

IICA  
E21  
42



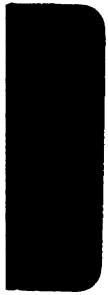
*REPUBLICA DEL ECUADOR*

*MINISTERIO DE AGRICULTURA Y GANADERIA  
BANCO INTERAMERICANO DE DESARROLLO "BID"*

*PERFILES DE AGROINDUSTRIA RURAL*

*INSTITUTO INTERAMERICANO DE COOPERACION PARA LA AGRICULTURA*

*ECUADOR, JUNIO 1992*



**REPÚBLICA DEL ECUADOR**

**MINISTERIO DE AGRICULTURA Y GANADERÍA  
BANCO INTERAMERICANO DE DESARROLLO "BID"**

**PERFILES DE AGROINDUSTRIA RURAL**

**INSTITUTO INTERAMERICANO DE COOPERACION PARA LA AGRICULTURA**

**ECUADOR, JUNIO 1992**

**UNIDAD DE  
DOCUMENTACION PARA  
LA PREINVERSION**

00005111

11CA  
E21  
42



## PERFIL No. 1

### CENTRO DE PROCESAMIENTO DE LA CABUYA

#### 1. ANTECEDENTES

La cabuya es uno de los productos de gran importancia en la zona; su cultivo está diseminado por todo el cantón, concentrándose aún más en la zona seca del mismo. La superficie de cultivo ha venido a menos por la plaga de la conchuela de la cabuya detectada hace pocos años atrás.

Su producción promedio estaba estimada en 30 cargas/ha. de la cual el 97% estuvo destinada a la venta y el resto al consumo en la zona.

Actualmente se detecta el problema de la baja productividad de las zonas de producción por lo que los artesanos se ven obligados a comprar la materia prima a mayoristas que traen el producto del norte del país y del Oriente Ecuatoriano.

La zona de Guano siempre ha sido tradicional en la utilización del producto que se desfibra a partir de procesos rudimentarios que en esencia demoran el tiempo de preparación de la materia prima.

#### 2. SECTOR OFERTA

Tanto la producción como la artesanía de la cabuya se concentra en las localidades de Ilapo, Chazo Alto, Guiso de Guanando, Guanando, La Providencia, Pungal San Miguel, Pungal el Quinche, Pungal Grande, Pungal San Pedro, Pungal Santa Marianita, Chingazo San Vicente, Chingazo San Jacinto, Los Elenes, San Gerardo. Donde aproximadamente el 97% del sector utiliza la cabuya para la obtención de fibra ya sea para la venta o confección de manufactura.

El 61% aproximadamente de las familias las usan en la confección de manufacturas como forma de subsistencia, es decir en la producción de hilo de cabuya, tela para sacos, cordeles y otro tipo de artesanías como alfombras que son comercializadas fuera de la zona.

La producción de cabuya se la hace individualmente pues no se conoce experiencia en la zona que cultive el producto en forma comunitaria, sin decir con ello que existan intentos de perfeccionar técnicamente el cultivo y encontrar alternativas comunes para el control de la conchuela de la cabuya.



### **3. EL PROYECTO**

#### **3.1. DEFINICION Y DELIMITACION DEL PROYECTO**

Pocos intermediarios en la actualidad se aprovechan tanto de la comercialización de la cabuya desfibrada cuanto del acopio y venta de las artesanías y demás productos como se desprende del estudio desarrollado en la Fase II del diagnóstico.

El precio de la carga oscila entre los S/. 18.000 y S/. 19.000 respectivamente y los precios de las artesanías apenas cubren el costo que significa producirlos.

Por tanto el presente proyecto contempla la ejecución de dos centros de acopio y procesamiento de materia prima, ubicados en la parte baja del cantón así, el uno en San Gerardo en la parte baja que cubriría parte de las comunidades antes anotadas y otro en Chingazo Alto que cubriría las comunidades altas dedicadas al asunto.

#### **3.2 JUSTIFICACION DEL PROYECTO**

Los problemas presentados en la obtención de materia prima por la presencia de las cadenas de intermediación hacen que el costo de dicho producto sea elevado en relación al costo de venta final de los productos elaborados, lo que significa que son pocos los que usufructúan de la comercialización. En parte dicho problema puede ser minimizado mediante la instalación de los dos centros que dispondrán de los espacios necesarios para efectuar procesos de desfibrado e hilado respectivamente de acuerdo a las necesidades de cada pequeño agricultor o de la organización que demande dicho producto.

Además a través de los centros se definirá técnicas de siembra y manejo de los cultivos a fin de optimizarlos al máximo.

Los centros dispondrán de capital de operación para la compra de materia prima no procesada, entendiéndose entonces que los productores directamente podrán entregar la cabuya para su procesamiento.

La capitalización de los centros se puede efectuar desde el punto de vista de servicios, asistencia técnica y venta de cargas desfibradas e hilo de cabuya.

### **4. OBJETIVO GENERAL**

Racionalizar el proceso de cultivo y desfibración de cabuya, a fin de entregar a pequeños productores materia prima de calidad y precios competitivos para el desarrollo de sus actividades artesanales.





**5. OBJETIVOS ESPECIFICOS**

- Romper progresivamente las cadenas de intermediación tanto de la materia prima como de los productos elaborados.
- Incertar técnicas de control y manejo de los cultivos de la cabuya.
- Organizar a los productores en asociaciones tanto para la producción como para la comercialización del producto.

**6. METAS**

Con el apoyo del PRONADER instalar dos centros de acopio y defibración de la cabuya.

**7. BENEFICIARIOS**

Las comunidades antes descritas.

**8. LOCALIZACION**

San Gerardo y Chingazo Alto.

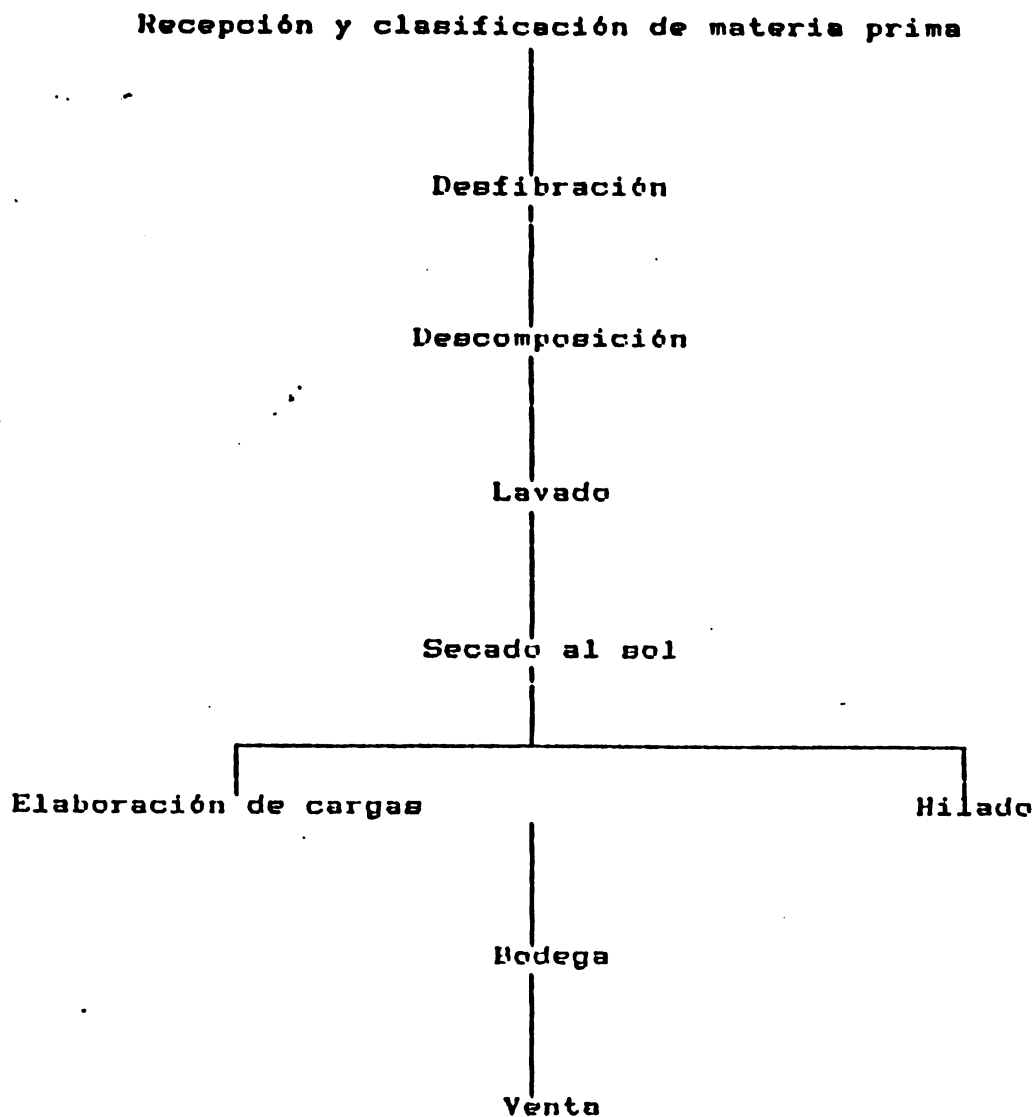
**9. TAMANO**

Los centros de acopio necesitan de los siguientes espacios físicos:

- Tanques de tratamiento de la cabuya
- Espacio para la instalación de dos defibradoras en cada centro
- Espacios para secados
- Bodega y empacadora
- Area de administración y capacitación.

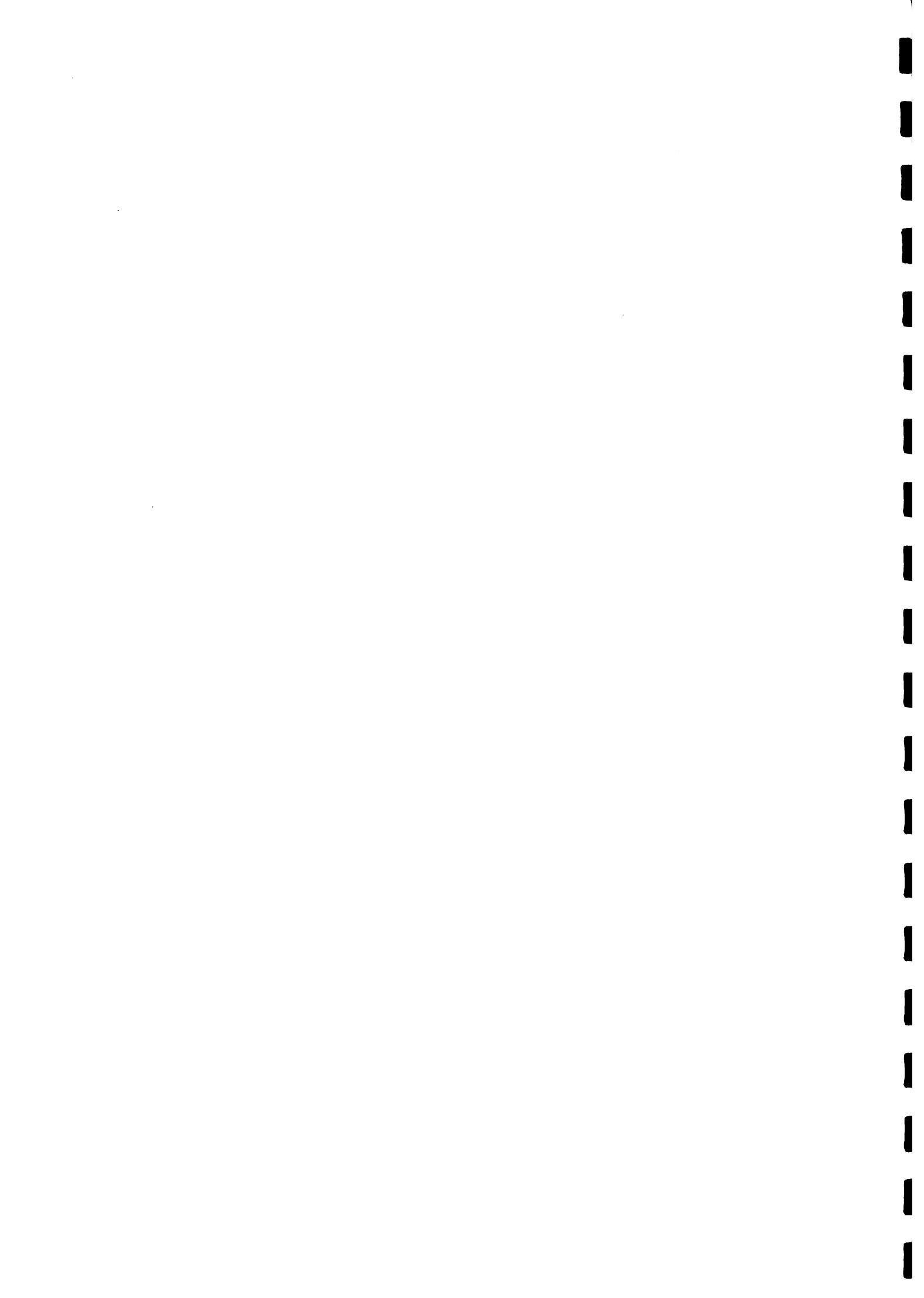


## 10. PROCESO PRODUCTIVO



## 10. EJECUCION DEL PROYECTO

Para la implementación y manejo del proyecto es necesario la formación de dos ERC con la participación de las comunidades con esta tradición artesanal las mismas que deberán formar dos microempresas a fin de que el proyecto se ejecute empresarialmente.



**11. DURACION DEL PROYECTO**

A partir del inicio del proyecto la duración se prevee que será permanente.

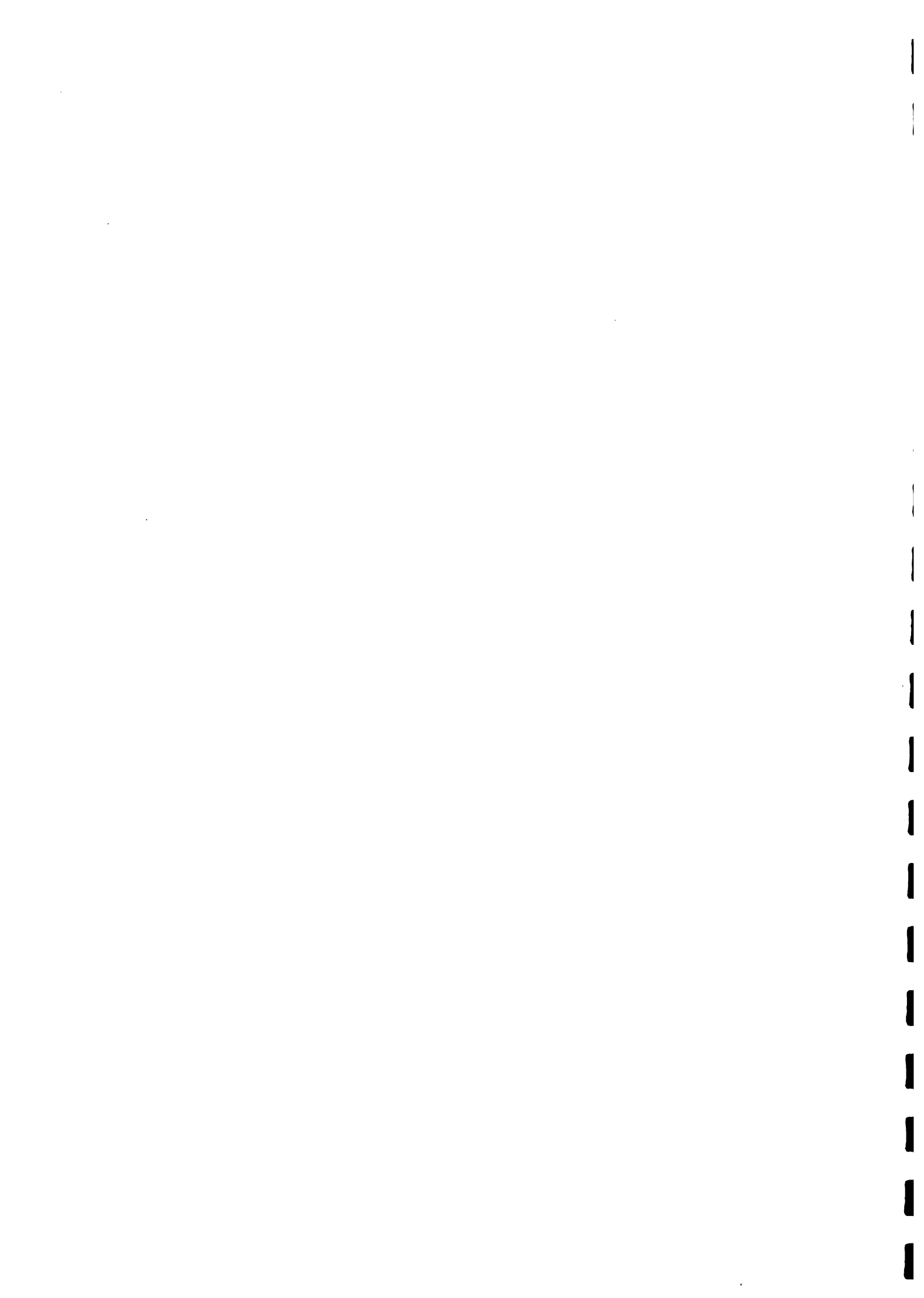
**12. FINANCIAMIENTO DEL PROYECTO**

CONCEPTO	FINANCIAMIENTO	FUENTES
- Terreno	2'000.000	Asociaciones
- Construcciones, instalaciones y espacios físicos	5'000.000	20% Asociación 80% Crédito
- Dos desfibradoras	3'000.000	100% Crédito
- Herramientas de trabajo	1'000.000	50% Asociación 50% Crédito
- Capital de operación	3'000.000	Asociación 40% Crédito 60%
<b>TOTAL</b>	<b>14'000.000</b>	

**RESUMEN DE INVERSIONES:**

APORTE ASOCIACION: B/. 4'700.000  
CREDITO: B/. 9'300.000

**13. MERCADO: TODOS LOS ARTESANOS DEL CANTON**



**CENTRO DE ACOPIO Y COMERCIALIZACION DE LA PAPA**

**1. ANTECEDENTES**

La papa es un cultivo de mucha importancia en nuestra provincia así tenemos que en la provincia según registros de hasta 1988 es de 43243.2 TM. En el cantón Guano el área cultivada es 2180 ha. para 1990. La zona de Santa Fe de Galán es la de mayor producción por lo que se considera la idea de crear un centro de acopio de la papa con la finalidad de mejorar el gran problema que es su comercialización con nuevas alternativas tecnológicas y administrativas orientadas a mejorar sus condiciones de negociación.

