,80	\$	716.918,20	\$	720.821,05	\$	724.712,24
Impuesto a la renta (22%)	\$	-	\$	-	\$	-	\$	-	\$	-
Utilidad Neta	\$	707.789,91	\$	713.004,80	\$	716.918,20	\$	720.821,05	\$	724.712,24

Nota: Elaborado por autores Valle & Mancero (2020)

Flujo de caja

Tabla 24: Análisis del TIR y TMAR

Análisis TIR y VAN

FLUJO DEL PROYECTO

PERIODOS	MENSUAL	AÑO 0	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
Unidades	27216		\$ 108.864,00	\$ 108.864,00	\$ 108.864,00	\$ 108.864,00	\$ 108.864,00
Precio Distribuidor	0,75		\$ 0,75	\$ 0,76	\$ 0,76	\$ 0,77	\$ 0,77
Ingresos anuales	\$ 20.412,00	\$ -	\$ 81.648,00	\$ 82.284,85	\$ 82.926,68	\$ 83.573,50	\$ 84.225,38
Costos:							
Costo de Producción por valor unitario	16090,27604		\$ 193.083,31	\$ 194.589,36	\$ 196.107,16	\$ 197.636,80	\$ 199.178,36
GASTOS ADMINISTRATIVOS	10631,33333			127576	130472,6448	133439,0419	136476,905
<u>Sueldos y Salarios y demás beneficios</u>	9321,333333	0	\$ 111.856,00	\$ 114.630,03	\$ 117.472,85	\$ 120.386,18	\$ 123.371,76
Gastos de Servicios	\$ 1.130,00		\$ 13.560,00	\$ 13.665,77	\$ 13.772,36	\$ 13.879,79	\$ 13.988,05
Suministros y materiales	\$ 180,00	\$ -	\$ 2.160,00	\$ 2.176,85	\$ 2.193,83	\$ 2.210,94	\$ 2.228,18
OTROS GASTOS							
Depreciación Activos Fijos	231,8633333		\$ 2782,36	\$ 1262,36	\$ 1262,36	\$ 1262,36	\$ 1262,36
<u>Amortización Activos Diferidos</u>	7514,29		\$ 7.514,29	\$ 90.171,48	\$ 90.171,48	\$ 90.171,48	\$ 90.171,48
Flujo Antes de Participación Trabajadores	12665,84667	0	\$ 71.351,35	\$ (9.148,99)	\$ (8.507,16)	\$ (7.860,34)	\$ (7.208,46)
(-) Participación Utilidades	1899,877	0	\$ 10.702,70	\$ (1.372,35)	\$ (1.276,07)	\$ (1.179,05)	\$ (1.081,27)
Flujo después de Impuestos	10765,96967	0	\$ 60.648,65	\$ (7.776,64)	\$ (7.231,09)	\$ (6.681,29)	\$ (6.127,19)
(+) Depreciaciones:	231,8633333	0	\$ 2.782,36	\$ 1.262,36	\$ 1.262,36	\$ 1.262,36	\$ 1.262,36
Capital de trabajo		-3440					
Activos Fijos		-37410					
Flujo de Caja Neto	10997,833	-40850	\$ 63.431,01	\$ (6.514,28)	\$ (5.968,73)	\$ (5.418,93)	\$ (4.864,83)
Pay Back del proyecto		-40850	22581,0075	16066,72974	10098,00056	4679,075253	-185,757725

Descripción	Año 0	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Flujo de Caja Neto		\$ 63.431,01	-\$ 6.514,28	-\$ 5.968,73	-\$ 5.418,93	-\$ 4.864,83
Inversión Fija	-\$ 37.410,00					
Inversión Corriente	-\$ 3.440,00					
Resultado	-\$ 40.850,00	\$ 63.431,01	-\$ 6.514,28	-\$ 5.968,73	-\$ 5.418,93	-\$ 4.864,83
Pay Back	-\$ 40.850,00	\$ 22.581,01	\$ 16.066,73	\$ 10.098,00	\$ 4.679,08	-\$ 185,76

Nota: Elaborado por autores Valle & Mancero (2020)

Se analizó, se concluye que el proyecto no es viable, debido a que la TIR es 14%, mientras que la TMAR es de 32,51%, lo cual no cumple con las expectativas del proyecto, junto con el apoyo del VAN que dio como resultado \$2.204,46.

Tabla 25: Análisis de la TMAR, TIR, VAN

TMAR	32,51%
TIR	14%
VAN	\$ (2.204,46)

Nota: Elaborado por autores Valle & Mancero (2020)

Conclusiones

Se ha finalizado el estudio de factibilidad para la producción e internalización de snack a base de jackfruit, se llegó a las siguientes conclusiones:

Según el objetivo específico de elaborar un marco teórico y referencial que permita sustentar la propuesta antes mencionada, se concluye que es de suma importancia las bases teóricas académicas, de las cuales hemos tomado de referencia a lo largo del proyecto.

Referente a definir la demanda potencial mediante el desarrollo de un estudio del mercado el cual permitirá conocer las preferencias del consumidor, se concluyó que el snack a base de jackfruit tiene suficiente acogida en el mercado, pero existe poca producción de la materia prima, el cual no es posible hacer el producto como tal. No se puede satisfacer la demanda proyectada para la comercialización e internalización del snack a base de jackfruit.

En función de describir el proceso de producción para elaborar un snack tomando como materia prima el Jackfruit cual es una fruta cultivada en Ecuador con potencial de exportación, no es factible debido a que existe poca producción de la materia prima en Ecuador, si bien es cierto esta fruta con la cual se proyectaba hacer el snack es originaria de la India por lo tanto no resulta producir el snack.

Finalmente, el último objetivo se refiere a desarrollar la proyección del flujo de caja necesario para medir la viabilidad financiera de dicha propuesta, la cual no resulta rentable debido a que la TIR es 14%, mientras que la TMAR es de 32,51%, lo cual no cumple con las expectativas del proyecto, junto con el apoyo del VAN que dio como resultado \$2.204,46.

Recomendaciones

Para la producción de un snack a base de jackfruit se recomienda contar con maquinarias especializadas en cada area de producción, tambien, la contratación de operarios para poder elaborar el snack de manera eficiente de los productos para la internalización del snack. Además, se debe de conocer todos los requisitos que los países destino pidan al momento de ingresar a sus mercados.

Se recomienda hacer un estudio de mercado y analizar si el producto es factible para su exportación de esa manera poder comercializar el producto y pueda tener viabilidad la empresa, que en el caso del proyecto la empresa que va a fabricar el snack es Green Fruit S.A.

