



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI

**EXTENSIÓN LA MANÁ
CARRERA DE ECOTURISMO**

PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

**“PLAN DE NEGOCIO PARA LA ELABORACIÓN DE
CHOCOLATE ARTESANAL EN EL RECINTO LA CADENA,
CANTÓN VALENCIA”**

Proyecto de Investigación presentado previo a la obtención del Título de
Licenciado en Ecoturismo

AUTOR:
Campaña Cedeño Darwin Antonio

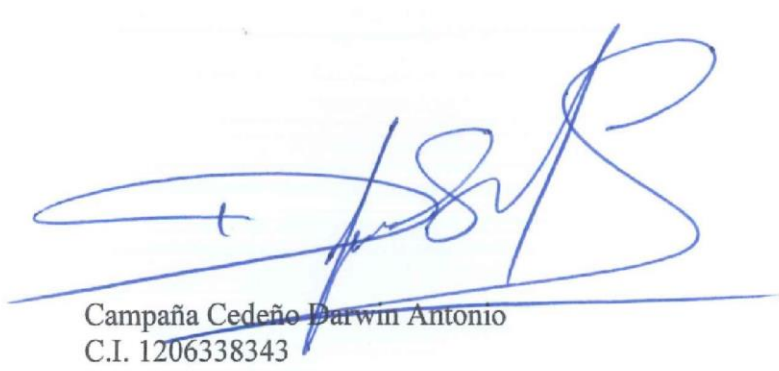
TUTORA:
Ing. Lourdes Janneth Suntasig Tuasa M.sc.

**LA MANÁ-ECUADOR
FEBRERO-2024**

DECLARACIÓN DE AUTORÍA

Yo, Campaña Cedeño Darwin Antonio con cédula, declaro ser autor del presente proyecto de investigación: **“PLAN DE NEGOCIO PARA LA ELABORACIÓN DE CHOCOLATE ARTESANAL EN EL RECINTO LA CADENA, CANTÓN VALENCIA”**, siendo la Ing. Ing. M.Sc. Lourdes Janneth Suntasig Tuasa. Tutora del presente Trabajo; eximo expresamente a la Universidad Técnica de Cotopaxi y a sus representantes legales de posibles reclamos o acciones legales.

Además, certifico que las ideas, conceptos, procedimientos y resultados vertidos en el presente trabajo investigativo, son de mi exclusiva responsabilidad.

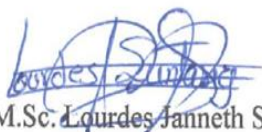


Campaña Cedeño Darwin Antonio
C.I. 1206338343

AVAL DE LA TUTORA DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

En calidad de Tutor del Proyecto de Investigación sobre el título: “**PLAN DE NEGOCIO PARA LA ELABORACIÓN DE CHOCOLATE ARTESANAL EN EL RECINTO LA CADENA, CANTÓN VALENCIA**”, del Sr. Campaña Cedeño Darwin Antonio de la carrera de Licenciatura en Ecoturismo, considero que dicho informe investigativo cumple con los requisitos metodológicos y aportes científico-técnicos suficientes para ser sometidos a la evaluación del Tribunal de Validación de Proyectos que el Honorable Consejo Académico de la Facultad de Ciencias Agropecuarias y recursos Naturales de la Universidad Técnica de Cotopaxi designe, para su correspondiente estudio y calificación.

La Maná, Diciembre 2023



Ing. M.Sc. Lourdes Janneth Suntasig Tuasa

DOCENTE TUTORA

C.I. 0503072217


APROBACIÓN DEL TRIBUNAL DE TITULACIÓN

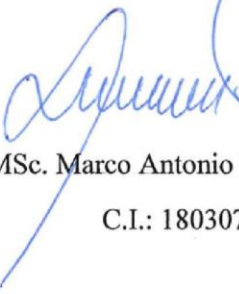
En calidad de Tribunal de Lectores, aprueban el presente Informe de Investigación de acuerdo a las disposiciones reglamentarias emitidas por la Universidad Técnica de Cotopaxi, y por la Facultad de Ciencias Agropecuarias y Recursos Naturales; por cuanto, la postulante Darwin Antonio Campaña Cedeño con el título "ELABORACIÓN DE CHOCOLATE ARTESANAL EN EL RECINTO LA CAFDENA CANTON VALENCIA" ha considerado las recomendaciones emitidas oportunamente y reúne los méritos suficientes para ser sometido al acto de Sustentación de Proyecto.

Por lo antes expuesto, se autoriza realizar los empastados correspondientes, según la normativa institucional.

Para constancia firman:


MSc. José Luis Núñez Muñoz
C.I.: 1803082849


MSc. Karol del Cisne Moscoso Garrido
C.I.:1205545930


MSc. Marco Antonio Toledo Villacis
C.I.: 1803076833

AGRADECIMIENTO

En primer lugar, manifiesto agradecimiento a Dios por la bendición de la vida y la sabiduría para culminar con éxito esta etapa académica.

Mi gratitud eterna a la Universidad Técnica de Cotopaxi, Extensión La Maná y a todos los docentes que fueron parte de este trayecto de enseñanza durante el tiempo que he pasado por esta noble institución.

A la Ing. M.Sc. Lourdes Janneth Suntasig Tuasa, gracias por su paciencia y apoyo como guía y tutora para la realización de este proyecto investigativo.

También agradezco infinitamente a mis queridos padres y hermanos por su cariño y amor infinito.

Darwin.

DEDICATORIA

El desarrollo de esta investigación está dedicado a mis queridos padres por su apoyo y cariño invaluable, mis triunfos y logros se los debo a ellos.

A mí amada novia y acompañante de vida, por motivarme a lograr mis objetivos propuestos.

Darwin.

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI

EXTENSIÓN LA MANA

TÍTULO: “PLAN DE NEGOCIO PARA LA ELABORACIÓN DE CHOCOLATE ARTESANAL EN EL RECINTO LA CADENA, CANTÓN VALENCIA”

Autor:
Campaña Cedeño Darwin Antonio

RESUMEN

La presente investigación tuvo como objetivo principal fue diseñar un plan de negocio para la creación de una asociación de productores dedicada a la elaboración de chocolate artesanal en el recinto La Cadena, del cantón Valencia que permita impulsar su desarrollo agroturístico. Para el desarrollo de la investigación, se empleó un enfoque mixto, la investigación descriptiva, de campo, documental y los métodos inductivo, deductivo, analítico y sintético. La recolección de datos se realizó a través encuestas estructuradas. La población de estudio estuvo formada por 20 productores de cacao que serán los socios y los potenciales consumidores del producto. Se estimó la muestra para la recolección de información de la demanda obteniendo una cantidad de 381 familias del cantón Quevedo. Como resultado de la aplicación del estudio de mercado se determinó para el año 2024 una demanda de 1.469.868 kg y una oferta de 198.600 kg dejando una demanda insatisfecha de 1291.10 kg de chocolate artesanal, el producto se ofertará en barras de 200 gramos y como envase un cascarón de cacao en una caja con visor. En el estudio técnico se describió que la ubicación de la planta procesadora será en el recinto La Cadena, en vista que favorece el acceso a la materia prima, mano de obra, cuenta con vías de acceso en buen estado; como resultado se estableció un tamaño del proyecto del 1.6% para el presente año y del 1% para los siguientes. El estudio económico permitió determinar la necesidad de inversión de \$21.841.42. El estudio financiero a través de los indicadores reflejó que el punto de equilibrio monetario se sitúa en 61.346,03, el VAN de \$314.583,32 y una TIR del 54%,. La ruta turística busca aprovechar los recursos naturales y paisajísticos del recinto La Cadena, resaltando el proceso productivo de elaboración de chocolate artesanal, consiste en la visita guiada en 5 fincas de cacao nacional y ramilla, la visita a un estero y la observación de cada una de las actividades inmersas en la elaboración del chocolate artesanal: desde el cultivo hasta el envasado del delicioso producto en cascarillas naturales de cacao.

Palabras claves: Plan de negocio, chocolate artesanal, cacao, oferta, demanda.

TECHNICAL UNIVERSITY OF COTOPAXI

EXTENSION LA MANÁ

TITLE: "BUSINESS PLAN FOR THE PRODUCTION OF ARTISANAL CHOCOLATE AT THE LA CADENA PREMISES, VALENCIA CANTON"

**Author:
Campaña Cedeño Darwin Antonio**

ABSTRACT

The current research has as main objective to design a business plan for the creation of an association of producers dedicated to the production of artisanal chocolate in La Cadena located in Valencia canton, to promote its agrotourism development. For the development of this research, a mixed approach was used, descriptive, field, documentary research and also inductive, deductive, analytical and synthetic methods too. Consequently, the data collection was carried out through structured surveys. The study population was made up of 20 cocoa producers who will be partners and potential consumers of the product. The sample was estimated for the collection of demand information, obtaining a number of 381 families from the Quevedo canton. As a result of the market study application, a demand of 1,469,868 kg and a supply of 198,600 kg was determined for the year 2024, leaving an unsatisfied demand of 1291.10 kg of artisanal chocolate. In this way the product will be offered in 200 gram bars and as packing container a cocoa shell in a box with a viewfinder. In the technical study it was described that the location of the processing plant will be in La Cadena facility, given that it favors the access to raw materials, labor, and has access roads in good condition; As a result, a project size of 1.6% was established for the current year and 1% for subsequent years. The economic study made it possible to determine the investment need of \$21,841.42. In addition, the financial study through the indicators reflected that the monetary equilibrium point is located at 61,346.03, the NPV of \$314,583.32 and an IRR of 54%. Finally, the tourist route seeks to take advantage of the natural resources and landscape of La Cadena by highlighting the productive process of making artisanal chocolate. It consists of a guided tour of 5 national and ramilla cocoa farms, a visit to an estuary and the observation of each one of the activities involved in the production of artisanal chocolate: from cultivation until the packaging of the delicious product in natural cocoa shells.

Keywords: Business plan, handmade chocolate, cocoa, supply, demand.

ÍNDICE

PORTADA	i
DECLARACIÓN DE AUTORÍA	ii
AVAL DE LA TUTORA DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN	iii
AVAL DE LOS LECTORES DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN	iv
AGRADECIMIENTO	v
RESUMEN	vii
ABSTRACT	viii
ÍNDICE.....	ix
ÍNDICE DE TABLAS.....	xiii
ÍNDICE DE FIGURAS	xv
INTRODUCCIÓN.....	xvii
1. INFORMACIÓN GENERAL	1
2. RESUMEN DEL PROYECTO	2
3. JUSTIFICACIÓN DEL PROYECTO	3
4. BENEFICIARIOS DEL PROYECTO	4
4.1. Beneficiarios directos	4
4.2. Beneficiarios indirectos	4
5. PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN	4
5.1. Formulación del problema.....	6
6. OBJETIVOS.....	6
6.1. Objetivo general	6
6.2. Objetivos específicos.....	6
7. ACTIVIDADES Y SISTEMA DE TAREAS RELACIONADOS CON LOS OBJETIVOS	7
8. FUNDAMENTACIÓN CIENTÍFICO TÉCNICA.....	8
8.1. Antecedentes de la investigación.....	8
8.2. Marco teórico	9

8.1. Antecedentes de la investigación	8
8.2. Marco teórico	9
8.2.1. Plan de negocio.....	9
8.2.1.2. Estudio de mercado	10
8.2.1.2.1. Elementos del estudio de mercado	11
8.2.1.2.1.1. Oferta	11
8.2.1.2.1.2. Demanda	11
8.2.1.2.1.3. Demanda insatisfecha	12
8.2.1.2.1.4. Nivel de precios	12
8.2.1.3. Estudio técnico	12
8.2.1.3.1. Elementos del estudio técnico	13
8.2.1.3.1.1. Localización	13
8.2.1.3.1.2. Tamaño óptimo del proyecto.....	14
8.2.1.3.1.3. Estructura organizacional, legal y normativa	14
8.2.1.3.1.4. Proceso de producción	15
8.2.1.4. Estudio económico	16
8.2.1.4. 1.....	16
8.2.1.4. 1.1. Costos de producción.....	17
8.2.1.4. 1.2. Gastos.....	17
8.2.1.4. 1.3. Fuentes de financiamiento.....	18
8.2.1.4. 1.4. Capital de trabajo	18
8.2.1.4.1.5. Estado de resultados	18
8.2.1.4.1.6. Flujo de caja	19
8.2.1.4.1.7. Evaluación financiera	19
8.2.2. Producción de chocolate	21
8.2.2.1. Chocolate artesanal.....	21
8.2.2.2.1. Proceso de elaboración.....	22

8.2.3. Desarrollo turístico	23
8.2.3.1. Agroturismo	23
9. PREGUNTAS CIENTÍFICAS O HIPÓTESIS	24
9.1. Preguntas científicas.....	24
10. METODOLOGÍA DE INVESTIGACION	25
10.2. Tipos de investigación.....	25
10.2. 1. Investigación descriptiva	25
10.2.2. Investigación de campo	26
10.4. Técnicas e instrumentos	27
10.4.1. Técnicas	27
10.5. Población y muestra.....	28
10.6. Diseño.....	30
11. ANÁLISIS Y DISCUSIÓN DE LOS RESULTADOS.....	31
11.1. Identificación de la oferta y demanda	31
11.1.1. Resultado de las encuestas aplicadas a los productores de cacao del recinto	31
11.1.2. Resultados de la aplicación de la encuesta a las familias del cantón Quevedo	44
11.1.3. Análisis de la oferta y demanda	58
11.1.3.1. Oferta	58
11.1.3.3. Demanda insatisfecha en kg.....	60
11.1.3.4. Análisis de precios.....	60
11.2.1. Tamaño del proyecto	63
11.2.2. Localización del proyecto.....	64
11.2.2.1. Macro localización	64
11.2.2.2. Micro localización	65
11.2.3. Distribución de la planta.....	67
11.2.4. Proceso productivo	68
11.2.5. Maquinaria y herramientas para la elaboración del chocolate artesanal	70

11.2.6. Aspectos organizacionales	71
11.2.6.1. Manual de funciones de la Asociación de Productores La Cadena.....	73
11.2.7. Requerimientos legales	78
11.2.8. Direccionamiento estratégico de la “Asociación de Productores La Cadena”	80
11.2.9. Marketing mix	81
11.2.9.1. Descripción del producto	81
11.2.9.2. Plaza.....	82
11.2.9.3. Promoción	83
11.3. Estudio económico	84
11.3.1. Activos fijos	84
11.1.3.1. Depreciación de activos fijos	85
11.3.2. Gastos de constitución	87
11.3.3. Capital de trabajo para la elaboración de chocolate artesanal	87
11.3.3.1. Mano de obra directa e indirecta.....	87
11.3.3.2. Materia prima directa e indirecta	88
11.3.3.3. Otros costos indirectos.....	89
11.3.6.1. Punto de equilibrio	94
11.3.9.4. Periodo de Retorno de la Inversión (PRI).....	96
11.4. Descripción de la ruta agroturística.....	97
11.4.1. Mapa del diseño de la ruta turística.....	97
11.4.2. Descripción de la ruta turística.....	98
11.4.3. Especies animales que se puede observar durante el recorrido en las fincas	99
11.4.4. Guion del guía turístico durante el recorrido	102
11.4.5. Costo de la ruta turística “Sendero del cacao”	104
11.4.6. Plan de promoción de la “Ruta Chocolate La Cadena”	105
12. IMPACTOS ECONÓMICO, SOCIAL, TÉCNICO Y AMBIENTAL	111
12.1. Impacto económico	111

12.2. Impacto social	111
12.3. Impacto técnico	111
12.3. Impacto ambiental.....	111
13. PRESUPUESTO PARA LA ELABORACIÓN DEL PROYECTO.....	112
14. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	113
14.1. Conclusiones	113
14.2. Recomendaciones.....	114
15. BIBLIOGRAFÍA	115
16. ANEXOS	118

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. Actividades y tareas planteadas.	7
Tabla 2. Edad.....	31
Tabla 3. Tiempo de dedicarse al cultivo de cacao	32
Tabla 4. Estado civil	33
Tabla 5. Hectáreas dedicadas al cultivo de cacao	34
Tabla 6. Variedad de cacao	35
Tabla 7. Frecuencia de cosecha de cacao	36
Tabla 8. Modalidad de cultivo orgánico	37
Tabla 9. Cantidad (kg) de cacao cultivada de forma mensual	38
Tabla 10. Venta de cacao	39
Tabla 11. Precio promedio del quintal de cacao.....	40
Tabla 12. Trato de los compradores de cacao	41
Tabla 13. Disposición a formar parte de una Asociación de productores.....	42
Tabla 14. Género de los encuestados.....	44
Tabla 15. Edad de los encuestados	45
Tabla 16. Marcas de chocolate	46
Tabla 17. Tipos de chocolate consumidos	47
Tabla 18. Preparaciones a base de chocolate artesanal.....	48
Tabla 19. Frecuencia de consumo.....	49
Tabla 20. Cantidad de chocolate consumida	50

Tabla 21. Importancia del chocolate en la dieta alimenticia	51
Tabla 22. Lugar de compra del chocolate	52
Tabla 23. Factores que se considera al comprar chocolate	53
Tabla 24. Precio del chocolate.....	54
Tabla 25. Importancia de la creación de una Asociación de productores	55
Tabla 26. Percepción sobre una ruta turística.....	56
Tabla 27. Oferta actual de cacao en baba Recinto La Cadena	58
Tabla 28. Oferta proyectada 2023-2027.....	58
Tabla 29. Demanda actual de chocolate artesanal	59
Tabla 30. Demanda actual kg.	59
Tabla 31. Demanda proyectada de chocolate artesanal	60
Tabla 32. Demanda insatisfecha de chocolate artesanal en kg.....	60
Tabla 33. Marcas de chocolate de la competencia.....	61
Tabla 34. Precios de productos de la competencia	62
Tabla 35. Tamaño del proyecto 2023-2027.....	63
Tabla 36. Descripción de las actividades	69
Tabla 37. Maquinaria y herramientas	70
Tabla 38. Funciones Asamblea general de socios	73
Tabla 39. Funciones del Presidente	74
Tabla 40. Funciones del tesorero	75
Tabla 41. Jefe de producción.....	76
Tabla 42. Funciones Jefe de ventas	77
Tabla 43. Funciones Operario	78
Tabla 44. Ficha técnica del chocolate artesanal	81
Tabla 45. Descripción de activos fijos	84
Tabla 46. Depreciación de activos fijos	85
Tabla 47. Gastos de constitución	87
Tabla 48. Mano de obra directa e indirecta	87
Tabla 49. Materia prima directa para la elaboración del chocolate artesanal	88
Tabla 50. Materia prima indirecta elaboración del chocolate artesanal.....	88
Tabla 51. Otros costos indirectos elaboración del chocolate artesanal.....	89
Tabla 52. Consolidado capital de trabajo	90
Tabla 53. Inversión inicial.....	90

Tabla 54. Forma de financiación de la inversión.....	91
Tabla 55. Costos fijos y variables	91
Tabla 56. Ingresos de la venta de barras de chocolate artesanal	92
Tabla 57. Proyección ingresos 2023-2027	92
Tabla 58. Determinación de ingresos brutos	93
Tabla 59. Estado de resultados	93
Tabla 60. Cálculo punto de equilibrio.....	94
Tabla 61. Flujo de caja proyectado.....	94
Tabla 62. Cálculo del VAN	95
Tabla 63. Cálculo de la TIR	96
Tabla 64. Cálculo C/B.....	96
Tabla 65. Presupuesto para el desarrollo del proyecto.....	112

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1. Categorías de estudio	9
Figura 2. Componentes del plan de negocio	10
Figura 3. Fases de la elaboración de chocolate	22
Figura 4. Edad de los productores	31
Figura 5. Tiempo de dedicarse al cultivo de cacao.....	32
Figura 6. Estado civil	33
Figura 7. Hectáreas dedicadas al cultivo de cacao.....	34
Figura 8. Variedad de cacao	35
Figura 9. Frecuencia de cosecha.....	36
Figura 10. Modalidad de cultivo organico	37
Figura 11. Cantidad (kg) de cacao cultiva de forma mensual	38
Figura 12. Venta de cacao	39
Figura 13. Precio promedio del quintal de cacao	40
Figura 14. Trato de los compradores de cacao	41
Figura 15. Disposición a formar parte de una Asociación de productores	42
Figura 16. Género de los encuestados.....	44
Figura 17. Edad de los encuestados	45
Figura 18. Marcas de chocolate.....	46
Figura 19. Tipos de chocolate consumidos	47

Figura 20. Preparaciones a base de chocolate artesanal.....	48
Figura 21. Frecuencia de consumo	49
Figura 22. Cantidad de chocolate consumida.....	50
Figura 23. Importancia del chocolate en la dieta alimenticia.....	51
Figura 24. Lugar de compra del chocolate	52
Figura 25. Factores que se considera al comprar chocolate	53
Figura 26. Precio del chocolate	54
Figura 27. Importancia de la creación de una Asociación de productores.....	55
Figura 28. Percepción sobre una ruta turística	56
Figura 29. Precios	61
Figura 30. Macro localización del proyecto	64
Figura 31. Meso localización	64
Figura 32. Croquis de ubicación de la planta de procesamiento	66
Figura 33. Flujograma de elaboración de chocolate artesanal	68
Figura 34. Organigrama estructural de la Asociación de productores.....	72
Figura 35. Logo del producto	81
Figura 36. Distribución del chocolate artesanal	82
Figura 37. Distribución indirecta de comercialización	83
Figura 38. Promociones	83

INTRODUCCIÓN

La provincia de Los Ríos es eminentemente agrícola, son varios los productos que se cultivan en sus fértiles tierras, una de aquellos es el cacao, conocido también como la Pepa de Oro, es determinante a nivel socioeconómico no solamente en esta zona sino en todo el país. Considerando el enorme potencial que presenta esta fruta como materia prima, es fundamental aprovecharlo a través de un plan de negocio que permita la creación de una Asociación de Productores dedicada a la elaboración de chocolate artesanal en el recinto La Cadena del cantón Valencia.

El desarrollo del plan de negocio se ve motivado por el aporte que brinda esta herramienta en términos de planificación, a través de sus componentes: permite recopilar y analizar la viabilidad que tendrá el negocio, representando un guía completa para llevar a la práctica dicha idea de negocio, porque resalta la existencia o no de viabilidad desde los enfoques de oferta, demanda, requerimientos técnicos y en términos de recursos económicos y la forma de financiamiento.

En resumen, la propuesta de plan de negocio está centrada en proporcionar un valor agregado a la cadena productiva del cacao que es un producto ampliamente cultivado en esta zona, representando la fuente de sustento de gran parte de las familias que habitan en este sector rural, aprovechando además la enorme riqueza agroturística que tiene el cantón y particularmente el recinto La Cadena, para ofrecer a los visitantes opciones de recreación seguras y confiables, que permitan mantener contacto directo con la naturaleza y las tradiciones, denotando la importancia de proteger el medio ambiente y a la vez respondan a la necesidad creciente de generación de empleo a través de emprendimientos asociativos. En este contexto se plantea una ruta agroturística que contemple recorridos por cinco fincas de cacao para la observación del proceso productivo de esta fruta desde la siembra hasta la recolección, pasando a la planta de elaboración de barras de chocolate amargo, incluyendo la visita a un estero del sector y la degustación de frutas de temporada.

1. INFORMACIÓN GENERAL

Título del proyecto: Plan de negocio para la elaboración de chocolate artesanal en el recinto La Cadena, cantón Valencia.

Título del Proyecto: Plan de negocio para la elaboración de chocolate artesanal en el recinto La Cadena, Cantón Valencia.

Fecha de inicio	Abril 2023
Fecha de finalización	Febrero 2024
Lugar de ejecución:	Recinto La Cadena vía el Vergel del Cantón Valencia
Unidad académica que auspicia	Facultad de Ciencias Agropecuarias y Recursos Naturales
Carrera que auspicia	Licenciatura en Turismo
Proyecto de investigación vinculado	
Equipo de Trabajo:	Darwin Antonio Campaña Cedeño
Área de Conocimiento:	Servicios
Línea de investigación:	Planificación y gestión de turismo sostenible.
Sub líneas de investigación de la Carrera:	Gestión del turismo sostenible.

2. RESUMEN DEL PROYECTO

La presente investigación tuvo como objetivo general diseñar un plan de negocio para la creación de una asociación de productores dedicada a la elaboración de chocolate artesanal en el recinto La Cadena, del cantón Valencia para ser comercializada bajo la denominación “Kakaw” en barras de 200 gramos a un valor de \$2,00 y en empaques amigables con el medio ambiente, teniendo como mercado potencial la población del cantón Quevedo.

El desarrollo del plan de negocio se ve motivado por el aporte a los 20 productores del recinto La Cadena, quienes serán los principales proveedores de la materia prima para la elaboración del chocolate artesanal, además podrán fomentar el turístico a través de los recorridos en sus fincas los fines de semana, aprovechando las ventajas del plan de negocio para analizar la viabilidad que tendrá la propuesta en lo que respecta a la oferta, demanda, requerimientos técnicos y en términos de recursos económicos y la forma de financiamiento de la propuesta agroturística.