Los productores de la zona tiene varios limitantes que impiden que su ganancia sea mayor.

- No existen sistemas de selección que les permite mejores condiciones de negociación del producto.
- No están organizados para optimizar mejores tecnologías de acopio y comercialización.
- La especulación de los precios por parte de los intermediarios condicionan el margen de utilidad al productor.
- La falta de capacitación y organización de los productores limitan la expansión a otros mercados y a mejores precios.

**2. SECTOR OFERTA**

Para el presente proyecto se define como sector oferente de la papa a los pequeños y medianos productores de Santa Fe de Galán, Ilapo, Sabalag, Chocabi, etc., del cantón Guano Provincia de Chimborazo.

El proyecto de postcosecha MAG-FAO ha cumplido varias actividades dirigidas a mejorar los sistemas de almacenamiento de papa semilla en Santa Fe de Galán, con el propósito de mejorar calidad.

**3. EL PROYECTO**

La papa producida por los agricultores de la zona luego de un largo y costoso proceso se negocia sin realizar ningún tipo de selección al intermediario quien lleva la mayor ganancia. Además el productor no tiene buenas condiciones de negociación como lo tiene el comerciante intermediario que le paga al agricultor lo que no corresponde y el problema se agrava más porque llega al mercado con un precio incrementado.





Al crear un centro de acopio se daría asistencia técnica a cada agricultor, así como también capacitación a los miembros de la asociación con el fin que administren técnicamente las actividades de selección, embalaje y comercialización.

#### 4. JUSTIFICACION DEL PROBLEMA

La papa es un producto de primera necesidad que llega a los consumidores, a través de la cadena de intermediarios usualmente detectada. Para ello es necesario que entre los sitios de producción se efectúe una mínima agregación de valor, en el manejo post-cosecha del producto.

Además que de manera indirecta se exigirá a los agricultores que realicen una selección de la cosecha antes de entregar al centro de acopio y luego a su vez realizará una nueva selección por variedades, tamaño y calidad.

#### 5. OBJETIVO GENERAL

Racionalizar el proceso de comercialización de la papa a través de la instalación de un centro de acopio, donde se seleccione, empaque, comercialice y se produzca semilla certificada de las variedades de papa que se cultivan en la zona.

#### 6. OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Conformar una organización de productores constituida en forma jurídica, lo suficientemente fuerte para enfrentar los problemas de la comercialización.
- Mejorar los ingresos, su capacidad de negociación como proveedores de este producto en el mercado local, provincial y nacional.

#### 7. METAS

Instalación de un centro de acopio, comercialización y producción de semilla.

#### 8. BENEFICIARIOS

Los Agricultores de Santa Fe de Galán, Sabañag, Chocavi, Cahuaji Alto pertenecientes a la parroquia de Ilapo.



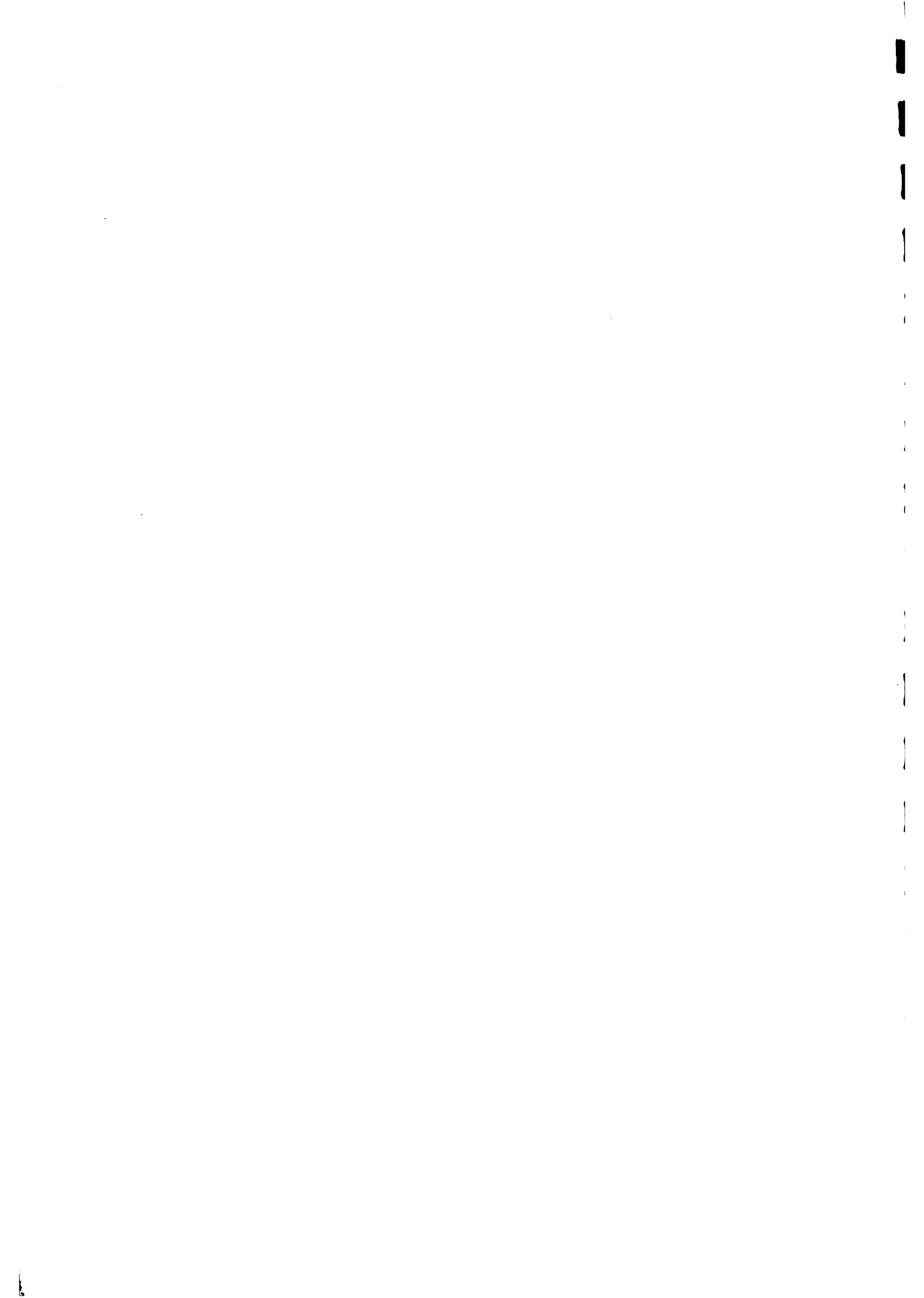
## 9. LOCALIZACION

El centro de acopio y comercialización, manejado directamente por la asociación de productores de papa estará ubicado en Santa Fe de Galán, Cantón Guano, Provincia de Chimborazo en un espacio de 500 m<sup>2</sup>.

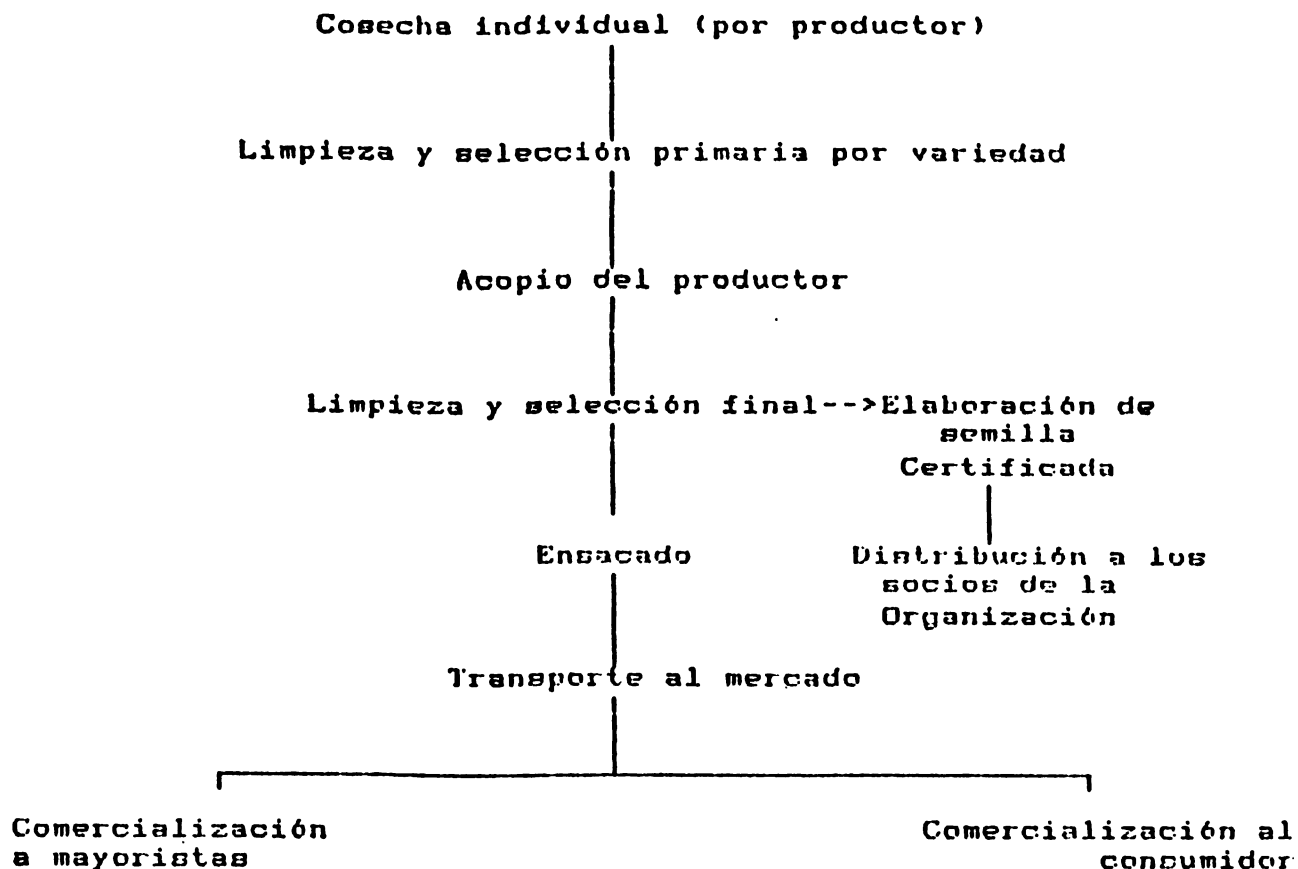
## 10. TAMAÑO

La capacidad instalada para el acopio de la papa requiere de los siguientes espacios físicos e instalaciones:

- Bodega con una superficie de 200 m<sup>2</sup>.
- Espacios para selección y limpieza
- Cubículos para almacenamiento por variedad
- Ensacado
- Oficina de administración
- Bodega de insumos



## 11. PROCESO PRODUCTIVO Y DE POSTCOSECHA



## 12. EJECUCION DEL PROYECTO

Para la implementación y funcionamiento del presente proyecto, se ha previsto que su conformación administrativa corresponde a una micro empresa asociativa de producción y comercialización de papa, en la que se constituyen como integrantes los productores de papa de la parroquia ILAPO. En esta organización se deberá facilitar la asistencia técnica, que en un inicio coordinen el proceso de producción, acopio y comercialización y producción de semilla certificada hasta llegar a la autogestión total.

## 13. DURACION DEL PROYECTO

A partir del inicio del proyecto el tiempo de duración se prevé que sea permanente y que las experiencias recogidas y replicadas por otras organizaciones a nivel provincial.



#### 14. FINANCIAMIENTO DEL PROYECTO

CONCEPTO	COSTO	FUENTES
- Terreno	500.000	Asociación
- Construcción de instalación y espacios físicos	8'000.000	30% Asociación 70% Crédito
- Maquinaria, equipos de trabajo, un vehículo	15'000.000	20% Asociación 80% Crédito
- Capital de operación	1'500.000	Asociación
TOTAL	25'000.000	

#### SUMEN DE INVERSIONES:

CREDITO: S/. 17'600.000  
APORTE ORGANIZACION: S/. 7'400.000

15. MERCADO: Costa y Sierra sur del Ecuador:  
Semilla Certificada: todos los productos de la zona

#### PERFIL No. 3

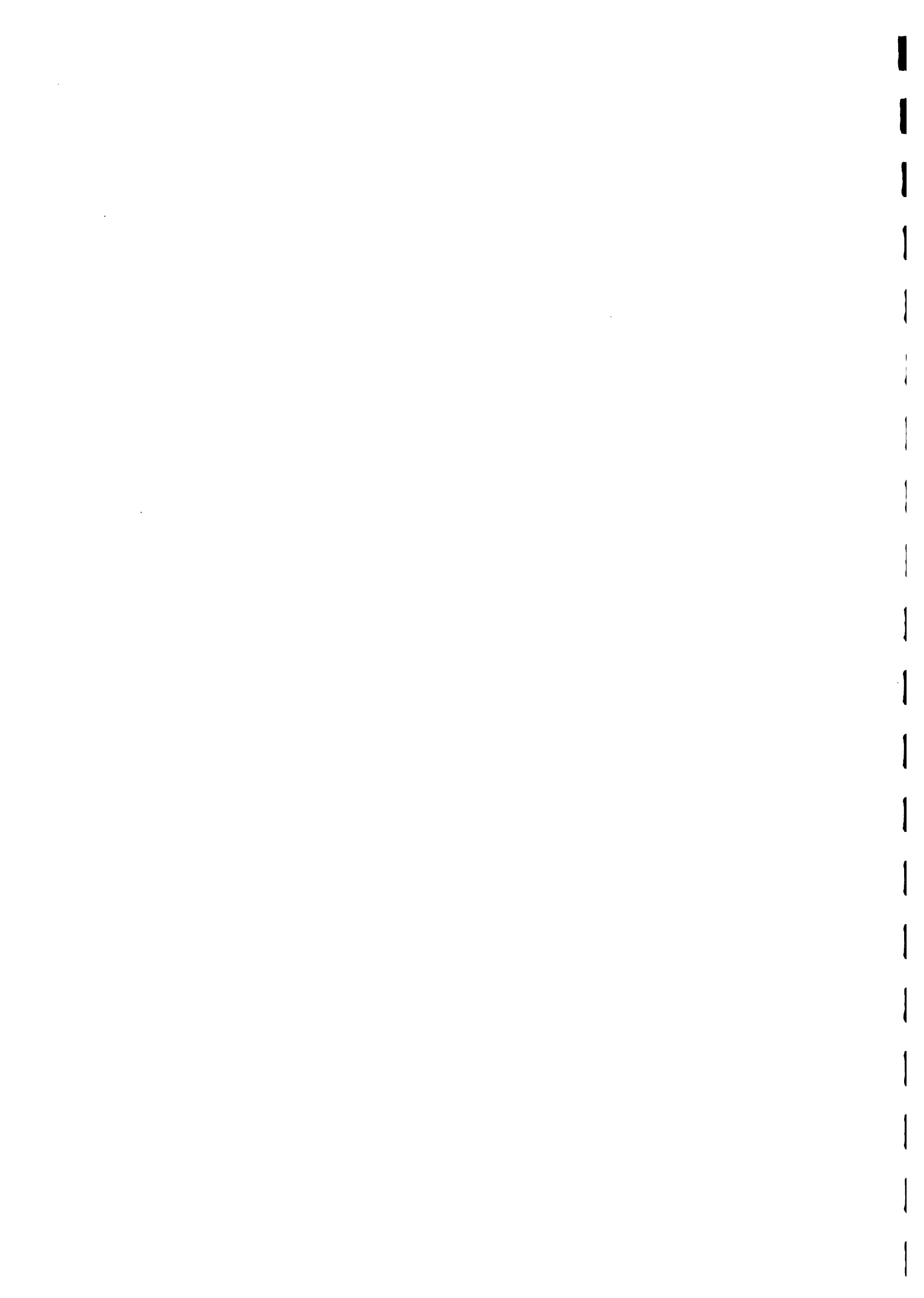
#### INSTALACION DE UN MOLINO COMUNITARIO PARA LA PRODUCCION DE HARINA DE CEBADA, HABA, ARVEJA

##### 1. ANTECEDENTES

El cantón Guano tiene zonas eminentemente agrícolas con amplias posibilidades de producir cereales, hortalizas, etc.

En relación a los términos de referencia del diagnóstico de Agroindustria Rural se han detectado un conjunto de productos agrícolas que son comercializados sin efectuar ningún proceso de postcosecha o seleccionar para alcanzar buenos precios y utilidades para mejorar las condiciones de vida de los pequeños y medianos productores.