Bibliografía

- Aponte, J. (2006). Administración de personal: Un enfoque hacia la calidad (Segunda edición). ECOE EDICIONES.
- Arbós, L. C. (2012). La producción. Procesos. Relación entre productos y procesos: Organización de la producción y dirección de operaciones. Ediciones Díaz de Santos.
- Asamblea Nacional de Ecuador. (2014). Ley de Compañías. https://www.supercias.gob.ec/bd_supercias/descargas/lotaip/a2/Ley-Cias.pdf
- Asamblea Nacional de Ecuador. (2015). Reglamento al Título de la Facilitación Aduanera para el Comercio, Del Libro V Del Código Orgánico de la Producción, Comercio e Inversiones. https://www.gob.ec/sites/default/files/regulations/2018-11/Documento_Reglamento-T%C3%8dtulo-Facilitaci%C3%93n-Aduanera-Libro-V-COPCI.pdf
- Asamblea Nacional del Ecuador. (2018). Código Orgánico de la Producción, Comercio E Inversiones, COPCI. <https://www.correosdelecuador.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2018/11/COPCI.pdf>
- Ato, M., López, J., & Benavente, A. (2013). Un sistema de clasificación de los diseños de investigación en psicología. *Anales de Psicología*, 29(3), 1038-1059. <https://doi.org/10.6018/analesps.29.3.178511>
- Bajo, O. (1991). Teorías del comercio internacional. Antoni Bosch editor.
- Banco Central. (2019). Ecuador y los acuerdos comerciales. BCE. <https://contenido.bce.fin.ec/documentos/PublicacionesNotas/BOLETIN312019.pdf>

- Banco Central del Ecuador. (2019). La economía ecuatoriana creció 0,1% en 2019. <https://www.bce.fin.ec/index.php/boletines-de-prensa-archivo/item/1359-la-econom%C3%ADa-ecuatoriana-creci%C3%B3-01-en-2019>
- Banco Central del Ecuador. (2020). Evolución de la Balanza Comercial. <https://contenido.bce.fin.ec/documentos/Estadisticas/SectorExterno/BalanzaPagos/balanzaComercial/ebc202001.pdf>
- Bernal, C. (2006). Metodología de la investigación: Para administración, economía, humanidades. Pearson Educación.
- Cámara Marítima del Ecuador. (2019). Incoterms 2020: Los cambios que llegan. <http://www.camae.org/incoterms/incoterms-2020-los-cambios-que-llegan/>
- Camino, S. (2017). Estudios sectoriales: Manufacturas. Desde el Centro conectando ideas para la productividad. <http://www.desdelcentro.org/estudios-sectoriales-manufacturas/>
- Cardona, D. (2017). La Yaca (*Artocarpus heterophyllus*) y sus beneficios. *Ecuadorian Science Journal*, 1(1), 12-14.
- Castañeda, J., & Macias, A. (2016). Guía metodológica para la elaboración de un estudio de factibilidad. Estudio de caso: Fabricación y venta de barras de cereal [Universidad Distrital Francisco José De Caldas]. <http://repository.udistrital.edu.co/bitstream/11349/4946/1/Casta%C3%B1edaMart%C3%ADnezJavierMauricio2016.pdf>
- Clementz, A., & Delmoro, J. (2011). Snack frutales. Universidad del Centro Educativo Latinoamericano. <https://www.redalyc.org/pdf/877/87722114010.pdf>
- Crane, J., & Balerdi, C. (2019). La Jaca en Florida. *Horticultural Sciences*. <https://edis.ifas.ufl.edu/hs283>

- Damodaran, A. (2020). Betas by Sector (US).
http://pages.stern.nyu.edu/~adamodar/New_Home_Page/datafile/Betas.html
- Dvoskin, R. (2004). Fundamentos de marketing. Ediciones Granica S.A.
- Echeverría, C. del R. (2017). Vista de Metodología para determinar la factibilidad de un proyecto. *Revista Publicando*, 4 No 13, 172-188.
- Ecuador Legal. (2020, enero 1). Calculadora de aportes al IESS 2020. EcuadorLegalOnline. <http://www.ecuadorlegalonline.com/laboral/calculadora-aportaciones-iess/>
- Esquivel, L., Alejo, S., & Arévalo, G. (2013). La Yaca (*Artocarpus Heterophyllus* Lam.) un fruto de exportación. *AgroProductividad*, 6(5). <http://revista-agroproductividad.org/index.php/agroproductividad/article/view/486>
- Fondo Monetario Internacional. (2019). Informe Anual del FMI 2019; Nuestro mundo conectado. FMI; FMI.
<https://www.imf.org/external/pubs/ft/ar/2019/eng/assets/pdf/imf-annual-report-2019-es.pdf>
- Fred, D. (2003). Conceptos de administración estratégica (Ilustrada). Pearson Educación.
- Garcés, J. E. (2015). Revisión crítica de los postulados clásicos del comercio internacional: Un ejercicio empírico sobre Colombia y Perú. *Revista Finanzas y Política Económica*, 147-168.
<https://doi.org/10.14718/revfinanzpolitecon.2015.7.1.8>
- Gómez, M. (2006). Introducción a la metodología de la investigación científica. Editorial Brujas.
- Gonzalez, A., & Vasquez, N. (2017). Internacionalización de la piña Mayanes deshidratada con destino ciudad de México. 92.

- Goswami, C., & Chacrabati, R. (2016). Chapter 14—Jackfruit (*Artocarpus heterophyllus*).
 En M. S. J. Simmonds & V. R. Preedy (Eds.), *Nutritional Composition of Fruit Cultivars* (pp. 317-335). Academic Press. <https://doi.org/10.1016/B978-0-12-408117-8.00014-3>
- Hernández, R., Fernández, C., & Baptista, M. del P. (2014). *Metodología de la investigación* 5ta Edición.pdf.
https://www.esup.edu.pe/descargas/dep_investigacion/Metodologia%20de%20la%20investigaci%C3%B3n%205ta%20Edici%C3%B3n.pdf
- Instituto Nacional de Estadística y Censos. (2014). ¿Qué es eso de la buena nutrición? Ecuador en cifras, 24.
- Instituto Promotor De Exportaciones e Inversiones. (2017). Ficha de Snack de Vegetales. Pro Ecuador. <https://www.proecuador.gob.ec/ficha-de-snack-de-vegetales/>
- Jodar, C. (2018). Snackificación: Un nuevo concepto de consumo. AINIA. <https://www.ainia.es/tecnoalimentalia/consumidor/snacks-nuevo-concepto-consumo/>
- Kuhn, S. T. (2011). *La estructura de las revoluciones científicas*. Fondo de Cultura Económica.
- La Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación. (2004). *Nutrientes en los alimentos*. FAO. <http://www.fao.org/3/y5740s/y5740s16.pdf>
- Luna, R., & Chaves, D. (2001). *Guía para elaborar estudios de factibilidad de proyectos ecoturísticos*. USAID.
http://www.ucipfg.com/Repositorio/MGTS/MGTS14/MGTSV-04/semana4/4Guia_Factibilidad_Proyectos_Ecoturisticos_CAPAS.pdf
- Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. (2018). *Informe de consumo 2018*. Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

https://www.mapa.gob.es/images/es/20190807_informedeconsumo2018pdf_tcm30-512256.pdf

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. (2019). Informe del consumo alimentario en España 2019. Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/temas/consumo-tendencias/informedelconsumoalimentarioenespana2019_tcm30-540250.pdf

Ministerio de Agricultura y Ganadería. (2019). Agricultura, la base de la economía y la alimentación. MAG. <https://www.agricultura.gob.ec/agricultura-la-base-de-la-economia-y-la-alimentacion/>