Para el desarrollo de la investigación se empleó un enfoque mixto y los tipos de investigación: descriptiva, de campo, documental y los métodos: analítico, sintético, inductivo, deductivo, mediante la aplicación de la técnica de la encuesta que fue aplicada a 20 productores de cacao y la población del cantón Quevedo.

El estudio de factibilidad se encuentra estructurado en tres apartados: en el primer apartado se efectuó un estudio de mercado que permitió conocer la demanda insatisfecha del chocolate artesanal, en el segundo apartado se determinó los requerimientos técnicos y organizacionales para la propuesta agroturística; en el estudio económico y financiero se pudo conocer la viabilidad de la inversión con un VAN de \$314.583,32 y una TIR del 54%.

En la parte final se detalló la “Ruta de Chocolate La Cadena” que empieza en la planta procesadora, contempla el recorrido por cinco fincas de cacao ramilla y nacional, la visita al Estero Lampa, están permitidas las caminatas, práctica de ciclismo y tomar fotografías, en función de la época del año se ofrecerá la degustación de frutas. Los turistas también pueden adquirir para su consumo comidas típicas como caldos de gallina y tilapia frita. Por último, el guía conduce a los visitantes hacia la planta de elaboración del chocolate donde se brinda una breve exposición de las actividades necesarias para la obtención de las barras, y del envase de aquel producto que tiene por base el cascarón del cacao.

3. JUSTIFICACIÓN DEL PROYECTO

La presente investigación es importante porque concibe la organización y unión de esfuerzos de los pequeños agricultores de cacao del recinto La Cadena, a través de una Asociación orientada a elaborar chocolate artesanal con fines agroturísticos. Para concretar esta iniciativa se estableció como objetivo primordial diseñar un plan de negocio.

La utilidad del plan de negocio radica en la dotación de una visión detallada de la creación de la Asociación de Productores a nivel de mercado, técnico, económico financiero y la viabilidad turística y ambiental, al mismo tiempo que se contribuye a conservar la producción del cacao nacional, al cual se proporciona mayor valor al convertirlo en materia prima bajo procesos artesanales, dejando como resultado la presentación de un producto saludable en el mercado.

Los principales beneficiarios del plan de negocio serían 20 pequeños productores de cacao del recinto La Cadena que se convertirán en miembros de la asociación y proveedores de materia prima para el proceso productivo de elaboración de chocolate artesanal, además de la ruta turística en sus fincas cacaoteras. Al organizarse por medio de una asociación podrán unir sus recursos, conocimientos y experiencias para aprovechar esta oportunidad de mercado.

Se pretende establecer un centro de acopio y planta productora en la finca de uno de los socios, además de una ruta turística que contempla un recorrido guiado que dura alrededor de tres horas, el itinerario contempla cinco fincas para la observación del proceso de cultivo y el procesamiento del chocolate artesanal en el centro de acopio, en el transcurso los visitantes podrán apreciar especies de flora y fauna de la zona, complementándolo con la visita a un estero y comidas típicas, buscando promover el desarrollo local beneficiando a la comunidad del sector a través de la generación de nuevas fuentes de trabajo.

Además, se verá beneficiada toda la comunidad del recinto La Cadena mediante la generación de nuevas fuentes de empleo y presencia de visitantes que acuden a las instalaciones de la Asociación ya sea para adquirir el chocolate en barras o disfrutar de un recorrido la planta de producción, por las fincas cacaoteras y el Estero Lampa. El aporte que se brinda a la comunidad académica es realmente significativo por la cantidad de información y datos reales y actualizados que se desprenden sobre los principales elementos del mercado, de ingeniería y

económicos financieros, aquellos pueden sentar un antecedente para otros estudios acerca del tema.

4. BENEFICIARIOS DEL PROYECTO

4.1. Beneficiarios directos

Los beneficiarios directos del presente proyecto constituyen 20 productores de cacao nacional del recinto La Cadena que se convertirán en socios y proveedores en la elaboración de chocolate artesanal y los ingresos percibidos por el recorrido agroturístico.

4.2. Beneficiarios indirectos

De forma indirecta se beneficiará la población del recinto La Cadena que según registros del Plan de Ordenamiento Territorial del Gobierno Autónomo de cantón Valencia ascienden a 1.500 habitantes.

5. PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN

Tras la grave crisis provocada por la pandemia que azotó al país y al mundo, muchas personas perdieron sus empleos, quedando desamparados en la búsqueda del sustento económico para sus familias. Según datos del INEC, hasta marzo del año 2023 la tasa de desempleo a nivel nacional fue del 3,6%; este escenario se suscita a pesar de que el Ecuador es país sumamente rico en recursos naturales y turísticos, gran parte de estos productos son exportados a diferentes países, entre los productos de exportación se mencionan el banano, flores, cacao, camarón, cítricos.

Al respecto Félix et al., (2021) señala que el 99.2% del cacao que se produce en suelo ecuatoriano es exportado como materia prima, solamente el 0.8% del total de este rubro está representado por productos procesados y con valor agregado como chocolates, barras, tabletas, coberturas y bombones. Este dato brinda una visión clara del bajo nivel de productos derivados del cacao que se producen en el país, a pesar de contar con materia prima con particularidades de aroma y color. Por lo tanto, quienes obtienen mayores beneficios son: las empresas transnacionales que compran el cacao en grano y las industrias confiteras que lo transforman.

En contrapartida el Ecuador compra una infinidad de productos extranjeros de confitería para consumo, los cuales han sido elaborados con la materia prima que se produce en el país, esta dinámica sustenta la economía, hasta la actualidad no se ha desarrollado la industria

nacional que permita obtener productos terminados, cuyo valor es superior por mucho a las materias primas que se exporta, según Apolo et al., (2018) se está desaprovechando el enorme potencial existente.

Ante este panorama, se puede observar que la provincia de Los Ríos por su posición geográfica y climatología tiene un alto potencial agrícola, especialmente el cantón Valencia donde el cultivo de cacao representa aproximadamente el 81,38% del total de su superficie, sin embargo, la comercialización de dicho producto se ve expuesto a las continuas disminuciones de precio, esta situación afecta a los agricultores y sus familias; aquello se debe principalmente al hecho que no se proporciona valor agregado al cacao.

El cantón Valencia para el año 2020 presentó una población de 53.318 habitantes, manteniendo una población urbana de 35.154 habitantes que representa el 65,93% de la distribución poblacional cantonal; y una población rural de 18.164 habitantes que representa el 34,07% de la distribución poblacional cantonal. Uno de los cantones que forman parte de aquel cantón es La Cadena, que actualmente dispone de alrededor 1.614 habitantes, gran parte de ellos dedicados a actividades agropecuarias, particularmente el cultivo de cacao.

En aquel recinto los agricultores cacaoteros siguen manteniéndose como proveedores de un producto en estado primario, pues venden el cacao seco o en baba sin realizarle algún otro tipo de procesamiento que permita obtener algún derivado como el chocolate, que les permita obtener mayores beneficios de modo que el desarrollo local en este sector es realmente mínimo, pese al enorme esfuerzo de los productores y la excelente calidad del cacao que cultivan.

Los agricultores tienden a trabajar de manera individual y aislada, siendo vulnerables ante las fluctuaciones del mercado y a los precios impuestos por las casas comerciales. No ha sido considerada la posibilidad de unir esfuerzos para poner en marcha dicha actividad por medio de una Asociación de productores, varias iniciativas individuales de han periclitado por la falta de capacitación al no contar con datos e información reales y actualizados para su implementación, al mismo tiempo que presentan dificultades para financiar y sostener la inversión necesaria para el proceso de elaboración de derivados del cacao.

Así la falta de organización de los agricultores impide que se aproveche esta oportunidad de negocio, por lo tanto, se plantea como medida de solución llevar adelante la idea de creación de una Asociación de productores dedicada a la elaboración de chocolate artesanal y una ruta

agroturística en el recinto La Cadena, del cantón Valencia, utilizando como herramienta un plan de negocio, que priorice el desarrollo local, el turismo y el bienestar de los agricultores como socios y la comunidad mediante la generación de nuevas fuentes de empleo.

5.1. Formulación del problema

¿Es viable la elaboración de chocolate artesanal en el recinto La Cadena, del cantón Valencia que permita impulsar el desarrollo agroturístico del cantón?

6. OBJETIVOS

6.1. Objetivo general

- Diseñar un plan de negocio para la creación de una asociación de productores dedicada a la elaboración de chocolate artesanal en el recinto La Cadena, del cantón Valencia que permita impulsar su desarrollo agroturístico.

6.2. Objetivos específicos

- Identificar la oferta y demanda del chocolate artesanal mediante un estudio de mercado que permita la detección de una oportunidad de negocio en el cantón Valencia.
- Determinar el proceso de elaboración de chocolate artesanal en el recinto La Cadena, a través de un estudio técnico que permita establecer los requerimientos materiales y humanos.
- Establecer los costos y gastos de la elaboración de chocolate artesanal mediante un estudio económico financiero para determinar la viabilidad de la elaboración del chocolate artesanal y la ruta agroturística.
- Diseñar una ruta turística en base a los procesos de elaboración de chocolate artesanal en el recinto La Cadena.

7. ACTIVIDADES Y SISTEMA DE TAREAS RELACIONADOS CON LOS OBJETIVOS

Tabla 1. *Actividades y tareas planteadas.*

Objetivos	Acciones	Resultado	Técnicas/ instrumentos
Identificar la oferta y demanda del chocolate artesanal mediante un estudio de mercado que permita la detección de una oportunidad de negocio en el cantón Valencia.	<ul style="list-style-type: none"> • Diseño de cuestionario de encuesta. • Recopilación de información primaria. • Análisis de los resultados. • Análisis del entorno. 	<p>Información del entorno interno/externo</p> <p>Oferta</p> <p>Demanda</p> <p>Nivel de precio</p> <p>Demanda insatisfecha</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Encuestas <p>Instrumentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cuestionario
Determinar el proceso de elaboración de chocolate artesanal en el recinto La Cadena, a través de un estudio técnico que permita establecer los requerimientos materiales y humanos.	<ul style="list-style-type: none"> • Determinación de tamaño, localización y tecnología del proyecto. • Descripción de estructura legal. • Elaboración de flujogramas. • Diseño de un logo y slogan. • Diseño de publicidad en redes sociales. 	<p>Requerimientos técnicos para la microempresa de la elaboración de chocolate artesanal y la ruta agroturística.</p>	<p>Técnica documental</p> <p>Observación directa</p> <p>Instrumentos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Diagramas de flujo • Organigrama estructural • Croquis de ubicación
Establecer los costos y gastos del proceso productivo de chocolate artesanal mediante un estudio económico financiero para determinar la viabilidad de la elaboración del chocolate artesanal	<ul style="list-style-type: none"> • Detallar costos y gastos • Realizar balances financieros. • Definir financiamiento. 	<p>Costos de producción.</p> <p>Utilidad neta generada por la asociación.</p>	<p>Técnicas de cálculo de matemática financiera.</p> <p>Balances e indicadores financieros</p> <p>Tabla de amortización</p>
Diseñar una ruta turística en base a los procesos de elaboración de chocolate artesanal en el recinto La Cadena.	<ul style="list-style-type: none"> • Definir las características del lugar. • Definición de la ubicación. • Identificación de costos. 	<p>Elementos de la ruta y la ubicación.</p> <p>Itinerario de la ruta.</p> <p>Costo de la ruta.</p>	<p>Mapa</p> <p>Presupuesto</p>

Elaborado por: Darwin Antonio Campaña Cedeño

8. FUNDAMENTACIÓN CIENTÍFICO TÉCNICA

8.1. Antecedentes de la investigación

Los antecedentes investigativos permiten contar con bases teóricas acerca del objeto de estudio, brindando orientación sobre el plan de negocio para la elaboración de chocolate artesanal, en vista de ello se efectuó una revisión de varios estudios similares, llegando a seleccionar los siguientes:

La investigación desarrollada por Arguello y Chamba (2020) se realizó con el objetivo de aprovechar la idea de negocio de producir y comercializar “Chocolate Fino de aroma” en el Distrito Metropolitano de Quito”. La metodología presentó un enfoque cuantitativo que contempló la investigación de campo y bibliográfica. Para realizar el levantamiento de información de la oferta y demanda se aplicó encuestas a los habitantes de Primero se desarrolló el estudio de mercado del chocolate fino de aroma que permita identificar las distintas preferencias del consumidor, además de un estudio operativo con el fin de estimar los costos de inversión, valorando sus fortalezas-debilidades y precisando la estructura organizacional. Posteriormente se llevó a cabo la evaluación financiera que permitió determinar la viabilidad, y finalmente el diseño del plan de exportación.

De igual manera la investigación desarrollada por Cedeño y Torres (2020) titulada “Desarrollo de un plan de negocio para la elaboración de chocolate artesanal con alto contenido de cacao y empaque sostenible, se realizó en la ciudad de Guayaquil, con el objetivo de realizar un proyecto de inversión de chocolate a base de cacao orgánico. La metodología presentó un enfoque mixto que combinó lo cualitativo y cuantitativo, se sustentó en la investigación descriptiva y bibliográfica; la técnica que se utilizó para la recolección de datos fue la encuesta, cuyos datos permitieron analizar la demanda y oferta del chocolate artesanal y el tamaño del mercado.

Los resultados del estudio de mercado evidenciaron que el chocolate en barra presenta mayor aceptación con un 65,54%, mientras que un 24,34% prefiere consumir el chocolate en bebidas y 2 de cada 100 usuarios realizarían una compra después de conocer la marca en plataformas digitales. El estudio económico financiero reflejó un valor de \$46.371 de inversión inicial, tanto el VAN como la TIR evidenciaron resultados favorables para la implementación.

El proyecto tuvo por objetivo general desarrollar un plan de negocios que exponga los aspectos de mercado, técnicos, económicos y financieros de la elaboración de chocolate artesanal, basado en las preferencias de los consumidores potenciales. La metodología que se adoptó fue mixta, la información se recopiló mediante encuestas cuyos resultados sirvieron para desarrollar cada una de

las etapas correspondientes. Los métodos inductivo y deductivo favorecieron el análisis de los datos. Con la ayuda del programa Excel se graficó y desarrolló tablas estadísticas. Los resultados avalaron que existe factibilidad para que esta potencial empresa opere en el mercado y obtenga ganancias significativas en vista que el chocolate es un producto sumamente apetecido (Chanaluisa & Zhingre, 2021).

8.2. Marco teórico

Figura 1. *Categorías de estudio*



Elaborado por: El investigador

8.2.1. Plan de negocio

“El plan de negocio es un documento que definirá y analizará la oportunidad de negocio. Y desarrollara las estrategias y procedimientos necesarios para transformar esa oportunidad en un proyecto empresarial real” (Juliá, 2019, pág. 12).

Para Llorado, (2016) el plan de negocio debe presentar una idea realista de una actividad económica determinando su viabilidad, por lo tanto, no específicamente se trata de encontrar un negocio que revolucione el mercado, sino de detectar un nicho de mercado que no haya sido cubierto, una oportunidad que nadie haya aprovechado. Algunas claves para detectar si una idea es un negocio va a prosperar:

- Detectar a qué segmento de clientes es posible dirigirse dentro del universo de consumidores, analizando qué necesidades cubre o qué satisfacciones potenciales podrá aportar.
- Cubrir un nicho de mercado sin explotar.
- Concebirla dentro de un sector conocido.
- Analizar la competencia y el mercado.

Un plan de negocio es un documento que describe los objetivos de un emprendimiento y las acciones que deben darse para alcanzarlos. Se puede hacer para llevar adelante una idea de negocio

nueva o para hacer crecer un negocio ya existente. Planificar es clave para llevar adelante un emprendimiento, tarea que incluye muchas actividades como comprar insumos, producir, vender, distribuir, contratar empleados.

8.2.1.1. Importancia del plan de negocios

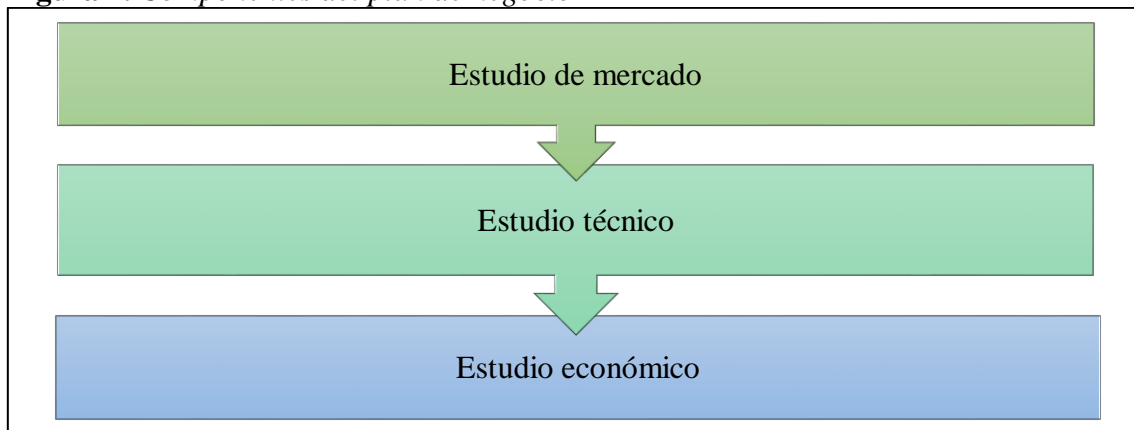
Un plan de negocio es una herramienta fundamental para cualquier emprendedor, empresario o persona que esté considerando iniciar un nuevo proyecto o negocio. Proporcione una hoja de ruta detallada que ayuda a guiar todas las actividades y decisiones relacionadas con el negocio (Zhingre et al., 2020).

Acorde a Gaytán (2020) su importancia radica en:

La función de otorgar claridad y enfoque, porque registrar con detalle todos los aspectos inherentes a una idea de negocio, incluye la definición clara de los objetivos, la identificación del mercado objetivo, la evaluación de la competencia, la elaboración de estrategias de marketing y ventas, la planificación financiera, entre otros. Al hacer esto, se obtiene un mayor grado de claridad y enfoque en cuanto a la dirección que debe tomar el negocio. (p. 52)

El plan de negocios presenta una estructura sistemática en la cual destacan los siguientes componentes:

Figura 2. *Componentes del plan de negocio*



Fuente: Gaytán (2020).

8.2.1.2. Estudio de mercado

El estudio de mercados puede describirse como: el vínculo formal de comunicación entre la organización y su entorno, a través de la investigación de mercados, la organización recoge e interpreta los datos del entorno para su uso en el desarrollo, implementación y seguimiento de los planes de marketing de la empresa. Por lo tanto, la investigación de mercados es una actividad esencial que puede tener muchas formas, pero sus funciones básicas son la recolección de datos y la transformación de los datos en información útil para que los directivos puedan tomar decisiones apropiadas (Ríos, 2018).

Este estudio se define como la recopilación y el análisis sistemáticos de datos de varias fuentes para obtener una mejor comprensión del mercado, clientes, proveedores y competidores. Esta estrategia se implementa en las etapas iniciales de un plan de negocio, tiene como objetivo verificar la viabilidad de la empresa. De la misma manera, permite conocer el mercado del chocolate artesanal, los segmentos de mercado objetivo, los gustos y preferencias de los consumidores y los canales de comercialización del chocolate (Zhingre et al., 2020).

8.2.1.2.1. Elementos del estudio de mercado

8.2.1.2.1.1. Oferta

“La oferta como elemento del estudio de mercado se define como la cantidad de un bien o servicio que está disponible para ser comprado a cierto precio y orientado a satisfacer las necesidades de los clientes” (Castro, 2021, pág. 21).

Guardián, et al., (2021) menciona que al igual que en el caso de la demanda, al distinguir entre demandar y comprar, ofrecer es tener la intención o estar dispuesto a vender, mientras que vender es hacerlo realmente, la oferta recoge las intenciones de venta de los productores. La oferta, en términos económicos, se refiere a la cantidad de bienes, servicios o recursos que los productores o vendedores están dispuestos a proporcionar en el mercado a un precio determinado.

8.2.1.2.1.2. Demanda

La demanda refleja una intención, mientras que la compra constituye una acción, al analizar este elemento se obtiene información sobre los bienes y servicios requeridos por un grupo de personas en un mercado determinado, en el cual influyen los intereses, las necesidades y las tendencias, aspectos que son necesarios conocerlos para comercializar un bien o servicio (Castro, 2021, pág. 4)

Atucha (2018) manifiesta que: “la demanda está compuesta por las personas que presentan una necesidad y tienen la disposición de satisfacerla a través de la adquisición de un producto o servicio, es importante considerar que diferentes factores pueden intervenir sobre las decisiones de compra ” (p. 41).

8.2.1.2.1.3. Demanda insatisfecha

La demanda insatisfecha se refiere a la cantidad de productos o servicios que los consumidores desean adquirir pero que no están disponibles en el mercado o no pueden ser satisfechos debido a la falta de oferta, esto ocurre cuando la demanda supera la capacidad de producción o suministro de bienes y servicios (Soledispa, 2019).

La demanda insatisfecha puede surgir por diversas razones, puede deberse a una falta de recursos para producir lo suficiente, a limitaciones tecnológicas que impiden la fabricación o entrega de determinados productos, a restricciones legales o regulatorias que dificultan su disponibilidad (Sanchez et al., 2020).

8.2.1.2.1.4. Nivel de precios

De acuerdo a Gaytán (2020) “para realizar un análisis del nivel de precios de un producto, es importante tener en cuenta varios factores y considerar tanto el entorno interno como el externo de la empresa” (p. 29).

Soledispa (2019) argumenta que el análisis del nivel de precios debe ser continuo y flexible, ya que las condiciones del mercado pueden cambiar con el tiempo, resulta importante monitorear regularmente el desempeño del producto y ajustar los precios en consecuencia para mantenerse competitivo y rentable.

En esencia, efectuar un análisis o estudio del precio es importante por se trata de un elemento determinante en la comercialización por su impacto en la percepción de ingresos, la competitividad, la percepción de valor, el posicionamiento en el mercado, la rentabilidad y las estrategias de marketing. Establecer un precio adecuado requiere un análisis cuidadoso de diversos factores, incluidos los costos, la competencia y las expectativas de los clientes.

8.2.1.3. Estudio técnico

El estudio técnico del plan de negocio según Harvard Business Review (2021) es:

Una parte integral del proceso de elaboración de un plan de negocio. Se centra en evaluar y describir los aspectos técnicos y operativos de un proyecto o empresa. El objetivo principal del estudio técnico es determinar la viabilidad y la factibilidad de implementar el plan de negocio propuesto (p. 74).

El estudio técnico permite identificar el tamaño que deberá tener la empresa y a partir de ello la capacidad de producción, su objetivo principal es determinar la viabilidad y factibilidad técnica del negocio, es decir, evaluar si la idea de negocio se puede llevar a cabo desde el punto de vista técnico y operativo, permite obtener información valiosa sobre los recursos necesarios para la producción en términos operativos (Méndez, 2020).

Sirve para las siguientes actividades: identificar la viabilidad técnica de la elaboración del producto que se pretende, definir la localización, los equipos, las instalaciones y la organización requeridos para realizar la producción, responder los cuestionamientos relacionados a niveles de producción, ya que comprende todo aquello vinculado al funcionamiento y la operatividad de la idea de negocio.

8.2.1.3.1. Elementos del estudio técnico

El estudio técnico del plan de negocio proporciona un análisis exhaustivo de los aspectos técnicos y operativos del negocio, para evaluar su viabilidad y determinar los recursos y acciones necesarios para su puesta en marcha y funcionamiento exitoso, es necesario determinar los siguientes elementos:

8.2.1.3.1.1. Localización

El estudio de localización se enfoca en estudiar los diversos factores que establecen el lugar donde se ubicará el proyecto de inversión considerando la mayor conveniencia a nivel de utilidad y de minimizar los costos. Comprende algunos niveles de aproximación que van desde una integración al medio nacional o regional, hasta determinar una zona urbana o rural que de acogida al proyecto de inversión. Se evalúa la ubicación más adecuada para el negocio, considerando factores como accesibilidad, disponibilidad de recursos, infraestructura, entre otros. También se determina el tamaño físico necesario para operar eficientemente (Cedeño y Torres, 2020).

- **Macro localización:** Consiste en la ubicación de una empresa dentro del país y en el espacio urbano o rural de cualquier región del mismo.

- **Micro localización:** Resulta ser el punto preciso donde se construirá la empresa, es decir el terreno elegido dentro de la región en donde se hará la distribución de las instalaciones (Sanchez, et al., 2020).

8.2.1.3.1.2. Tamaño óptimo del proyecto

De acuerdo a Harvard Business Review (2021) “se evalúa la ubicación más adecuada para el negocio, considerando factores como accesibilidad, disponibilidad de recursos, infraestructura, entre otros. También se determina el tamaño físico necesario para operar eficientemente” (p. 41).

En la práctica el apartado de tamaño óptimo del proyecto consiste en determinar la dimensión de las instalaciones, así como la capacidad de la maquinaria y equipos requeridos para alcanzar un volumen de producción óptimo, es fundamental porque sus resultados retroalimentan las siguientes etapas del plan de negocio (Méndez, 2020).