El departamento de programación MAG Chimborazo detectó en 1990 las siguientes extensiones de cultivos transitorios que para el presente proyecto pueden ser sometidos a procesos de industrialización a pequeña escala:





- Haba 1980 ha.
- Arveja 950 ha.
- Haba 560 ha.

Dicha productividad progresivamente puede ser elevada año a año a partir de la asistencia técnica y financiera de técnicos del MAG. y DRI Guano.

## 2. OFERTA DE MATERIA PRIMA

Los cultivos están localizados especialmente en el sector de San Andrés, San Isidro, Chuquipogio, Calshi, Santa Fe de Galán (Zonas de suelos franco arenosos de hasta 3200 m.s.n.m.).

## 3. EL PROYECTO

Productos como la cebada, haba y arveja son cultivos tradicionales que generalmente se comercializa en el caso del haba y la arveja directamente en el mercado sin pasar por procesos de selección o correcto enbalaje, en tanto que la cebada requiere de un proceso de postcosecha que es la trilla, para su posterior comercialización. Ninguno de estos productos es procesado directamente por el pequeño y mediano productor por la ausencia de equipos. El presente proyecto tiende a la generación de tres molinos comunitarios en los sitios de producción para evitar también que el campesino se traslade a los molinos existentes en la región (Guano y San Andrés especialmente) para la elaboración de harinas tanto para el consumo humano cuanto para la alimentación animal.

## 4. JUSTIFICACION DEL PROBLEMA

Las harinas de cebada (machica), haba, arveja, entre otros tiene una tradición importante en la dieta alimenticia de la población rural y citadina respectivamente por su alto contenido proteico y vitamínico.

Antiguamente la agroindustria existente se basaba en la elaboración de harinas a través de molinos generados por energía hidráulica o por tracción animal.

Con la presencia de la electrificación rural la elaboración de este tipo de productos se facilita enormemente por la presencia de equipos (molinos) que requiere de energía eléctrica de fácil manipuleo e instalación, aptos para la elaboración de cualquier tipo de harinas.

## 5. OBJETIVO GENERAL

Utilizar toda la potencialidad productiva de los productos antes señalados para la elaboración de harinas para su comercialización tanto en el cantón como fuera de él.



Utilizar toda la potencialidad productiva de los productos antes señalados para la elaboración de harinas para su comercialización tanto en el cantón como fuera de él.

#### 6. OBJETIVOS ESPECIFICOS

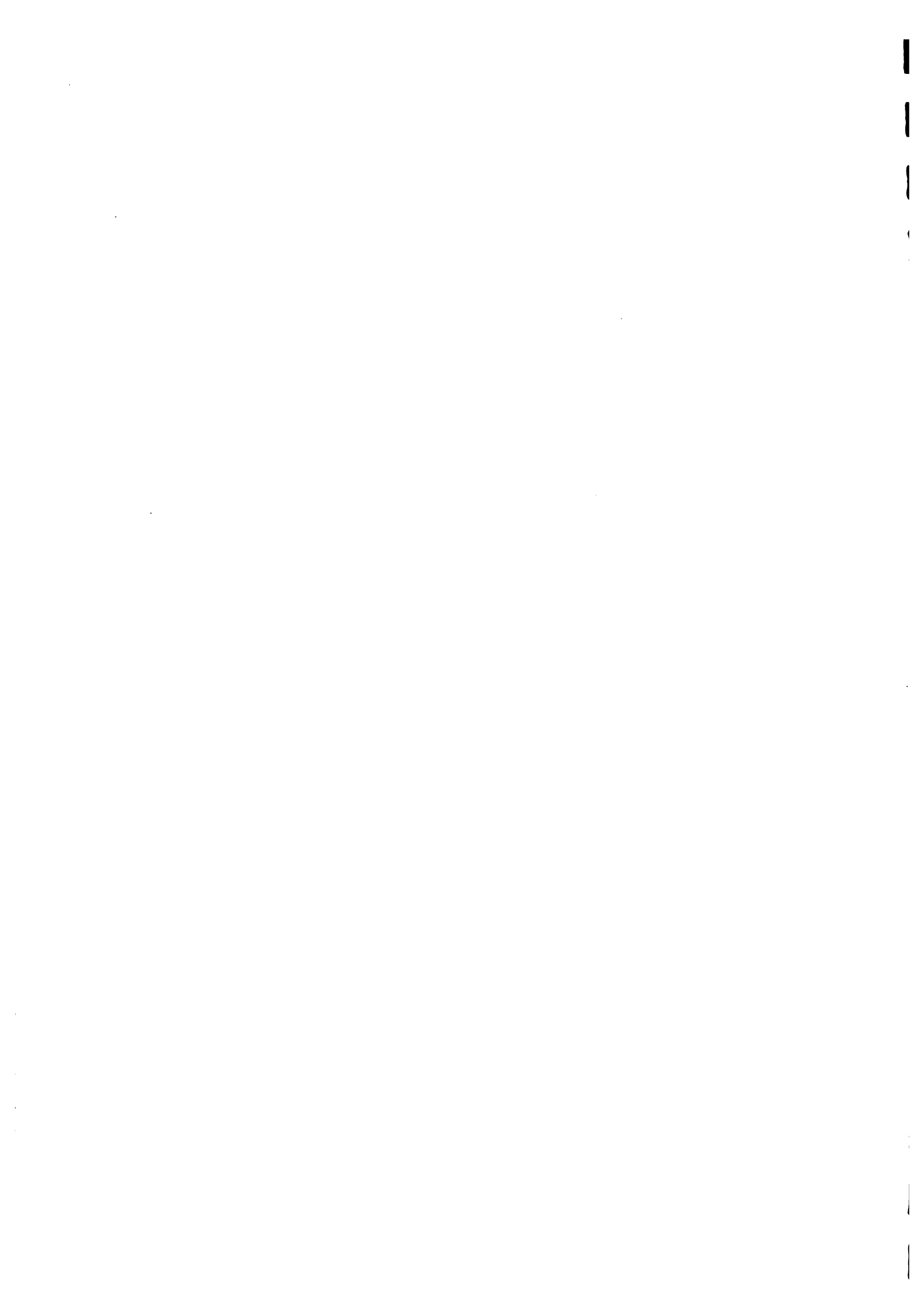
- Formación de tres organizaciones productivas con la participación de comunidades y productores de haba, cebada y arveja.
- Efectuar a partir de dichas asociaciones programas de asistencia técnica para mejorar la dotación de materia prima con la participación del MAG y DRI Guano.

#### 7. METAS

Generar tres molinos comunitarios que a la vez se transformarán en centros de acopio de los productos señalados.

#### 8. LOCALIZACION

Calshi con la participación de la UOCACH, (y demás zonas productoras).



## 9. PROCESO PRODUCTIVO

Recepción de materia prima

Pesado

Molienda

Cernida

Deshechos

Harina

Reciclaje para  
alimentación animal

Embalaje

Comercialización

## 10. EJECUCION DEL PROYECTO

Para su cumplimiento y funcionamiento también se requiere de la formación de una EBC con la participación de organizaciones de II grado pertenecientes a la UOCACH y pequeños productores de las zonas aledañas a las alternativas de localización antes descritas.

Esto también implica la inyección de mecanismos de gestión empresarial, puesto que a más de un centro de procesamiento cada molino comunitario se prevé convertir en un centro de almacenamiento de materia prima con el propósito de tener procesos continuos de producción.

## 11. DURACION DEL PROYECTO

Indefinido a partir del inicio del proyecto.



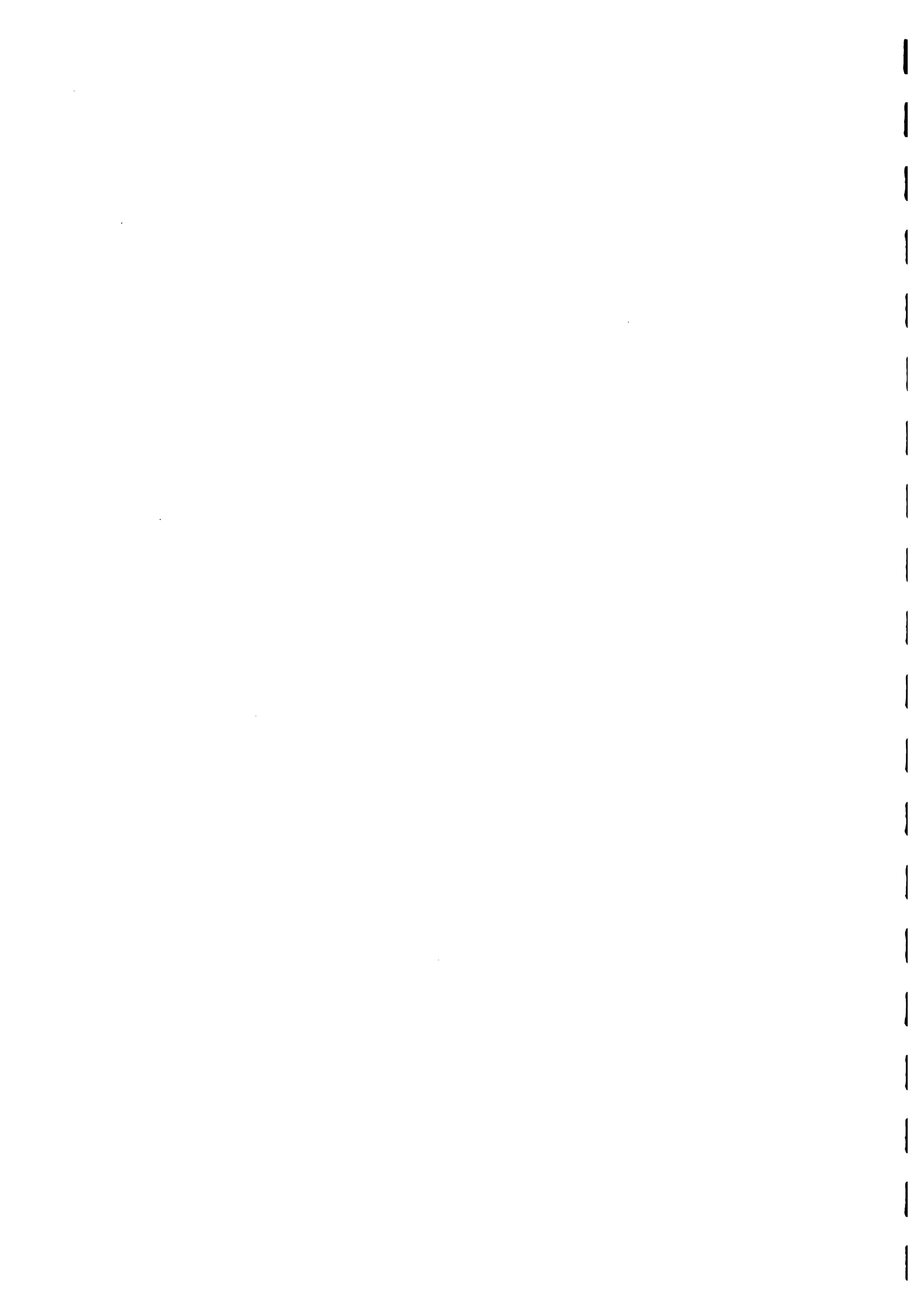
## 12. FINANCIAMIENTO

CONCEPTO	COSTO	FUENTES
- Terreno	1'500.000	Beneficiarios
- Construcción e instalación de espacios físicos	7'000.000	70% Crédito 30% Beneficiarios
- Dos molinos con motor	8'000.000	100% Crédito
- Transformador	1'800.000	100% Crédito
- Instalaciones	800.000	Beneficiarios
- Instrumentos de trabajo	1'000.000	Beneficiarios
- Capital de operación	5'000.000	80% Crédito 20% Beneficiarios
<b>TOTAL</b>	<b>25'100.000</b>	

### RESUMEN DE INVERSIONES:

CREDITO: S/. 18'700.000  
ASOCIACION: S/. 6'400.000

## 13. MERCADO: LOS CONSUMIDORES DEL CANTON Y LA PROVINCIA.





**CENTRO DE ACOPIO Y COMERCIALIZACION DE MIEL DE ABEJA**

**1. ANTECEDENTES**

En el cantón Guano se ha venido incursionando en la apicultura en las zonas más aptas para esta actividad. Así se desprende del Diagnóstico Agropecuario del área del Proyecto DRI-Guano que se encuentran instaladas 465 colmenas de las cuales 371 son de tipo estándar y 91 en estado rústico, constituyendo 13 apiarios manejados por personas dedicadas no exclusivamente a dicha actividad.

La apicultura en la zona debido básicamente a la asistencia técnica en cuanto al manejo, han obtenido cosechas en un promedio de 15 - 50 Kg/colmena/año durante 1990.

Esta producción se puede incrementar con el tiempo, con la debida asistencia técnica para un manejo integral de los apiarios, dando mayor énfasis al procesamiento de la miel de abeja y al sistema de comercialización.

**2. SECTOR OFERTA**

La mayor parte de la producción de miel de abeja del cantón Guano se concentra en San Andrés (Balsaya, Pulingui, San Isidro, San Rafael), Chingazo Alto, Los Pungales, etc., es decir la parte baja del cantón.

**3. EL PROYECTO**

La miel de abeja producida por los distintos apiarios del área, es comercializada de manera independiente por cada productor y por ello se pretende con el proyecto concentrar el producto en un lugar con la finalidad de que la comercialización y el procesamiento sea uniforme y posibilite nuevos ingresos para los campesinos productores.

Además uno de los problemas más relevantes de los apicultores es que en su mayoría no pueden autoabastecerse de la cera estampada, materia prima importante en la producción, por lo que sería necesario suministrarles de una máquina estampadora solucionándoles los problemas más primordiales de los productores.

Por medio de la capacitación y asistencia técnica se pretenderá homogenizar las técnicas de apicultura con la finalidad de optimizar el producto, además que se buscaría que el centro tenga un registro sanitario que garantice el control de calidad del producto.



#### 4. JUSTIFICACION DEL PROBLEMA

El consumo de la miel de abeja ha ido en creciente demanda debido básicamente a que el consumidor a dado mayor interés en usar productos naturales alimenticios para la salud y que poco a poco va incluyéndose en la dieta alimenticia diaria.

La producción de miel en la zona se realiza de manera rústica y sin las normas sanitarias adecuadas, por ello es necesario tecnificar la actividad.

Con la formación de un centro de acopio y comercialización se podrá obtener el producto de manera permanente, además que se solucionaría el problema de la cera estampada que es indispensable en la producción de la miel de abeja.

#### 5. OBJETIVO GENERAL

Instalación de una EBC para la obtención permanente de miel de abeja con la perspectiva de comercializar el producto a nivel nacional.

#### 6. OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Pretender que el centro de acopio de miel de abeja, sea el sitio de recepción de la miel de abeja producido por los apicultores de la zona.
- Formar una asociación u organización de apicultores de la zona para transferencia tecnológica indispensable para el desarrollo de la actividad apícola.
- Homogenizar las técnicas de apicultura, así como también su capacidad de negociación por parte de la asociación con la finalidad de obtener mejores precios e ingresos para los productores.
- Obtener el registro sanitario con el respectivo sello de calidad INEN para la comercialización del producto.

#### 7. METAS

Instalación de un centro de acopio y comercialización de la miel de abeja.

#### 8. LOCALIZACION

En San Andrés, porque en dicha zona se encuentran el mayor número de Apiaríos.



9. PROCESO PRODUCTIVO

Recepción de la miel de abeja

Limpieza o purificación

Envasado

Etiquetado

Bodega

Comercialización

Producción de Cera

Materia Prima

Estampado

Distribución a los Apicultores



La comercialización realizará la organización con la venta del producto de manera directa en los mercados provinciales y nacionales. Beneficiándose con esto los consumidores y los productores.

**10. EJECUCION DEL PROYECTO**

Para el funcionamiento e implementación del presente proyecto se requiere de la formación de una organización de productores apícolas conformada en su mayoría por grupos de mujeres. Con la formación de esta organización se podrá capacitarlos administrativa y técnicamente desde su formación e inicio.

**11. DURACION DEL PROYECTO**

Se pretende que el proyecto sea permanente y que las experiencias sean replicadas por otras organizaciones a nivel provincial y nacional.