Ministerio de Exportaciones de Pro Ecuador. (2019). Monitoreo de Exportaciones – Pro Ecuador. PRO ECUADOR. <https://www.proecuador.gob.ec/monitoreo-de-exportaciones/>

Ministerio de Producción, Comercio Exterior, Inversiones y Pesca. (2016). Acuerdo Comercial Ecuador – Unión Europea. <https://www.produccion.gob.ec/acuerdo-comercial-ecuador-union-europea/>

Ministerio de Relaciones Exteriores. (2017). Ficha tendencias snacks saludables ecuador. Pro Chile Ecuador. https://www.prochile.gob.cl/wp-content/uploads/2017/11/ficha_tendencias_snacks_saludables_ecuador_2017.pdf

Ortiz, D. A., & Flores, M. (2008). Consumo de productos orgánicos / agroecológicos en los hogares ecuatorianos. Desarrollo de Cadenas Agrícolas Sustentables. <http://www.siicex.gob.pe/siicex/documentosportal/alertas/documento/doc/63780450radBF21D.pdf>

Pedros, D. M., & Gutiérrez, A. M. (2012). Análisis del entorno. Ediciones Díaz de Santos.

- Piña, G., Quiroz, J., Ochoa, A., & Magaña-Lemus, S. (2010). Caracterización físico-química de frutas frescas de cultivos no tradicionales en Venezuela I la yaca. *Agronomía Tropical*, 60(1), 35-42.
- Porter, M. (2017). *Ser competitivo: Edición actualizada y aumentada*. Grupo Planeta.
- Pro Ecuador. (2019a). Guía del Exportador. <https://www.proecuador.gob.ec/guia-del-exportador/>
- Pro Ecuador. (2019b). Monitoreo de Exportaciones – Evolución de las Exportaciones No Petroleras de Países por Subpartida. Pro Ecuador. <https://www.proecuador.gob.ec/monitoreo-de-exportaciones/>
- Pro Ecuador. (2020). Tipos de embalaje frecuente para la exportación. <https://www.proecuador.gob.ec/guia-del-inversionista-2/>
- Quiroz, L. (2012). Fundamentos del model económico H-0 (Modelo Heckscher-Ohlin). Pontificia Universidad Católica del Ecuador. <http://pucae.puce.edu.ec/efi/index.php/economia-internacional/13-teoria-neoclasica/18-fundamentos-del-model-economico-h-0-modelo-heckscher-ohlin>
- Ramos, J. (2018). Cómo se construye el marco teórico de la investigación. *Cadernos de Pesquisa*, 48(169), 830-854. <https://doi.org/10.1590/198053145177>
- Ranasinghe, R. a. S. N., Maduwanthi, S. D. T., & Marapana, R. a. U. J. (2019, enero 6). Nutritional and Health Benefits of Jackfruit (*Artocarpus heterophyllus* Lam.): A Review [Review Article]. *International Journal of Food Science*; Hindawi. <https://doi.org/10.1155/2019/4327183>
- Razo, C. (1998). *Cómo elaborar y asesorar una investigación de tesis (Primera edición)*. Pearson Educación. <https://books.google.com.ec/books?id=1ycDGW3ph1UC&pg=PA73&dq=que+e+s+un+marco+conceptual+tesis&hl=es&sa=X&ved=0ahUKEwiJw9TWneLpAh>

VjRN8KHTbID5kQ6AEIJzAA#v=onepage&q=que%20es%20un%20marco%20conceptual%20tesis&f=false

Revista Líderes. (2018). Un 'snack' elaborado en Ecuador con chocolate de alta gama.

Revista Líderes. <https://www.revistalideres.ec/lideres/snack-ecuador-chocolate-prochoc-alimento.html>

Rodríguez, D. (2010). Mercado de la Union Europea: Guía para identificar los principales

requisitos de ingreso de productos agrícolas frescos y procesados. Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura IICA. <https://repositorio.iica.int/bitstream/handle/11324/7054/BVE18040214e.pdf;jsessionid=962279749B6B59F8F9BF3F9984C99903?sequence=1>

Romero, M. (2009). Los procesos de internacionalización empresarial y la gestión de personas. EOI Escuela de Organización Industrial.

Secretaría de Educación Superior, Ciencia, Tecnología e Innovación. (2019). Inversión

en infraestructura, clave para la formación técnica y tecnológica y el desarrollo del Ecuador. <https://www.educacionsuperior.gob.ec/inversion-en-infraestructura-clave-para-la-formacion-tecnica-y-tecnologica-y-el-desarrollo-del-ecuador/>

Secretaria Nacional de Planificación y Desarrollo. (2017). Plan de Nacional de Desarrollo

2017-2021. https://www.planificacion.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2017/10/PNBV-26-OCT-FINAL_0K.compressed1.pdf

Superintendencia de Compañías. (2020).

Manual_Usuario_Constitucion_Electronica_Usuario.

https://appscvsmovil.supercias.gob.ec/guiasUsuarios/images/guias/cons_elec/Manual_Usuario_Constitucion_Electronica_Usuario.pdf

- Tlapanco, H. (2016). Experimentos en una ciencia no experimental. 295.
<https://www.redalyc.org/pdf/601/60144179002.pdf>
- Trade Map. (2019). Lista de los países exportadores para el producto seleccionado en 2019 | Producto: 200899.
https://www.trademap.org/Country_SelProduct_Graph.aspx?nvpm=3%7c%7c%7c%7c%7c200899%7c%7c%7c6%7c1%7c1%7c2%7c1%7c1%7c2%7c1%7c1%7c2
- Trenzano, J. M. F., & Nadal, J. F. (1997). Los Estudios de Mercado: Cómo Hacer un Estudio de Mercado de Forma Práctica. Todo lo Que Conviene Saber para Hacer Estudios con Escasos Recursos. Ediciones Díaz de Santos.
- Tridge. (2020). Browse Suppliers. Tridge. <https://www.tridge.com/sellers/all>
- Vargas Tierras, Y. B., Prado-Beltrán, J. K., Nicolalde-Cruz, J. R., Casanoves, F., Virginio-Filho, E. de M., & Viera Arroyo, W. F. (2018). Caracterización y rol de los frutales amazónicos en fincas familiares en las provincias de Sucumbíos y Orellana (Ecuador). *Ciencia y Tecnología Agropecuaria*, 19(3).
https://doi.org/10.21930/rcta.vol19_num3_art:812
- Vega, F., & Yubaila, A. (2018). Estudio de factibilidad para determinar la viabilidad de la producción de Derivados de Jaca.
https://issuu.com/pucesd/docs/trabajo_de_titulaci_n_vega_fanny-yu
- Wheelen, T. L., & Hunger, D. L. (2007). Administración estratégica y política de negocios (10.a ed.). Pearson Educación.
- Wilson, B. (2020). Cómo comemos: Claves para una alimentación equilibrada y sostenible. Turner.
https://books.google.com.ec/books?id=OI_fDwAAQBAJ&pg=PT194&dq=que+es+un+snack+saludable&hl=es&sa=X&ved=0ahUKEwiR552ikuLpAhWmm-

AKHel5CCUQ6AEIJzAA#v=onepage&q=que%20es%20un%20snack%20salud
able&f=false

Zavala, D. I. (2016). Crítica a la Teoría Clásica del Comercio Internacional, un enfoque de equilibrio general entre país grande y país pequeño. *Economía Informa*, 397, 61-79. <https://doi.org/10.1016/j.ecin.2016.03.004>

Apéndice

Apéndice A: Certificado INIAP



CERTIFICADO

A quien interese:

Por medio de la presente, el Instituto Nacional de Investigaciones Agropecuarias (INIAP), da a conocer que la información solicitada para la elaboración del Trabajo de titulación aprobado con el nombre de "Estudio de Factibilidad económica para la internacionalización de snack a base de Jackfruit" sobre la producción y cultivo nacional de jack fruit no cuenta con registros certificados.