Plan de producción: Se define el plan de producción, considerando la capacidad de producción, los niveles de inventario, la gestión de la calidad, entre otros aspectos relacionados con la producción y entrega de bienes o servicios.

Procesos y operaciones: Se estudian los procesos de producción o prestación de servicios que se llevarán a cabo en el negocio. Se detallan las actividades y tareas necesarias, los flujos de trabajo, la cadena de suministro, entre otros aspectos operativos.

Capacidades y recursos humanos: Se determina el personal necesario para operar el negocio, incluyendo perfiles de puesto, habilidades requeridas, capacitación necesaria, y se estima la estructura organizativa.

8.2.1.3.1.3. Estructura organizacional, legal y normativa

Se define como el grupo de personas que trabajan constantemente con un único objetivo, por medio de procesos y herramientas tanto tecnológicas como del departamento de recursos humanos, responde a la configuración intencional que se hace de las diferentes tareas y responsabilidades, fijando su estructura de manera que se logren los fines establecidos por la empresa (Méndez, 2020).

La estructura administrativa bien diseñada permitirá definir con claridad la naturaleza y el contenido de cada puesto de la organización, como así también los requerimientos de mano de obra calificada o no que se requieran. Además de las regulaciones y requisitos legales que afectan al negocio, como permisos, licencias, normas de seguridad, medioambientales, sanitarias, entre otros (Harvard Business Review, 2021).

- **Organigrama**

El organigrama permite representar la estructura de funcionamiento de cualquier empresa considerando las líneas de jerarquía y comunicación existente entre las áreas existentes, debe caracterizarse por ser visualmente clara para que pueda ser comprendida fácilmente por miembros del establecimiento como por personas externas (Larrarte, 2018).

Entre los objetivos principales del organigrama está representar de manera gráfica los diferentes departamentos o unidades que constituyen la empresa y reflejar los cargos de trabajo ocupados por las personas (Bueno et al., 2018).

- **Manual de funciones**

El manual de puestos y funciones es una herramienta administrativa, conocida también como manual individual o instructivo de trabajo que sirve como medio de consulta para precisar la identificación y relaciones de trabajo, junto a las funciones y responsabilidades que posee cada colaborador en la organización (Gaytán, 2020).

8.2.1.3.1.4. Proceso de producción

“Es un conjunto de operaciones mediante el cual los insumos y la materia prima está expuesta a un proceso de transformación para crear un producto. La transformación es de vital importancia en la producción porque es la que genera el valor añadido a los inputs” (Guardián, 2021, p. 64).

Según lo mencionado por Harvard Business Review (2021) el proceso de producción es una secuencia de pasos coherentes entre sí que tienen la finalidad de obtener un resultado a través de la manipulación de materias primas, mano de obra, tecnología y otros insumos; que en su conjunto están orientados a satisfacer una necesidad existente.

- **Flujograma de procesos**

Es un esquema para representar gráficamente una secuencia de actividades, se basan en la utilización de diversos símbolos para representar operaciones específicas, es decir, es la representación gráfica de las distintas operaciones que se tienen que realizar para resolver un problema, con indicación expresa el orden lógico en que deben realizarse (Guardián et al., 2021).

Es una herramienta que se utiliza para representar de forma gráfica actividades y procesos de forma ordenada y lógica con el fin de proponer un trabajo eficiente y adecuado del proyecto. Son importantes porque facilitan la representación visual de un proceso para obtener determinados resultados que se trata de un bien o servicio (Sanchez et al., 2020).

8.2.1.4. Estudio económico financiero

De acuerdo a Méndez (2020) es aquella parte del estudio de mercado que se enfoca en “determinar la sustentabilidad financiera de la inversión, utilizando para tal efecto diferentes herramientas validadas técnicamente como los indicadores, destacando el Valor Actual Neto VAN, LA TASA Interna de Retorno TIR, la relación Costo Beneficio, el periodo de retorno de la inversión entre otros, que son aplicados en base a la información derivada de los balances financieros proyectados.

Acorde a Arguello y Chamba (2020) el estudio económico financiero:

Este apartado del plan de negocio profundiza del flujo de fondos y riesgos para establecer un frecuente rendimiento de la inversión que se va a realizar como parte de la idea de negocio; se orienta a la revisión de los factores implícitos en la ejecución de cierta actividad económica, permite obtener información necesaria para establecer los alcances y riesgos que se encuentran implícitos, sus resultados posibilitan conocer si el proyecto representa ganancias o si será una pérdida de tiempo y dinero (p. 19).

El estudio económico se basa en proyecciones financieras que estiman los ingresos, los costos y los flujos de efectivo esperados durante un período de tiempo determinado, generalmente de tres a cinco años. Estas proyecciones se elaboran a partir de información relevante sobre el mercado, los competidores, los precios, los costos de producción, las inversiones necesarias, entre otros aspectos. Para estimar la condición financiera de la empresa en términos de la inversión, financiamiento y gastos.

8.2.1.4. 1. Elementos del estudio de económico financiero

A continuación, se mencionan los elementos del estudio económico financiero:

8.2.1.4. 1.1. Costos de producción

Guardián et al., (2021) existen diferentes tipos de costos de producción: “los costos de materiales incluyen el valor de los materiales directos utilizados en la fabricación del producto. Esto abarca tanto los materiales principales como los componentes secundarios necesarios para la producción” (p. 77).

La determinación de costos según Sanchez et al., (2020) Se trata de aquellos desembolsos que la empresa debe realizar por conceptos asociados a la elaboración de un producto o servicio, están los costos de mano de obra que representan los salarios y beneficios pagados a los trabajadores que llevan a cabo los procesos de producción. Según Gaytán (2020) los costos se dividen en:

- **Costos variables de producción:** son aquellos cuyas cantidades están vinculados a la cantidad de producción, es decir, a mayor volumen de elaboración, se incrementan el valor de desembolso por dicho concepto, por ejemplo, se puede citar las materias primas.
- **Costos fijos de producción:** estos valores no van a cambiar si la empresa realiza 1000 productos o si efectúa 3000, es decir permanecen constantes independientemente del volumen de producción, por ejemplo, los sueldos administrativos (Gaytán, 2020).

8.2.1.4. 1.2. Gastos

Acorde a Harvard Business Review (2021) se trata de los desembolsos que la empresa realiza como parte de sus operaciones, le permiten cubrir las necesidades que se presenten, se puede distinguir entre los siguientes:

Gastos de administración: Corresponden a los sueldos y salarios de los empleados del área administrativas y otros rubros menores como gastos de papelería, limpieza y mantenimiento de oficinas, entre otras.

Gastos de ventas: este tipo de gastos comprende las erogaciones que la empresa realiza como parte del proceso de comercialización del producto o servicio, por ejemplo, los viáticos, los de desarrollo de estudio o investigaciones de mercado, promociones, etc.

8.2.1.4. 1.3. Fuentes de financiamiento

Según Arguello y Chamba (2020) las fuentes de financiamiento para las empresas públicas o privadas, los socios, reinvertir utilidades, depreciaciones, amortizaciones y venta de activos, o las fuentes pueden ser externas las cuales necesitan de recursos financieros o capital para el desarrollo de sus actividades. Pueden ser internas que se refieren a las provenientes de provienen de terceros como los créditos bancarios.

Al decidir qué fuente de financiamiento usar, la opción principal es si el financiamiento debe ser externa o interna. Se debe de indicar las fuentes de recursos financieros necesarios para su ejecución y financiamiento, enfatizando en los mecanismos a través de los cuales fluirán esos recursos hacia los usos específicos del proyecto. Se deberá demostrar que las fuentes de los recursos a obtenerse para la financiación del proyecto son realmente accesibles y que los mecanismos propuestos guardaran relación con la realidad (Guardián et al., 2021).

8.2.1.4. 1.4. Capital de trabajo

Según lo referido por Harvard Business Review (2021) es “aquella cantidad de recurso que la empresa requiere para llevar a cabo sus operaciones económicas, específicamente se refiere a los activos de naturaleza corriente, generalmente es estimados en determinado lapso” (p. 77).

Guardián et al., (2021) expone que el capital de trabajo es esencial para el funcionamiento de cualquier empresa, porque permite cubrir las demandas económicas que presenta, es determinante porque se erige como la capacidad de la empresa para cumplir con sus obligaciones a corto plazo, denotando equilibrio empresarial.

8.2.1.4.1.5. Estado de resultados

Según menciona Andrade et al., (2022) el estado de resultados también conocido como estado de pérdidas y ganancias es un reporte financiero que en base a un periodo determinado muestra de manera detallada los ingresos obtenidos, los gastos en el momento que se producen y como consecuencia, el beneficio o pérdida que ha generado la empresa en dicho periodo de tiempo para analizar esta información y en base a esto tomar decisiones de negocio.

El estado de resultados es un registro contable que muestra los ingresos, egreso y utilidad de una empresa, como balance financiero tiene por propósito principal proporcionar información

sobre la capacidad empresarial para generar ganancias a través de sus actividades operativas, en el marco del plan de negocio proporciona información para la aplicación de los indicadores financieros que a su vez brindan noción acerca de la viabilidad de la idea de negocio que se plantea llevar el mercado.

8.2.1.4.1.6. Flujo de caja

De acuerdo Gaytán (2020) “ el flujo de caja puede ser considerado como un balance que muestra ordenadamente los movimientos de salida e ingreso de efectivo derivadas a una actividad económica, en un periodo de tiempo establecido, no se incluye los costos y gastos contables como depreciaciones y amortizaciones” (p. 45).

Todas las operaciones financieras se caracterizan por tener ingresos y egresos. Estos valores se pueden registrar sobre una recta que mida el tiempo de duración de la operación financiera. Al registro gráfico de entradas y salidas de dinero durante el tiempo que dura la operación financiera se conoce como flujo de caja (Juliá, 2019).

El análisis de los flujos de efectivo es la evaluación de las compañías y la manera que obtienen y utilizan sus fondos, permite vislumbrar las futuras consecuencias en el pago de costos financieros y de capital, por las características de la mezcla de financiamiento de una empresa en un determinado momento.

8.2.1.4.1.7. Evaluación financiera

Sanchez et al., (2020) señalan que la evaluación financiera permite conocer de dónde proceden los recursos financieros de la empresa. Consiste en estudiar la capacidad que tiene la empresa para generar liquidez con la que hacer frente a sus obligaciones de pago a medida que se vayan produciendo. Comprende el estudio de ciertas relaciones y tendencias que permitan determinar la situación financiera, los resultados de operación y el progreso económico de la empresa, son satisfactorios para un periodo de tiempo.

En palabras de Guardián et al., (2021) la evaluación financiera de proyectos constituye un área de especialización en el campo de las finanzas y requiere de una base de conocimientos de matemáticas financieras. Para tal efecto es necesario utilizar una serie de indicadores que a continuación se describen:

- **Valor Actual Neto (VAN)**

Guardián et al., (2021) manifiesta que el Valor Actual Neto es un procedimiento que permite visualizar el vínculo existente entre la inversión inicial y las cantidades a día de hoy de los movimientos causados por aquel proyecto de inversión.

Asimismo, Sanchez et al., (2020) “sostiene que se puede definir este indicador como el valor actual del conjunto de flujos de fondos futuros generados por una inversión, descontados a la tasa de retorno requerida de la misma al momento de realizarla, menos esta inversión inicial, valuada también a ese momento” (p. 11).

La Tasa Interna de Retorno

Este es uno de los indicadores más utilizados junto al VAN y el PRI dentro de la evaluación de proyectos de factibilidad o planes de negocios, es que su cálculo permite igualar a 0 el valor actual de un flujo de beneficios netos al final de una vida útil del proyecto o en cualquier otra fecha en que se lo evalúe, su representación se da en forma porcentual (Guardián, et al 2021).

La TIR como indicador financiero trata de encontrar una única tasa de rendimiento que resuma los méritos del proyecto. Además, esta tasa es interna, es decir, que solo depende de los flujos de fondos de la inversión bajo análisis, no de las tasas que se ofrezcan como alternativas (Méndez, 2020).

- **Relación Beneficio/Costo**

El análisis beneficio- costo este análisis básicamente consiste en la comparación de los ingresos y los costes generados durante la vida del proyecto. La diferencia entre los ingresos totales y los costes totales es el valor actual neto, el beneficio que el proyecto reporta al agente económico que tiene el derecho de propiedad sobre dichos rendimientos (Andrade, Rojas y Cabrera, 2022).

De acuerdo a Andrade et al., (2022) la relación beneficio costo de una actividad productiva consiste en evaluar la eficiencia económica de los recursos utilizados y mostrar la cantidad de dinero que retorna por cada unidad monetaria invertida durante un período determinado.

- **Periodo de recuperación de la inversión (PRI)**

Se trata de otro parámetro que se utiliza ampliamente en el contexto de valoración de proyectos de inversión, esto se debe a la necesidad de conocer a qué tiempo los inversionistas podrán recuperar el dinero que han invertido en determinado negocio (Gaytán, 2020).

Este indicador también es conocido como Payback, su cálculo permite estimar con certeza cuál sería el tiempo que el negocio permitiría recobrar la cantidad que se invirtió para poner en funcionamiento el negocio (Harvard Business Review, 2021).

8.2.2. Producción de chocolate

Para Cuellar, (2017) dice que “el chocolate es un producto vegetal que no genera dependencia alguna y es un alimento de exquisito sabor que se deshace en la boca y cuyo aroma es muy especial, de ahí que guste tanto y sea utilizado con frecuencia” (p. 35). La composición básica del chocolate varía según el tipo y la marca, pero en general, el chocolate se compone de pasta de cacao que corresponde a la parte sólida del grano de cacao después de ser molido y desprovisto de su manteca de cacao. Contiene sólidos de cacao y proporciona el sabor característico del chocolate.

De acuerdo a García et al., (2021):

Existe una industria creciente de semielaborados como manteca de cacao, licores, pasta, polvo, entre muchos otros que son destinados como materias primas para la elaboración de otros productos que tienen mayor valor comercial en mercados internacionales particularmente. (p. 38)

8.2.2.1. Chocolate artesanal

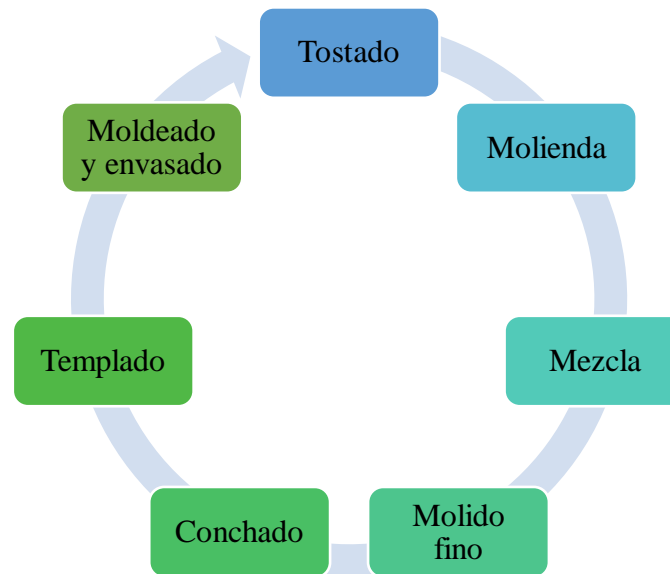
Sánchez (2018) argumenta que el chocolate artesanal es una variedad de chocolate que se produce de manera manual, utilizando técnicas tradicionales y cuidadosas. A diferencia del chocolate industrial, que se fabrica en grandes cantidades y con procesos mecanizados, el chocolate artesanal se elabora en pequeñas cantidades y se presta especial atención a los detalles y la calidad de los ingredientes.

Por su parte Oliveras (2017) “el proceso de elaboración del chocolate artesanal implica la selección de granos de cacao de alta calidad, tostado y molido manualmente, y la adición de ingredientes naturales como azúcar, leche, frutas secas, especias u otros sabores” (p. 4).

8.2.2.2.1. Proceso de elaboración

El chocolate es un alimento que se obtiene por la mezcla de azúcar, la masa y manteca de cacao. De acuerdo a lo señalado por Arguello y Chamba (2020) en su estudio, las fases de la fabricación del chocolate son:

Figura 3. *Fases de la elaboración de chocolate*



Fuente: Arguello y Chamba (2020)

Elaborado por: El investigador.

En la opinión de Cedeño y Torres (2020) el producto de cacao más famoso es el chocolate, que está hecho de la pasta de cacao. Para el proceso industrial, la elaboración empieza con la etapa de palanqueo que consiste en tomar los frutos de la mata a través de una caña con un podón afilado. El procesamiento del cacao es el paso más importante en el proceso de elaboración del chocolate, ya que de este proceso depende la presentación y la calidad.

Chacón et al., (2016) señala que:

Las innovaciones tecnológicas desplegadas en el campo de la producción durante la década de los ochenta, significó importantes cambios en las estructuras de costos de las empresas y en la organización de sus sistemas de producción. La flexibilidad, desde el punto de vista de los procesos de producción, puede ser definida como la capacidad de responder con el menor perjuicio del tiempo, costo, o valor proporcionado al cliente. (p.21)

En el proceso de producción se establecen los elementos claves para la elaboración del producto o servicios, y se contactan a distintos proveedores, después inicia la producción donde se transforman las materias primas para elaborar el producto final.

8.2.3. Desarrollo turístico

Según reseña Cobos et al., (2021) “el desarrollo turístico es una forma para mejorar la gestión de los recursos y satisfacer la necesidad económica, social y estética, respetando la integridad cultural, así como el proceso ecológico vital, la diversidad biológica y los sistemas básicos de la vida” (p. 18).

Los principios que debe sostener el desarrollo turístico es el equilibrio entre lo ambiental, económico y sociocultural garantizando la sostenibilidad a largo plazo; y tener sostenibilidad es tratar los recursos ambientales en forma óptima, respetando lo sociocultural de las comunidades, preservando el patrimonio cultural incluido lo arquitectónico y los valores tradicionales, contribuyendo con la tolerancia de interculturalidad, asegurando a largo plazo actividades económicas viables, que contribuyan a la reducción de la pobreza. (Gonzales, 2021).

8.2.3.1. Agroturismo

Según Rodríguez (2019):

El Agroturismo se define como aquella forma de conjugar la recreación con espacios y elementos propios de la naturaleza, generalmente se trata de establecer actividades sostenibles que involucren a los agricultores y demás miembros de la comunidad donde se prevé establecer tales emprendimientos, a fin de integrarlos y comprometerlos con la iniciativa planteada (p. 21)

El agroturismo brinda a los agricultores y comunidades rurales la oportunidad de combinar su trabajo agrícola con el turismo y las actividades de ocio, es una tendencia relativamente nueva en el turismo, que consiste en visitar fincas, observar su vida e incluso dedicarse a las labores agrícolas.

9. PREGUNTAS CIENTÍFICAS O HIPÓTESIS

9.1. Preguntas científicas

- **¿Existe demanda insatisfecha para elaboración de chocolate artesanal en el Recinto La Cadena?**
- **¿Cuáles son los requerimientos a nivel técnico de la elaboración de chocolate artesanal en el recinto La Cadena del cantón Valencia?**
- **¿Es viable la elaboración de chocolate artesanal en el recinto La Cadena, desde una perspectiva económica financiera?**
- **Es factible el diseño una ruta turística en base a los procesos de elaboración de chocolate artesanal en el recinto La Cadena.**

10. METODOLOGÍA DE INVESTIGACION

Se presenta la metodología correspondiente al presenta plan de negocio:

10. 1. Enfoque

10.1.1. Enfoque mixto

Acorde a Hernández y Fernández, (2014) consiste en la integración y discusión conjunta de la parte cualitativa y cuantitativa, para realizar inferencias producto de toda la información recabada. En este sentido el enfoque cuantitativo es aquel que mantiene predominio de la cantidad y su manejo estadístico matemático, utilizando fórmulas de matemática financiera para establecer la demanda insatisfecha y la viabilidad económica financiera de la creación de una Asociación de productores dedicada a la elaboración de chocolate artesanal en el recinto La Cadena del cantón Valencia.

Mientras que el enfoque cualitativo se presenta en la descripción de las cualidades o características del chocolate artesanal en cuanto a los gustos y preferencias de los consumidores, percepción sobre el logotipo y la descripción del proceso productivo y requerimientos técnicos necesarios para la puesta en marcha de la asociación.

Por su parte Leyva y Guerra (2020) señalan que el enfoque cualitativo es aquel que está presente en investigaciones de carácter social. Este enfoque permitirá conocer las características de la problemática existente, así como las condiciones particulares que presenta la finca cacaotera en que se establecerá el Centro de acopio y planta para la elaboración de chocolate artesanal.

10.2. Tipos de investigación

10.2. 1. Investigación descriptiva

De acuerdo a Guevara y Verdesoto (2020) la investigación descriptiva se basa en la caracterización de un objeto o problemática específica extraída de la realidad.

Se enmarca en este tipo de investigación porque permitió puntualizar y analizar los hechos y fenómenos acerca de la problemática existente entre los productores de cacao del Recinto La Cadena en cuanto a comercialización de su producto por lo precios bajos y baja rentabilidad,

denotando las causas y efectos; así también se especificó los resultados que se obtuvo del estudio de mercado, estudio técnico y económico financiero del plan de negocio para la elaboración de chocolate artesanal en el recinto La Cadena, de una manera sistemática.

10.2.2. Investigación de campo

La investigación de campo o trabajo de campo es la recopilación de información fuera de un laboratorio o lugar de trabajo, los datos que se necesitan para hacer la investigación se toman en ambientes reales no controlados (Leyva y Guerra, 2020).

Este tipo de investigación es realmente útil porque permitió que el investigador entre en contacto directo con los 20 productores de cacao nacional del Recinto La Cadena y los habitantes del cantón Quevedo que representan la demanda de chocolate, obteniendo así información real del mercado.

10.2.3. Investigación documental

En concordancia con Neil y Cortez (2018) la investigación documental es aquella que está basada en la consulta y selección de información secundaria, permite explorar la producción de la comunidad académica sobre un tema o problema de estudio, implica un conjunto de actividades encaminadas a localizar documentos relacionados con un tema o un autor concretos.

Este tipo de investigación fue de enorme utilidad porque permitió la estructuración del marco teórico que permitió sustentar cada uno de los componentes del plan de negocio en base al criterio de diferentes autores, para tal efecto fue necesario desarrollar una revisión literaria en diferentes fuentes: libros, artículos científicos, tesis, páginas webs, que permitieron tener un mayor conocimiento sobre el tema tratado.

10.3. Métodos de investigación

10.3.1. Método analítico – sintético

Según Leyva y Guerra (2020) es aquel método que se refiere a dos procesos de razonamiento inversos que operan en unidad: por un lado, el análisis es un procedimiento lógico que posibilita descomponer mentalmente un todo en sus elementos y cualidades; la síntesis es la operación inversa, que establece la unión o combinación de las partes analizadas y posibilita descubrir relaciones y características generales entre los elementos de la realidad.

Tomando en consideración dichas definiciones, este método se empleó en el presente estudio para analizar la información recopilada mediante las encuestas aplicadas a los productores de cacao y los consumidores, que constituyeron la oferta y demanda respectivamente.

10.3.2. Método inductivo deductivo

Según mencionan Neil y Cortez (2018) el método inductivo y el deductivo son estrategias de razonamiento lógico, siendo que el inductivo utiliza premisas particulares para llegar a una conclusión general, y el deductivo usa principios generales para llegar a una conclusión específica, ambos son importantes en la generación de conocimiento.

Por medio de este método fue posible desarrollar el problema de estudio partiendo de un contexto macro, meso y micro que derivó en la formulación del problema, asimismo se evidenció en la determinación de las conclusiones y recomendaciones de la investigación en base a los resultados de cada uno de los componentes del plan de negocios: estudio de mercado, técnico y económico financiero.

10.4. Técnicas e instrumentos

10.4.1. Técnicas

Para la recopilación de información primaria se empleó:

10.4.1. Encuestas a los habitantes del cantón Quevedo (demanda)

Según Pereira (2020) la técnica de encuesta de carácter cuantitativo, pues sus resultados están direccionados al procesamiento estadístico mediante tablas y gráficos de frecuencias y porcentajes.

Las encuestas serán aplicadas a los productores de cacao nacional y de potenciales consumidores del producto que son los habitantes del cantón Quevedo, con el fin de identificar datos acerca de la demanda y nivel de precios de chocolate artesanal para el estudio de mercado.

10.4.2. Encuestas dirigidas a los productores de cacao del recinto La Cadena (oferta)

De igual manera, se aplicará encuestas a los 20 propietarios de fincas del recinto La Cadena, cantón Valencia, que a la vez pasarían a formar parte de la asociación de productores, ellos

representan la oferta de cacao, es decir la materia prima para la elaboración de chocolate en barras; de ahí la importancia de conocer en qué cantidades estarían en la posibilidad de a bastecer.

- **Instrumento**

Cuestionario

Se diseñó un cuestionario con 15 preguntas claves de selección múltiple que permitan recolectar información de los habitantes del cantón Quevedo que son los potenciales consumidores de chocolate artesanal.