**12. FINANCIAMIENTO**

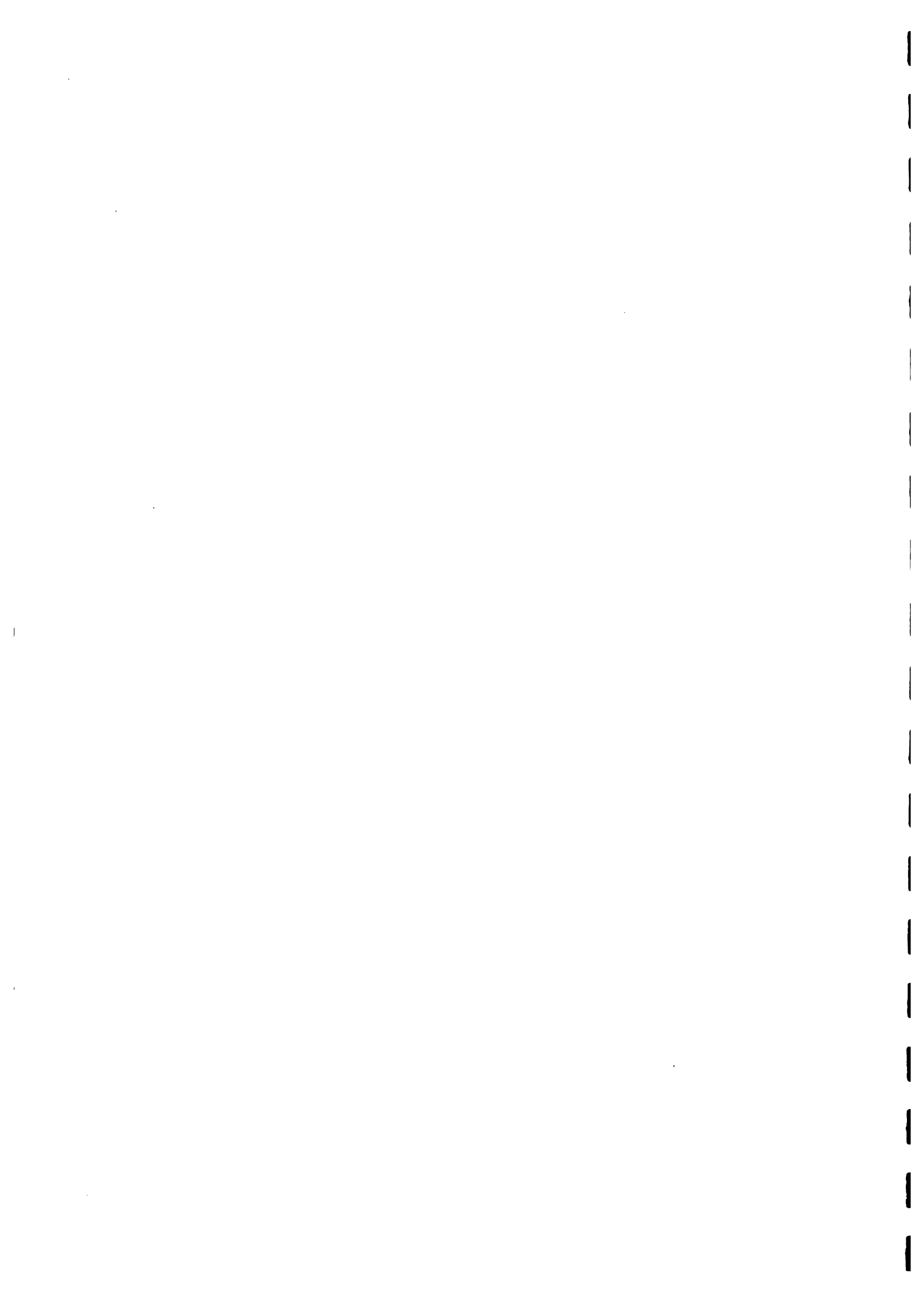
CONCEPTO	COSTO	FUENTE
- Terreno	1'500.000	Organización
- Construcción de instalaciones y espacios físicos	8'000.000	50% Crédito 50% Organización
- Maquinarias y Equipos	15'000.000	100% Crédito
- Capital	2'000.000	100% Organización
<b>TOTAL</b>	<b>26'500.000</b>	

**RESUMEN DE INVERSIONES:**

CREDITO: S/. 19'000.000

ORGANIZACION: S/. 7'500.000

**13. MERCADO:** FABRICA DE CARAMELOS Y CONFITES DE QUITO, GUAYAQUIL, AMBATO TIENDAS Y SUPERMERCADOS DE LA PROVINCIA Y PAIS.





PERFIL DE PROYECTO DEL CULTIVO DE TUNA

1. DESCRIPCION DEL PROYECTO:

En zonas centrales de nuestra patria es donde muy poco se aprovecha el uso potencial de la tierra y salvo poquísimas excepciones se realizan labores de conservación de suelos.

En estas circunstancias es necesario buscar especies vegetales que se puedan utilizar con éxito en las áreas consideradas marginales, para así lograr su protección y recuperación, a la vez disponer de un recurso alimentario en áreas donde la agricultura está limitada por la escasez de agua.

En estos casos la tuna es recomendada tanto por ser de adaptación a zonas desérticas y reproducción espontánea como por su facilidad de multiplicación.

El proyecto tiende a ofrecer opciones productivas en localidades agrícolas subutilizadas por las características antes descritas y apropiadas para el desarrollo exitoso de la tuna.

2. OBJETIVOS:

- Mejorar la oferta de la fruta fresca en el mercado provincial y nacional.
- Aumentar las disponibilidades ocupacionales en el sector rural.
- Optimizar el cultivo de tuna ya existente en la zona por medio de la asistencia técnica.

2. MERCADO

- El Producto

La tuna, también conocida como higo de cacto es el fruto de una de las especies de nopal, es una planta que se desarrolla en casi todos los países de América en forma silvestre.

Tiene gran resistencia a la sequía y a los cambios de temperatura, su desarrollo vegetativo toma alrededor de 3 años a partir del cual se inicia la producción comercial.

- Mercado local

En Ecuador el cultivo de tuna se restringe a pocos productores con áreas que no exceden de 1/4 de hectáreas. En la provincia



de Chimborazo existen pequeñas plantaciones de tuna en áreas marginales del cantón Guano.

Los precios al consumidor en la provincia varían entre S/. 60 y S/. 80 de acuerdo al tamaño de la fruta. Para el proyecto se ha estimado un precio de S/. 80.

### 3. CAPACIDAD DE PRODUCCION

#### - Tamaño del Proyecto

Se contempla un cultivo de 15 ha. con una producción al año normal de 16 TM de fruta fresca.

#### - Sistemas de Producción

El desarrollo agrícola es de 2 años, iniciándose la producción a partir del tercer año prolongándose de manera permanente con un manejo adecuado.

El sistema de propagación es de tipo vegetativo con la utilización de hojas (semilla) a una distancia de 2.5 m. entre hileras por 2 m. entre plantas, con una población de 2000 plantas/ha.

### 4. LOCALIZACION

Zona áridas o semiáridas, zonas desérticas por falta de riego que comprendería las parroquias de Guanando, La Providencia, San Gerardo, Chazo, San Andrés.

Temperatura media: 12 - 14 grados centígrados

Precipitación promedio: 300 - 450 mm.

Suelos de textura franco-arenosos.

### 5. MATERIA PRIMA

La materia prima es la planta de tuna, existiendo muchas variedades de tuna, distinguiéndose por su forma, color, pulpa y tamaño. En este proyecto se pretende utilizar la variedad blanca de castilla que ya ha sido probada en la zona con buenos resultados.



## 6. INVERSION Y FINANCIAMIENTO

CONCEPTO	COSTO	FUENTES
- Terreno	3'900.000	Asociación
- Construcción de instalación y espacios físicos	1'200.000	Asociación
- Maquinaria e instrumentos trabajo	3'800.000	Crédito
- Capital de Operación	11'000.000	Asociación Crédito
<b>TOTAL</b>	<b>19'900.000</b>	

PERFIL No. 7

### ELABORACION DE MERMELADAS

#### 1. ANTECEDENTES

El cantón Guano se puede aprovechar la producción de tuna, manzanas y capulí para la elaboración de mermeladas.

Aún más, si se proyecta revitalizar e incrementar el cultivo de la tuna y otros frutales.

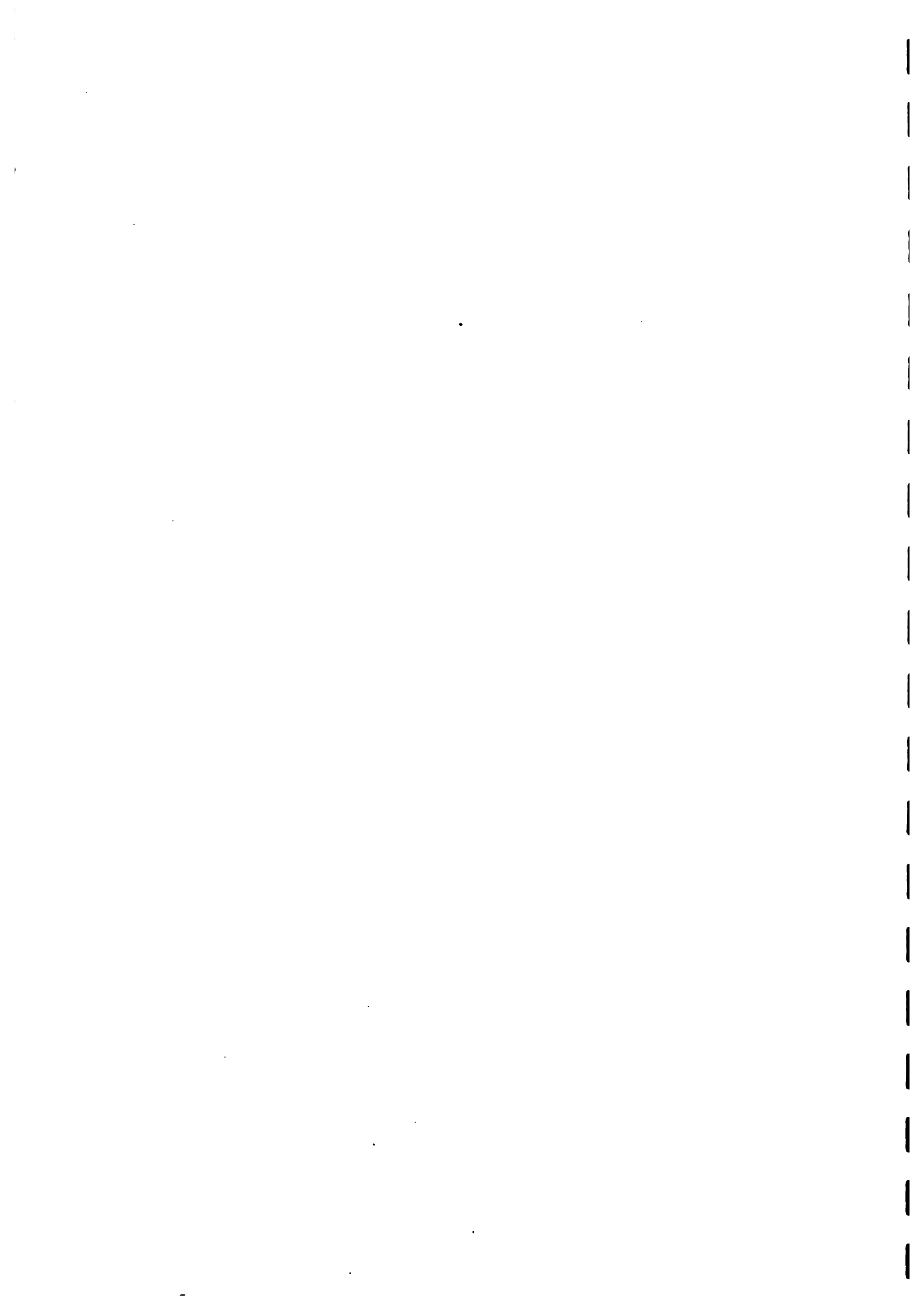
La producción de capulí es muy importante en casi todo el cantón, es una fruta que no se la aprovecha en toda su magnitud, pudiendo derivarse de ella, también la elaboración de vino.

#### 2. SECTOR OFERTA

La producción de la tuna, manzana y capulí se estima se realizará en las zonas áridas del cantón; en las parroquias de Guanando, La Providencia, San Gerardo y Chazo.

#### 3. CONSUMO:

La mermelada que será producida se prevé que va a tener una demanda importante. En cuya primera fase se define como mercado el ámbito provincial para luego cubrir el mercado nacional, y a futuro luego del procesamiento correspondiente para buscar el mercado internacional, para estos productos derivados de frutas EXOTICAS.



#### 4. EL PROYECTO

El tipo de suelo y la climatología de la zona es apta para la producción de frutas así como la posibilidad de introducir nuevas plantaciones que permitan una amplia industrialización, es decir es relevante inducir la generación de otras actividades en la zona.

Para tener un abastecimiento constante de la fruta se estima acopiar la producción en la cabecera cantonal.

#### 5. JUSTIFICACION DEL PROBLEMA

Las pérdidas que se producen al manipular la fruta para transportar al mercado y hasta que llegue al consumidor son altas por lo que se considera importante industrializar la fruta, sobre todo cuando como la tuna existe una sobre producción, considerando que una planta produce un promedio de 60 tunas y además que la producción es constante durante todo el año.

#### 6. OBJETIVO GENERAL

Instalación de una EBC para la obtención de mermeladas provenientes del procesamiento de las frutas de la tercera zona, con la perspectiva de introducir nuevas tecnologías y crear fuentes de trabajo en la zona.

#### 7. OBJETIVOS ESPECIFICOS

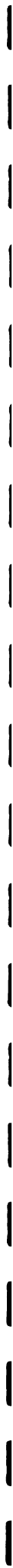
- Diversificar la producción agrícola tradicional, con la reintroducción de frutas que tienen posibilidades de ser procesadas y generar fuentes de trabajo.
- Crear posibilidades de implementar proyectos de contenido social, manejados directamente por la organización y que pueden ser replicadas en otros sectores con las mismas características de la zona en el resto del país.

#### 8. METAS

- Instalación de una microempresa asociativa de elaboración de mermeladas a partir del aprovechamiento de las frutas que se obtienen en la zona.

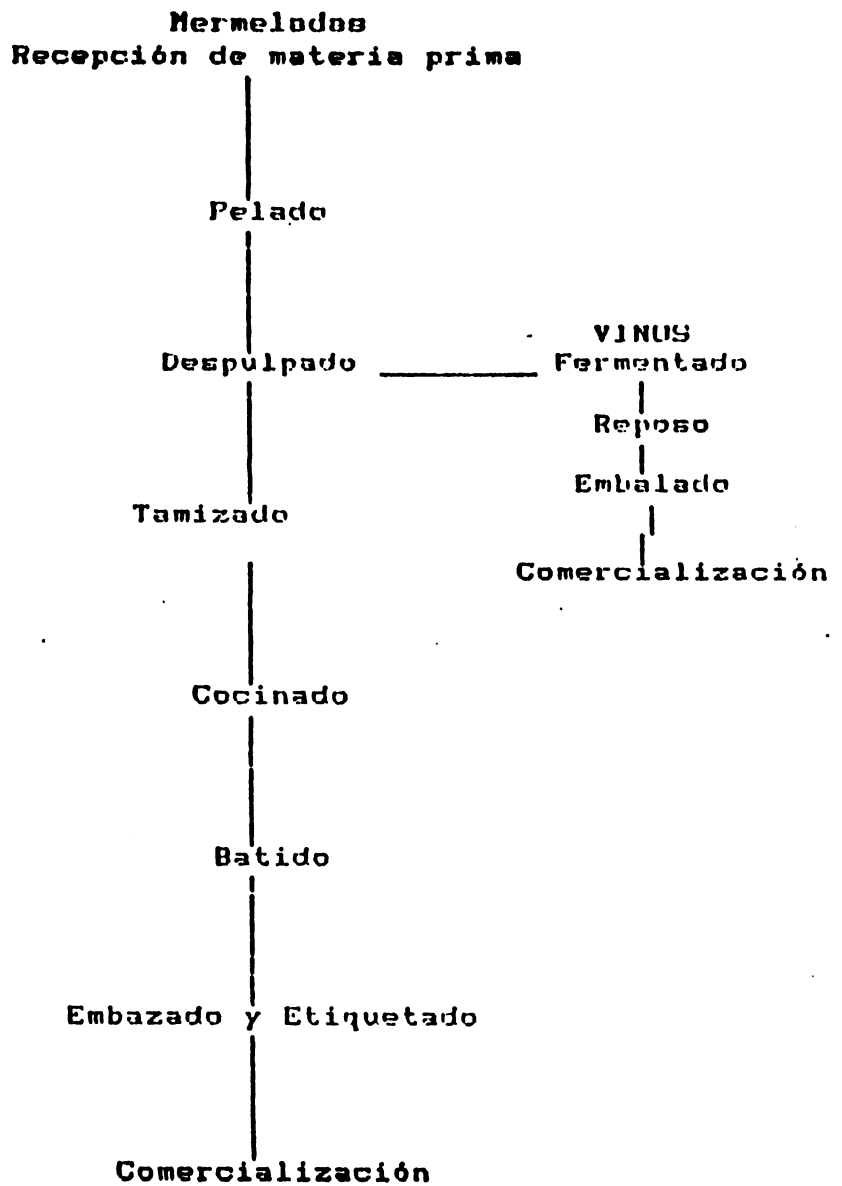
#### 9. LOCALIZACION

En la cabecera cantonal.





10. PROCESO PRODUCTIVO.



11. EJECUCION DEL PROYECTO

El presente proyecto se realizará siguiendo el esquema siguiente:



- Formación de la EBC
- Legalización de la organización
- Motivación
- Capacitación
- Construcciones
- Equipamiento
- Ejecución
- Evaluación

## 12. DURACION DEL PROYECTO

El proyecto se iniciará a partir del cuarto año y de manera indefinida, ya que el cultivo es de tipo perenne.

## 13. FINANCIAMIENTO

CONCEPTO	COSTO	FUENTE
- Terreno	1'500.000	Organización
- Construcciones e instalaciones	3'800.000	50% Organización 50% Crédito
- Maquinarias y Equipo	6'000.000	100% Crédito
- Materiales	1'000.000	Organización
- Capital operación	1'500.000	70% Crédito 30% Organización
<b>TOTAL</b>	<b>13'900.000</b>	

### RESUMEN DE INVERSIONES:

CREDITO:           s/. 8'950.000  
ORGANIZACION:   s/. 4'850.000

## PERFIL No. 6

### INSTALACION DE UN MOLINO PARA ELABORACION DE BALANCEADOS

#### 1. ANTECEDENTES

La industria rural juega un papel importante en el desarrollo de la Región por el aprovechamiento de origen animal como vegetal, para obtener mejores productos y subproductos útiles para la alimentación animal.