Apéndice B: Entrevistas 1



UNIVERSIDAD CATÓLICA DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL
FACULTAD DE ESPECIALIDADES EMPRESARIALES
CARRERA DE COMERCIO Y FINANZAS INTERNACIONALES

Modelo de entrevista

La presente entrevista tiene por finalidad recoger información sobre la investigación titulada “Estudio de factibilidad para la producción e internalización de snack a base de jackfruit”, a los agricultores de la Provincia de los Ríos que en sus fincas tengan el árbol del jackfruit. Sobre el particular se solicita a usted atender los temas que a continuación presentamos y responder con sus propias palabras lo que considere pertinente, opinión que será muy importante para el estudio antes señalado, se le recuenta que esta encuesta es para fines académicos, agradeciéndole su participación

Entrevistado: Paola González

Fecha: 14 de julio del 2020

1. **¿En qué zona de la provincia de los Ríos Ud. se encuentra?**
R: Montalvo
2. **¿Conoce usted el cultivo del árbol de Jackfruit?**
R: Si
3. **¿Es propietario de estos cultivos de jackfruit? En el caso de que diga NO, la entrevista se termina.**
Si la respuesta es SI, responda las siguientes preguntas:
R: Si
4. **¿Cuántos arboles de Jackfruit posee?**
Poseo doce árboles de jackfruit, dos hay grandes, los siguientes diez están en proceso de crecimiento
5. **¿Desde cuándo empezó a producir Jackfruit?**
R: Desde el 2012
6. **¿Cuáles fueron las razones por la que decidió producirlo?**
R: Por las propiedades de la fruta
7. **¿Cuántos años ha tenido el cultivo de jackfruit?**
R: 8 años
8. **¿Cómo financia la producción de Jackfruit, por crédito con Cooperativas, bancos públicos, privados?**
R: Sería por Cooperativas de Ahorro y Crédito, porque facilitan los trámites para el crédito
9. **¿Cuánto ha invertido por concepto de producción de Jackfruit? Nos puede dar detalles de producción por hectárea, insumos.**
R: Como es de producción silvestre, la planta no necesito de invertir en insumos
10. **¿Utiliza algún tipo de fertilizantes para los cultivos del árbol jackfruit? ¿Qué insumos utiliza para la producción de jackfruit? (fertilizantes, químico para control de plagas)**

- R: No, es una fruta muy natural
- 11. ¿Con que frecuencia cosecha los cultivos del árbol del jackfruit?**
R: Cada 3 meses
- 12. ¿Cuánto llega a pesar cada unidad de la fruta jackfruit? Por favor, defina la unidad en libras, kilogramos o quintales.**
R: Entre 30 y 40 libras
- 13. ¿Ustedes tienen conformado un grupo o gremio de productores de jackfruit?**
R: No, debido a que es una fruta poco conocida
- 14. ¿Estarían dispuestos a exportar si hubiera las condiciones?**
R: Sí, pero debería que sembrar más árboles de jackfruit
- 15. Existe algún beneficio que ofrece el gobierno como productores de jackfruit?**
R: No, el jackfruit es una fruta poco conocida



UNIVERSIDAD CATÓLICA DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL
FACULTAD DE ESPECIALIDADES EMPRESARIALES
CARRERA DE COMERCIO Y FINANZAS INTERNACIONALES

Modelo de entrevista

La presente entrevista tiene por finalidad recoger información sobre la investigación titulada “Estudio de factibilidad para la producción e internalización de snack a base de jackfruit”, a los agricultores de la Provincia de los Ríos que en sus fincas tengan el árbol del jackfruit. Sobre el particular se solicita a usted atender los temas que a continuación presentamos y responder con sus propias palabras lo que considere pertinente, opinión que será muy importante para el estudio antes señalado, se le recuenta que esta encuesta es para fines académicos, agradeciéndole su participación

Entrevistado: Teresa González

Fecha: 14 de julio del 2020

1. **¿En qué zona de la provincia de los Ríos Ud. se encuentra?**
R: Montalvo – Recinto La Estrella
2. **¿Conoce usted el cultivo del árbol de Jackfruit?**
R: Si
3. **¿Es propietario de estos cultivos de jackfruit? En el caso de que diga NO, la entrevista se termina.**
Si la respuesta es SI, responda las siguientes preguntas:
R: Si
4. **¿Cuántos árboles de Jackfruit posee?**
Treinta y ocho, ocho del cual ya se pueden consumir y treinta que estan creciendo
5. **¿Desde cuándo empezó a producir Jackfruit?**
R: Desde el 2011
6. **¿Cuáles fueron las razones por la que decidió producirlo?**
R: Debido a los beneficios que tiene el Yaca
7. **¿Cuántos años ha tenido el cultivo de jackfruit?**
R: 9 años
8. **¿Cómo financia la producción de Jackfruit, por crédito con Cooperativas, bancos públicos, privados?**
R: Sería por medio de cooperativas
9. **¿Cuánto ha invertido por concepto de producción de Jackfruit? Nos puede dar detalles de producción por hectárea, insumos.**
R: No he invertido nada, la planta ha crecido sin ayuda alguna
10. **¿Utiliza algún tipo de fertilizantes para los cultivos del árbol jackfruit? ¿Qué insumos utiliza para la producción de jackfruit? (fertilizantes, químico para control de plagas)**
R: No, para la fruta no usa ningún tipo de fertilizantes
11. **¿Con que frecuencia cosecha los cultivos del árbol del jackfruit?**
R: Por lo general aquí en mis terrenos cada 4 meses
12. **¿Cuánto llega a pesar cada unidad de la fruta jackfruit? Por favor, defina la unidad en libras, kilogramos o quintales.**

R: Entre 30 y 40 libras

13. ¿Ustedes tienen conformado un grupo o gremio de productores de jackfruit?

R: No, debido a que es una fruta poco conocida

14. ¿Estarían dispuestos a exportar si hubiera las condiciones?