De igual manera fue necesario desarrollar un cuestionario orientado a los 20 pequeños productores de cacao del Recinto La Cadena que serán proveedores de la materia prima, obteniendo así datos cuantitativos sobre la oferta actual del producto.

10.5. Población y muestra

10.5.1. Población

A continuación, se presenta la población y muestra que se consideró para la elaboración del plan de negocio de elaboración de chocolate artesanal en el Recinto La Cadena:

10.5.1.1. Población de consumidores (demanda)

Acorde a Pereira (2020) la población es aquel conjunto de individuos, objetos, elementos o fenómenos en los cuales puede presentarse determinada característica susceptible de ser estudiada.

La población objeto de estudio de la investigación corresponde a los habitantes del cantón Quevedo, el 86,1 % de su población reside en el área urbana; se caracteriza por ser una población joven, ya que el 43,2 % de la población son menores de 20 años, según se puede observar en la pirámide de población por edades y sexo. Según proyecciones del INEC para el año 2020 presenta una población total de 213.842 habitantes en las áreas urbana y rural, acorde al INEC el número promedio de integrantes por familia en la provincia de Los Ríos corresponde a 3.84 equivalente a 4 (ver anexo 5), por tal razón se dividió el total de habitantes para dicha cantidad obteniendo como resultado 53.461 familias que constituyen los potenciales

consumidores del producto. Se seleccionó un miembro por familia en vista que las barras de chocolate que se prevé comercializar se orientan hacia la preparación y consumo familiar.

- **Muestra de consumidores (demanda)**

La muestra según Condori (2020) corresponde a cualquier subconjunto de una población. Cuando los elementos que componen la muestra están elegidos aleatoriamente y todos los elementos tienen la misma probabilidad de ser elegidos se trata de una muestra aleatoria simple. Se procedió a desarrollar el respectivo cálculo de la muestra a través de la fórmula para poblaciones finitas que según Sucasaire (2022) es la siguiente:

$$n = \frac{NZ^2 pq}{(N - 1)(e)^2 + Z^2 pq}$$

Datos:

n=Tamaño de la muestra

N=Población a investigar = 53.461 familias

p= Proporción poblacional que presenta cierta característica 50%

q= Proporción poblacional que presenta cierta característica 50%

e= Índice de error máximo permisible 5%

Z=Valor relacionado al nivel de confianza 1.96

$$n = \frac{53.461 * 1.96^2 * 0.50 * 0.50}{(53.461 - 1) 0.05^2 + 1.96^2 * 0.50 * 0.50}$$

$$n = \frac{51343,9444}{134.6104}$$

$$n = 381,43$$

$$n = 381$$

Es necesario aplicar encuestas a 381 familias del cantón Quevedo.

10.5.1.2. Población de productores de cacao nacional del recinto La Cadena

La oferta está representada por los 20 productores de cacao nacional del recinto La Cadena, tomando en cuenta que la población en este caso es menor a 100, se optó por aplicar encuestas a la población completa, razón por la cual no se efectuó el cálculo de la muestra. A través de este proceso se recopilará información valiosa de los 20 agricultores quienes proveerán en primera instancia datos informativos como: la edad, género, estado civil, pero sobre permitirán conocer sobre: la oferta actual de cacao, la frecuencia y cantidades de cosecha, la forma en que comercializan su producto y los precios que les pagan las comercializadoras por su producto, obteniendo así una visión de la situación que atraviesan en relación a la producción y comercialización de cacao.

10.6. Diseño

La investigación mantiene un enfoque mixto que permite considerar la parte cualitativa por cuanto las percepciones de los involucrados en el problema que son los pequeños productores de cacao del recinto La Cadena se ven afectados al no estar unidos y organizados, por ello se plantea como alternativa de solución la presente investigación. Para tal efecto se desarrolla un estudio de mercado que recopila los elementos de oferta, demanda y nivel de precios del producto, obteniendo información a través de la aplicación de la técnica de la encuesta. Utilizando el tipo de investigación descriptiva se detallan los requisitos necesarios para organizar a los 20 productores de cacao a través de una Asociación cuyo centro de acopio y planta de procesamiento se ubicaría en la finca del socio Darwin Antonio Campaña Cedeño, con una cantidad de 3 hectáreas, localizada en una zona accesible, con servicios básicos y facilitar la recepción de materia prima proveniente de las fincas vecinas que son propiedad de los demás socios. Además, se plantea la observación de las actividades de cultivo en las plantaciones de los socios y del proceso productivo (selección, tostado, molienda) de elaboración de chocolate artesanal en la finca del socio antes referido. Este aspecto supone un servicio turístico adicional para atraer a visitantes locales, nacionales y extranjeros que busquen una opción de recreación sana.

Manteniendo un enfoque cuantitativo se efectúa el estudio económico financiero a través del cual se especifica los costos que implicaría establecer la Asociación de productores, así como la inversión inicial poner en marcha la elaboración de chocolate denotando las fuentes de financiamiento, ingresos y utilidad que los socios percibirían. Finalmente se aplican indicadores para conocer la viabilidad del plan de negocio.

11. ANÁLISIS Y DISCUSIÓN DE LOS RESULTADOS

11.1. Identificación de la oferta y demanda

11.1.1. Resultado de las encuestas aplicadas a los productores de cacao del recinto La Cadena.

1. Datos generales del productor:

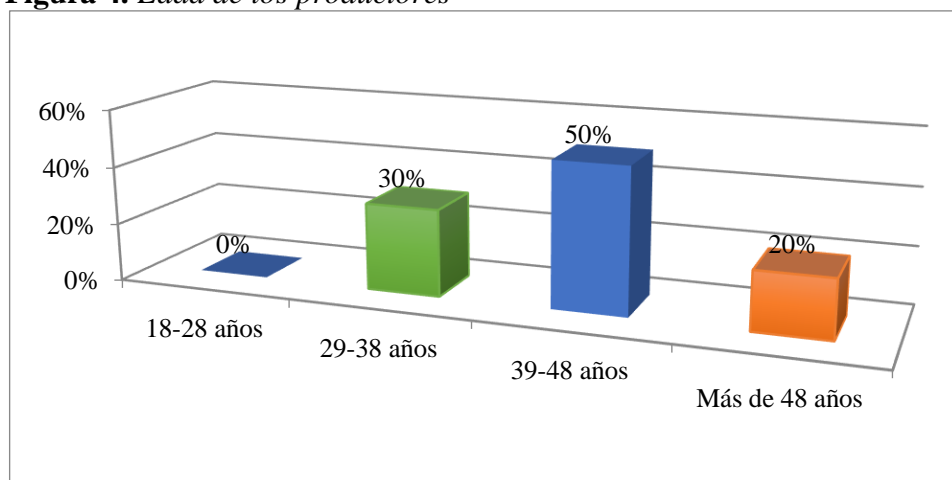
Tabla 2. *Edad*

Alternativas	Frecuencia	Porcentaje
18-28 años	0	0%
29-38 años	6	30%
39-48 años	10	50%
Más de 48 años	4	20%
Total	20	100%

Fuente: Encuesta realizada a los productores del recinto La Cadena, cantón Valencia, 2023.

Elaborado por: Campaña Cedeño Darwin Antonio

Figura 4. *Edad de los productores*



Fuente: Encuesta realizada a los productores del recinto La Cadena, cantón Valencia, 2023.

Elaborado por: Campaña Cedeño Darwin Antonio

Análisis e interpretación:

Según los datos arrojados en la encuesta el 5% de los encuestados tiene entre 3.948 años de edad, el 30% entre 29 – 38 años y el 20% más de 48 años; la mayoría de productores de cacao del recinto La Cadena del cantón Valencia son adultos con amplia experiencia en el ámbito agrícola.

Tiempo de cultivo

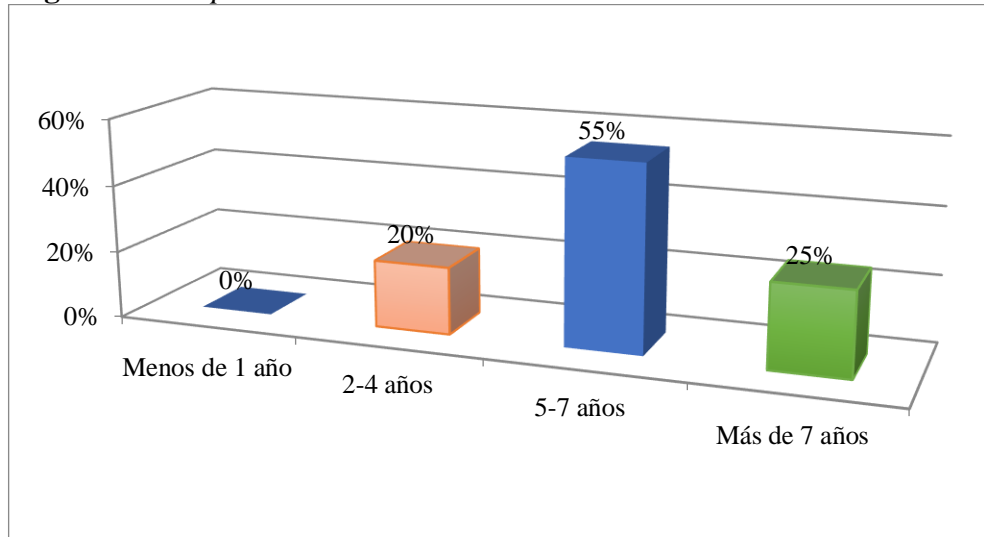
Tabla 3. *Tiempo de dedicarse al cultivo de cacao*

Alternativas	Frecuencia	Porcentaje
Menos de 1 año	0	0%
2-4 años	4	20%
5-7 años	11	55%
Más de 7 años	5	25%
Total	20	100%

Fuente: Encuesta realizada a los productores del recinto La Cadena, cantón Valencia, 2023.

Elaborado por: Campaña Cedeño Darwin Antonio

Figura 5. *Tiempo de dedicarse al cultivo de cacao*



Fuente: Encuesta realizada a los productores del recinto La Cadena, cantón Valencia, 2023.

Elaborado por: Campaña Cedeño Darwin Antonio

Análisis e interpretación:

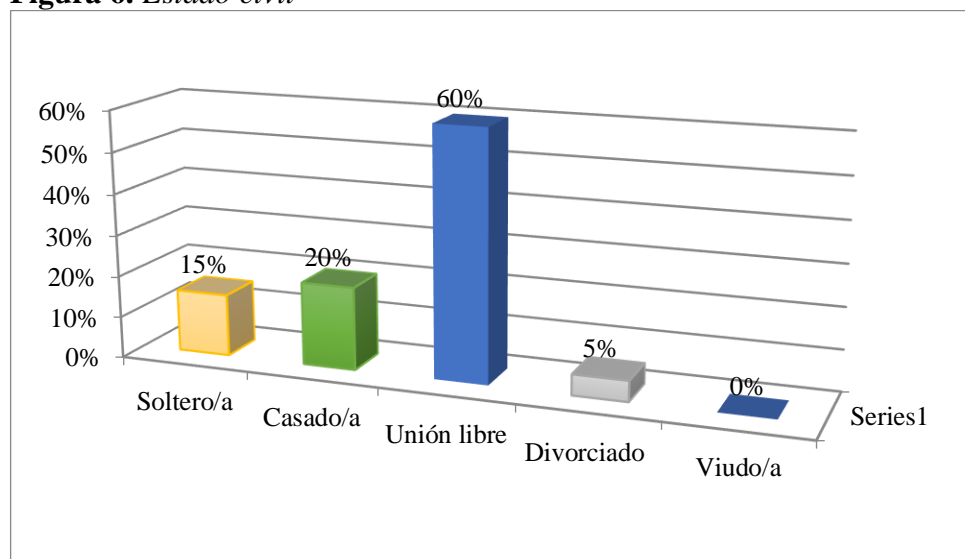
La figura muestra que el 55% lleva alrededor de 5-7 años en el cultivo de cacao, el 25% más de 7 años y el 20% alrededor de 2 a 4 años. De modo que la mayor parte de productores inició sus actividades de cultivo de esta fruta hace ya varios años, durante los cuales se han mantenido vendiendo su producto a las casas comercializados de cacao.

Tabla 4. Estado civil

Alternativas	Frecuencia	Porcentaje
Soltero/a	3	15%
Casado/a	4	20%
Unión libre	12	60%
Divorciado	1	5%
Viudo/a	0	0%
Total	20	100%

Fuente: Encuesta realizada a los productores del recinto La Cadena, cantón Valencia, 2023.

Elaborado por: Campaña Cedeño Darwin Antonio

Figura 6. Estado civil

Fuente: Encuesta realizada a los productores del recinto La Cadena, cantón Valencia, 2023.

Elaborado por: Campaña Cedeño Darwin Antonio

Análisis e interpretación:

De acuerdo a los datos obtenidos en la encuesta se pudo apreciar que el 60% se mantiene en unión libre, el 20% casado, el 15% soltero y el 5% divorciado; la mayor parte de los productores de cacao del recinto La Cadena, del cantón Valencia conviven bajo el estado civil de unión libre.

2. ¿Señale la cantidad de hectáreas de terreno dedicado al cultivo de cacao?

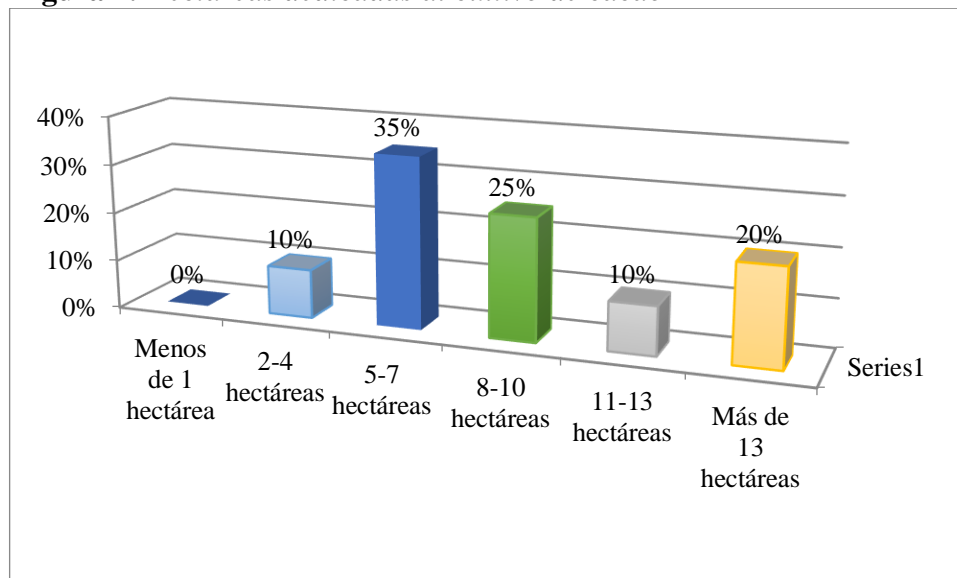
Tabla 5. *Hectáreas dedicadas al cultivo de cacao*

Alternativas	Frecuencia	Porcentaje
Menos de 1 hectárea	0	0%
2-4 hectáreas	2	10%
5-7 hectáreas	7	35%
8-10 hectáreas	5	25%
11-13 hectáreas	2	10%
Más de 13 hectáreas	4	20%
Total	20	100%

Fuente: Encuesta realizada a los productores del recinto La Cadena, cantón Valencia, 2023.

Elaborado por: Campaña Cedeño Darwin Antonio

Figura 7. *Hectáreas dedicadas al cultivo de cacao*



Fuente: Encuesta realizada a los productores del recinto La Cadena, cantón Valencia, 2023.

Elaborado por: Campaña Cedeño Darwin Antonio

Análisis e interpretación:

En relación a la pregunta el 35% posee 5-7 hectáreas de cultivo de cacao, el 25% 8-10 hectáreas, el 20% más de 13 hectáreas, el 10% 2-4 hectáreas y el 10% restante 11-13 hectáreas. Se evidenció que la mayoría de productores del recinto La Cadena dispone de 5 -7 hectáreas de extensión dedicadas al cultivo de cacao que podrían proveer para la elaboración de chocolate en barras.

3. Variables de cacao cultivadas en la finca.

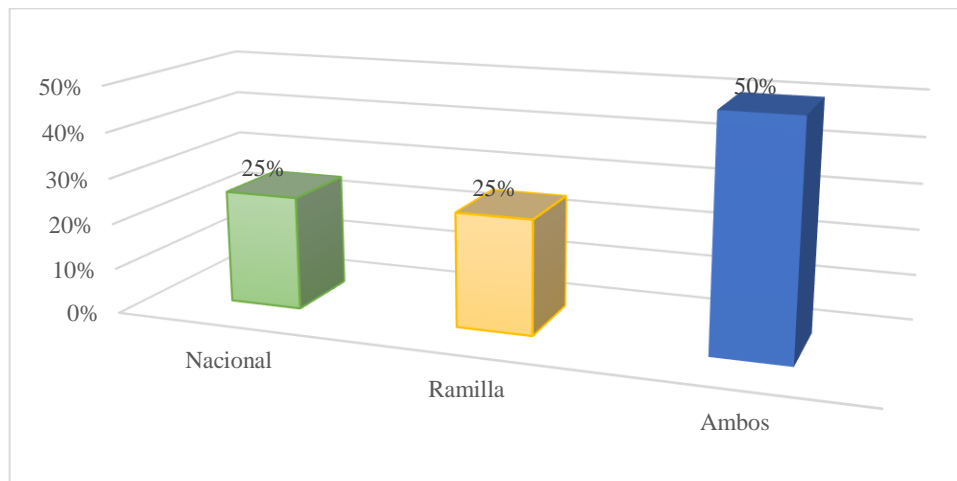
Tabla 6. *Variedad de cacao*

Alternativas	Frecuencia	Porcentaje
Nacional	5	25%
Ramilla	5	25%
Ambos	10	50%
Total	20	100%

Fuente: Encuesta realizada a los productores del recinto La Cadena, cantón Valencia, 2023.

Elaborado por: Campaña Cedeño Darwin Antonio

Figura 8. *Variedad de cacao*



Fuente: Encuesta realizada a los productores del recinto La Cadena, cantón Valencia, 2023.

Elaborado por: Campaña Cedeño Darwin Antonio

Análisis e interpretación:

Respecto a la variedad de cacao que mantienen en su plantación el 50% que tiene ambos tipos, el 25% señaló la variedad nacional y el 25% ramilla; los resultados reflejaron que la mayoría de productores del recinto La Cadena cultiva tanto la variedad nacional como el tipo ramilla, de esta manera buscan ser más competitivos y conseguir más ingresos al comercializar su producto.

5. Frecuencia de la cosecha de cacao

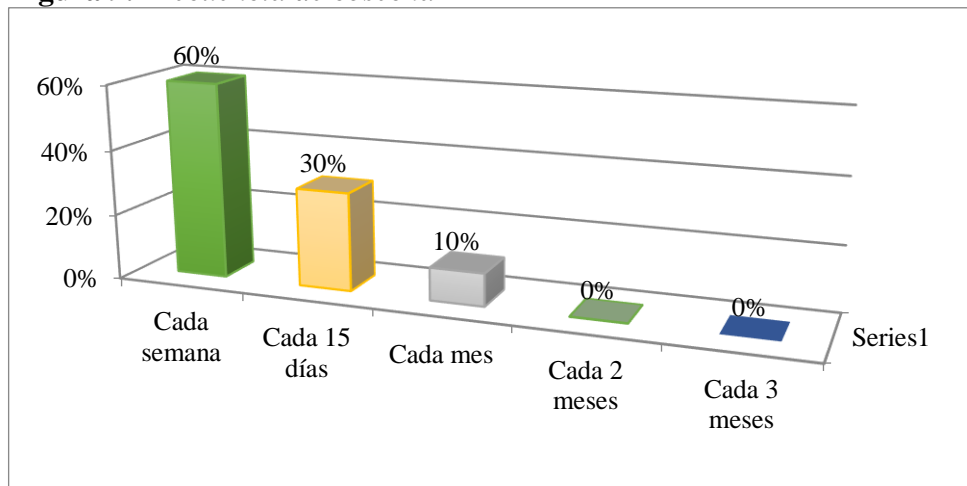
Tabla 7. *Frecuencia de cosecha de cacao*

Alternativas	Frecuencia	Porcentaje
Cada semana	12	60%
Cada 15 días	6	30%
Cada mes	2	10%
Cada 2 meses	0	0%
Cada 3 meses	0	0%
Total	20	100%

Fuente: Encuesta realizada a los productores del recinto La Cadena, cantón Valencia, 2023.

Elaborado por: Campaña Cedeño Darwin Antonio

Figura 9. *Frecuencia de cosecha*



Fuente: Encuesta realizada a los productores del recinto La Cadena, cantón Valencia, 2023.

Elaborado por: Campaña Cedeño Darwin Antonio

Análisis e interpretación:

Los resultados de la encuesta, revelaron que el 60% mantiene una frecuencia de cosecha semanal, el 30% cada 15 días, mientras que el 10% mensualmente; la mayoría de productores desarrolla labores de recolección y venta del cacao cada semana, aquello les permite tener ingresos para dar mantenimiento al cultivo y satisfacer sus necesidades.

6. Producción orgánica de cacao

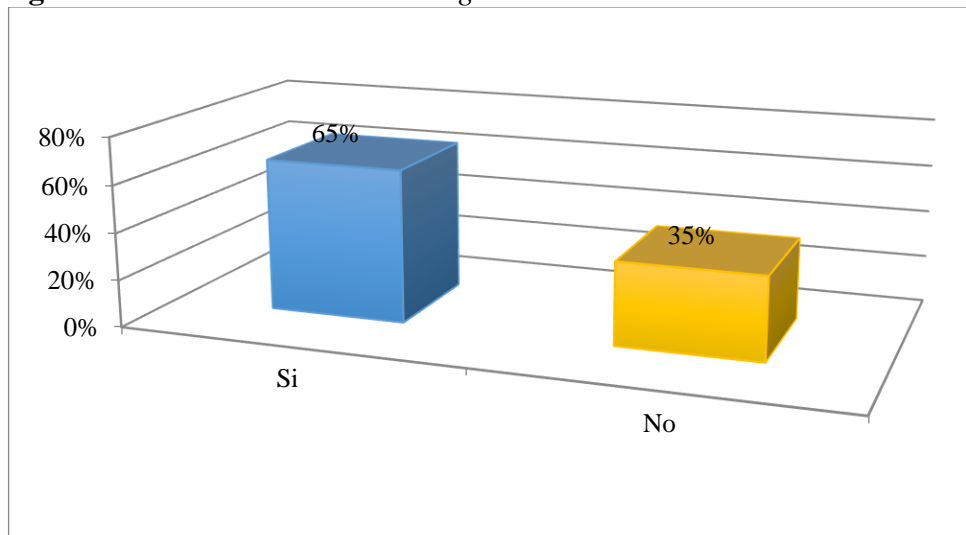
Tabla 8. *Modalidad de cultivo orgánico*

Alternativas	Frecuencia	Porcentaje
Si	13	65%
No	7	35%
Total	20	100%

Fuente: Encuesta realizada a los productores del recinto La Cadena, cantón Valencia, 2023.

Elaborado por: Campaña Cedeño Darwin Antonio

Figura 10. *Modalidad de cultivo organico*



Fuente: Encuesta realizada a los productores del recinto La Cadena, cantón Valencia, 2023.

Elaborado por: Campaña Cedeño Darwin Antonio

Análisis e interpretación:

Según los resultados obtenidos de las encuestas el 65% de productores afirmó que el cacao lo cultivan de forma orgánica, mientras que el 35% señaló que no, es decir utilizan productos químicos para el control de plagas. La mayor parte de esta fruta ha sido producida sin la presencia de sustancias nocivas por lo resulta sumamente beneficiosa para el consumo.

7. Cantidad (kg) de cacao cultiva de forma mensual

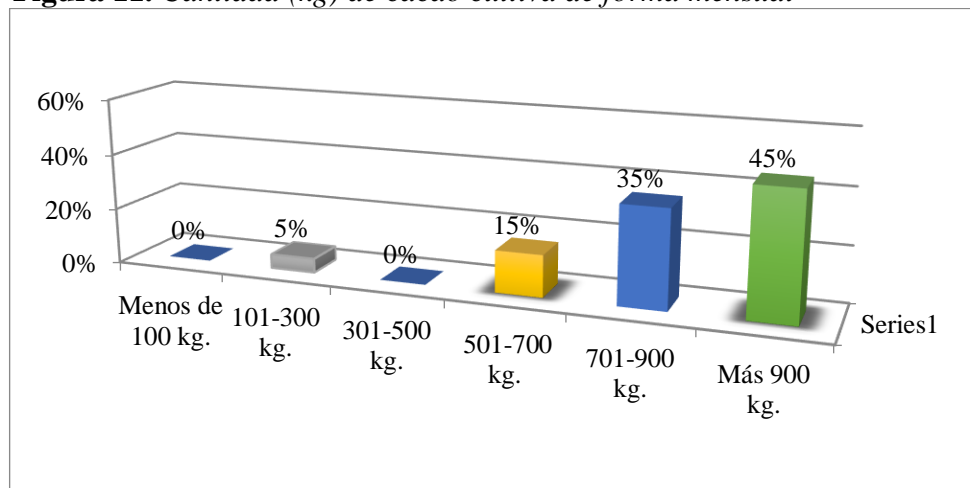
Tabla 9. Cantidad (kg) de cacao cultiva de forma mensual

Alternativas	Frecuencia	Porcentaje
Menos de 100 kg.	0	0%
101-300 kg.	1	5%
301-500 kg.	0	0%
501-700 kg.	3	15%
701-900 kg.	7	35%
Más 900 kg.	9	45%
Total	20	100%

Fuente: Encuesta realizada a los productores del recinto La Cadena, cantón Valencia, 2023.