El procesamiento tiene como objetivo la mejor conservación de las materias primas así como una mayor diversificación en la que se refiere a su presentación.

La mayor parte de los granos necesitan ser molidos, rolados o corrugados antes que sean suministrados como alimento a los animales domésticos.

Al poseer el cantón Guano zonas eminentemente agrícolas con posibilidades de producción de cereales como maíz, cebada, trigo, materias primas indispensables en la elaboración de balanceados, se puede aprovechar de estos para procesarlos y elaborar balanceados.

## 2. OFERTA DE MATERIA PRIMA

El cultivo de los granos como maíz, cebada están localizadas en las áreas de San Andrés, San Isidro, Chuquipogio, Calshi y los desechos de los molinos rurales.

## 3. EL PROYECTO

La instalación de este proyecto para la elaboración de balanceados estará destinado a utilizar la materia prima de la zona como son maíz duro o morocho de gallina, cebada, trigo (afrecho) y se puede aprovechar los residuos de la molienda de la elaboración de harinas de cebada, haba y arveja.

Por este mecanismo se lograría que los pequeños agricultores puedan procesar sus productos para el auto consumo, balanceados para animales (pollos, cerdos, ganado vacuno).

El resto de materia prima para la elaboración de balanceados como harina de pescado, pasta de soya, conchilla, se pueden abastecer en el mercado provincial (intermediarios), hasta poder abastecerse directamente de la costa.

## 3. JUSTIFICACION DEL PROBLEMA

Los productores rurales a más de dedicarse a la agricultura, de manera complementaria se dedican a la crianza de chanchos, pollos e incluso ganado vacuno y para su alimentación utilizan lo disponible en la zona completando la dieta con balanceados que compran en la ciudad, produciéndose por lo general un problema en la transportación del producto al lugar de consumo.

## 4. OBJETIVO GENERAL

Utilizar la potencialidad productiva de los cereales para la elaboración de balanceados que irá a la alimentación de animales de la zona y de todo el cantón y provincia.



**5. OBJETIVOS ESPECIFICOS**

- Formación de una organización productiva con la participación de comunidades productoras de maíz duro, cebada, etc.
- Dar asistencia técnica a los productores en cuanto al cultivo, postcosecha y específicamente en la elaboración de balanceados.

**6. METAS**

Instalar un molino comunitario para la elaboración de balanceados.

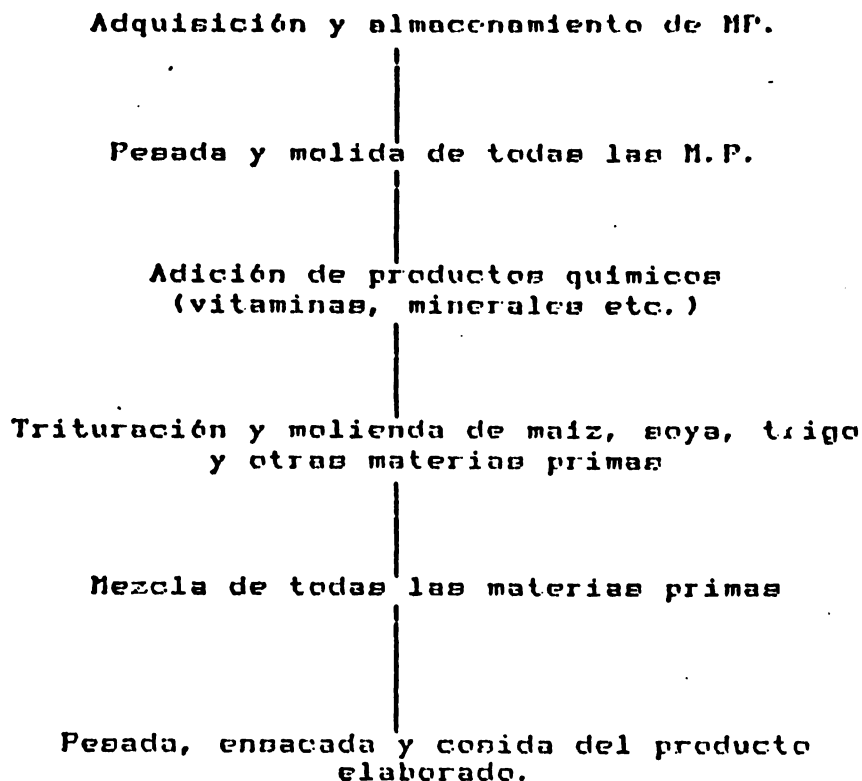
**7. LOCALIZACION**

Puede estar localizado en San Isidro por ser un punto de concentración de todos los productos de la zona.





**8. PROCESO PRODUCTIVO**



**9. EJECUCION DEL PROYECTO**

Para la implementación de este proyecto se prevee la formación de una micro empresa con la participación de las comunidades y pequeños agricultores, ubicados en las parroquias antes señaladas, para lo cual se estima en dar capacitación y asistencia técnica para que la micro empresa tenga autogestión empresarial.

**10. DURACION DEL PROYECTO**

Se prevee que este proyecto sea de manera permanente a partir del inicio del proyecto, siempre que se abastezcan de la materia prima necesaria.



## 11. FINANCIAMIENTO

CONCEPTO	COSTO	FUENTES
- Terreno	1'000.000	Beneficiarios
- Construcción e instalación de espacios físicos	8'000.000	80% Crédito 20% Beneficiarios
- Maquinaria y Equipo	6'000.000	100% Crédito
- Instrumentos de trabajo	1'500.000	Beneficiarios
- Capital de operaciones	4'000.000	50% Crédito 50% Beneficiarios
T TOTAL	20'500.000	

### RESUMEN DE INVERSIONES:

CREDITO: S/. 14'400.000.  
APORTE ORGANIZACION: S/. 6'100.000



#### 4.5.7. PRINCIPALES PERFILES

##### PERFIL No. 1

### 1. PROYECTO: MOLINOS RURALES

### 2. ANTECEDENTES

La actividad molinera en la provincia, tiene una importancia notable, sobre todo a nivel rural, por la existencia de granos y cereales que necesitan ser procesados para obtener mejores ventajas del proceso y encadenamiento productivo

### 3. SECTOR OFERTA

La zona produce un conjunto de granos y cereales que pueden ser procesados como se señala en el cuadro siguiente:

CULTIVOS	HA.	% RELACION AL TOTAL HA/CULTIVADAS	PRODUCCION TOTAL (en miles qq. año)
Cebada	2624	25.44	65.8 - 70.7
Maiz	1354	11.00	24.7 - 30.7
Haba seca	225	2.10	8.0 - 9.6
Chocho	160	1.55	1.3 - 1.6
Trigo	104	1.00	
Lenteja	22	0.21	0.3 - 0.4
Quinoa	16	0.16	0.3 - 0.4
TOTAL	4206	41.54	100.2 - 121.6

Sitios a los que había que disminuir los porcentajes de consumo familiar, que en muchos casos es realizado también en forma de harina, pero a pesar de ello se dispondría siempre de niveles suficientes para mantener la producción de la planta

### 3. EL PROYECTO

#### 3.1 Definición y delimitación del problema

Los campesinos guardan generalmente la cosecha de granos o cereales para consumirla progresivamente durante el año y el excedente comercializado a fin de proveerse con el producto de dicha venta, de otros alimentos necesarios para su subsistencia.

La variación hacia arriba o hacia abajo de los granos o cereales no se compensan con los precios que ponga por otros artículos, incluso harinas que se podrían producir si se acopiaran en un solo centro.

En tal virtud, el molino rural tiene una importancia vital para las comunidades del sector.

#### 3.2 Justificación

Existen dos molinos en la zona que prestan servicio a la serie de comunidades que compone el área del TTP y aprovechan tanto por el servicio como por la comercialización de ciertos productos de molinería.



Por ello es vital para la zona el proveerles de este servicio comunitario.

**4. OBJETIVO GENERAL**

Elaborar productos de molinería, para diversificar la dieta campesina.

**5. OBJETIVOS ESPECIFICOS**

- Aprovechar el potencial productivo de la zona
- Romper con la monopolización del servicio por parte de los pocos molinos de la zona.
- Dar servicio a los pequeños productores para la molienda de los granos.

**6. METAS**

Instalar dos molinos rurales

**7. BENEFICIARIOS**

Las comunas de la zona del TTP

**8. LOCALIZACION**

- El primero en el Centro Comunal de Pachaloma, sitio de común concentración de la zona de Toacazo, Sigchos, Chiag y Cerro Azul.
- El segundo en Saquisilí de toda la parte de la zona de estudio.

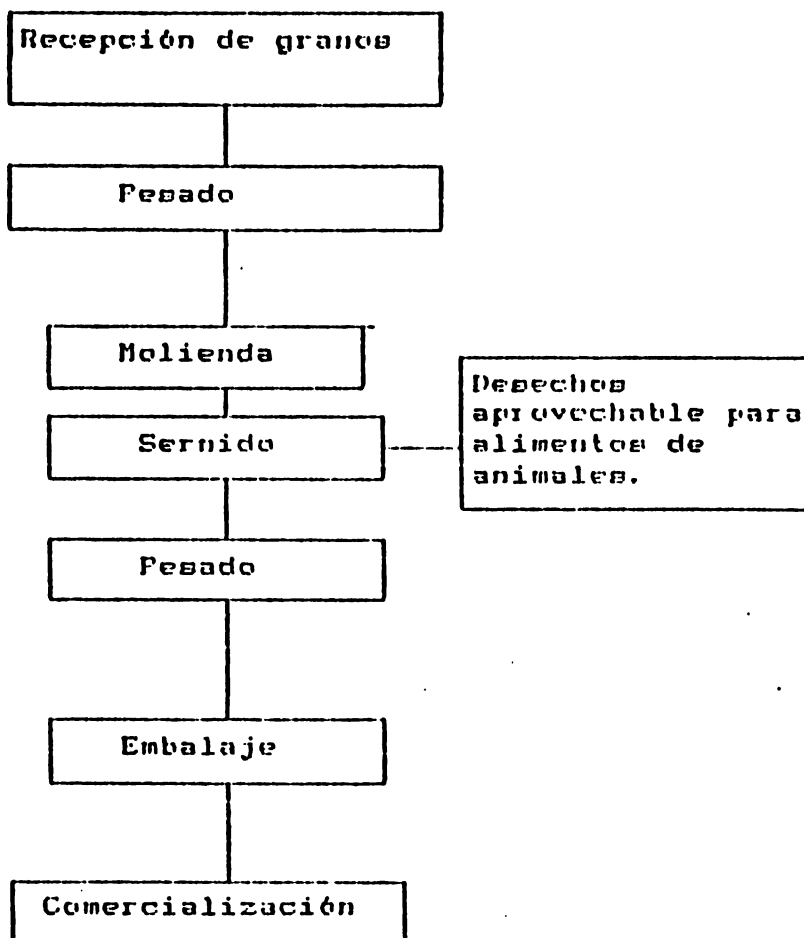
**9. TAMAÑO**

Se trata de una pequeña empresa de base comunitaria.





## 10. PROCESO PRODUCTIVO



## 11. EJECUCION

Al ser proyectos comunitarios, se deberá formar la pequeña empresa de base comunitaria, con la participación de las organizaciones de II grado.

## 12. DURACION

Ilimitado



### 13. FINANCIAMIENTO Y FUENTES

RUBROS ACTIVOS	INVERSION APROXIMADO S/.	FUENTES DE FINANCIAMIENTO
- Molinos de piedra vertical	5'000.000	Crédito
- Molinos de piedra horizontal	4'000.000	Crédito
- Transformador e instalaciones	2'000.000	Crédito
- Accesorios	500.000	Organización
- Terreno	1'000.000	50% crédito 50% aporte organ.
- Otros	3'000.000	Crédito
SUBTOTAL	15'500.000	
CAPITAL DE TRABAJO		
- Materia prima	5'000.000	Organización
- Mano de obra	3'000.000	Organización
- Mantenimiento de equipos	1'000.000	Crédito
- Otros	1'000.000	Organización
SUBTOTAL	10'000.000	
TOTAL	25'500.000	

### RESUMEN DE INVERSIONES

CREDITO: S/. 15'500.000

ORGANIZACION: S/. 10'000.000

### 14. MERCADO

- a) Demanda local de comunidades campesinas del sector.
- b) Mercados provinciales.



**PROYECTO: QUESERIAS RURALES**

**1. ANTECEDENTES**

La zona tiene una importante producción y tradición lechera, de la cual se derivan un sinnúmero de productos como los quesos, la mantequilla, yogurth, crema, entre otros.

La zona de encuesta en 20 queserías de las cuales tienen serios problemas de calidad y mercado.

**2. SECTOR OFERTA DE MATERIA PRIMA**

Contando con una buena existencia de materia prima en diversos estratos de UPAS y diversas calidades de recursos, manejos y tecnologías; además que al mercado seguía el Censo Agropecuario de 1974, capta el 79.72% de la producción de leche de la zona; nos haría suponer que no habría dificultad de aprovisionamiento de materia prima.

**3. EL PROYECTO**

**3.1. Definición y delimitación del problema**

Leche, vacas, pastos, tierra son algunos de los tantos elementos requeridos para hacer quesos y demás derivados de la leche. Pero para lograr un queso de calidad hace falta técnica, infraestructura, financiamiento.

Es indispensable además la higiene, y lo que es más relevante una organización campesina dispuesta a trabajar unida y administrar transparentemente los bienes.

Estos elementos pretenden asegurar el éxito de la actividad, agrega la voluntad de la organización campesina que quiere equilibrar los aspectos económicos, sociales y educativos y favorecer a cada uno de los beneficiarios del proyecto.

**3.2 Justificación**

Debido a la existencia de algunas queserías en la zona, es necesario fomentar la ejecución de proyectos integrales como las queserías rurales, a fin de inducir a los productores espacios de sana competencia, es decir basada en el aprendizaje técnico para mejorar calidad y precios.

**4. OBJETIVO GENERAL**

Convertir a la quesería rural, en un centro de capacitación, existencia técnica y producción de quesos y demás derivados de



la leche, con el propósito de mejorar el producto en las pequeñas unidades de la zona.

**5. OBJETIVOS ESPECIFICOS**

- Fomentar la participación y organización de los pequeños productores rurales de queso de la zona.
- Capacitar a los pequeños productores en el ámbito de la producción y comercialización.
- Generar empleo rural estable.

**6. METAS**

Generar por lo menos 3 quecerías rurales técnicamente establecidas, bajo el sistema de empresas de base comunitaria.

**7. LOCALIZACION DE LA ACTIVIDAD**

Las plantas podrían ubicarse en Chiag, (norte de Toacazo), zona de concentración de pastos, buena y numerosa ganadería o en Tanicuchi, o Pastocalle.

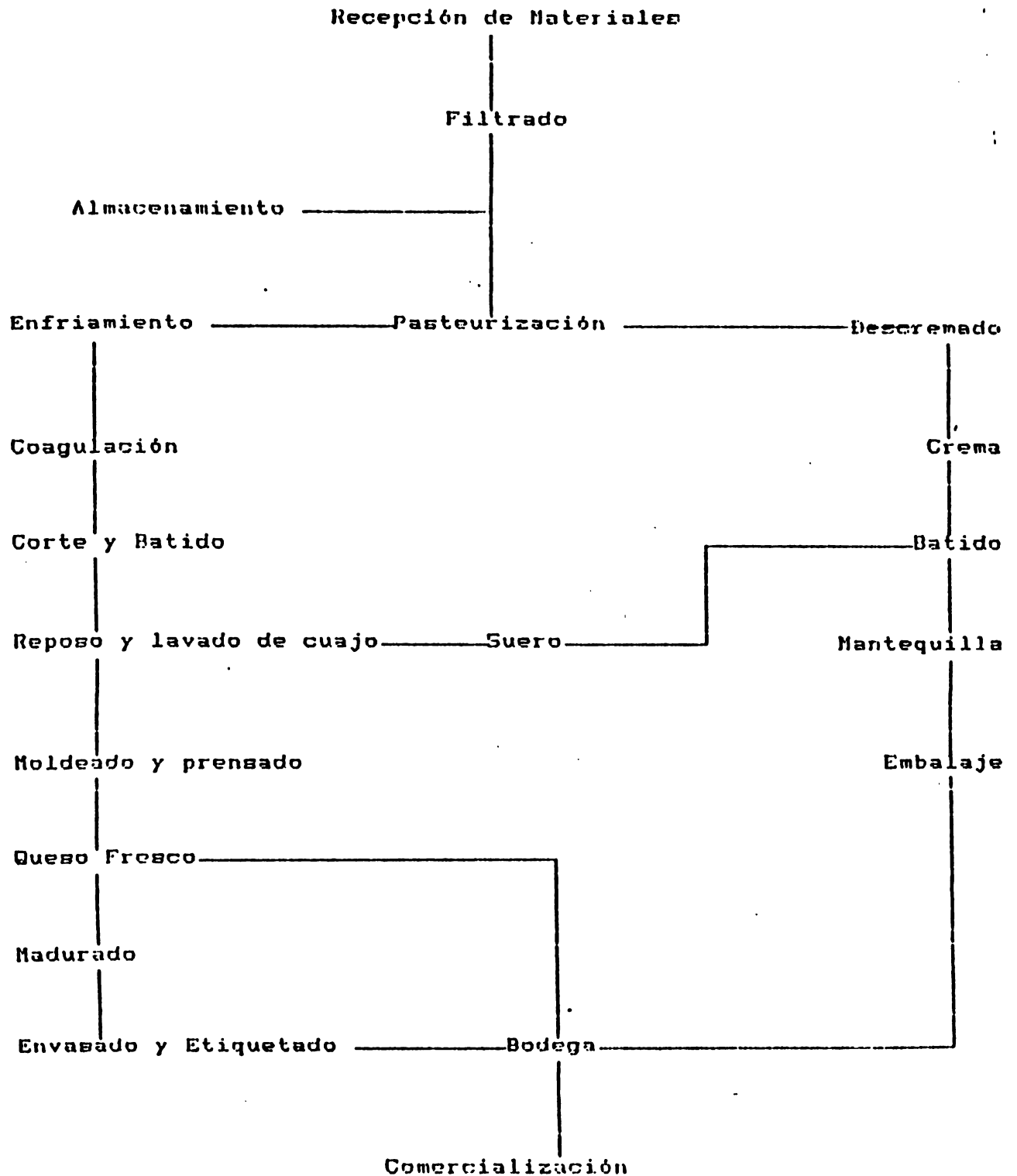
**8. TAMAÑO**

Las quecerías tendrán un promedio de 3000 litros diarios de producción.