R: Sí, sería una bueno

15. Existe algún beneficio que ofrece el gobierno como productores de jackfruit?

R: No, el Gobierno no ha ofrecido ningún beneficio para esta fruta



UNIVERSIDAD CATÓLICA DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL
FACULTAD DE ESPECIALIDADES EMPRESARIALES
CARRERA DE COMERCIO Y FINANZAS INTERNACIONALES

Modelo de entrevista

La presente entrevista tiene por finalidad recoger información sobre la investigación titulada “Estudio de factibilidad para la producción e internalización de snack a base de jackfruit”, a los agricultores de la Provincia de los Ríos que en sus fincas tengan el árbol del jackfruit. Sobre el particular se solicita a usted atender los temas que a continuación presentamos y responder con sus propias palabras lo que considere pertinente, opinión que será muy importante para el estudio antes señalado, se le recuenta que esta encuesta es para fines académicos, agradeciéndole su participación

Entrevistado: Homero Sanabria

Fecha: 14 de julio del 2020

1. **¿En qué zona de la provincia de los Ríos Ud. se encuentra?**
R: Montalvo – Recinto La Estrella
2. **¿Conoce usted el cultivo del árbol de Jackfruit?**
R: Si
3. **¿Es propietario de estos cultivos de jackfruit? En el caso de que diga NO, la entrevista se termina.**
Si la respuesta es SI, responda las siguientes preguntas:
R: Si
4. **¿Cuántas plantas de Jackfruit posee?**
R: Diez arboles de jackfruit
5. **¿Desde cuándo empezó a producir Jackfruit?**
R: Desde el 2008
6. **¿Cuáles fueron las razones por la que decidió producirlo?**
R: Debido a los beneficios que tiene el Yaca
7. **¿Cuántos años ha tenido el cultivo de jackfruit?**
R: 12 años
8. **¿Cómo financia la producción de Jackfruit, por crédito con Cooperativas, bancos públicos, privados?**
R: Por mi edad, no quisiera producir más
9. **¿Cuánto ha invertido por concepto de producción de Jackfruit? Nos puede dar detalles de producción por hectárea, insumos.**
R: No, por fortuna, no he gastado nada para mis arboles de jackfruit
10. **¿Utiliza algún tipo de fertilizantes para los cultivos del árbol jackfruit? ¿Qué insumos utiliza para la producción de jackfruit? (fertilizantes, químico para control de plagas)**
R: No, ningún tipo de químicos, ni control de plagas
11. **¿Con qué frecuencia cosecha los cultivos del árbol del jackfruit?**
R: Por lo general aquí en mis terrenos cada 4 meses

- 12. ¿Cuánto llega a pesar cada unidad de la fruta jackfruit? Por favor, defina la unidad en libras, kilogramos o quintales.**
R: Entre 35 y 40 libras
- 13. ¿Ustedes tienen conformado un grupo o gremio de productores de jackfruit?**
R: No.
- 14. ¿Han tenido la oportunidad de exportar su producción?**
R: No
- 15. ¿Estarían dispuestos a exportar si hubiera las condiciones?**
R: Por mi edad no, pero si me hubiera gustado
- 16. Existe algún beneficio que ofrece el gobierno como productores de jackfruit?**
R: No.



UNIVERSIDAD CATÓLICA DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL
FACULTAD DE ESPECIALIDADES EMPRESARIALES
CARRERA DE COMERCIO Y FINANZAS INTERNACIONALES

Modelo de entrevista

La presente entrevista tiene por finalidad recoger información sobre la investigación titulada “Estudio de factibilidad para la producción e internalización de snack a base de jackfruit”, a los agricultores de la Provincia de los Ríos que en sus fincas tengan el árbol del jackfruit. Sobre el particular se solicita a usted atender los temas que a continuación presentamos y responder con sus propias palabras lo que considere pertinente, opinión que será muy importante para el estudio antes señalado, se le recuenta que esta encuesta es para fines académicos, agradeciéndole su participación

Entrevistado: Pedro Montero

Fecha: 15 de julio del 2020

1. **¿En qué zona de la provincia de los Ríos Ud. se encuentra?**
R: Montalvo – Recinto El Cisne
¿Conoce usted el cultivo del árbol de Jackfruit?
R: Si
2. **¿Es propietario de estos cultivos de jackfruit? En el caso de que diga NO, la entrevista se termina.**
Si la respuesta es SI, responda las siguientes preguntas:
R: Si
3. **¿Cuántas plantas de Jackfruit posee?**
R: Doce
4. **¿Desde cuándo empezó a producir Jackfruit?**
R: Desde el 2014
5. **¿Cuáles fueron las razones por la que decidió producirlo?**
R: A mí me obsequiaron una planta y cuando me conversaron de las propiedades, no dude en sembrar una planta más.
6. **¿Cuántos años ha tenido el cultivo de jackfruit?**
R: 6 años
7. **¿Cómo financia la producción de Jackfruit, por crédito con Cooperativas, bancos públicos, privados?**
R: Por medio de las cooperativas de ahorro
8. **¿Cuánto ha invertido por concepto de producción de Jackfruit? Nos puede dar detalles de producción por hectárea, insumos.**
R: No señorita, ni un centavo
9. **¿Utiliza algún tipo de fertilizantes para los cultivos del árbol jackfruit? ¿Qué insumos utiliza para la producción de jackfruit? (fertilizantes, químico para control de plagas)**
R: No, ningún tipo de químicos, ni control de plagas
10. **¿Con que frecuencia cosecha los cultivos del árbol del jackfruit?**

R: Aquí en mis terrenos cada 4 meses porque es tierra muy prospera

- 11. ¿Cuánto llega a pesar cada unidad de la fruta jackfruit? Por favor, defina la unidad en libras, kilogramos o quintales.**

R: Entre 25 y 35 libra, varia el tamaño, unas suelen ser más grandes que otras,

- 12. ¿Ustedes tienen conformado un grupo o gremio de productores de jackfruit?**

R: No.

- 13. ¿Han tenido la oportunidad de exportar su producción?**

R: No

- 14. ¿Estarían dispuestos a exportar si hubiera las condiciones?**

R: Si, sería interesante

- 15. Existe algún beneficio que ofrece el gobierno como productores de jackfruit?**

R: No.



UNIVERSIDAD CATÓLICA DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL
FACULTAD DE ESPECIALIDADES EMPRESARIALES
CARRERA DE COMERCIO Y FINANZAS INTERNACIONALES

Modelo de entrevista

La presente entrevista tiene por finalidad recoger información sobre la investigación titulada “Estudio de factibilidad para la producción e internalización de snack a base de jackfruit”, a los agricultores de la Provincia de los Ríos que en sus fincas tengan el árbol del jackfruit. Sobre el particular se solicita a usted atender los temas que a continuación presentamos y responder con sus propias palabras lo que considere pertinente, opinión que será muy importante para el estudio antes señalado, se le recuenta que esta encuesta es para fines académicos, agradeciéndole su participación