Elaborado por: Campaña Cedeño Darwin Antonio

Figura 11. Cantidad (kg) de cacao cultiva de forma mensual



Fuente: Encuesta realizada a los productores del recinto La Cadena, cantón Valencia, 2023.

Elaborado por: Campaña Cedeño Darwin Antonio

Análisis e interpretación:

De acuerdo a los datos arrojados en la encuesta se aprecia que el 45% cultiva mensualmente más de 900 kg, el 35% 701-900 kg, el 15% 501-700 kg. y el 5% de 101-300 kg.; se evidencia que los productores tienen buenas cosechas de cacao que les permiten obtener cantidades considerables de producto que es comercializado a las exportadoras de la localidad.

8. Estado de venta del cacao

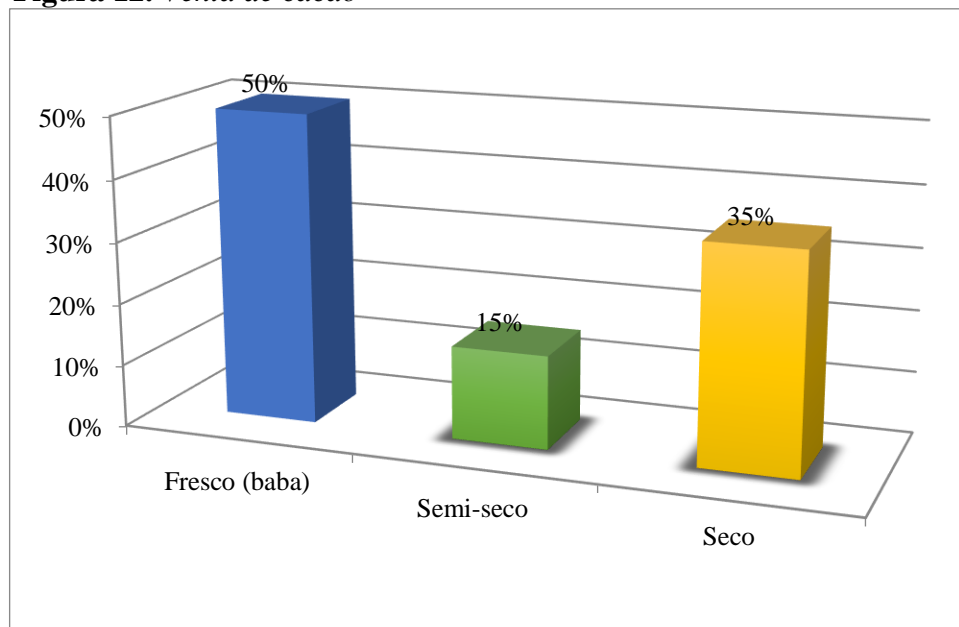
Tabla 10. *Venta de cacao*

Alternativas	Frecuencia	Porcentaje
Fresco (baba)	10	50%
Semi-seco	3	15%
Seco	7	35%
Total	20	100%

Fuente: Encuesta realizada a los productores del recinto La Cadena, cantón Valencia, 2023.

Elaborado por: Campaña Cedeño Darwin Antonio

Figura 12. *Venta de cacao*



Fuente: Encuesta realizada a los productores del recinto La Cadena, cantón Valencia, 2023.

Elaborado por: Campaña Cedeño Darwin Antonio

Análisis e interpretación:

En función de los datos arrojados en la encuesta se aprecia que el 50% de los productores vende el cacao fresco, el 35% realiza la venta secándolo y el 15% en estado semi-seco. Por lo tanto, se evidencia que la mayor cantidad de cacao que se cultiva en el recinto La Cadena actualmente es vendida a los comercializadores o exportadoras en estado fresco es decir en baba.

9. Precio promedio percibido por el quintal de cacao

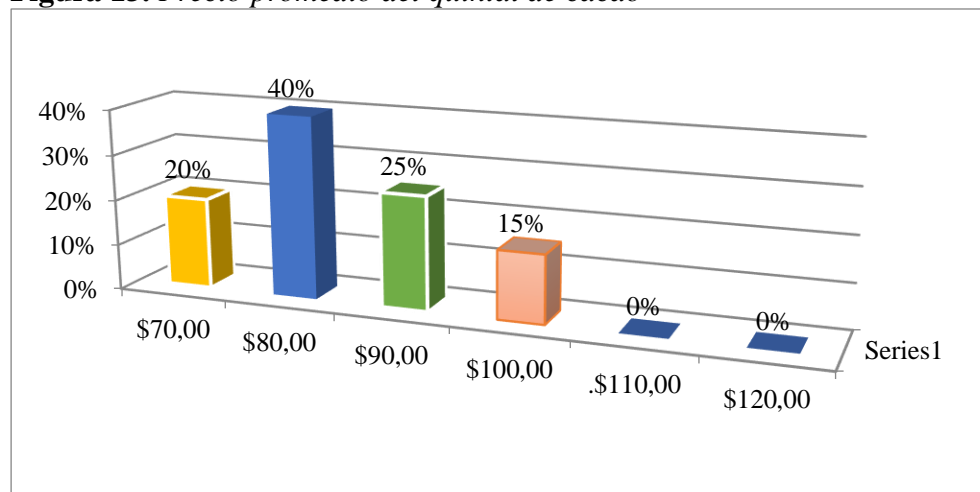
Tabla 11. Precio promedio del quintal de cacao

Alternativas	Frecuencia	Porcentaje
\$70,00	4	20%
\$80,00	8	40%
\$90,00	5	25%
\$100,00	3	15%
.\$110,00	0	0%
\$120,00	0	0%
Total	20	100%

Fuente: Encuesta realizada a los productores del recinto La Cadena, cantón Valencia, 2023.

Elaborado por: Campaña Cedeño Darwin Antonio

Figura 13. Precio promedio del quintal de cacao



Fuente: Encuesta realizada a los productores del recinto La Cadena, cantón Valencia, 2023.

Elaborado por: Campaña Cedeño Darwin Antonio

Análisis e interpretación:

Según los datos arrojados en la encuesta se observa que el 40% de los productores del recinto La Cadena del cantón Valencia perciben \$80 por el quintal de cacao, el 25% a \$90, el 20% a \$70 y el 15% a \$100. En relación al precio se menciona que suele experimentar incrementos y disminución en función de diferentes factores de los mercados internacionales.

9. Trato justo por parte de los compradores de cacao en su zona.

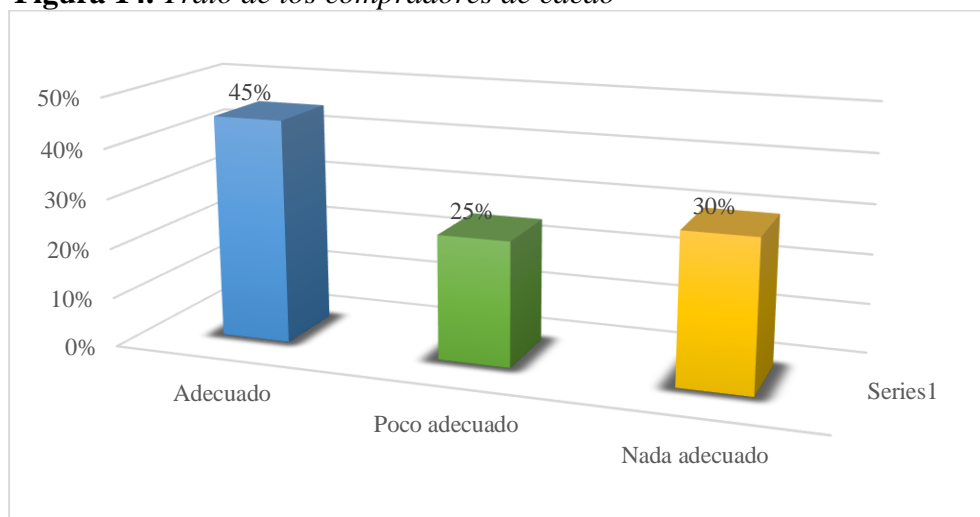
Tabla 12. *Trato de los compradores de cacao*

Alternativas	Frecuencia	Porcentaje
Adecuado	9	45%
Poco adecuado	5	25%
Nada adecuado	6	30%
Total	20	100%

Fuente: Encuesta realizada a los productores del recinto La Cadena, cantón Valencia, 2023.

Elaborado por: Campaña Cedeño Darwin Antonio

Figura 14. *Trato de los compradores de cacao*



Fuente: Encuesta realizada a los productores del recinto La Cadena, cantón Valencia, 2023.

Elaborado por: Campaña Cedeño Darwin Antonio

Análisis e interpretación:

En base a la información arrojada en la encuesta se determinó que el trato de los compradores de cacao según el 45% de productores es adecuado, el 30% señaló nada adecuado y el 25% poco adecuado. Se denota que la mayoría de productores del recinto La Cadena consideran que el personal de las comercializadoras de cacao si los tratan bien.

11. Formar parte de una asociación para la elaboración de chocolate artesanal y una ruta agroturística en su finca?

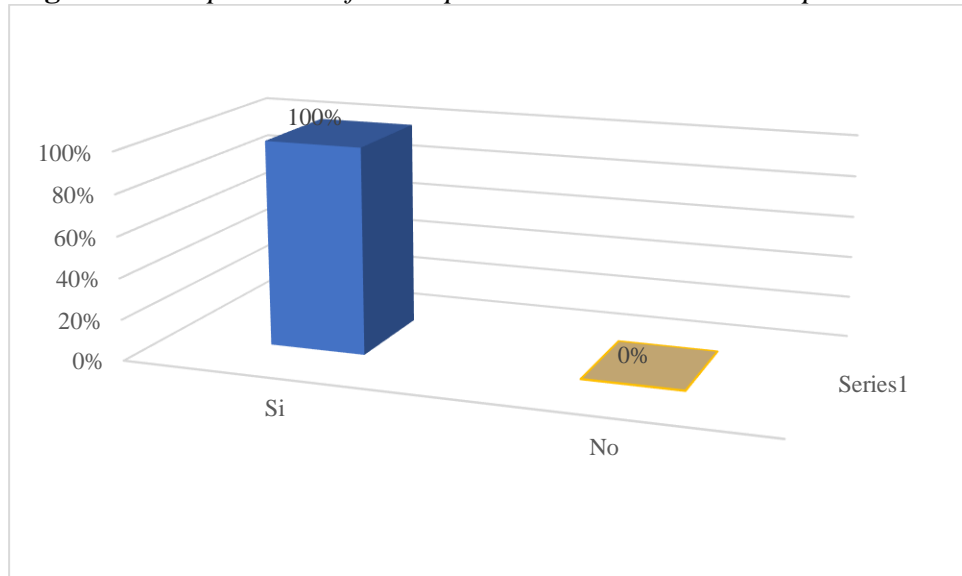
Tabla 13. Disposición a formar parte de una Asociación de productores

Alternativas	Frecuencia	Porcentaje
Si	20	100%
No	0	0%
Tal vez	0	0%
Total	20	100%

Fuente: Encuesta realizada a los productores del recinto La Cadena, cantón Valencia, 2023.

Elaborado por: Campaña Cedeño Darwin Antonio

Figura 15. Disposición a formar parte de una Asociación de productores



Fuente: Encuesta realizada a los productores del recinto La Cadena, cantón Valencia, 2023.

Elaborado por: Campaña Cedeño Darwin Antonio

Análisis e interpretación:

Según se observa en la figura el 100% de los productores cacaoero del recinto La Cadena se encuentra dispuesto a formar parte de una Asociación que les permita llevar adelante la elaboración de chocolate y una ruta agroturística en sus fincas, de modo que existe una percepción positiva respecto a organizarse para mejorar sus condiciones, aspecto que es fundamental para llevar adelante esta iniciativa.

Análisis general de los resultados de las encuestas:

- Por medio de los resultados de la encuesta se evidenció que el 50% de productores tiene edades comprendidas entre 39-48 años de edad y el 60% están casados, el 55% lleva 5-7 años de dedicarse al cultivo de cacao, al cual destinan mayormente 5 a 7 hectáreas. En esencia se trata de un grupo de personas adultas que tienen tras de sí cargas familiares, han dedicado gran parte de sus vidas a la producción y comercialización de este producto que les permite tener un ingreso para satisfacer sus necesidades básicas y de sus familias.
- El 50% de los productores encuestados de La Cadena cultiva tanto el cacao ramilla como la variedad nacional, el 60% realiza cosechas semanales de este producto, entre el 65% de los agricultores prevalece el cultivo orgánico, es decir la mayoría opta por el cultivo sin nematocidas, herbicidas y fertilizante químicos. La prevalencia del cacao nacional y ramilla se explica por las características que presenta cada uno: el primero posee un mejor aroma y sabor razón por la cual es más apetecido, mientras que el segundo brinda mayor rendimiento en términos de producción.
- El 45% de los productores mencionó que al mes obtiene cosechas superiores a los 900 kg. de las cuales el 50% son vendidas en estado fresco que según el 40% en promedio salen a \$80; el 100% señaló estar de acuerdo en formar parte de una asociación que se dedique a la elaboración de chocolate artesanal en el recinto La Cadena. Sustancialmente la venta en estado fresco ha proliferado entre los productores, en cuanto al precio se evidencia que está sujeto a variaciones constantes que dependen de la volatilidad de la oferta y demanda en los mercados internacionales. Además, se pudo apreciar que existe un alto nivel de aceptación sobre la elaboración de chocolate artesanal y la ruta agroturística por parte de los productores.

11.1.2. Resultados de la aplicación de la encuesta a las familias del cantón Quevedo

1. Género

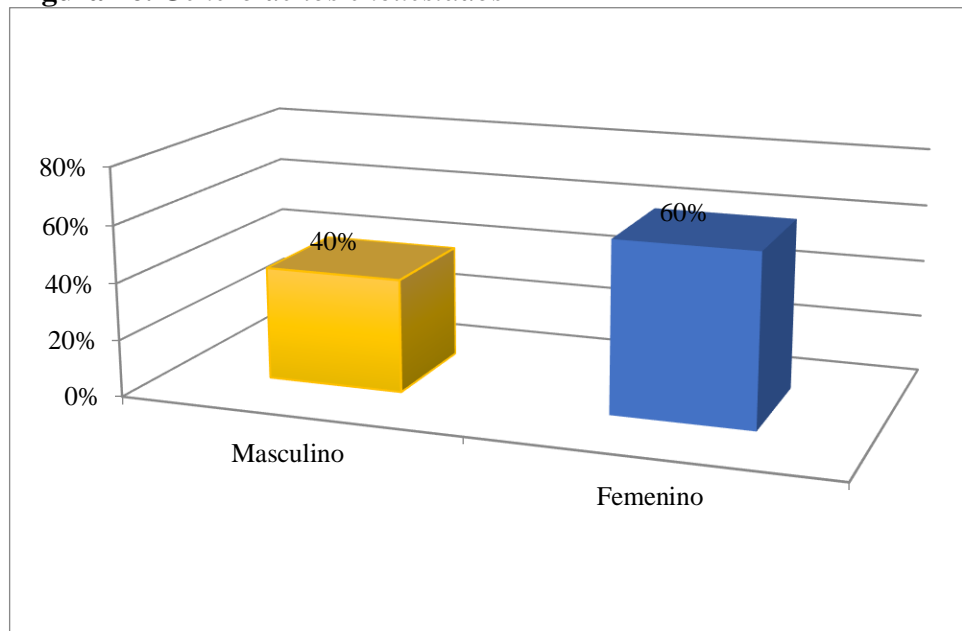
Tabla 14. *Género de los encuestados*

Alternativas	Frecuencia	Porcentaje
Masculino	151	40%
Femenino	230	60%
Totales	381	100%

Fuente: Encuesta realizada a los habitantes del cantón Quevedo, 2023.

Elaborado por: Campaña Cedeño Darwin Antonio

Figura 16. *Género de los encuestados*



Fuente: Encuesta realizada a los habitantes del cantón Quevedo, 2023.

Elaborado por: Campaña Cedeño Darwin Antonio

Análisis e interpretación:

En relación al género de los encuestados se observó los siguientes resultados: el 60% fueron mujeres y el 40% hombres. Los resultados denotaron que la mayor parte que participaron de la recolección de datos corresponden al género femenino.

2. Edad

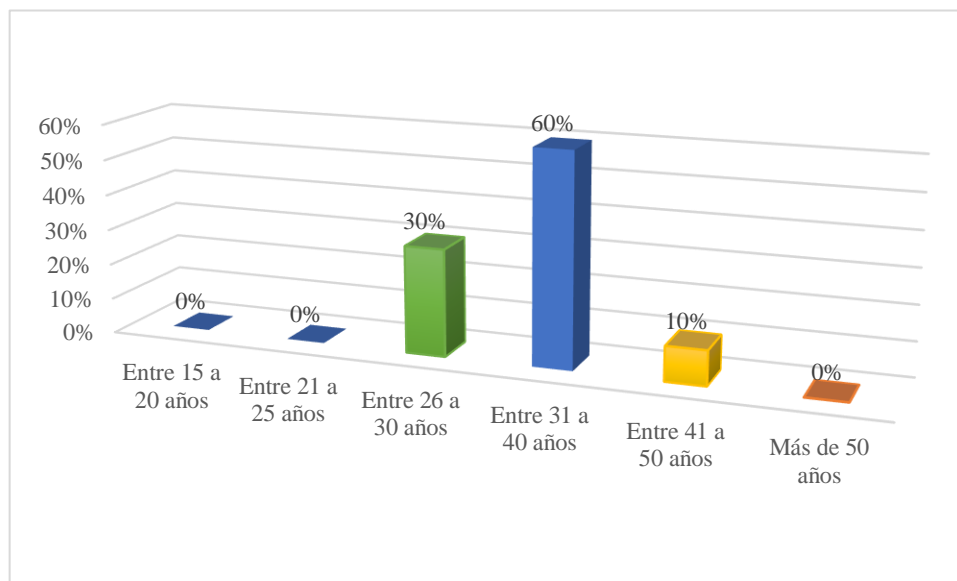
Tabla 15. *Edad de los encuestados*

Alternativas	Frecuencia	Porcentaje
Entre 15 a 20 años	0	0%
Entre 21 a 25 años	0	0%
Entre 26 a 30 años	116	30%
Entre 31 a 40 años	228	60%
Entre 41 a 50 años	37	10%
Más de 50 años	0	0%
Totales	381	100%

Fuente: Encuesta realizada a los habitantes del cantón Quevedo, 2023.

Elaborado por: Campaña Cedeño Darwin Antonio

Figura 17. *Edad de los encuestados*



Fuente: Encuesta realizada a los habitantes del cantón Quevedo, 2023.

Elaborado por: Campaña Cedeño Darwin Antonio

Análisis e interpretación:

Por medio de los resultados se estableció que el 60% de encuestados tiene 31-40 años, el 30% entre 26 -30 años y el 10% entre 41 -50 años de edad. La mayoría de personas que brindaron información para la investigación presentan un intervalo de 31-40 años, es decir que se trata de adultos.

3. Marcas de chocolate ecuatorianos que ha escuchado o comprado

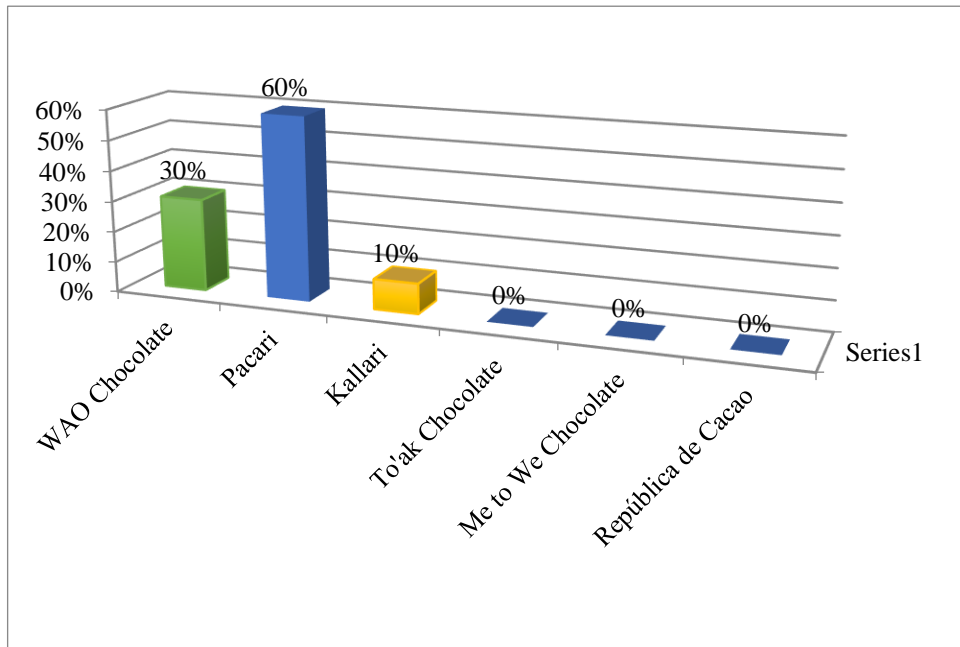
Tabla 16. *Marcas de chocolate*

Alternativas	Frecuencia	Porcentaje
WAO Chocolate	116	30%
Pacari	228	60%
Kallari	37	10%
To'ak Chocolate	0	0%
Me to We Chocolate	0	0%
República de Cacao	0	0%
Totales	381	100%

Fuente: Encuesta realizada a los habitantes del cantón Quevedo, 2023.

Elaborado por: Campaña Cedeño Darwin Antonio

Figura 18. *Marcas de chocolate*



Fuente: Encuesta realizada a los habitantes del cantón Quevedo, 2023.

Elaborado por: Campaña Cedeño Darwin Antonio

Análisis e interpretación:

De acuerdo a los resultados arrojados en la encuesta el 60% presenta predilección o conocimiento de la marca Pacari, el 30% WAO Chocolate, el 10% Kallari. Una de las marcas reconocidas a nivel local e internacional proviene de la marca Pacari que se caracteriza por su excelente calidad e innovación.

4. Tipos de chocolate que ha consumido

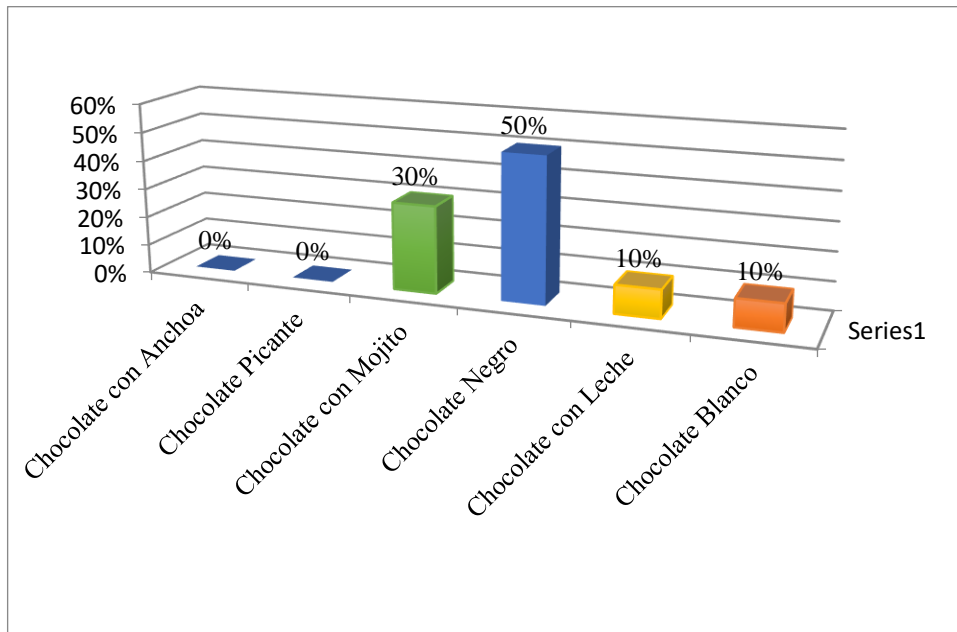
Tabla 17. *Tipos de chocolate consumidos*

Alternativas	Frecuencia	Porcentaje
Chocolate con Anchoa	0	0%
Chocolate Picante	0	0%
Chocolate con Mojito	116	30%
Chocolate Negro	191	50%
Chocolate con Leche	37	10%
Chocolate Blanco	37	10%
Totales	381	100%

Fuente: Encuesta realizada a los habitantes del cantón Quevedo, 2023.