## 9. PROCESO PRODUCTIVO





**10. EJECUCION**

A través de la organización campesina será quien deberá formar una empresa de base comunitaria

**11. DURACION**

Indefinida

**12. INVERSIONES Y FINANCIAMIENTO:**

RUBROS INVERSION FIJA	INVERSION APROXIMADA	FUENTE DE FINANCIAMIENTO
- Terreno	1'000.000	Organización
- Construcciones	8'000.000	50% Organización 50% Crédito
- Maquinaria y Equipo	12'000.000	Crédito
- Muebles y enseres	2'000.000	Organización
TOTAL	23'000.000	

**CAPITAL DE TRABAJO**

- Materia prima e insumos	5'000.000
- Mano de obra	3'000.000
- Gastos generales	1'000.000
TOTAL	9'000.000

INVERSION TOTAL APROXIMADA 32'000.000=

CREDITO: S/. 16'000.000

ORGANIZACION: S/. 7'000.000

**13. POTENCIAL MERCADO**

Los productos a elaborarse tienen buen mercado en los establecimientos comerciales de Quito, Ambato y Latacunga y las zonas urbanas de área de influencia del TTP.



**PROYECTO: REHABILITACION DEL PROYECTO DE HILATURA Y ACOPIO DE LANA EN PACHALOMA**

**1. ANTECEDENTES:**

La producción de ovinos en la estrategia campesina constituye una fuente de recursos emergentes, que impide un manejo productivo más acorde con los requerimientos de la Agroindustria Rural, inclusive el hilado de lana es desarrollado en el ámbito del autoconsumo, pese a la existencia de una considerable población ovina.

**2. SECTOR OFERTA DE MATERIA PRIMA**

En los páramos del área de influencia del TTP, se cria un considerable número de cabezas de ovino, lo que motivó al DRI-TTP la generación de un miniproyecto de acopio de lana de borrego y textilera que no tuvo el éxito deseado por la falta de organización y apoyo interinstitucional. Se presume que podrá acopiar hasta 38.000 Kg/ año de lana bruta.

**3. EL PROYECTO**

**3.1. Definición y delimitación del proyecto.**

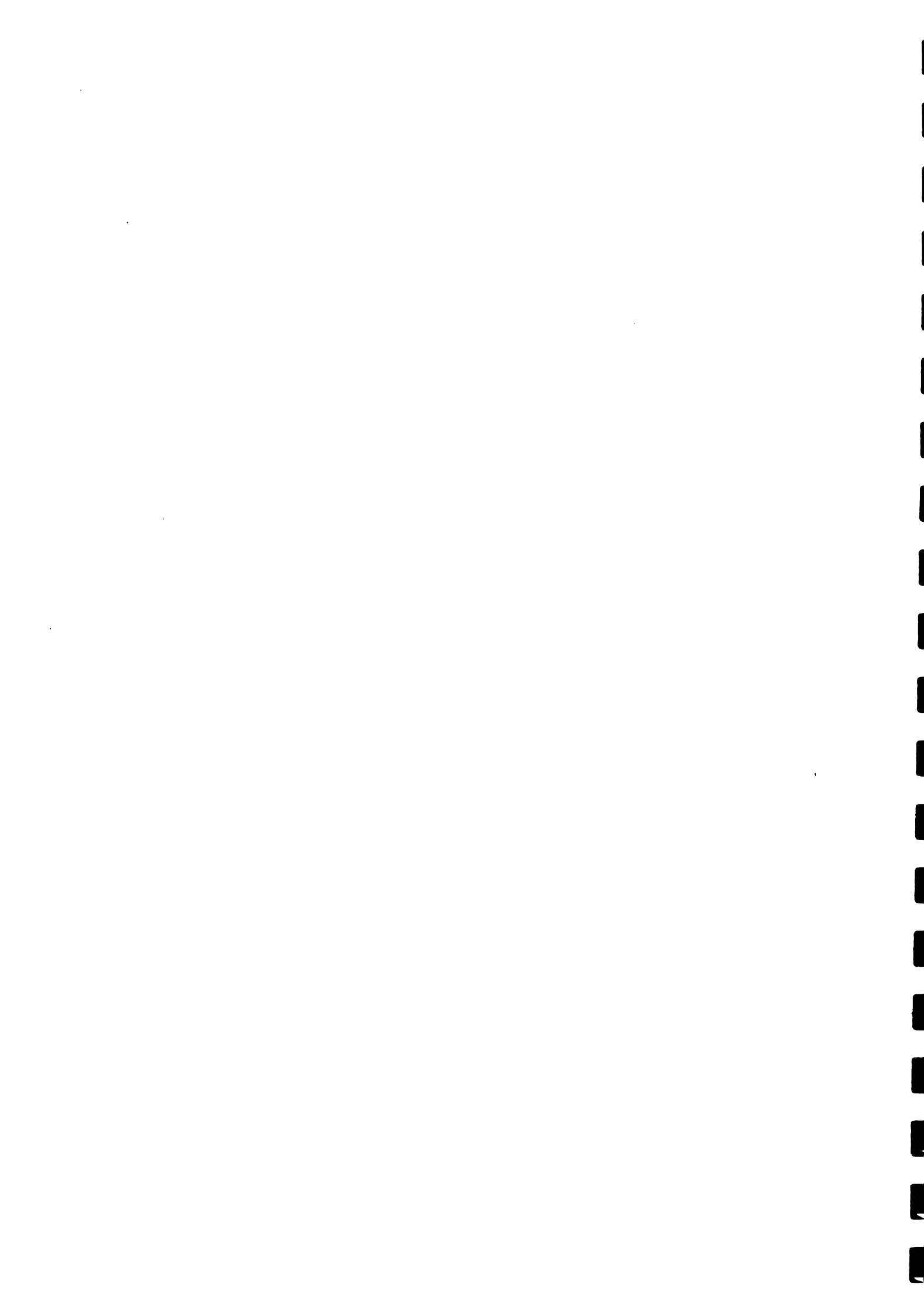
Las actuales condiciones de la producción de ovinos dedicados a la dotación de lana, debe pasar por un proceso previo de mejoramiento y manejo técnico de los animales, para superar las limitaciones surgidas en el centro de acopio antes señalado.

El proyecto tiende hasta entonces acopiar y procesar la lana que se trabaja familiarmente, eso implica rehabilitar el centro de acopio de Pachaloma pero concebido como empresa de base comunitaria que atraiga la participación de los pequeños productores individuales de la zona.

**3.2 Justificación**

El proyecto se justifica desde la perspectiva de fomentar el mejoramiento genético de los animales y la actividad artesanal en la zona.

Además se acopiará la lana pagando precios justos a los pequeños productores individuales.



#### 4. OBJETIVO GENERAL

- Procurar el manejo técnico de los hatos ovinos, para superar progresivamente las limitaciones actuales y posibilitar la productividad y el sentido empresarial como forma de gestión de la Agroindustria de hilo de lana de borrego.

#### 5. OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Propiciar el mejoramiento genético de los hatos y pastos naturales, a fin de que aseguren mejores rendimientos y calidad mejorada de la lana.
- Rehabilitar los recursos y la posible gestión administrativa empresarial de la hilatura y Centro de Acopio de Pachaloma.

#### 6. METAS

Conformar la empresa de Base Comunitaria, Hilandería y Centro de Acopio de Pachaloma y atraer hacia ella, la participación de los organismos del Estado, y ONG's implicados en el proceso de producción y mejoramiento de ovinos.

#### 7. BENEFICIARIOS

Las comunidades y productores individuales de la zona de influencia del TTP.

#### 8. LOCALIZACION

Pachaloma

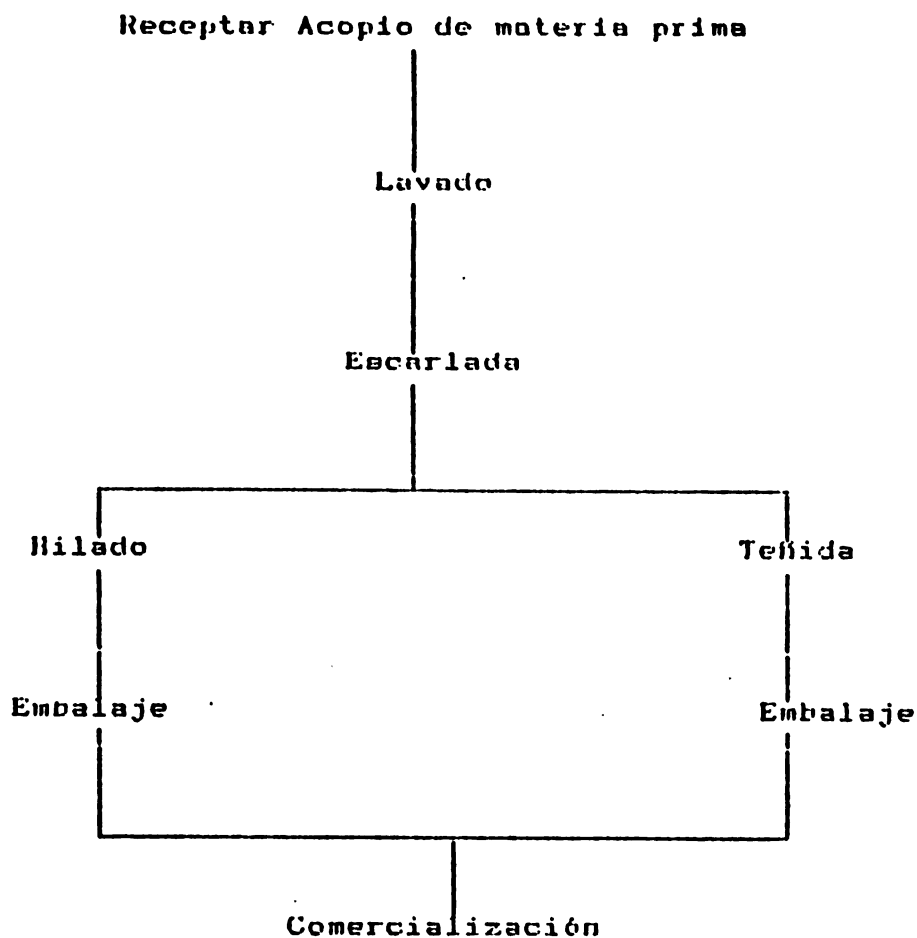
#### 9. TAMANO

Se requiere de una planta pequeña que procese un promedio de 105 Kg/día.





10. PROCESO PRODUCTIVO



12. DURACION

Ilimitada.

13. INVERSIONES Y FINANCIAMIENTO

RUBRO INVERSIONES FIJAS	INVERSION APROXIMADAS	FUENTES
- Construcciones	8'000.000	Organización 50% Crédito 50%
- Maquinaria y equipo	12'000.000	Crédito
- Accesorios e instalaciones	2'000.000	Crédito
<b>SUBTOTAL</b>	<b>22'000.000</b>	



**CAPITAL DE TRABAJO:**

- Mano de obra	3'000.000	Organización 50%
- Materia prima de insumo	6'000/000	y
- Gastos generales	1'000.000	Crédito 50%
<b>SUBTOTAL</b>	<b>10'000.000</b>	

**TOTAL INVERSION APROXIMADA 32'000.000=**

**CREDITO: S/. 23'000.000**

**ELABORACION: S/. 9'000.000**

**14. MERCADO**

Es amplio, las fábricas y artesanías de Pichincha, Imbabura, Cotopaxi, Tungurahua y Chimborazo

**PERFIL No. 4**

**NOMBRE DEL PROYECTO: PLANTA DE BALANCEADOS**

**Nota:** Es posible aplicar la referencia del perfil del mismo tipo para Guano, solamente cambiaría la ubicación que para el caso de Cotopaxi, podrá ser Toacazo.

**PERFIL No. 5**

**NOMBRE DEL PROYECTO: DESHIDRATACION DEL AJU, CEBOLLA, ALFALFA Y DEMAS HORTALIZAS Y PLANTAS MEDICINALES DE LA ZONA**

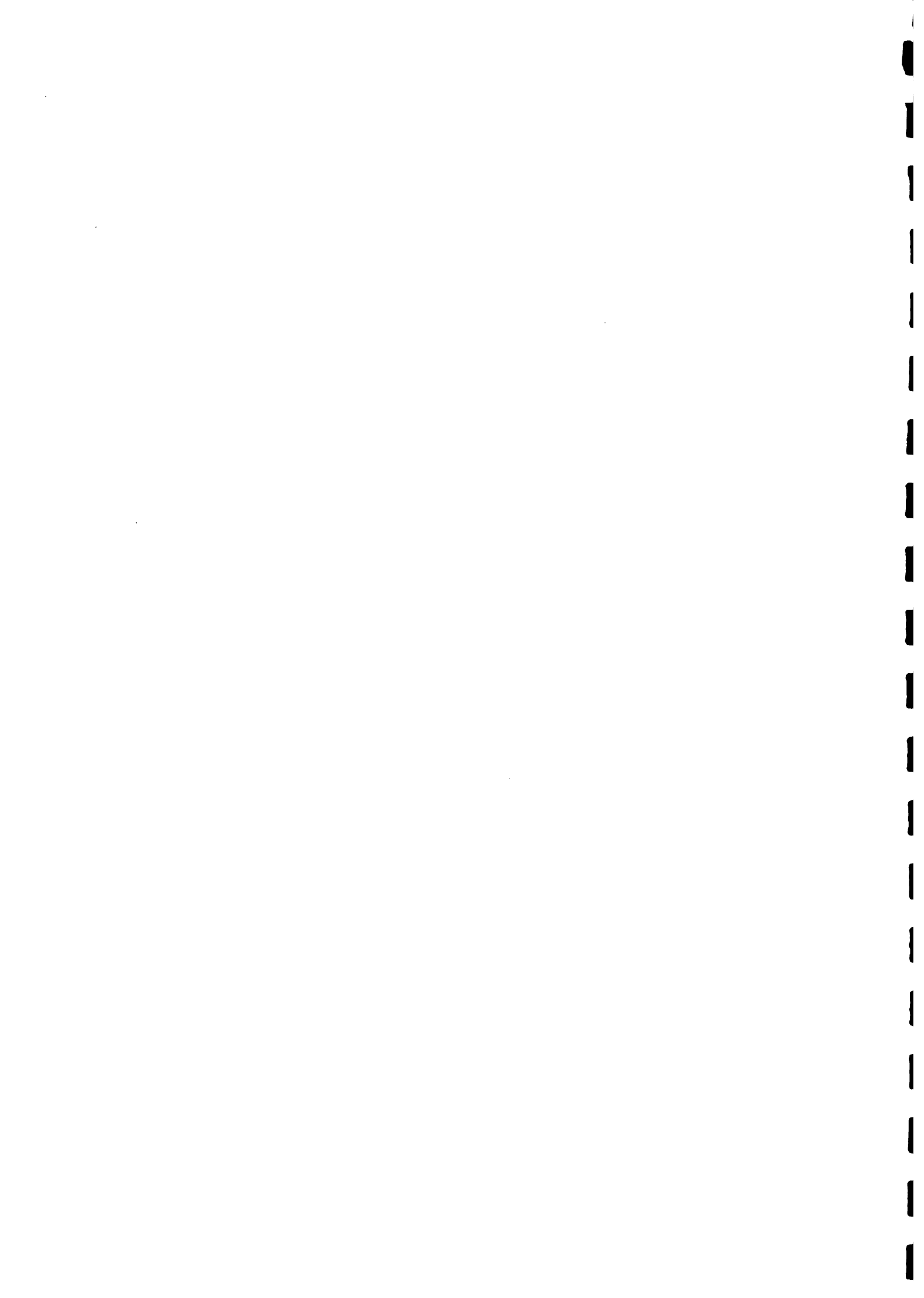
**1. ANTECEDENTES**

En la actualidad el uso de alimentos naturales procesados está siendo muy difundido y demandado por los ecuatorianos, especialmente desde la perspectiva ecológica de eliminar el uso de alimentos mezclados con químicos.

Este promovido hábito alimentario, va relacionado además con los procesos de agricultura biológica, donde se utiliza abonos naturales de origen animal o vegetal para tener rendimientos más adecuados y productos sanos.

**2. SECTOR OFERTA**

Los proyectos DRI, están empezando a transferir conjuntamente con el MAG, tecnologías apropiadas para el cultivo de legumbres, hortalizas y tubérculos, que pueden ser procesados a fin de alcanzar mejores ventajas para el productor.



Al igual que en todas las parroquias y comunas del área de influencia del TTP, se pueden procesar los excedentes agrícolas de alfalfa, ajo, cebolla, hierbas medicinales, y otros productos susceptibles de dicho proceso.