Entrevistado: Bernabé Díaz

Fecha: 15 de julio del 2020

1. **¿En qué zona de la provincia de los Ríos Ud. se encuentra?**
R: Montalvo – Recinto El Cisne
¿Conoce usted el cultivo del árbol de Jackfruit?
R: Si
2. **¿Es propietario de estos cultivos de jackfruit? En el caso de que diga NO, la entrevista se termina.**
Si la respuesta es SI, responda las siguientes preguntas:
R: Si
3. **¿Cuántas plantas de Jackfruit posee?**
Poseo nueve
4. **¿Desde cuándo empezó a producir Jackfruit?**
R: Desde el 2015
5. **¿Cuáles fueron las razones por la que decidió producirlo?**
R: Escuche de un amigo los beneficios para la salud que tiene esta fruta y no dude en buscar la semilla para tenerla en mi finca.
6. **¿Cuántos años ha tenido el cultivo de jackfruit?**
R: 5 años
7. **¿Cómo financia la producción de Jackfruit, por crédito con Cooperativas, bancos públicos, privados?**
R: Sin financiamiento
8. **¿Cuánto ha invertido por concepto de producción de Jackfruit? Nos puede dar detalles de producción por hectárea, insumos.**
R: No
9. **¿Utiliza algún tipo de fertilizantes para los cultivos del árbol jackfruit? ¿Qué insumos utiliza para la producción de jackfruit? (fertilizantes, químico para control de plagas)**
R: No, ningún tipo de químicos.
10. **¿Con que frecuencia cosecha los cultivos del árbol del jackfruit?**

R: Cada 4 meses

- 11. ¿Cuánto llega a pesar cada unidad de la fruta jackfruit? Por favor, defina la unidad en libras, kilogramos o quintales.**

R: De 25 a 30 libras aproximadamente

- 12. ¿Ustedes tienen conformado un grupo o gremio de productores de jackfruit?**

R: No.

- 13. ¿Han tenido la oportunidad de exportar su producción?**

R: No

- 14. ¿Estarían dispuestos a exportar si hubiera las condiciones?**

R: Si, sería bueno.

- 15. Existe algún beneficio que ofrece el gobierno como productores de jackfruit?**

R: No.



UNIVERSIDAD CATÓLICA DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL
FACULTAD DE ESPECIALIDADES EMPRESARIALES
CARRERA DE COMERCIO Y FINANZAS INTERNACIONALES

Modelo de entrevista

La presente entrevista tiene por finalidad recoger información sobre la investigación titulada “Estudio de factibilidad para la producción e internalización de snack a base de jackfruit”, a los agricultores de la Provincia de los Ríos que en sus fincas tengan el árbol del jackfruit. Sobre el particular se solicita a usted atender los temas que a continuación presentamos y responder con sus propias palabras lo que considere pertinente, opinión que será muy importante para el estudio antes señalado, se le recuenta que esta encuesta es para fines académicos, agradeciéndole su participación

Entrevistado: Violfer Mariño

Fecha: 16 de julio del 2020

- 1. ¿En qué zona de la provincia de los Ríos Ud. se encuentra?**
R: Montalvo – Recinto San Antonio
¿Conoce usted el cultivo del árbol de Jackfruit?
R: Si
- 2. ¿Es propietario de estos cultivos de jackfruit? En el caso de que diga NO, la entrevista se termina.**
Si la respuesta es SI, responda las siguientes preguntas:
R: Si
- 3. ¿Cuántas plantas de Jackfruit posee?**
13 árboles de jackfruit, 3 árboles viejos y 10 que están creciendo
- 4. ¿Desde cuándo empezó a producir Jackfruit?**
R: Desde el 2005
- 5. ¿Cuáles fueron las razones por la que decidió producirlo?**
R: Por el sabor
¿Cuántos años ha tenido el cultivo de jackfruit?
R: 15 años
- 6. ¿Cómo financia la producción de Jackfruit, por crédito con Cooperativas, bancos públicos, privados?**
R: No, para este cultivo no he financiado en ninguna entidad financiera ni de ningún tipo.
- 7. ¿Cuánto ha invertido por concepto de producción de Jackfruit? Nos puede dar detalles de producción por hectárea, insumos.**
R: Cero dólares
- 8. ¿Utiliza algún tipo de fertilizantes para los cultivos del árbol jackfruit? ¿Qué insumos utiliza para la producción de jackfruit? (fertilizantes, químico para control de plagas)**
R: No, es cero fertilizantes.
- 9. ¿Con que frecuencia cosecha los cultivos del árbol del jackfruit?**
R: Cada 4 meses

- 10. ¿Cuánto llega a pesar cada unidad de la fruta jackfruit? Por favor, defina la unidad en libras, kilogramos o quintales.**
R: 30 libras aproximadamente
- 11. ¿Ustedes tienen conformado un grupo o gremio de productores de jackfruit?**
R: No.
- 12. ¿Han tenido la oportunidad de exportar su producción?**
R: No
- 13. ¿Estarían dispuestos a exportar si hubiera las condiciones?**
R: Si, porque no.
- 14. Existe algún beneficio que ofrece el gobierno como productores de jackfruit?**
R: No.



UNIVERSIDAD CATÓLICA DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL
FACULTAD DE ESPECIALIDADES EMPRESARIALES
CARRERA DE COMERCIO Y FINANZAS INTERNACIONALES

Modelo de entrevista

La presente entrevista tiene por finalidad recoger información sobre la investigación titulada “Estudio de factibilidad para la producción e internalización de snack a base de jackfruit”, a los agricultores de la Provincia de los Ríos que en sus fincas tengan el árbol del jackfruit. Sobre el particular se solicita a usted atender los temas que a continuación presentamos y responder con sus propias palabras lo que considere pertinente, opinión que será muy importante para el estudio antes señalado, se le recuenta que esta encuesta es para fines académicos, agradeciéndole su participación

Entrevistado: Carlos Valle

Fecha: 16 de julio del 2020

- 1. ¿En qué zona de la provincia de los Ríos Ud. se encuentra?**
R: Montalvo – Recinto Entrada a la Guadalupe
¿Conoce usted el cultivo del árbol de Jackfruit?
R: Si
- 2. ¿Es propietario de estos cultivos de jackfruit? En el caso de que diga NO, la entrevista se termina.**
Si la respuesta es SI, responda las siguientes preguntas:
R: Si
- 3. ¿Cuántas plantas de Jackfruit posee?**
Poseo 18 árboles de jackfruit de los cuales, 3 son los que tienen mayor edad y 15 están en crecimiento.
- 4. ¿Desde cuándo empezó a producir Jackfruit?**
R: Desde el 2010
- 5. ¿Cuáles fueron las razones por la que decidió producirlo?**
R: A mí me obsequiaron una planta y cuando me conversaron de las propiedades, no dude en sembrar una planta más.
- 6. ¿Cuántos años ha tenido el cultivo de jackfruit?**
R: 10 años
- 7. ¿Cómo financia la producción de Jackfruit, por crédito con Cooperativas, bancos públicos, privados?**
R: No ha sido necesario financiar con entidades financieras porque esta fruta es de producción silvestre.
- 8. ¿Cuánto ha invertido por concepto de producción de Jackfruit? Nos puede dar detalles de producción por hectárea, insumos.**
R: Nada
- 9. ¿Utiliza algún tipo de fertilizantes para los cultivos del árbol jackfruit? ¿Qué insumos utiliza para la producción de jackfruit? (fertilizantes, químico para control de plagas)**
R: No, ni fertilizantes ni químicos, todo es natural.