Elaborado por: Campaña Cedeño Darwin Antonio

Figura 19. *Tipos de chocolate consumidos*



Fuente: Encuesta realizada a los habitantes del cantón Quevedo, 2023.

Elaborado por: Campaña Cedeño Darwin Antonio

Análisis e interpretación:

Según la figura se aprecia que el 50% de personas que se encuestó ha consumido chocolate negro, el 30% chocolate con mojito, el 10% chocolate con leche y el 10% chocolate blanco. Los resultados determinan que el chocolate negro presenta predilección entre gran parte de los potenciales consumidores del producto.

5. Conocimiento de la preparación de algún plato típico en base a chocolate artesanal.

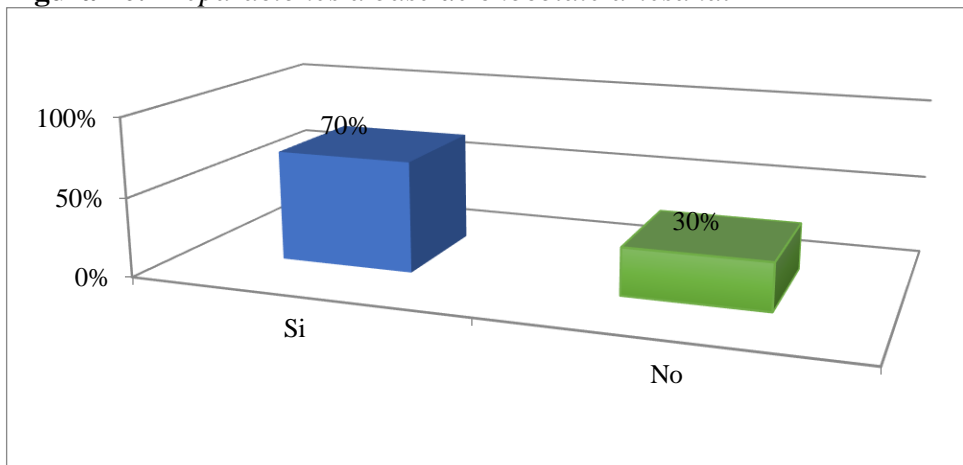
Tabla 18. Preparaciones a base de chocolate artesanal

Alternativas	Frecuencia	Porcentaje
Si	268	70%
No	113	30%
Totales	381	100%

Fuente: Encuesta realizada a los habitantes del cantón Quevedo, 2023.

Elaborado por: Campaña Cedeño Darwin Antonio

Figura 20. Preparaciones a base de chocolate artesanal



Fuente: Encuesta realizada a los habitantes del cantón Quevedo, 2023.

Elaborado por: Campaña Cedeño Darwin Antonio

Análisis e interpretación:

Al ser cuestionados sobre la preparación de algún plato típico en base a chocolate artesanal el 70% señaló que, si tenían conocimiento de ello en forma personal o algún miembro de su familia, mientras que el 30% afirmó desconocerlo. El chocolate puede ser utilizado en muchas preparaciones, de ahí que la mayoría de familias conozcan sobre su preparación.

6. Frecuencia consume de chocolate artesanal

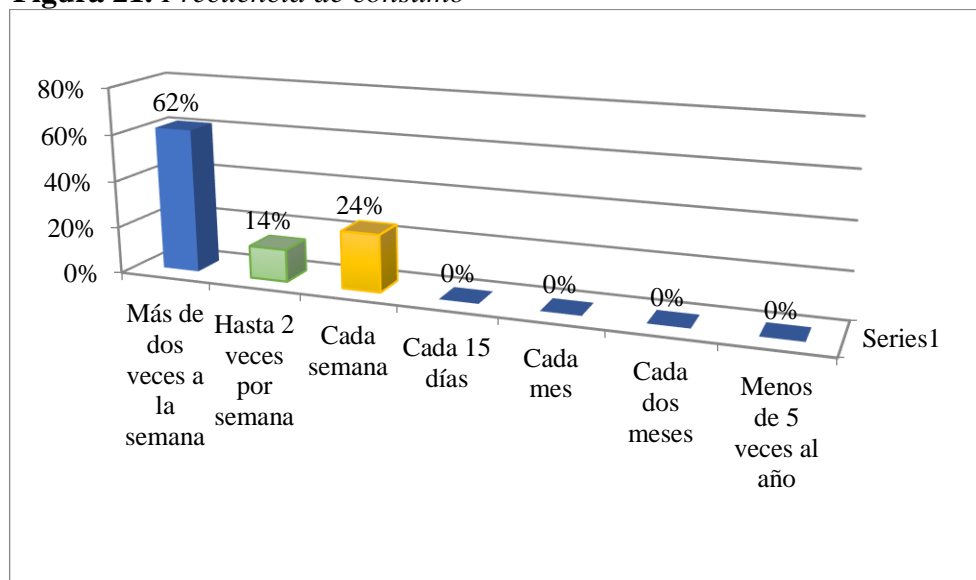
Tabla 19. *Frecuencia de consumo*

Alternativas	Frecuencia	Porcentaje
Más de dos veces a la semana	236	62%
Hasta 2 veces por semana	52	14%
Cada semana	93	24%
Cada 15 días	0	0%
Cada mes	0	0%
Cada dos meses	0	0%
Menos de 5 veces al año	0	0%
Totales	381	100%

Fuente: Encuesta realizada a los habitantes del cantón Quevedo, 2023.

Elaborado por: Campaña Cedeño Darwin Antonio

Figura 21. *Frecuencia de consumo*



Fuente: Encuesta realizada a los habitantes del cantón Quevedo, 2023.

Elaborado por: Campaña Cedeño Darwin Antonio

Análisis e interpretación:

En relación a la frecuencia de consumo del chocolate, el 62% afirmó que lo hace más de dos veces por semana, el 24% cada semana, el 14% hasta dos veces por semana; los resultados mostraron que el consumo de este producto es frecuente entre los potenciales consumidores debido a su delicioso aroma y sabor.

7. Cantidad de chocolate artesanal consumido de forma semanal

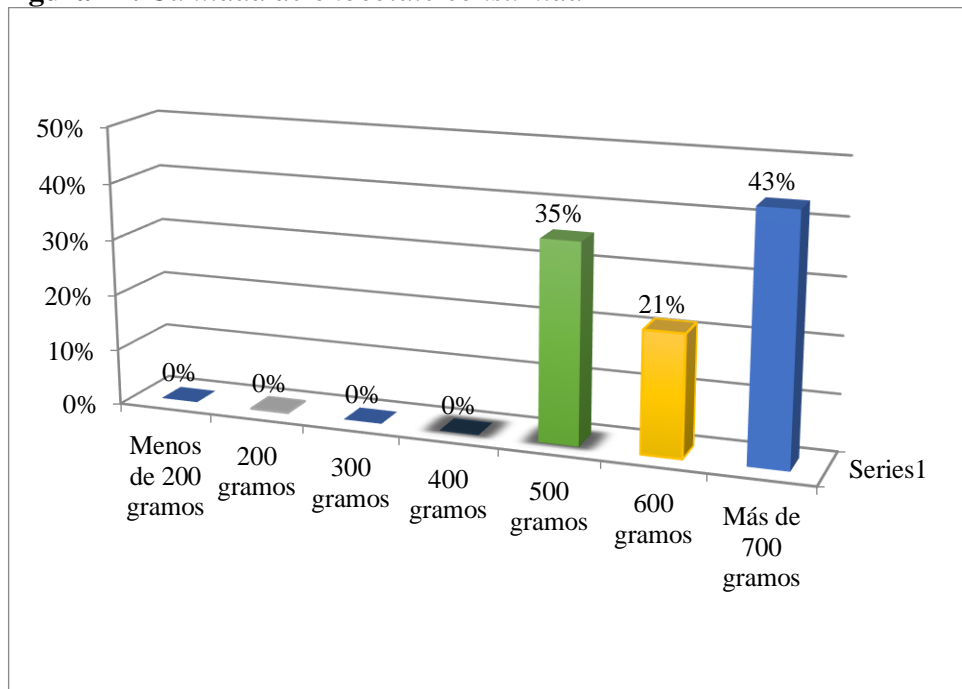
Tabla 20. Cantidad de chocolate consumida

Alternativas	Frecuencia	Porcentaje
Menos de 200 gramos	0	0%
200 gramos	0	0%
300 gramos	0	0%
400 gramos	0	0%
500 gramos	132	35%
600 gramos	81	21%
Más de 700 gramos	168	43%
Totales	381	100%

Fuente: Encuesta realizada a los habitantes del cantón Quevedo, 2023.

Elaborado por: Campaña Cedeño Darwin Antonio

Figura 22. Cantidad de chocolate consumida



Fuente: Encuesta realizada a los habitantes del cantón Quevedo, 2023.

Elaborado por: Campaña Cedeño Darwin Antonio

Análisis e interpretación:

Según la información recopilada mediante la encuesta el 43% consume más de 700 gramos al mes, el 35% 500 gramos y el 21% 600 gramos. Se determina que la mayoría de consumidores potenciales consume más de 700 gramos, una cantidad considerable que ubica al chocolate como un producto común en la dieta.

8. Importancia del chocolate dentro de su dieta alimenticia

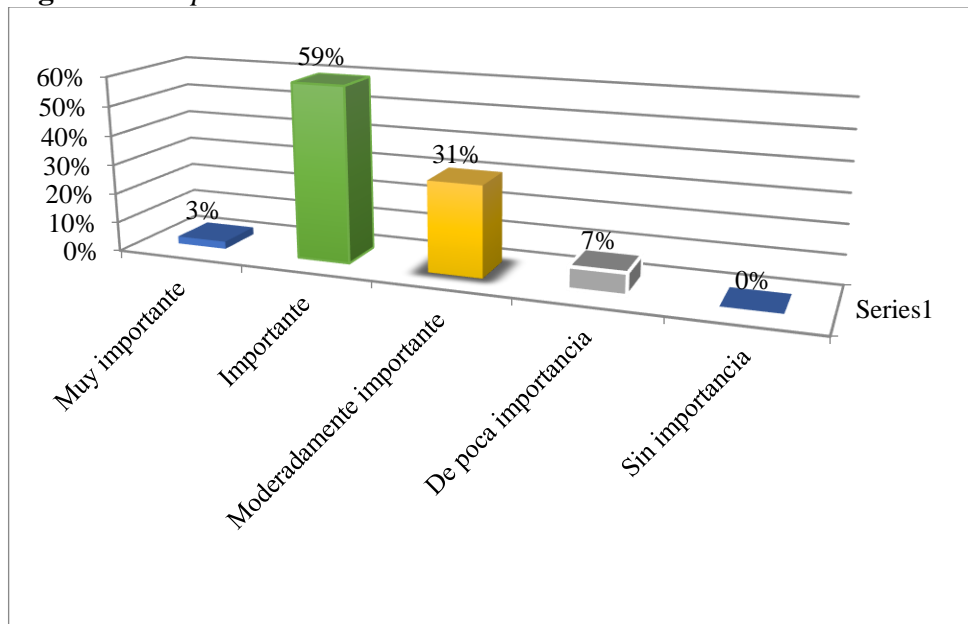
Tabla 21. *Importancia del chocolate en la dieta alimenticia*

Alternativas	Frecuencia	Porcentaje
Muy importante	10	3%
Importante	226	59%
Moderadamente importante	119	31%
De poca importancia	26	7%
Sin importancia	0	0%
Totales	381	100%

Fuente: Encuesta realizada a los habitantes del cantón Quevedo, 2023.

Elaborado por: Campaña Cedeño Darwin Antonio

Figura 23. *Importancia del chocolate en la dieta alimenticia*



Fuente: Encuesta realizada a los habitantes del cantón Quevedo, 2023.

Elaborado por: Campaña Cedeño Darwin Antonio

Análisis e interpretación:

Al cuestionar sobre la importancia del chocolate en la dieta alimenticia el 59% señaló que es importante, el 31% moderadamente importante, el 7% de poca importancia y el 3% muy importante. En consecuencia, este producto es percibido como fundamental en la dieta de los potenciales consumidores del cantón Quevedo.

9. Lugar donde compra el chocolate artesanal

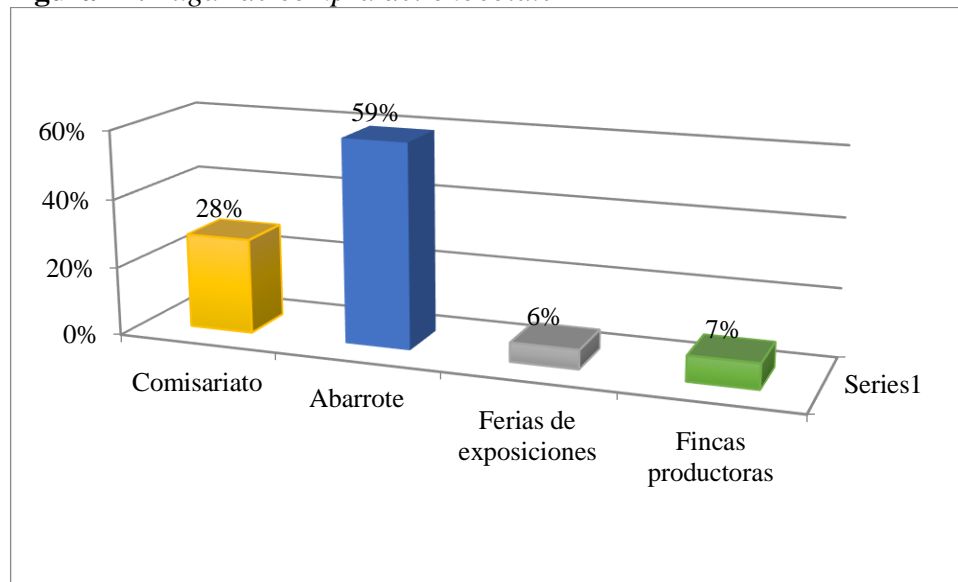
Tabla 22. Lugar de compra del chocolate

Alternativas	Frecuencia	Porcentaje
Comisariato	108	28%
Abarrote	226	59%
Ferias de exposiciones	22	6%
Fincas productoras	25	7%
Totales	381	100%

Fuente: Encuesta realizada a los habitantes del cantón Quevedo, 2023.

Elaborado por: Campaña Cedeño Darwin Antonio

Figura 24. Lugar de compra del chocolate



Fuente: Encuesta realizada a los habitantes del cantón Quevedo, 2023.

Elaborado por: Campaña Cedeño Darwin Antonio

Análisis e interpretación:

Acorde al 59% sus compras de chocolate artesanal lo realizan en tiendas de abarrotes, el 28% en comisariatos, el 7% en fincas productoras y el 6% en ferias o exposiciones. Este producto es de amplio consumo ya sea como bebida o en algún otro tipo de preparación, el lugar más común de compra son los abarrotes.

9. Factor que considera al momento de preferir el chocolate

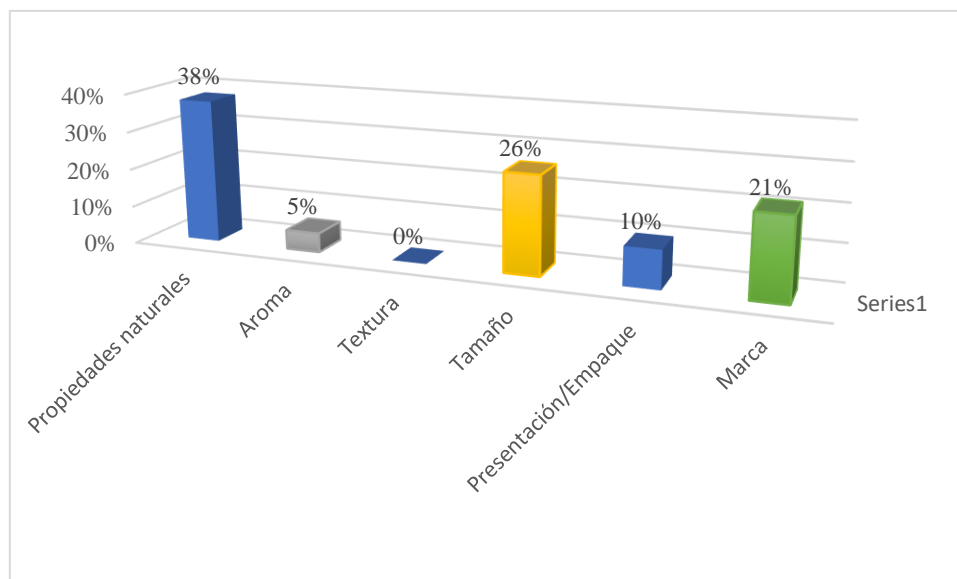
Tabla 23. Factores que se considera al comprar chocolate

Alternativas	Frecuencia	Porcentaje
Propiedades naturales	141	38%
Aroma	18	5%
Textura	0	0%
Tamaño	99	26%
Presentación/Empaque	40	10%
Marca	83	21%
Totales	381	100%

Fuente: Encuesta realizada a los habitantes del cantón Quevedo, 2023.

Elaborado por: Campaña Cedeño Darwin Antonio

Figura 25. Factores que se considera al comprar chocolate



Fuente: Encuesta realizada a los habitantes del cantón Quevedo, 2023.

Elaborado por: Campaña Cedeño Darwin Antonio

Análisis e interpretación:

Según los datos de la encuesta el 38% considera las propiedades naturales del producto, el 26% el tamaño, el 21% la marca el 5% se inclina más por el aroma. Los consumidores muestran prevalencia por las propiedades naturales puesto que su consumo beneficiaría a mantener una buena salud.

10. Precio que estaría dispuesto/a pagar por un chocolate artesanal

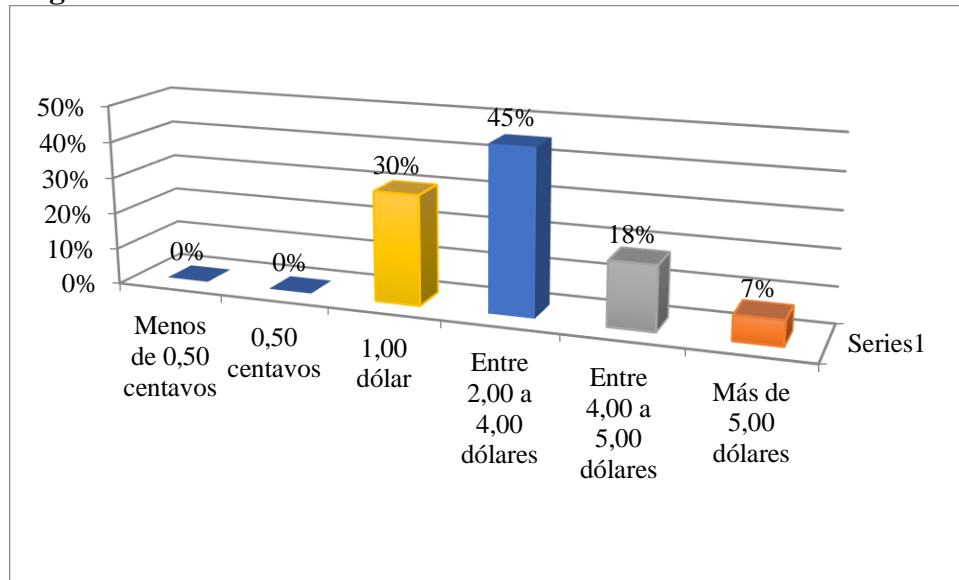
Tabla 24. Precio del chocolate

Alternativas	Frecuencia	Porcentaje
Menos de 0,50 centavos	0	0%
0,50 centavos	0	0%
1,00 dólar	113	30%
Entre 2,00 a 4,00 dólares	173	45%
Entre 4,00 a 5,00 dólares	68	18%
Más de 5,00 dólares	27	7%
Totales	381	100%

Fuente: Encuesta realizada a los habitantes del cantón Quevedo, 2023.

Elaborado por: Campaña Cedeño Darwin Antonio

Figura 26. Precio del chocolate



Fuente: Encuesta realizada a los habitantes del cantón Quevedo, 2023.

Elaborado por: Campaña Cedeño Darwin Antonio

Análisis e interpretación:

Los resultados denotaron que el 45% de consumidores del cantón Quevedo está dispuesto a pagar \$2 - \$4 por chocolate artesanal, el 30% \$1, el 18% entre \$4 -\$5 y el 7% más de \$5. Este producto es apetecido en el mercado por la forma en que es elaborado, al mantener procesos artesanales adquiere características únicas en sabor, aroma y contenido nutricional.

11. Criterio de los habitantes respecto a la idea de negocio

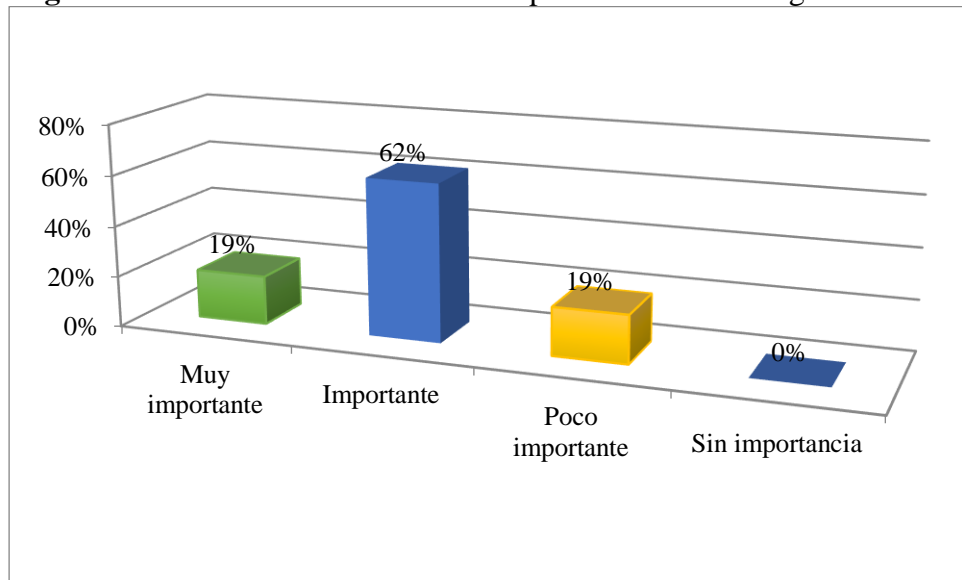
Tabla 25. Criterio de los habitantes respecto a la idea de negocio

Alternativas	Frecuencia	Porcentaje
Muy importante	74	19%
Importante	235	62%
Poco importante	72	19%
Sin importancia	0	0%
Totales	381	100%

Fuente: Encuesta realizada a los habitantes del cantón Quevedo, 2023.

Elaborado por: Campaña Cedeño Darwin Antonio

Figura 27. Criterio de los habitantes respecto a la idea de negocio



Fuente: Encuesta realizada a los habitantes del cantón Quevedo, 2023.

Elaborado por: Campaña Cedeño Darwin Antonio

Análisis e interpretación:

Se observa que el 62% de los encuestados considera importante la creación de una Asociación dedicada a la elaboración de chocolate artesanal, el 19% muy importante y el 19% poco importante. La mayor parte de potenciales consumidores presenta una percepción positiva respecto a la implementación de una Asociación de productores, porque este tipo de organizaciones contribuyen al desarrollo socioeconómico.

12. Conocer sobre el proceso productivo de la elaboración del chocolate artesanal a través de una ruta agroturística en el recinto La Cadena

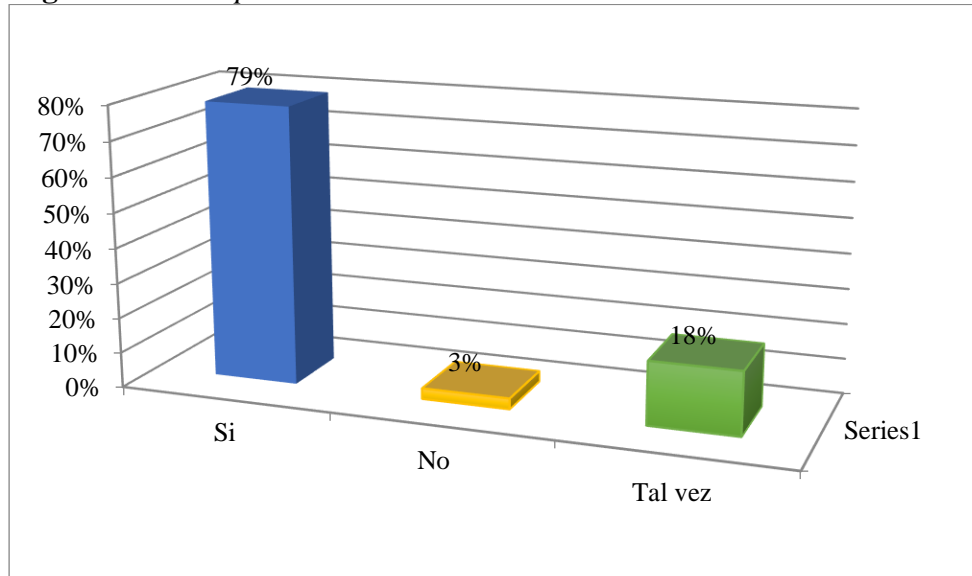
Tabla 26. *Percepción sobre una ruta turística*

Alternativas	Frecuencia	Porcentaje
Si	299	79%
No	13	3%
Tal vez	69	18%
Totales	381	100%

Fuente: Encuesta realizada a los habitantes del cantón Quevedo, 2023.