### **3. EL PROCESO**

#### **3.1. Definición y delimitación del problema**

En la actualidad, el uso de productos deshidratados directamente para el consumo humano, o como insumos para la elaboración de medicinas y condimentos, es muy difundido y aceptado en el país.

#### **3.2 Justificación**

Algunos productos agrícolas se pierden por la falta de vías de acceso o mercados o a su vez son utilizados para el consumo animal, pudiendo ser objeto de procesos tecnológicamente sencillos, para que luego ayuden a mejorar la dieta alimentaria tanto humana como animal.

### **4. OBJETIVO GENERAL**

Datos de la organización campesina de una pequeña planta procesadora de productos deshidratados terminados o intermediarios, a fin de aprovechar al máximo los excedentes agrícolas para el consumo humano y los desechos agrícolas como componentes de productos balanceados.

### **5. OBJETIVOS ESPECIFICOS**

- Introducir nuevas tecnologías para la elaboración de alimentos.
- Utilizar las ventajas de la zona para elaborar productos sanos y de consumo popular.

### **6. METAS**

Interesar a los proyectos DRI y a la organización campesina de lo importante que resulta ser la introducción de nuevas tecnologías y patrones de consumo.

### **7. BENEFICIARIOS**

Los pequeños productores y familias campesinas.

### **8. LOCALIZACION**

Pastoculle



9. TAMAÑO

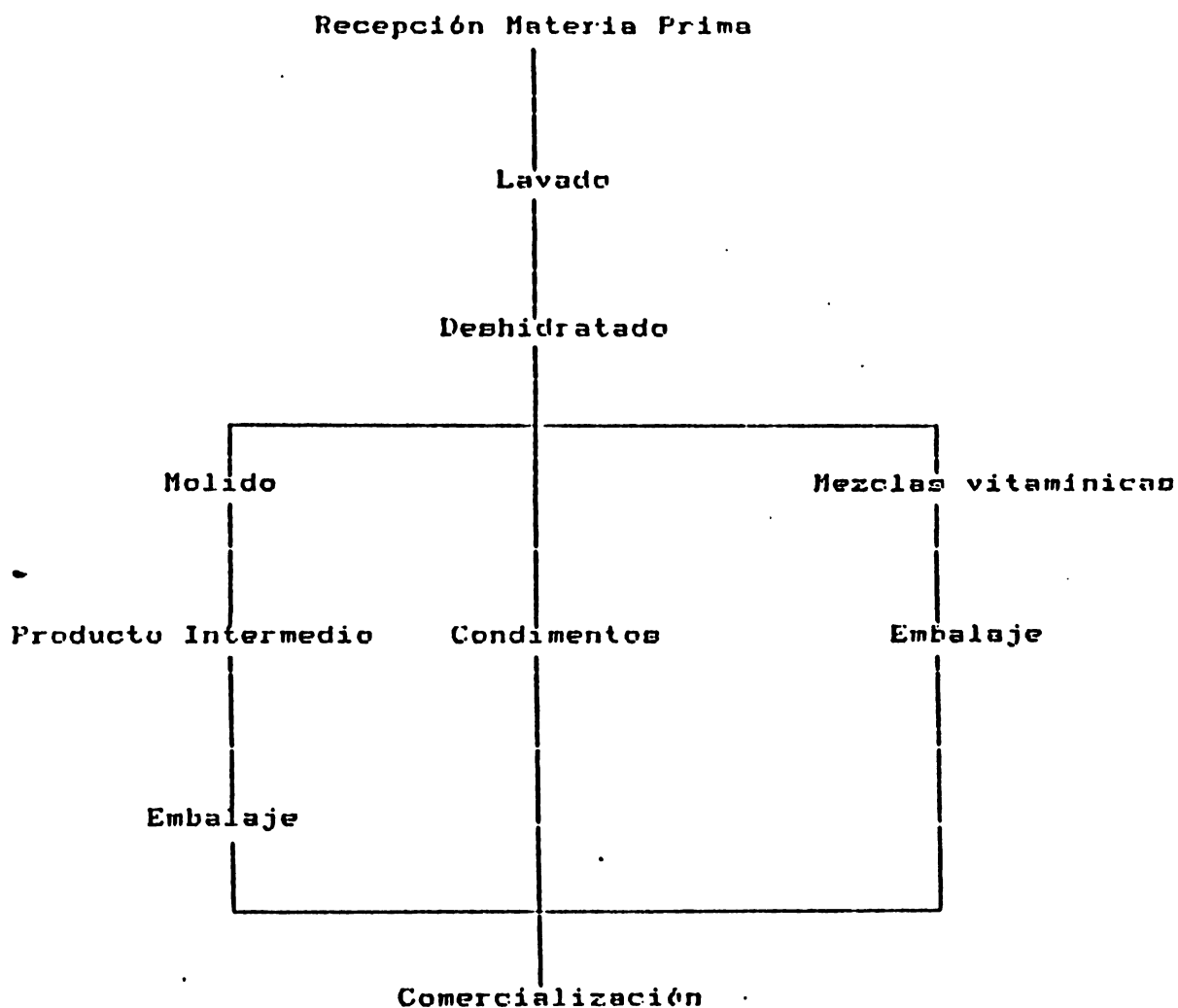
Una pequeña planta con capacidad de procesar un promedio diario de 1/tonelada de producto en fresco.

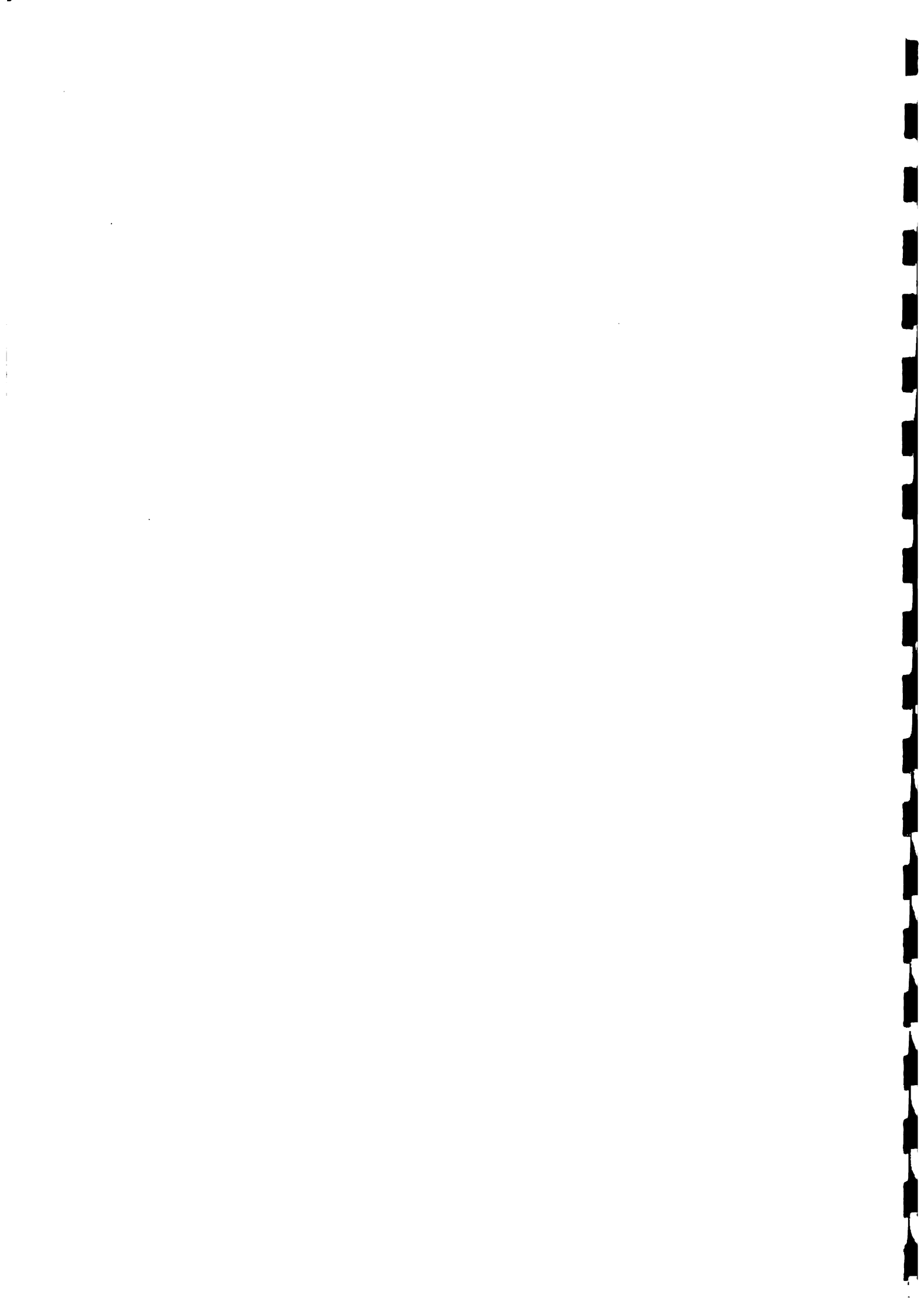
10. PRODUCTOS Y PROCESO PRODUCTIVO

Productos intermedios: ajo, cebolla, alfalfa y hierbas medicinales deshidratadas.

Productos terminados: mezclas protéicas, vitamínicos de productos deshidratados como: sal de alfalfa, crema de verduras, etc.

Proceso productivo:







11. DURACION

Indefinido

12. INVERSION APROXIMADO Y FINANCIAMIENTO

INVERSIONES FIJAS	INVERSIONES APROXIMADO	FINANCIAMIENTO
- Deshidratados	10'000.000	Crédito
- Molino de bolas	5'000.000	Crédito
- Empacadora manual	1'000.000	Organización
- Terreno	1'000.000	Organización
- Construcción	8'000.000	Organización
- Instalaciones	1'000.000	Crédito
SUBTOTAL	27'000.000	
CAPITAL DE TRABAJO		
- Materia prima	5'000.000	
- Mano de obra de	4'000.000	50% Organización
- Gastos generales	2'000.000	50% Crédito
SUBTOTAL	11'000.000	
TOTAL APROXIMADO	38'000.000 =	

CREDITO: S/. 21'500.000  
ORGANIZACION: S/. 16'500.000



#### 4.6.4. PRINCIPALES PERFILES

##### PERFIL 1

#### PROYECTO: MERMELADAS Y CONSERVAS

##### 1. ANTECEDENTES

La provincia de Manabí, produce una interesante variedad de frutas y cítricos que están en los rubros de las exportaciones no tradicionales del Ecuador (frutas exóticas).

En los cantones de Jipijapa y Paján, existen cultivos especializados de sandías, melones, papayas, naranjas, mangos, piñas, que generalmente son comercializados en fresco.

##### 2. SECTOR OFERTA

La oferta de frutas para conservas y elaboración de mermeladas y jugos naturales se localiza en las zonas de estudio, al Sur de Jipijapa y Paján, y al mismo tiempo pueden ser aprovechados los frutales y cítricos de todo el Sur de Manabí.

##### 3. EL PROYECTO

###### 3.1 Definición del Proyecto

El racional aprovechamiento de la materia prima de la zona, es uno de los elementos más sustanciales que permitieron procesarla, a fin de generar recursos y desarrollo de la región.

El agricultor al vender el producto en fresco, que de hecho es parecible, al procesado podrá agregar valor y producir una variedad de productos derivados de las frutas y cítricos.

El proyecto hay que desarrollarlo por etapas:

1. Elaboración de mermeladas
2. Elaboración de jugos naturales
3. Elaboración de conservas.

Cada fase tiene un nivel de complejidad lógica distinto, pero en todas la utilización de la pulpa es en base para elaborar cada producto.



### **3.2. Justificación del Proyecto**

El proyecto es muy importante, puesto que los pequeños y medianos productores, podrán asociarse en torno a una actividad lucrativa cuyo mercado nacional y externo es cada vez más amplio y en sí, permite que la fruta no se desperdicie ni pierda su valor en el mercado, como generalmente sucede cuando hay sobreproducción.

#### **4. OBJETIVO GENERAL**

Generar una actividad productiva, participativa y tecnológicamente factible, aprovechando las potencialidades agrícolas de las zonas, en términos de la producción de frutas y cítricas.

#### **5. OBJETIVOS GENERALES**

- Fomentar la unión de los pequeños y medianos productores de frutas y cítricas.
- Diversificar la producción agroindustrial en la provincia.
- Generar fuentes de empleo permanente.

#### **6. METAS**

Se propiciará la generación de por lo menos dos pequeñas empresas de base comunitaria, a partir del procesamiento de cítricos y frutales.

#### **7. BENEFICIARIOS**

Los campesinos del Sur de Manabí.

#### **8. LOCALIZACION**

En el Sur de Jipijapa y Paján.

#### **9. PROCESO PRODUCTIVO (1ra. etapa)**

Mermeladas:



Recepción y clasificación de materia prima

Pesaje

Lavado de frutas

Dehechos para alimentación animal

Extracción de Pulpa

Elaboración de Jugo

Mezcla con ingredientes

Cocido

Enfriado

Envasado

Bodega

Ventas





## 10. DURACION

Indefinida

## 11. INVERSIONES Y FINANCIAMIENTO

RUBROS INVERSIONES FIJOS	INVERSIONES APROXIMADAS	FUENTES
- Terrenos	2'000.000	Organización
- Construcciones	10'000.000	Organización y Crédito
- Despulpadoras	10'000.000	Crédito
- Calderos	5'000.000	Crédito
- Pailas	3'000.000	Organización
- Otros implementos	2'000.000	Organización
SUBTOTAL	32'000.000	
CAPITAL DE TRABAJO		
- Materia prima	6'000.000	Crédito
- Mano de obra	10'000.000	y Comunidad
- Gastos generales	5'000.000	
SUBTOTAL	21'000.000	
TOTAL APROXIMADO	53'000.000	

## 11. MERCADO

Pulpa: las agroindustrias de conservas en Quito y Guayaquil.

Mermeladas: todo el país y mercado andino

### PERFIL No. 2

#### PROYECTO: PLANTA DE BALANCEADOS

##### 1. ANTECEDENTES

Una de las provincias de mayor producción de maíz duro en el país, es Manabí, donde además se ha desarrollado la agroindustria de los balanceados para aves, cerdos y ganadería.

En tal virtud, es necesario impulsar a nivel rural en las zonas de producción, pequeñas plantas procesadoras de balanceados que abastecen a las zonas de estudio en mejores condiciones de precio y calidad.



### 3. SECTOR DE OFERTA DE MATERIA PRIMA

Los cultivos importantes de maíz duro están muy distribuidos en la provincia, al igual que en zonas de estudio. Por ejemplo: en 1991, Paján sembró un promedio de 6.000 ha. de maíz, en el Carmen 9000 Ha y 9.000 Ha en Jipijapa.

### 4. OBJETIVO GENERAL

Abastecen de balanceados, para aves, cerdos y ganado vacuno a las zonas de estudio.

### 5. OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Producir balanceados de acuerdo a la especialidad pecuaria y avícola de cada zona así:  
El Carmen: alimentos balanceados para ganado, cerdos.  
Paján: aves, porcinos y ganado  
Jipijapa: aves.
- Presentan un producto de alto contenido nutritivo y bajo costo.

### 6. METAS

Instalar por lo menos dos pequeñas empresas en cada cantón.

### 7. BENEFICIARIOS

Los productores agrícolas, pecuarios y avícolas de las zonas.

### 8. LOCALIZACION

En las zonas productivas de El Carmen, Jipijapa y Paján.

### 9. TAMARO

Con una capacidad de producción inicial de 1000 qq de balanceado/día.