10. **¿Con que frecuencia cosecha los cultivos del árbol del jackfruit?**
R: Cada 4 meses
11. **¿Cuánto llega a pesar cada unidad de la fruta jackfruit? Por favor, defina la unidad en libras, kilogramos o quintales.**
R: 30 libras aproximadamente
12. **¿Ustedes tienen conformado un grupo o gremio de productores de jackfruit?**
R: No.
13. **¿Han tenido la oportunidad de exportar su producción?**
R: No
14. **¿Estarían dispuestos a exportar si hubiera las condiciones?**
R: Si, sería una experiencia gratificante.
15. **Existe algún beneficio que ofrece el gobierno como productores de jackfruit?**
R: No.



UNIVERSIDAD CATÓLICA DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL
FACULTAD DE ESPECIALIDADES EMPRESARIALES
CARRERA DE COMERCIO Y FINANZAS INTERNACIONALES

Modelo de entrevista

La presente entrevista tiene por finalidad recoger información sobre la investigación titulada “Estudio de factibilidad para la producción e internalización de snack a base de jackfruit”, a los agricultores de la Provincia de los Ríos que en sus fincas tengan el árbol del jackfruit. Sobre el particular se solicita a usted atender los temas que a continuación presentamos y responder con sus propias palabras lo que considere pertinente, opinión que será muy importante para el estudio antes señalado, se le recuenta que esta encuesta es para fines académicos, agradeciéndole su participación

Entrevistado: Ulises Solís

Fecha: 16 de julio del 2020

1. **¿En qué zona de la provincia de los Ríos Ud. se encuentra?**
R: Montalvo – Recinto La Esmeraldas
¿Conoce usted el cultivo del árbol de Jackfruit?
R: Si
2. **¿Es propietario de estos cultivos de jackfruit? En el caso de que diga NO, la entrevista se termina.**
Si la respuesta es SI, responda las siguientes preguntas:
R: Si
3. **¿Cuántas plantas de Jackfruit posee?**
Solo poseo de 10 árboles de jackfruit
4. **¿Desde cuándo empezó a producir Jackfruit?**
R: Desde el 2015
5. **¿Cuáles fueron las razones por la que decidió producirlo?**
R: Porque tiene un sabor muy delicioso y he escuchado que es bueno para la salud
6. **¿Cuántos años ha tenido el cultivo de jackfruit?**
R: 5 años
7. **¿Cómo financia la producción de Jackfruit, por crédito con Cooperativas, bancos públicos, privados?**
R: No
8. **¿Cuánto ha invertido por concepto de producción de Jackfruit? Nos puede dar detalles de producción por hectárea, insumos.**
R: Nada
9. **¿Utiliza algún tipo de fertilizantes para los cultivos del árbol jackfruit? ¿Qué insumos utiliza para la producción de jackfruit? (fertilizantes, químico para control de plagas)**
R: No, es natural
10. **¿Con que frecuencia cosecha los cultivos del árbol del jackfruit?**
R: Cada 4 meses

- 11. ¿Cuánto llega a pesar cada unidad de la fruta jackfruit? Por favor, defina la unidad en libras, kilogramos o quintales.**
R: 25 libras
- 12. ¿Ustedes tienen conformado un grupo o gremio de productores de jackfruit?**
R: No.
- 13. ¿Han tenido la oportunidad de exportar su producción?**
R: No
- 14. ¿Estarían dispuestos a exportar si hubiera las condiciones?**
R: Si, me gusta el comercio y si puedo mandar mis frutas a otros países, si me gustaría
- 15. Existe algún beneficio que ofrece el gobierno como productores de jackfruit?**
R: No.



UNIVERSIDAD CATÓLICA DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL
FACULTAD DE ESPECIALIDADES EMPRESARIALES
CARRERA DE COMERCIO Y FINANZAS INTERNACIONALES

Modelo de entrevista

La presente entrevista tiene por finalidad recoger información sobre la investigación titulada “Estudio de factibilidad para la producción e internalización de snack a base de jackfruit”, a los agricultores de la Provincia de los Ríos que en sus fincas tengan el árbol del jackfruit. Sobre el particular se solicita a usted atender los temas que a continuación presentamos y responder con sus propias palabras lo que considere pertinente, opinión que será muy importante para el estudio antes señalado, se le recuenta que esta encuesta es para fines académicos, agradeciéndole su participación

Entrevistado: Ulises Solís

Fecha: 16 de julio del 2020

1. **¿En qué zona de la provincia de los Ríos Ud. se encuentra?**
R: Montalvo – Recinto La Esmeraldas
¿Conoce usted el cultivo del árbol de Jackfruit?
R: Si
2. **¿Es propietario de estos cultivos de jackfruit? En el caso de que diga NO, la entrevista se termina.**
Si la respuesta es SI, responda las siguientes preguntas:
R: Si
3. **¿Cuántas plantas de Jackfruit posee?**
Solo poseo de 10 árboles de jackfruit
4. **¿Desde cuándo empezó a producir Jackfruit?**
R: Desde el 2015
5. **¿Cuáles fueron las razones por la que decidió producirlo?**
R: Porque tiene un sabor muy delicioso y he escuchado que es bueno para la salud
6. **¿Cuántos años ha tenido el cultivo de jackfruit?**
R: 5 años
7. **¿Cómo financia la producción de Jackfruit, por crédito con Cooperativas, bancos públicos, privados?**
R: No
8. **¿Cuánto ha invertido por concepto de producción de Jackfruit? Nos puede dar detalles de producción por hectárea, insumos.**
R: Nada
9. **¿Utiliza algún tipo de fertilizantes para los cultivos del árbol jackfruit? ¿Qué insumos utiliza para la producción de jackfruit? (fertilizantes, químico para control de plagas)**
R: No, es natural
10. **¿Con que frecuencia cosecha los cultivos del árbol del jackfruit?**
R: Cada 4 meses

- 11. ¿Cuánto llega a pesar cada unidad de la fruta jackfruit? Por favor, defina la unidad en libras, kilogramos o quintales.**
R: 25 libras
- 12. ¿Ustedes tienen conformado un grupo o gremio de productores de jackfruit?**
R: No.
- 13. ¿Han tenido la oportunidad de exportar su producción?**
R: No
- 14. ¿Estarían dispuestos a exportar si hubiera las condiciones?**
R: Si, me gusta el comercio y si puedo mandar mis frutas a otros países, si me gustaría
- 15. Existe algún beneficio que ofrece el gobierno como productores de jackfruit?**
R: No.