Elaborado por: Campaña Cedeño Darwin Antonio

Figura 28. *Percepción sobre una ruta turística*



Fuente: Encuesta realizada a los habitantes del cantón Quevedo, 2023.

Elaborado por: Campaña Cedeño Darwin Antonio

Análisis e interpretación:

El 79% se mostró interesado y manifestó que, si le gustaría conocer el proceso productivo de la elaboración del chocolate artesanal en el recinto La Cadena, del cantón Valencia, el 18% mencionó tal vez. La mayoría de potenciales consumidores considera que sería una alternativa novedosa en la zona el hecho de tener la oportunidad de comprar chocolate artesanal y observar cada uno de los procesos necesarios para llegar a tenerlo en barra u otras presentaciones.

Resultados generales de las encuestas a la población:

- El 60% de los potenciales consumidores que se encuestó corresponden al género femenino, tienen edades comprendidas el 60% de ellos tiene edades que oscilan entre 31-40 años, en aquel mismo porcentaje asocian el chocolate con la marca Pacari y algunos han escuchado o comprado aquel producto, sobre los tipos el 50% de consumidores mostró preferencia por el chocolate negro, el 70% señaló tener conocimiento sobre la preparación de algún plato típico en base a chocolate artesanal.
- Al consultar sobre la frecuencia de consumo el 62% señaló más de dos veces por semana, respecto a la cantidad se resaltó que el 43% requiere de más de 700 gramos, generalmente el 59% lo adquiere en tiendas de abarrotes y comisariatos, según el 45% el precio promedio al que adquieren la barra del producto se sitúa entre \$2-\$4, el 59% calificó de importante el consumo de este producto en su dieta alimenticia, mientras que al 62% le pareció relevante la creación de una asociación de productores que se dedique a la elaboración de chocolate artesanal.

11.1.3. Análisis de la oferta y demanda

11.1.3.1. Oferta

La oferta del presente plan de negocio estuvo constituida por los productores de cacao del Recinto La Cadena del cantón Valencia, para el cálculo de la misma se tomó referencia los resultados de la pregunta 7. dirigida a los productores, evidenciando una oferta promedio de 16.550 kg. De cacao en baba, dando un valor anual de 198.600 kg.

Tabla 27. *Oferta actual de cacao en baba Recinto La Cadena*

Cantidad promedio en kg.	Cantidad de productores	Cantidad kg. Mensual	Cantidad anual en Kg.
50 kg.	0	0	0
150 kg.	1	150 kg.	1.800 kg.
400 kg.	0	0 kg.	0 kg.
600 kg.	3	1.800 kg.	21.600 kg.
800 kg.	7	5.600 kg.	67.200 kg.
1000 kg.	9	9.000 kg.	108.000 kg.
Total	20	16.550 kg.	198.600 kg.

Elaborado por: Campaña Cedeño Darwin Antonio

Oferta proyectada

Para la proyección de la oferta se consideró idóneo un incremento del 1,56% correspondiente a la tasa de crecimiento del Ecuador, acorde al Departamento de Asuntos Económicos y Sociales de las Naciones Unidas para el año 2022, obteniendo los valores que se aprecian en la tabla adjunta a continuación:

Tabla 28. *Oferta proyectada 2023-2027*

Años	Cantidad en Kg.	Porcentaje de Crecimiento
2023	198.600	1,56%
2024	201.698	1,56%
2025	204.845	1,56%
2026	208.040	1,56%
2027	211.286	1,56%
2028	214.582	1,56%

Elaborado por: Campaña Cedeño Darwin Antonio

11.1.3.2. Demanda

Para el cálculo de la demanda de chocolate artesanal se tomó como mercado potencial las familias del cantón Quevedo, efectuando encuestas a 381 familias, obteniendo una demanda actual anual de: 1.469.867.776 en gramos, tal como se aprecia en la tabla adjunta:

Tabla 29. Demanda actual de chocolate artesanal

Cantidad /gramos.	Muestra de familias	%	Total cantidad familias	Demanda semanal g.	Demanda mensual g.	Demanda anual g.
Menos de 200 gramos	0	0%	0	0	0	0
200 gramos	0	0%	0	0	0	0
300 gramos	0	0%	0	0	0	0
400 gramos	0	0%	0	0	0	0
500 gramos	140	35%	18.853	7.541.09	30.164.39	361.972.71
600 gramos	85	21%	11.446	6.867.78	27.471.14	329.653.72
Más de 700 gramos	172	43%	23.162	16.213.36	64.853.44	778.241.33
Total:	397	100%	53.461	30.622.24	122.488.98	1469.867.77

Elaborado por: Campaña Cedeño Darwin Antonio

Demanda actual kg.

Los datos obtenidos en la tabla anterior estuvieron expresados en gramos con el propósito de obtener la demanda semanal, mensual y anual en kg. Se dividió para 1000 g. lo cual evidenció una demanda anual de 1.469.968 kg. De chocolate artesanal en el cantón Quevedo para el año 2023.

Tabla 30. Demanda actual kg.

Demanda en g.	Cantidad en gramos	Conversión /1000 gramos	Cantidad en kg.
Semanal	30.622.24	1000	30.622
Mensual	122.488.98	1000	122.489
Anual	1.469.867.77	1000	1469.868

Elaborado por: Campaña Cedeño Darwin Antonio

Demanda proyectada 2023-2027

Con el propósito de conocer la demanda proyectada de la demanda del consumo de chocolate artesanal en el cantón Quevedo que constituye el mercado potencial para este proyecto se empleó un porcentaje de 1,56% como fue el caso para la proyección de la oferta:

Tabla 31. *Demanda proyectada de chocolate artesanal*

Años	Demanda proyectada	% proyección
2023	1.469.868	1,56%
2024	1.492.798	1,56%
2025	1.516.085	1,56%
2026	1.539.736	1,56%
2027	1.563.756	1,56%

Elaborado por: Campaña Cedeño Darwin Antonio

11.1.3.3. Demanda insatisfecha en kg.

Para la obtención de la demanda insatisfecha se efectúa una deducción entre la oferta y la demanda, cuyo valor residual permitió conocer que existe una amplia demanda insatisfecha de chocolate artesanal en el cantón Quevedo, evidenciando con ello un mercado potencial para el desarrollo del presente plan de negocio.

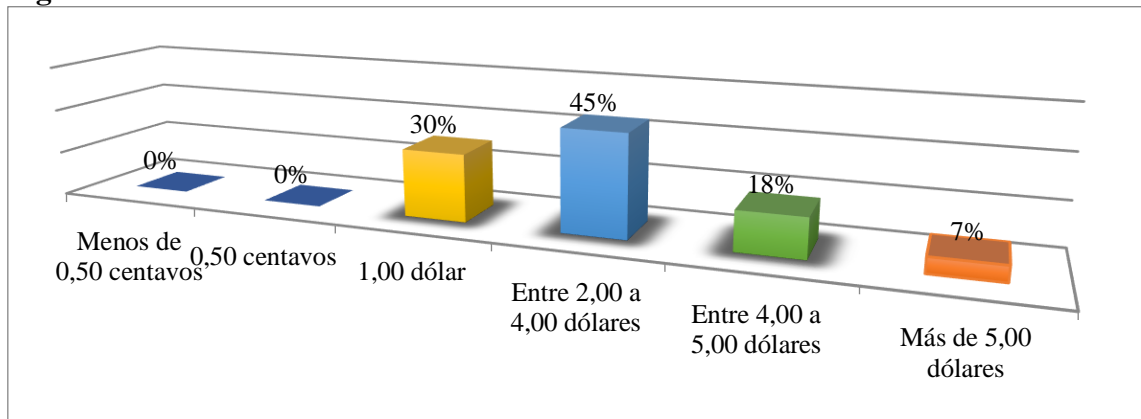
Tabla 32. *Demanda insatisfecha de chocolate artesanal en kg.*

Años	Demanda proyectada kg.	Oferta proyectada kg.	Demanda insatisfecha kg.
2023	1.469.868	198.600	1.271.268
2024	1.492.798	201.698	1.291.100
2025	1.516.085	204.845	1.311.241
2026	1.539.736	208.040	1.331.696
2027	1.563.756	211.286	1.352.471

Elaborado por: Campaña Cedeño Darwin Antonio

11.1.3.4. Análisis de precios

En lo que respecta al precio los resultados de la pregunta 10 dirigido a las familias del cantón Quevedo, permitieron apreciar que el 45% de consumidores del cantón Quevedo está dispuesto a pagar \$2 - \$4 por chocolate artesanal, el 30% \$1, el 18% entre \$4 -\$5 y el 7% más de \$5.

Figura 29. Precios

Elaborado por: Campaña Cedeño Darwin Antonio

Competencia

El desarrollo de la investigación de campo permitió determinar los principales productos que representarían competencia para el “Chocolate La Cadena”, dicha información permitió conocer generalidades como los envases que utilizan para comercializar el producto, las cantidades o presentaciones en que se puede encontrar disponible el chocolate y los precios de venta al público que corresponden a cada uno; en síntesis estos datos son fundamentales para establecer la oferta de chocolate artesanal en el presente plan de negocio porque permiten tener una visión clara del mercado en que se pretende establecer el producto. A continuación, se detallan las generalidades de los chocolates referidos:

Tabla 33. Marcas de chocolate de la competencia

Marca	Envase	Precio	Cantidad
Pacari		1.99	50 gramos
Nestlé		\$2.75	150 gramos

Chocolate Mi Comisariato		\$2,07	200 gramos
República del Cacao		\$4	100 gramos
Kallari		\$2,75	70 gramos
Costa Cacao		\$1.59	80 gramos

Elaborado por: Campaña Cedeño Darwin Antonio

Tabla 34. Precios de productos de la competencia

Marca	Precio	Cantidad
• Pacari	\$1.99	50 gramos
• Nestlé	\$2.75	150 gramos
• Chocolate Mi Comisariato	\$2,07	200 gramos
• República del Cacao	\$4,00	100 gramos
• Kallari	\$2,75	70 gramos
• Costa Cacao	\$1.59	80 gramos

Elaborado por: Campaña Cedeño Darwin Antonio

11.2. Estudio técnico

El desarrollo del estudio técnico involucra un detalle de los requerimientos técnicos indispensables para la elaboración de chocolate artesanal en el recinto La Cadena por parte de 20 productores de cacao que buscan una mejor alternativa de comercialización.

11.2.1. Tamaño del proyecto

Para determinar el tamaño del proyecto se consideró los datos obtenidos en la demanda insatisfecha y la disponibilidad de materia prima, en este caso el cacao proveniente por parte de los 20 productores de este producto en el Recinto la Cadena.

Se considera procesar 1.500 kg. Una vez al mes, el proceso productivo tiene una duración de 15 días, considerando que se pierde un 25% en el proceso de secado y pelado, se obtendría 1.125 kg. De chocolate artesanal semi amargo, considerando que se venderán en barras de 200 g. se obtendrían 5.625 barras, es decir 67.500 barras anuales o 13.500 kg. De chocolate, captando con ello el 1,06% de la demanda insatisfecha y proyectando incrementar 50 kg. Para los años posteriores.

Tabla 35. *Tamaño del proyecto 2023-2027*

Años	Demanda insatisfecha kg.	Cantidad anual a producir en kg.	% del tamaño del proyecto
2023	1.271.268	13.500	1,06%
2024	1.291.100	13.550	1,06%
2025	1.311.241	13.600	1,06%
2026	1.331.696	13.650	1,06%
2027	1.352.471	13.700	1,06%

Elaborado por: Campaña Cedeño Darwin Antonio

11.2.2. Localización del proyecto

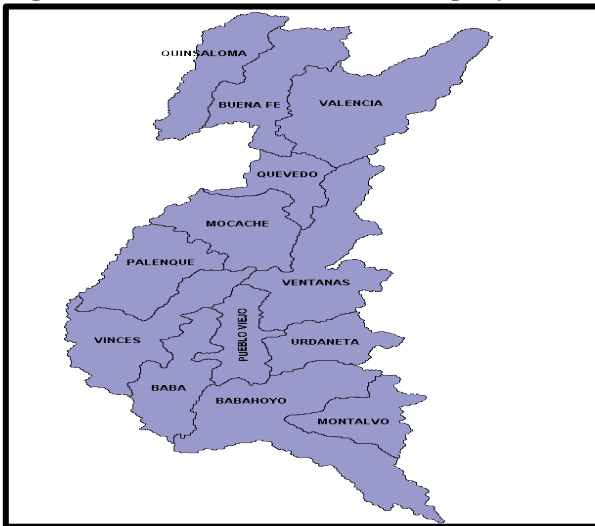
La Asociación de Productores La Cadena dedicada a la elaboración de chocolate artesanal se establecerá en la siguiente localización:

11.2.2.1. Macro localización

Para determinar la macro localización se tomó como punto de referencia el cantón Valencia, perteneciente a la provincia de Los Ríos.

Provincia: Los Ríos

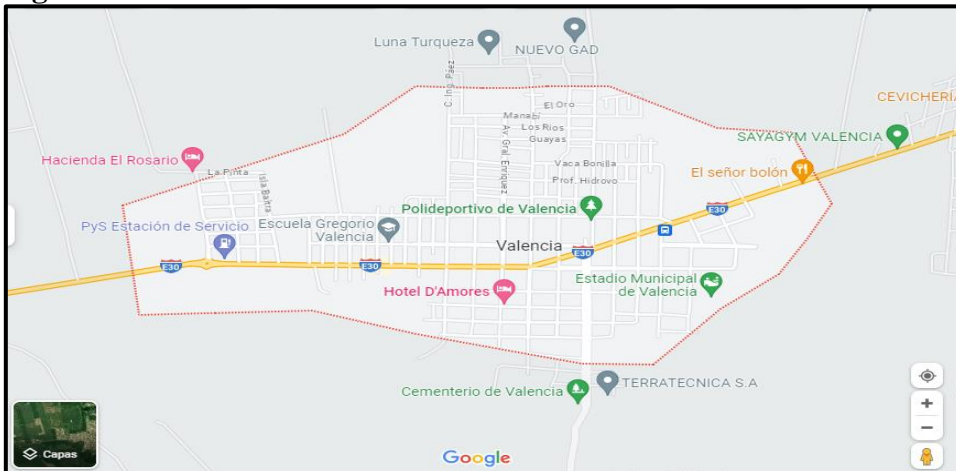
Figura 30. Macro localización del proyecto



Fuente: Google

Cantón: Valencia

Figura 31. Meso localización



Fuente: Google Maps

11.2.2.2. Micro localización

El sitio seleccionado está ubicado en la vía El Vergel, Recinto La Cadena, pasado unos 800 metros, ingresando a la derecha por una carretera de tercer orden, posteriormente a unos 200 metros más llegará a una segunda intersección donde se apreciará un rótulo con el nombre la asociación La Cadena.

Para la determinación de la micro localización se consideró los siguientes factores:

Vías de acceso

Para acceder al sitio de la planta de elaboración del chocolate artesanal se dispone de vías pavimentadas en buen estado, facilitando la movilización en diferentes tipos de medios de transporte: camionetas, motos y buses.

Acceso a la materia prima

La materia prima para el proceso de producción de chocolate artesanal será el cacao, quienes lo proveerán serán los pequeños agricultores del recinto La Cadena, del cantón Valencia.

Recursos humanos

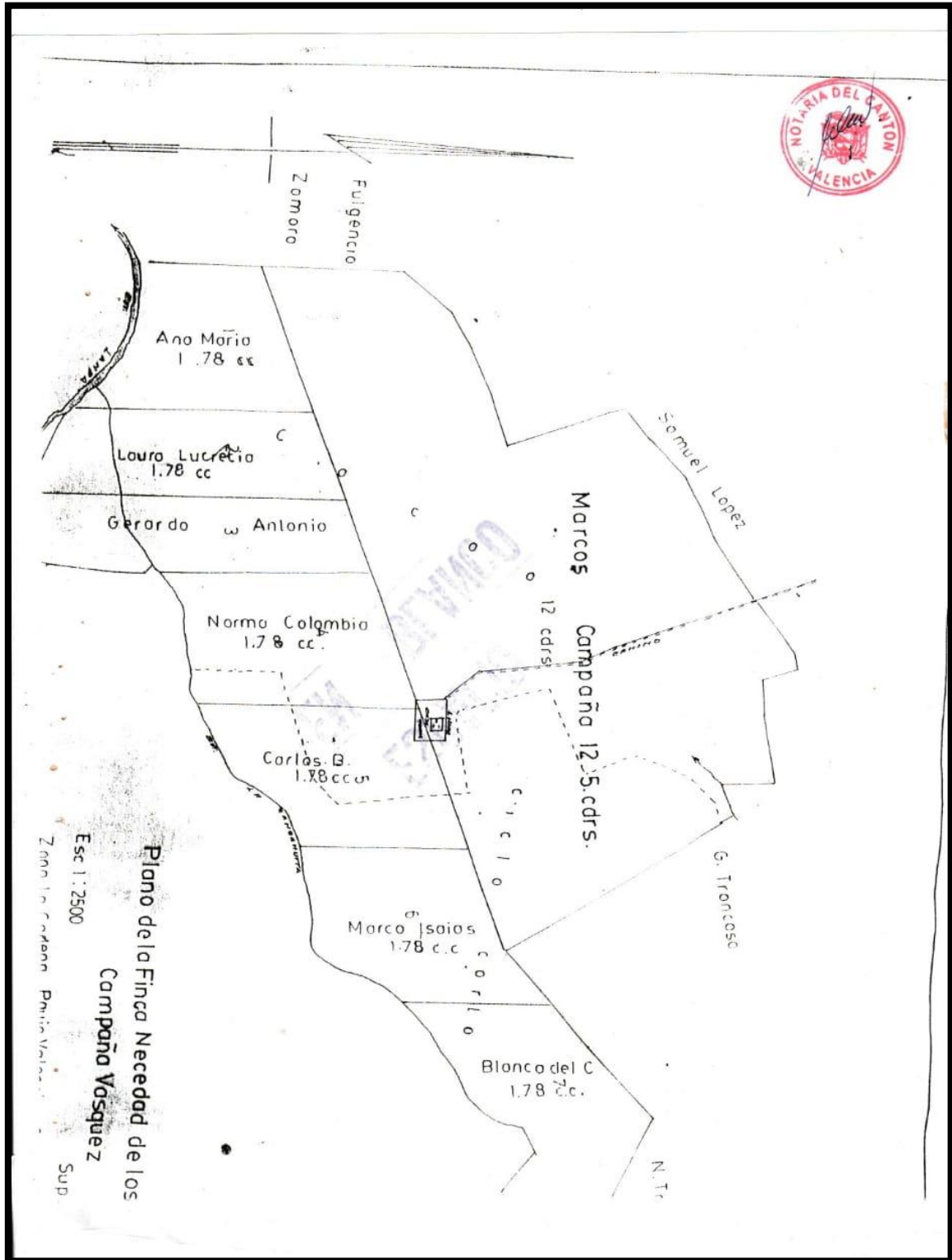
En el recinto La Cadena se cuenta con el personal necesario para el proceso de elaboración del chocolate artesanal en la parte operativa, en cuanto a los cargos administrativos se considera el perfil de profesionales con título de tercer nivel en carreras afines a la administración.

Servicios básicos

En el sitio que se prevé establecer las instalaciones de la planta de procesamiento de chocolate artesanal se encuentra dotado de los servicios básicos: agua, luz eléctrica, teléfono e internet.

Recinto: La Cadena

Figura 32. Croquis de ubicación de la planta de procesamiento



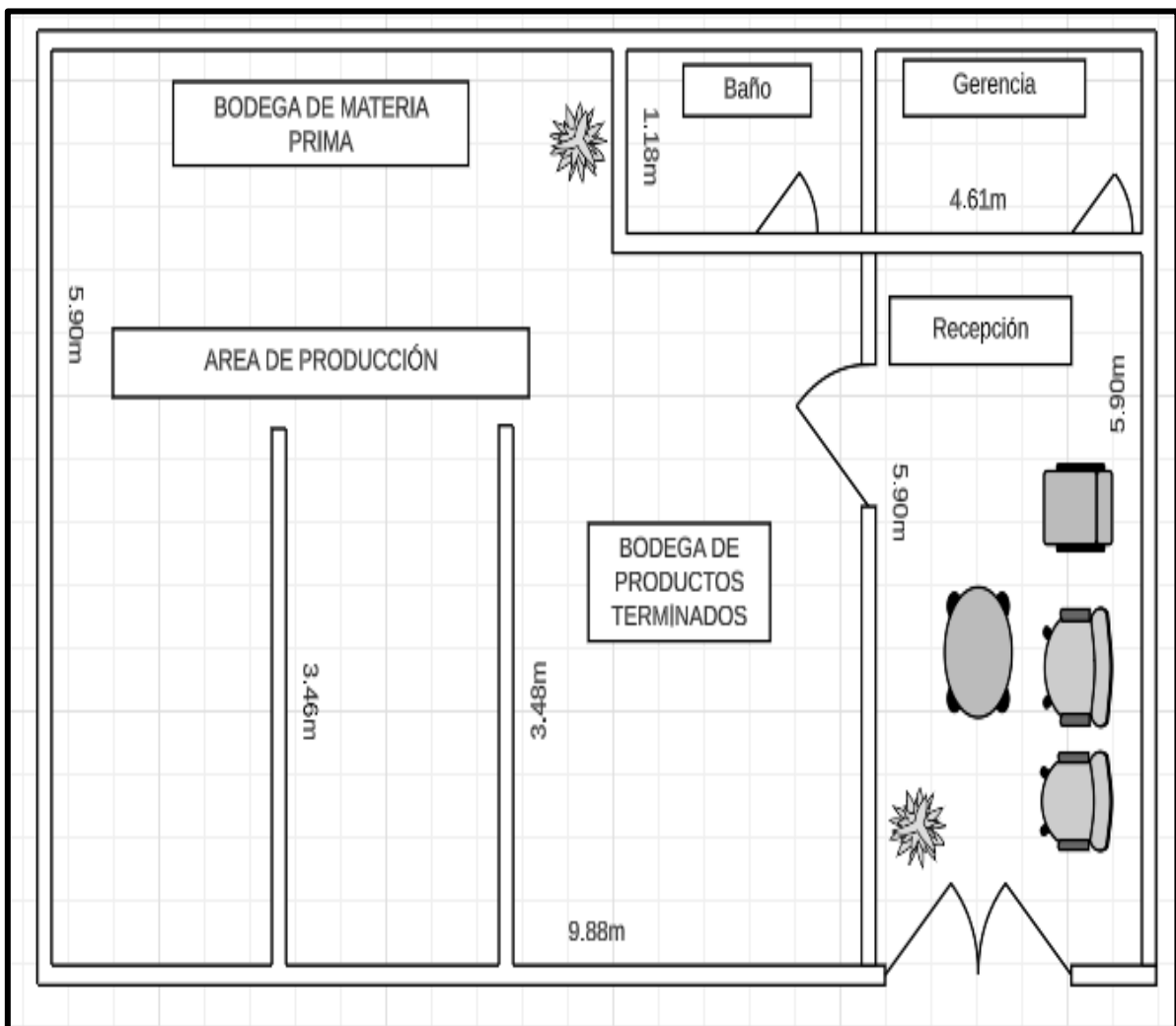
Elaborado por: Campana Cedeño Darwin Antonio

11.2.3. Distribución de la planta

A continuación, se presenta la distribución de la planta de elaboración de chocolate artesanal que se encuentra compuesta por:

- La parte administrativa que consta de la oficina de gerencia y una estancia de recepción de atención a los socios y clientes.
- La parte operativa se compone de las bodegas de almacenamiento de materia prima y productos terminados, así como del área de producción donde se llevan a cabo la elaboración del “Chocolate La Cadena”.