一、二、三、四、五、六、七、八、九、十、十一、十二、十三、十四、十五、十六、十七、十八、十九、二十、二十一、二十二、二十三、二十四、二十五、二十六、二十七、二十八、二十九、三十、三十一、三十二、三十三、三十四、三十五、三十六、三十七、三十八、三十九、四十、四十一、四十二、四十三、四十四、四十五、四十六、四十七、四十八、四十九、五十、五十一、五十二、五十三、五十四、五十五、五十六、五十七、五十八、五十九、六十、六十一、六十二、六十三、六十四、六十五、六十六、六十七、六十八、六十九、七十、七十一、七十二、七十三、七十四、七十五、七十六、七十七、七十八、七十九、八十、八十一、八十二、八十三、八十四、八十五、八十六、八十七、八十八、八十九、九十、九十一、九十二、九十三、九十四、九十五、九十六、九十七、九十八、九十九、一百

## 10. PROCESO PRODUCTIVO

Recepción de materia prima

Desgranado

Pesado

Molido

Mezcla y dosificación

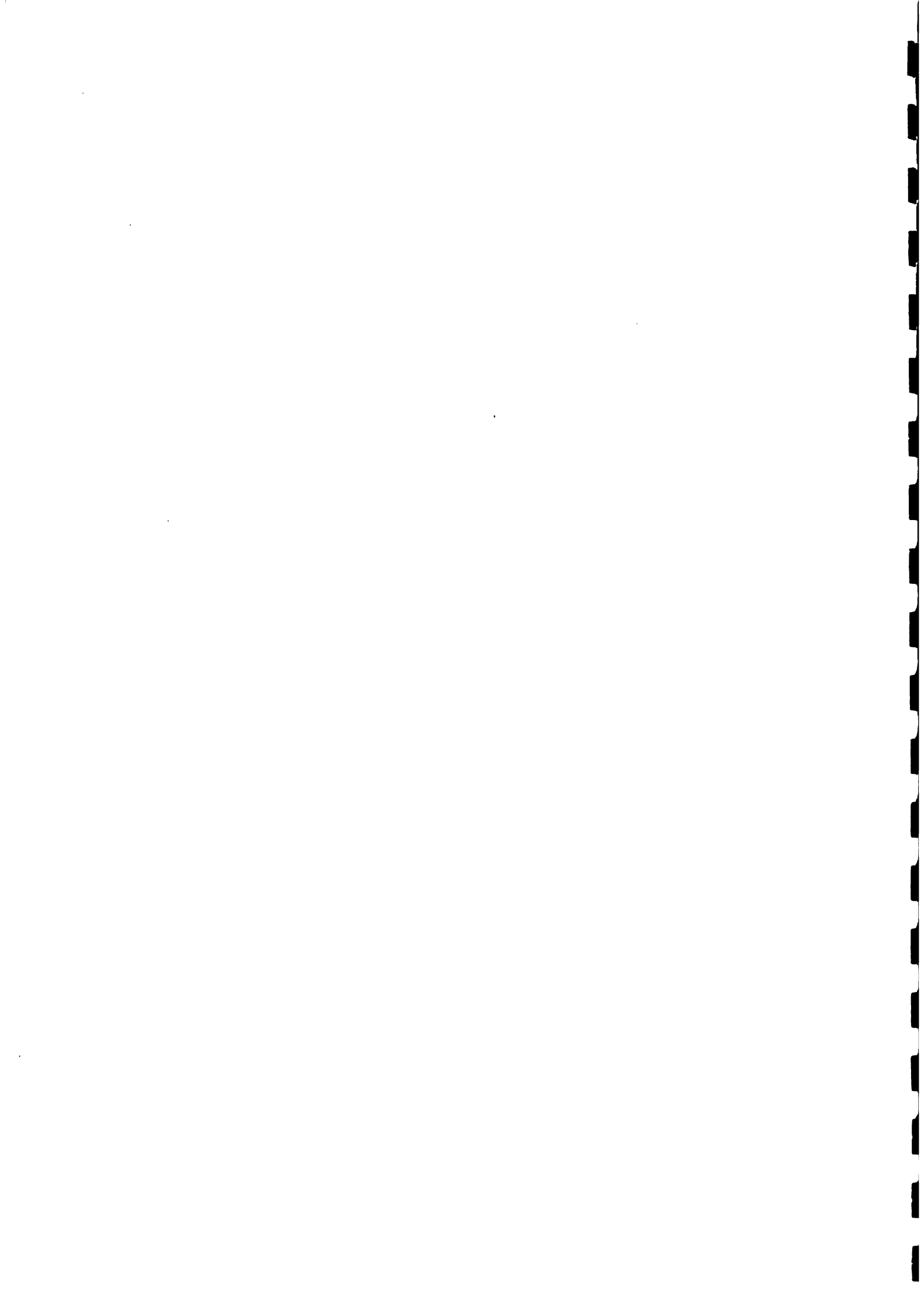
Empacado

Bodega

Mercado

## 12. INVERSION APROXIMADA Y FINANCIAMIENTO

INVERSION FIJA	INVERSION APROXIMADA	FUENTES
- Terrenos	2'000.000	Organización y Crédito
- Construcciones	10'000.000	
- Cubos	14'000.000	
- Desgranadoras	5'000.000	
- Molinos de martillo	20'000.000	
- Instalaciones	3'000.000	
- Mezcladoras	6'000.000	
<b>TOTAL</b>	<b>60'000.000</b>	



## CAPITAL DE TRABAJO

- Mano de obra	15'000.000
- Materia prima	15'000.000
- Gastos generales	6'000.000
SUBTOTAL	36'000.000
TOTAL APROXIMADO	96'000.000

## 12. MERCADO

Pequeños, medianos y grandes productores avícolas, porcinos y vacunos de la provincia.

### PERFIL NO. 3

## PRODUCCION DE MANTEQUILLA Y DERIVADOS DE MANI

### 1. ANTECEDENTES

La provincia de Manabí se caracteriza por la variedad de cultivos que se desarrolla en considerables extensiones de tierra.

Uno de ellos es de maní, en 1991, se sembraron 7.387 ha, de maní de los cuales se cosechan 8864 TM, es decir con un rendimiento aproximado de 1.20 TM/ha.

El maní tiene múltiples usos, desde aquellos domésticos hasta los industriales, es decir se puede alcanzar una variedad de productos los cuales no necesitan mayor inversión tecnológica.

### 2. OFERTA DE MATERIA PRIMA

En Paján, Jipijapa en 1991 se sembraron 260 Ha, es decir la producción estimada según los datos anteriores, alcanzarían los 312 TM.

### 3. EL PROYECTO

#### 3.1 Definición y delimitación del Proyecto

La comercialización del maní en el país, se efectúa más antes de su procesamiento, es decir a partir de mayoristas y minoristas estos en las tiendas de abarrotes del país.

Es un producto utilizado como componente de la preparación de salsas y comidas, bocaditos y en Jipijapa lo típico la preparación de mantequilla de maní no muy difundido su consumo en el país.





El proyecto a más de elaborar productos derivados del mani, en el corto plazo, se podría convertir en un centro de acopio, el que distribuirá el producto no procesado a otras fábricas en el país.

### **3.2 Justificación**

El proyecto se justifica desde la perspectiva de generar fuentes de trabajo y dar el valor real que le corresponde a un producto tan presente en los hogares ecuatorianos.

### **4. OBJETIVO GENERAL**

Elaborar en el lugar de producción un conjunto de derivados del mani, a fin de aprovechar los conocimientos de la región al respecto en base a nuevas tecnologías que optimicen los recursos existentes.

### **5. OBJETIVOS ESPECIFICOS**

- Mejorar las técnicas de producción de mani a la región.
- Evitar la intermediación a lo que sea posible para la comercialización del mani y sus derivados.

### **6. METAS**

Formar empresas de base comunitaria encargadas de procesos y/o acopiar el producto.

### **7. BENEFICIARIOS**

Los campesinos productores de mani

### **8. LOCALIZACION**

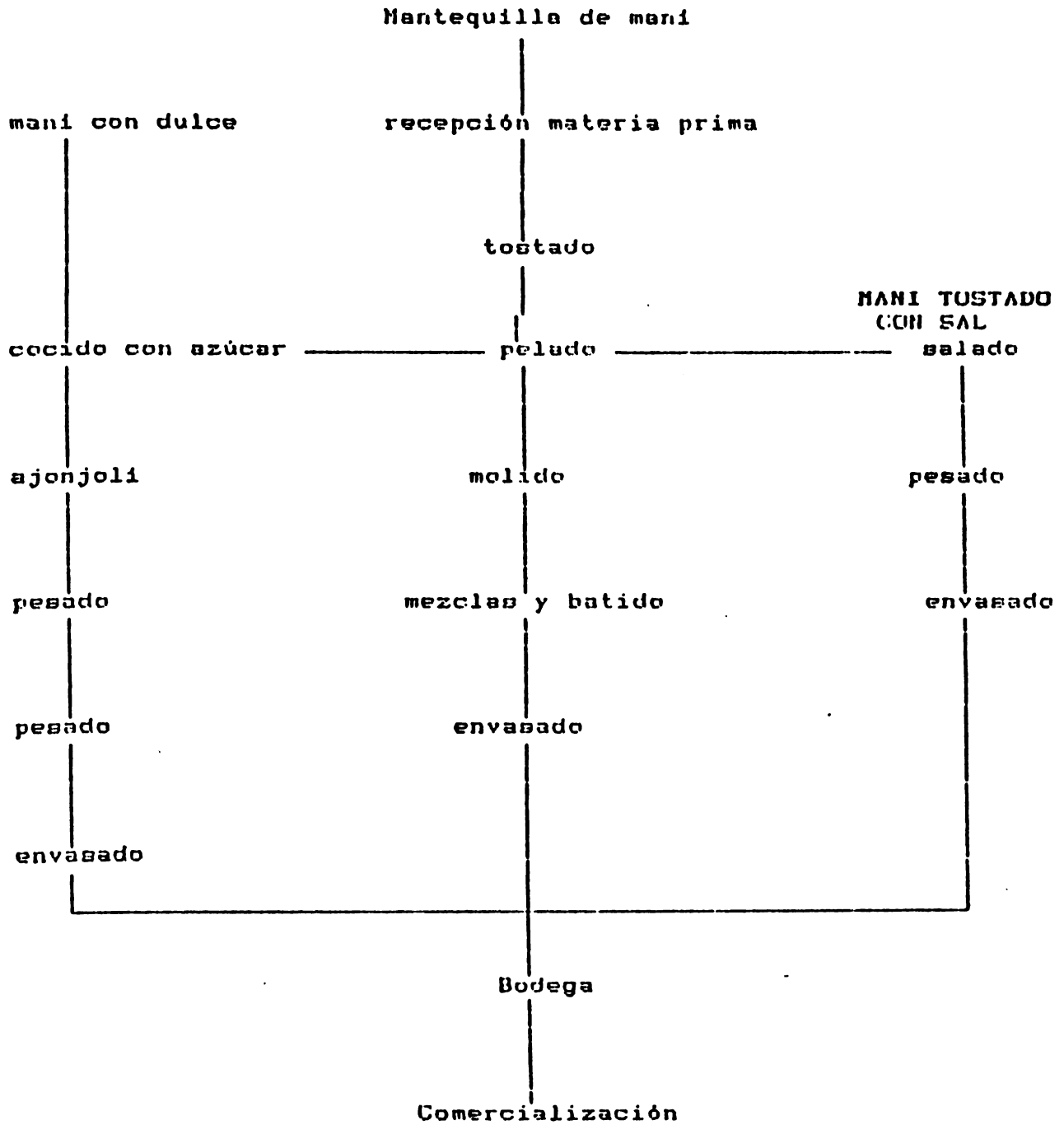
En los sitios de producción en Jipijapa y Paján.

### **9. TAHANO**

De acuerdo a las posibilidades financieras inmediatas



10. PROCESO DE PRODUCCION



11. DURACION

El tiempo que determine la organización



## 12. INVERSION APROXIMADA Y FINANCIAMIENTO

RUBRO INVERSION FIJA	INVERSION APROXIMADO	FINANCIAMIENTO FUENTES
- Terreno	1'000.000	Organización
- Construcciones	8'000.000	Organización
- Maquinaria y equipos	12'000.000	Crédito
- Instalaciones	2'000.000	Organización
SUBTOTAL	23'000.000	
CAPITAL DE TRABAJO		
- Mano de obra	5'000.000	
- Materia prima	5'000.000	
- Gastos generales	1'000.000	
SUBTOTAL	12'000.000	
INVERSION APROXIMADA TOTAL	35'000.000	

### PERFIL No. 4

Elaboración de quesos en El Carmen y Paján.

El Proyecto presentado para Cotopaxi es un referente que puede ser aplicado en los mismos términos en los cantones señalados pero con las características de la zona, la inversión puede ser mayor.

### PERFIL No. 5

PROYECTO: ELABORACION DE CAFE TOSTADO Y MOLIDO

#### 1. ANTECEDENTES

Uno de los rubros más importantes de la economía manabita, es la producción de café tanto para la exportación como para el mercado externo.

Los cantones de Jipijapa, Paján y El Carmen, tienen importantes extensiones de cultivo a su vez exportan o venden a los complejos agroindustriales para elaborar café soluble e instantáneo.

En países como Colombia, la organización productiva ha generado desarrollo en las regiones cafetaleras, a través de las cooperativas quienes además se han introducido en la elaboración de derivados diferentes.



## 2. SECTOR OFERTA DE MATERIA PRIMA

Las áreas cultivadas en los cantones de estudio son los siguientes (1991).

Total Manabi	153.800 ha.
Jipijapa	26.000 ha.
Paján	21.000 ha.
El Carmen	7.000 ha.

## 3. EL PROYECTO

### 3.1. Definición y delimitación de proyecto

Los pequeños productores son presa de los acopiadores de café, por lo que es necesario consolidar a las cooperativas y asociaciones cafetaleras a fin de introducir las en procesos de comercialización directa, procesamiento y mejoramiento permanente de los cafetales a fin de alcanzar mayor producción y productividad de los mismos.

La riqueza promovida por el café es invariable, pero no ha promovido en las zonas de producción mejoramiento de la calidad de vida de los habitantes.

Por ello es necesario promover actividades productiva organizadas, en torno a la actividad cafetalera, que gira en torno a dos grandes intereses agroexportadores.

### 3.2 Justificación

El proyecto se justifica por la necesidad de que el pequeño productor asociado en cooperativas o asociaciones, tenga más participación en la riqueza generada por este producto y a la vez entre directamente a ser el actor de las transformaciones sustanciales que requiere la región.

## 4. OBJETIVO GENERAL

Mejorar e introducir nueva tecnología para la elaboración de derivados de café, que están efectuando actualmente las cooperativas y asociaciones de Jipijapa, Paján y El Carmen.

## 5. OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Consolidar a la organización campesina productora de café.
- Promover la instalación de nuevas unidades productivas encargadas de elaborar derivados de café.





- Promover centros regionales campesinos, de acopio y comercialización.

**7. BENEFICIARIOS**

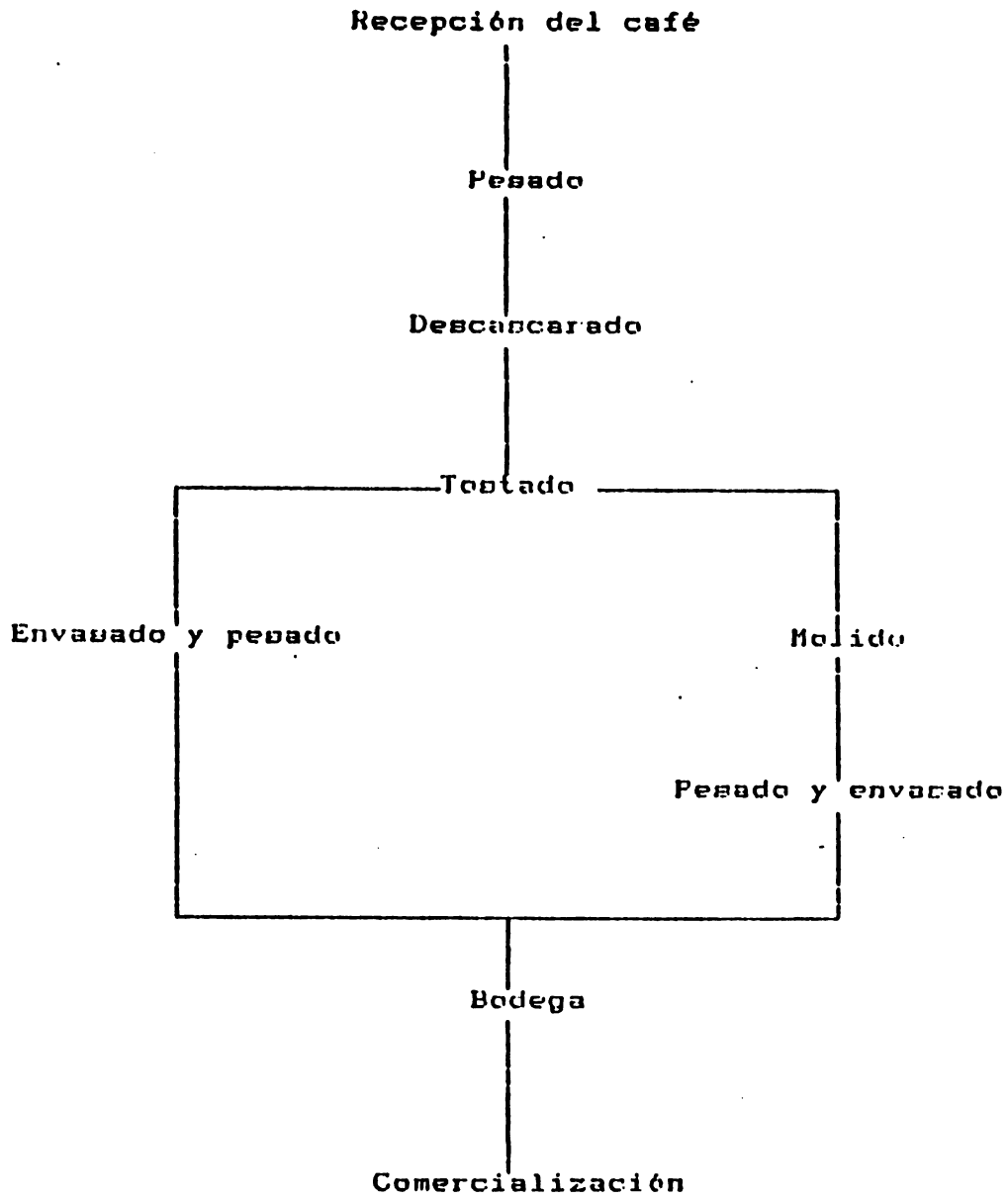
Las cooperativas, asociaciones y pequeños productores.

**8. LOCALIZACION**

En las zonas cafetaleras y los centros de acopio (al mediano o largo plazo) en Jipijapa, Paján y El Carmen (cabeceras cantonales).



**9. PROCESO PRODUCTIVO**



**10. TAMAÑO**

Procesamiento de hasta 100 qq día

**11. DURACION**

El tiempo que disponga la organización



## 12. INVERSIONES Y FINANCIAMIENTO

RUBROS INVERSIONES FIJAS	INVERSION APROXIMADA
- Terreno	1'500.000
- Construcciones	10'000.000
- Maquinaria y equipos	15'000.000
- Instalaciones	2'000.000
SUBTOTAL	23'500.000
CAPITAL DE TRABAJO	
- Mano de obra	10'000.000
- Materia prima	18'000.000
- Gastos generales	3'000.000
SUBTOTAL	31'000.000
<u>TOTAL APROXIMADO</u>	59'500.000