UNIVERSIDAD CATÓLICA DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL
FACULTAD DE ESPECIALIDADES EMPRESARIALES
CARRERA DE COMERCIO Y FINANZAS INTERNACIONALES

Modelo de entrevista

La presente entrevista tiene por finalidad recoger información sobre la investigación titulada “Estudio de factibilidad para la producción e internalización de snack a base de jackfruit”, a los agricultores de la Provincia de los Ríos que en sus fincas tengan el árbol del jackfruit. Sobre el particular se solicita a usted atender los temas que a continuación presentamos y responder con sus propias palabras lo que considere pertinente, opinión que será muy importante para el estudio antes señalado, se le recuenta que esta encuesta es para fines académicos, agradeciéndole su participación

Entrevistado: Fernando Veloz

Fecha: 17 de julio del 2020

1. **¿En qué zona de la provincia de los Ríos Ud. se encuentra?**
R: Montalvo – La Nena Chica
¿Conoce usted el cultivo del árbol de Jackfruit?
R: Si
2. **¿Es propietario de estos cultivos de jackfruit? En el caso de que diga NO, la entrevista se termina.**
Si la respuesta es SI, responda las siguientes preguntas:
R: Si
3. **¿Cuántas plantas de Jackfruit posee?**
Solo dos 10 árboles de jackfruit
4. **¿Desde cuándo empezó a producir Jackfruit?**
R: Desde el 2015
5. **¿Cuáles fueron las razones por la que decidió producirlo?**
R: Porque tiene un sabor muy delicioso y he escuchado que es bueno para la salud
6. **¿Cuántos años ha tenido el cultivo de jackfruit?**
R: 5 años
7. **¿Cómo financia la producción de Jackfruit, por crédito con Cooperativas, bancos públicos, privados?**
R: No
8. **¿Cuánto ha invertido por concepto de producción de Jackfruit? Nos puede dar detalles de producción por hectárea, insumos.**
R: Nada
9. **¿Utiliza algún tipo de fertilizantes para los cultivos del árbol jackfruit? ¿Qué insumos utiliza para la producción de jackfruit? (fertilizantes, químico para control de plagas)**
R: No, es natural
10. **¿Con que frecuencia cosecha los cultivos del árbol del jackfruit?**
R: Cada 4 meses

- 11. ¿Cuánto llega a pesar cada unidad de la fruta jackfruit? Por favor, defina la unidad en libras, kilogramos o quintales.**
R: 25 libras
- 12. ¿Ustedes tienen conformado un grupo o gremio de productores de jackfruit?**
R: No.
- 13. ¿Han tenido la oportunidad de exportar su producción?**
R: No
- 14. ¿Estarían dispuestos a exportar si hubiera las condiciones?**
R: No, no me gustaría
- 15. Existe algún beneficio que ofrece el gobierno como productores de jackfruit?**
R: No.

Apéndice L : Fotos de las entrevistas

Imagen 7: Finca Adrianita



Imagen 8: Hermanos Díaz



Imagen 9: Finca Rivera



Imagen 10: Finca La Delfina



Nota: El fruto está creciendo

Imagen 11: Finca Rivera



Nota: El árbol tiene apenas dos años por eso no se ve los frutos.

DECLARACIÓN Y AUTORIZACIÓN

Nosotros, **Mancero Troya Erick Xavier**, C.C: **1206588681** y **Valle González, Maholly Mishelle** con C.C: #0924226186 autores del trabajo de titulación: Estudio de factibilidad económica para la producción e internacionalización de snacks a base de Jackfruit, previo a la obtención del título de **INGENIERO EN COMERCIO Y FINANZAS INTERNACIONALES BILINGÜE** en la Universidad Católica de Santiago de Guayaquil.

1.- Declaramos tener pleno conocimiento de la obligación que tienen las instituciones de educación superior, de conformidad con el Artículo 144 de la Ley Orgánica de Educación Superior, de entregar a la SENESCYT en formato digital una copia del referido trabajo de titulación para que sea integrado al Sistema Nacional de Información de la Educación Superior del Ecuador para su difusión pública respetando los derechos de autor.

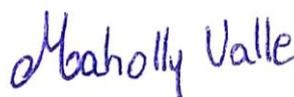
2.- Autorizamos a la SENESCYT a tener una copia del referido trabajo de titulación, con el propósito de generar un repositorio que democratice la información, respetando las políticas de propiedad intelectual vigentes.

Guayaquil, 14 de septiembre del 2020



Mancero Troya Erick Xavier

C.C: **1206588681**



Valle González, Maholly Mishelle

C.C: **0924226186**



REPOSITORIO NACIONAL EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA

FICHA DE REGISTRO DE TESIS/TRABAJO DE TITULACIÓN

TÍTULO Y SUBTÍTULO:	Estudio de factibilidad económica para la producción e internacionalización de snacks a base de Jackfruit.		
AUTOR(ES)	Valle González, Maholly Mishelle Mancero Troya Erick Xavier		
REVISOR(ES)/TUTOR(ES)	Ing. Garzón Jiménez, Luis Renato, Mgs.		
INSTITUCIÓN:	Universidad Católica de Santiago de Guayaquil		
FACULTAD:	Facultad de Especialidades Empresariales		
CARRERA:	Administración de Ventas		
TÍTULO OBTENIDO:	Ingeniero en Administración de Ventas		
FECHA DE PUBLICACIÓN:	14 de septiembre del 2020	No. DE PÁGINAS:	100
ÁREAS TEMÁTICAS:	Finanzas, Comercio, Producción		
PALABRAS CLAVES/ KEYWORDS:	Jackfruit, snack, factibilidad, internalización, saludable, comercio internacional.		
RESUMEN:	<p>La alimentación y el consumo de productos orgánicos han aumentado en los últimos años. Los consumidores buscan comprar productos que favorezcan a su salud, además que den aportes nutricionales, como sería el caso de la fruta jackfruit. Es por ello, que en el presente trabajo de titulación tiene como objetivo determinar la factibilidad económica para la producción e internalización de snacks a base de jackfruit,</p> <p>En la parte de la metodología de investigación, se ha usado el alcance descriptivo, así como el enfoque cualitativo, lo cual logra encontrar los campos potenciales que existen en el proceso de internalización, el snack a base de jackfruit posee diversos valores nutricionales y beneficiosos para la salud.</p> <p>El producto es creado con la fruta jackfruit o también llamada jaca, el cual tiene muchas propiedades que aportan favorables beneficios al organismo del ser humano, manteniendo así una vida saludable.</p> <p>Finalmente, se puede concluir gracias a un estudio del mercado y a un análisis de estudio financiero que la creación de una empresa de la empresa dedicada a la producción e internalización a base de jackfruit, no es factible ni rentable.</p>		
ADJUNTO PDF:	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
CONTACTO CON AUTOR/ES:	Teléfono: 0994394919 Teléfono: 0993837157	E-mail: erick-mancero@hotmail.com E-mail: mahollyvallegonzalez@gmail.com	
CONTACTO CON LA INSTITUCIÓN (COORDINADOR DEL PROCESO UTE):	Nombre: Ing. Mónica Echeverría Bucheli, Mgs.		
	Teléfono: PBX: 043804600 o call center: 2222024, 2222025 ext. 5021, 5129		
	E-mail: monica.echeverria@cu.ucsg.edu.ec		
SECCIÓN PARA USO DE BIBLIOTECA			
Nº. DE REGISTRO (en base a datos):			
Nº. DE CLASIFICACIÓN:			
DIRECCIÓN URL (tesis en la web):			