Figura *Distribución de la planta*



Elaborado por: Campaña Cedeño Darwin Antonio

11.2.4. Proceso productivo

El proceso productivo de la elaboración de chocolate artesanal requiere de las siguientes actividades:

Figura 33. *Flujograma de elaboración de chocolate artesanal*

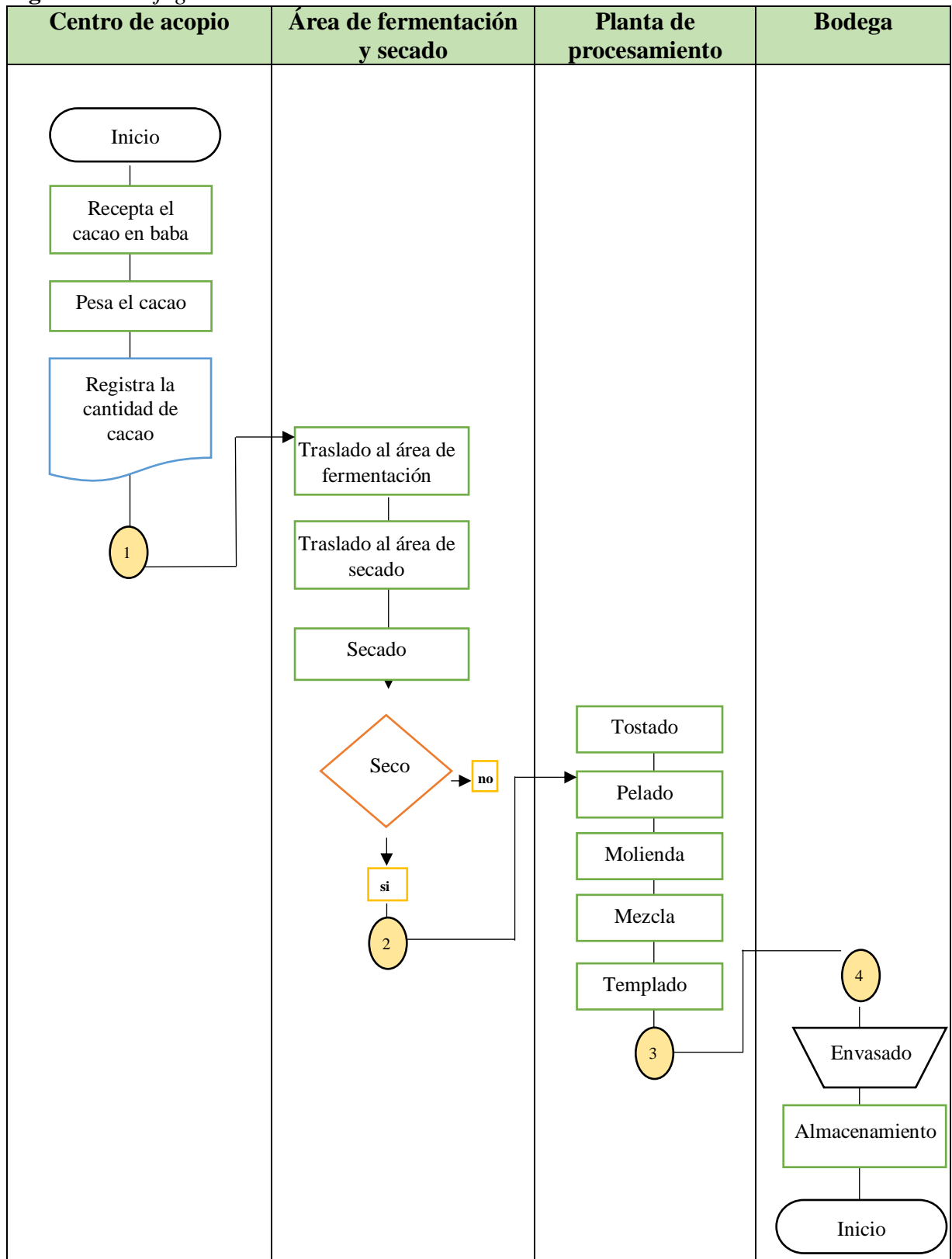










Tabla 36. Descripción de las actividades

N°	Actividades	Descripción
1	 <p data-bbox="325 591 655 658">Recepción de la materia prima</p>	Esta actividad se realiza en el Centro de Acopio de la “Asociación de Productores La Cadena” el cacao es receiptado y ubicado en la bodega de almacenamiento.
2	Registro de materia prima receiptada	El operario genera una guía interna con el número de sacos que se descargan en el Acopio.
3	 <p data-bbox="304 848 576 882">Selección de granos</p>	Los operarios proceden a la revisión de los granos que pasarán al proceso productivo, esta actividad se lleva a cabo para garantizar la idoneidad de la materia prima.
4	 <p data-bbox="459 1113 576 1146">Tostado</p>	Posteriormente los granos de cacao seleccionados son trasladados a la máquina de tostado, para que sea posible retirarles la cáscara.
5	 <p data-bbox="469 1348 564 1382">Pelado</p>	Una vez que el cacao ha sido tostado es necesario que los operarios procedan a retirar la cáscara de todos los granos.
6	 <p data-bbox="450 1606 584 1639">Molienda</p>	Los granos de cacao son llevados al molino para que se convierta en una pasta ligeramente seca y pueda pasar al siguiente proceso.

7	<p style="text-align: center;">Mezcla</p> 	<p>A través de este procedimiento de mezclado el cacao ya se ha convertido en una pasta homogénea y ligeramente manejable, entonces se le puede agregar panela para endulzar y dar sabor al chocolate</p>
8	<p style="text-align: center;">Templado</p> 	<p>Consiste en el enfriamiento del chocolate para otorgar textura y uniformidad al producto, por tanto, se eleva la temperatura a 50° C, después pasa a un proceso de enfriamiento frío y seco.</p>
2	<p style="text-align: center;">Envasado</p> 	<p>El producto elaborado en esta etapa es colocado en el correspondiente envase en el cual será presentado a los consumidores.</p>


Elaborado por: Campaña Cedeño Darwin Antonio

11.2.5. Maquinaria y herramientas para la elaboración del chocolate artesanal

En el proceso de producción del chocolate de forma artesanal es necesario contar con lo siguiente:

Tabla 37. *Maquinaria y herramientas*

Detalle	
Máquina tostadora	
Máquina de pelado	
Molino	
Moldes de aluminio	

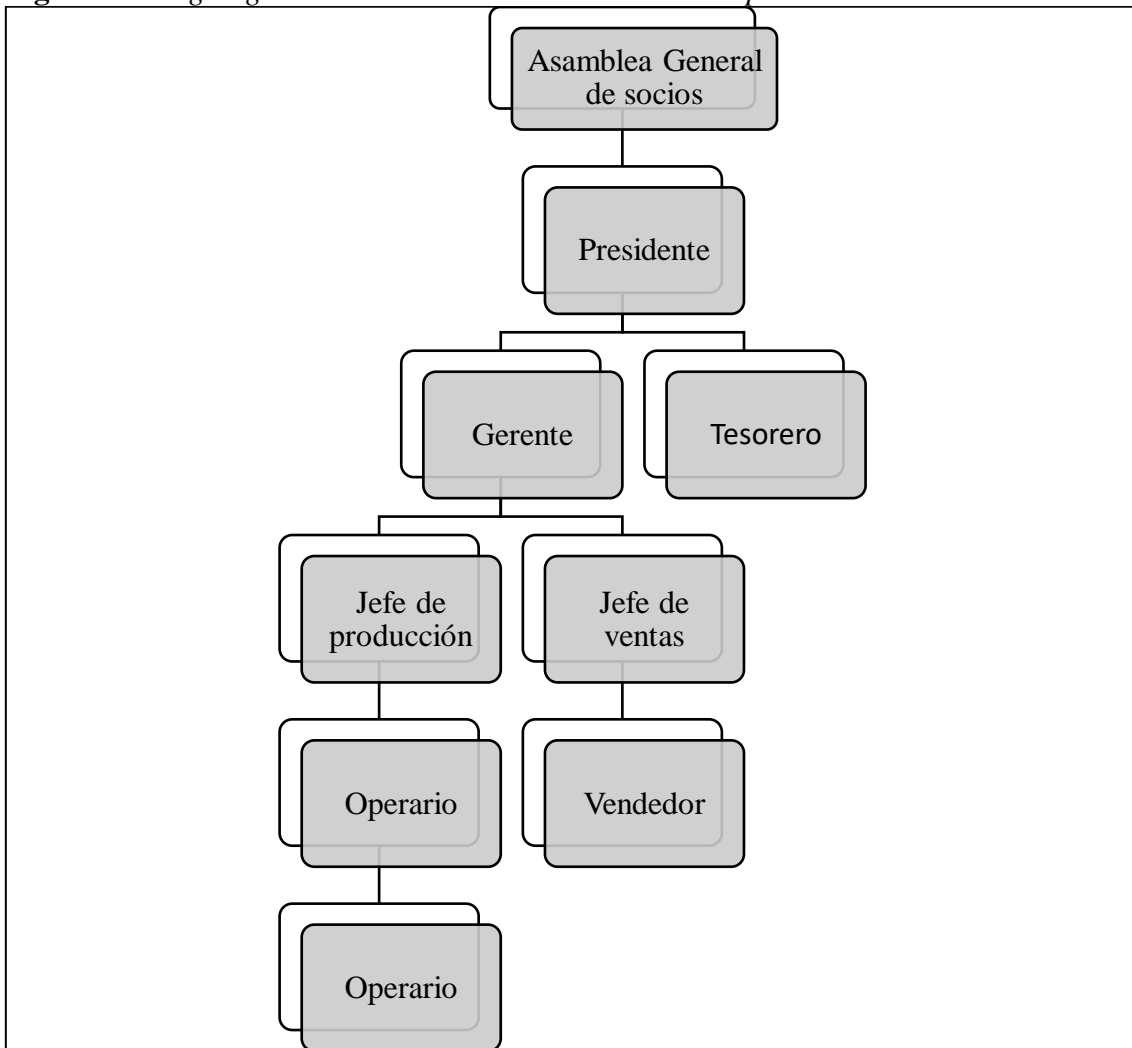
Mezclador	
Nevera	
Mesas	
Bandejas de aluminio	
Cuchillos	
Baldes	

Elaborado por: Campaña Cedeño Darwin Antonio

11.2.6. Aspectos organizacionales

La “Asociación La Cadena” elaborará un chocolate artesanal en forma de tableta para degustar y para preparar bebidas con alto contenido de cacao y moderado de azúcar, con empaque con tecnología biodegradable, precio competitivo, cuya elaboración prepondera un trato justo, ético y responsable a los agricultores y a las partes interesadas. La estructura organizacional de la asociación presentaría los siguientes cargos y líneas de jerarquía:


Figura 34. Organigrama estructural de la Asociación de productores



Elaborado por: Campaña Cedeño Darwin Antonio


11.2.6.1. Manual de funciones de la Asociación de Productores La Cadena

Tabla 38. *Funciones Asamblea general de socios*

MANUAL DE FUNCIONES	
ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES LA CADENA	
	
Cargo	Asamblea General de Socios
Objetivo	El objetivo principal de una asamblea de socios en una asociación productiva es brindar un espacio de participación, deliberación y toma de decisiones colectivas entre los socios de la asociación.
Funciones	
<p>Toma de decisiones: tiene la autoridad para tomar decisiones importantes que afecten a la asociación. Esto incluye la aprobación de planes estratégicos, presupuestos, políticas, proyectos y cualquier otro tema relevante para la organización.</p> <p>Elección y destitución de directivos: es responsable de elegir o destituir a los directivos de la asociación, como el presidente, el vicepresidente, el tesorero u otros cargos directivos. Estas elecciones suelen llevarse a cabo en intervalos regulares, según lo establecido en los estatutos de la asociación.</p> <p>Aprobación de estatutos y reglamentos: se encarga de aprobar los estatutos y reglamentos que rigen el funcionamiento de la asociación. Estos documentos establecen las normas y regulaciones internas que deben seguir los socios y la organización en general.</p> <p>Evaluación de informes y estados financieros: revisar y evalúa los informes y estados financieros presentados por la dirección de la asociación. Esto incluye la revisión de los ingresos, gastos, balances y cualquier otra información financiera relevante.</p> <p>Establecimiento de objetivos y metas: es responsable de establecer los objetivos y metas de la asociación a largo plazo.</p> <p>Modificación de los estatutos: Si se requiere una modificación de los estatutos de la asociación, esta debe ser aprobada por la asamblea de socios. Los cambios propuestos se presentan, discuten y someten a votación en la asamblea.</p>	

Elaborado por: Campaña Cedeño Darwin Antonio

Tabla 39. Funciones del Presidente

MANUAL DE FUNCIONES	
ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES LA CADENA	
	
Cargo	Presidencia
Reporta a	Asamblea General de Socios
Personal a su cargo	7 colaboradores
Requisitos	Título de Tercer Nivel en: Administración de Empresas Ingeniería Comercial
Experiencia:	2 años en cargos similares
<p>Funciones</p> <ul style="list-style-type: none"> • Firmará conjuntamente con Secretaría, toda la documentación correspondiente a las actas de las sesiones y de todo trámite que internamente y externamente él gestione. • Presidirá todos los actos oficiales de la asociación manteniendo vínculos interinstitucionales. • Cumplir y hacer cumplir los estatutos, reglamentos y las disposiciones emitidas por la Junta General y Directiva. <p>Desarrollar y ejecutar planes estratégicos a largo plazo para el crecimiento y éxito de la asociación.</p> <p>Supervisar y coordinar las actividades diarias de la asociación de elaboración de chocolates.</p> <p>Contratar, capacitar y supervisar al equipo de trabajo. Establecer y comunicar claramente las expectativas, asignar tareas y responsabilidades, y brindar retroalimentación y evaluaciones de desempeño regulares.</p> <p>Trabajar en colaboración con el equipo de producción y desarrollo para crear nuevos productos o mejorar los existentes.</p> <p>Supervisar el presupuesto y las finanzas de la asociación.</p>	

Elaborado por: Campaña Cedeño Darwin Antonio


Tabla 40. Funciones del tesorero

MANUAL DE FUNCIONES	
ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES LA CADENA	
Cargo	Tesorero
Reporta	Asamblea General de socios
Objetivo	Presidir la asociación representando y tomando decisiones en aspectos administrativos.
<ul style="list-style-type: none"> • Participa en la elaboración del presupuesto anual de la asociación y se encarga de supervisar y gestionar las finanzas de la asociación. • Desarrollar registros de las sesiones realizadas. • Revisión y firma de los documentos generados a través de las actividades de la Asociación. • Supervisa los ingresos y los desembolsos, asegurándose de que haya suficiente liquidez para cubrir las necesidades operativas y los compromisos financieros de la organización. • preparar informes financieros regulares para la junta directiva y la asamblea de socios. • Cumplir con la recepción, conocimiento y despacho de la correspondencia de la asociación. • Aseguramiento del correcto accionar de los directivos a través de revisión documental. • Llevar el registro actualizado de la nómina de los asociados. • Custodiar y conservar de manera ordenada los archivos, documentos propios de la asociación. 	




Elaborado por: Campaña Cedeño Darwin Antonio

Tabla 41. Jefe de producción

MANUAL DE FUNCIONES	
ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES LA CADENA	
	
Cargo	Jefe de producción
Reporta a	Gerente
Personal a su cargo	Ninguno
Requisitos	Título de Tercer Nivel Ingeniería en Agroindustrias Ingeniería en Alimentos
Experiencia:	2 años en cargos similares
Funciones	<p>Planificación y programación de la producción: Debes desarrollar planes de producción a corto y largo plazo, teniendo en cuenta la demanda del mercado y los recursos disponibles.</p> <p>Gestión de operaciones: Supervisar y coordinar las actividades diarias de producción. Esto implica asegurarse de que los procesos de fabricación se lleven a cabo de manera eficiente.</p> <p>Control de calidad: Garantizar que los productos de chocolate cumplan con los estándares de calidad establecidos.</p> <p>Gestión de inventario: Supervisar y controlar los niveles de inventario de materias primas, productos semielaborados y productos terminados.</p> <p>Gestión del personal: Supervisar y liderar al equipo de producción.</p> <p>Seguridad y cumplimiento normativo: Asegurarse de que se cumplan los estándares de seguridad en el lugar de trabajo y que se sigan las regulaciones y normativas pertinentes.</p>


Elaborado por: Campaña Cedeño Darwin Antonio

Tabla 42. Funciones Jefe de ventas

MANUAL DE FUNCIONES	
ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES LA CADENA	
	
Cargo	Jefe de ventas
Reporta a	Gerente
Personal a su cargo	Ninguno
Requisitos	Título de Tercer Nivel Ingeniería Comercial
Experiencia:	2 años en cargos similares
Objetivos	Crear y mantener adecuadas relaciones comerciales con los clientes, supervisando durante y después del proceso de venta
Funciones	<ul style="list-style-type: none"> • Determinar nuevos canales para la comercialización de los productos. • Trabajar en la fidelización de los clientes, creando nuevas alternativas de negocio. • Fomentar la cultura organizacional entre los colaboradores de la Asociación. • Promocionar los productos de la asociación a través de publicidad como folletos y tarjetas de presentación. • Debe estar siempre convencido a quien representa, mostrando a través de sus actos un debido cumplimiento y responsabilidad de la tarea que desempeña. • Debe llevar un control junto con la comisión de acopio para verificar el número de cajas que serán vendida

Elaborado por: Campaña Cedeño Darwin Antonio

Tabla 43. Funciones Operario

MANUAL DE FUNCIONES	
ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES LA CADENA	
	
Cargo	Operario
Reporta a	Jefe de producción
Personal a su cargo	Ninguno
Requisitos	Título de Bachiller
Experiencia:	1 años en cargos similares
Funciones	<p>Recepción y selección de los granos de cacao que llegan al Acopio.</p> <p>Registrar las cantidades de materia prima que ingresa al Acopio.</p> <p>Almacenamiento de materias primas según las debidas indicaciones.</p> <p>Mezclado y molienda de los granos de cacao.</p> <p>El mezclado de la pasta de cacao.</p> <p>Movilizar bandejas con los moldes de chocolate para su enfriamiento.</p> <p>Mantener a buen recaudo los equipos y maquinaria que utilizan.</p> <p>Labores de envasado del producto final.</p> <p>Limpieza y mantenimiento de las instalaciones.</p>

Elaborado por: Campaña Cedeño Darwin Antonio

11.2.7. Requerimientos legales

A continuación, se detallan los requisitos y procedimientos para la constitución de la Asociación de Productores La Cadena:

Requisitos para constituir una Asociación de Productores

Para organizaciones comunitarias, asociaciones:

- Reserva de denominación para la constitución de la Asociación de producción de chocolate artesanal.
- Llenado del correspondiente formulario de constitución
- Documento que certifique el depósito realizado

Procedimiento

Primero: Entrar a la página del Servicio de Rentas Internas

Segundo: Ingresar en la opción de “No financiero”

Tercero: Seleccionar Servicios Electrónico del SNF

Cuarto: Ingresar a la bandeja de servicio del registro del SNF

Quinto: Seleccionar la opción de constitución de nueva organización

Registro en el Régimen Impositivo Simplificado RUC

Para el registro en el RUC es necesario presentar los siguientes documentos:

- Documento de identidad (actualizada)
- Papeleta de votación (actualizada)
- Documento que indique lugar de residencia para el establecimiento a crear

Requisitos para realizar el trámite en línea:

- Número de identificación del contribuyente
- Clave de acceso a servicios en línea p

Procedimiento para realizar el trámite en línea:

- Ingresar a la página web: www.sri.gob.ec, situarse en la opción SRI en línea
- Ingresar número de identificación y clave, seleccionar la opción inscripción
- Digitar información general del contribuyente, proporcionar medios de contacto
- Ingresar dirección de domicilio y del establecimiento matriz
- Ingresar actividades económicas
- Resumen información ingresada y confirmación de inscripción.

Permiso del Benemérito Cuerpo de Bomberos

- Copia del predio
- Copia del RUC
- Ficha de inspección

- Solicitud dirigida al Benemérito Cuerpo de Bomberos
- Comprobante de pago de la cantidad establecida acorde al tipo de establecimiento.

Afiliación de los empleados al Seguro

- Entrar al sistema del Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social
- Verificar y seleccionar la alternativa de empleador registro
- Ingresar el número de cédula o RUC
- Proporcionar los datos requeridos
- Imprimir la solicitud de la clave y el documento de acuerdo convenido

11.2.8. Direccionamiento estratégico de la “Asociación de Productores La Cadena”

A continuación, se presenta los elementos que forman parte de la organización estructural de la microempresa de elaboración de chocolate artesanal:

Misión

Somos una Asociación de Productores dedicados a la elaboración y comercialización de chocolate con materia prima de calidad, manteniendo procesos artesanales amigables con el medio ambiente, que brindan valor agregado al proceso productivo, siendo capaces de ofrecer un producto con alto contenido nutritivo y de excelente sabor a los consumidores.

Visión

Convertirnos en una Asociación de producción de chocolate artesanal reconocida en el mercado como referente de emprendimiento y desarrollo socioeconómico por la oferta de un excelente producto que satisface las exigencias de los consumidores, orientada al mejoramiento de la calidad de vida de los socios y la comunidad del Recinto La Cadena

Valores

Respeto:

Su práctica es esencial en el trato que se brinda a todos y cada uno de los miembros de la microempresa y aquellas que se encuentran en el entorno y se entabla vínculos mutuamente provechosos.

Responsabilidad:

Manteniendo este valor en la entrega de los productos a los consumidores, en los pagos a los proveedores, así como en el cumplimiento de cada una de las actividades que corresponden a cada cargo.

Confianza:

Se busca la satisfacción del consumidor asegurando la adquisición de un producto que cumple con sus expectativas, sin tratar de defraudar su elección de compra.

Puntualidad:

Se reflejaría en el cumplimiento de los horarios establecidos a nivel interno de la microempresa, como en las obligaciones contraídas.

Sostenibilidad:

Se considera este valor como parte fundamental del funcionamiento de la Asociación, por la importancia de contribuir a un desarrollo asegurando las necesidades del presente sin comprometer el futuro.

11.2.9. Marketing mix**11.2.9.1. Descripción del producto**

La “Asociación La Cadena” elaborará un chocolate artesanal en forma de tableta para degustar y para preparar bebidas con alto contenido de cacao y moderado de moderado de azúcar, con empaque con tecnología biodegradable, precio competitivo, cuya elaboración prepondera un trato justo, ético y responsable a los agricultores y a las partes interesadas. Para la selección del nombre “Kakaw” fue seleccionado mediante una investigación bibliográfica y fue seleccionado acorde al criterio de los 20 productores de una lista de 3 posibles nombres.

Figura 35. Logo del producto**Tabla 44. Ficha técnica del chocolate artesanal**

Producto	<p>Chocolate</p> <p>Paquete de 25 unid</p>   <p>Caja rectangular con visor Kraft 23 x 8 x 8 cm</p>
-----------------	---

Presentación	Barra en cascarón de cacao en una caja con visor.
Contenido	200 gramos
Tipo	Chocolate semi amargo
Uso	Gastronomía: Bebidas, repostería
Composición nutricional	Carbohidratos 26% Proteína 6% Materia grasa 68%
Envase	Aluminio y fundas de papel y el logotipo correspondiente

Elaborado por: Campaña Cedeño Darwin Antonio

11.2.9.2. Plaza

La distribución del producto se realizará de dos formas, la primera directa, así la Asociación La Cadena venderá el chocolate artesanal a los consumidores finales que acuden a las instalaciones de la planta de elaboración.

Figura 36. *Distribución del chocolate artesanal*

Asociación La Cadena	Producto	Consumidor final
		

Elaborado por: Campaña Cedeño Darwin Antonio

Además de ello se prevé realizar ventas a los comisariatos de Quevedo, llegando de esta manera a las familias de este cantón, estableciendo así un canal indirecto de comercialización:

Figura 37. Distribución indirecta de comercialización

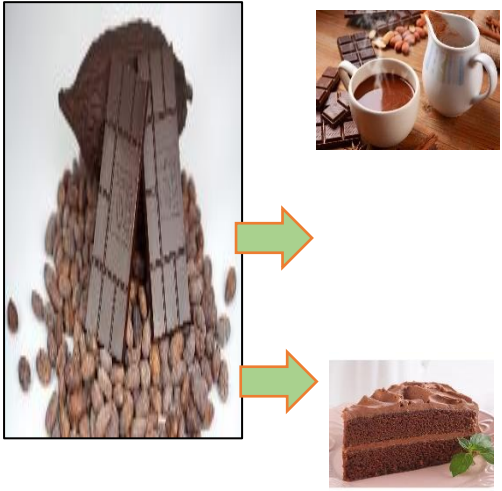
Asociación La Cadena	Producto	Comisariatos	Consumidores
			

Elaborado por: Campaña Cedeño Darwin Antonio

11.2.9.3. Promoción

Como promoción de lanzamiento se plantea ofrecer un descuento del 5% por la compra de la segunda barra de chocolate artesanal La Cadena:

Figura 38. Promociones

Descuento	Degustaciones
<p style="text-align: center;">5% de descuento Por temporada</p>	
<p>Si compras una barra de chocolate La Cadena la segunda barra tiene un descuento del 5%</p>	<p>Se ofrece a los clientes una degustación de bebidas y postres elaborados a base del chocolate artesanal La Cadena.</p>

Elaborado por: Campaña Cedeño Darwin Antonio

11.3. Estudio económico

Mediante este estudio se detalló los requerimientos económicos indispensables para la elaboración de chocolate artesanal en el recinto La Cadena.

11.3.1. Activos fijos

Tabla 45. Descripción de activos fijos

CONCEPTO	CANT.	COST. UNITARIO	COSTO TOTAL
Arreglos de la infraestructura	1	3.000,00	3000,00
SUB- TOTAL		3.000,00	3000,00
VEHÍCULOS			
1 camioneta	1	7.000,00	7000,00
SUB- TOTAL		7.000,00	7000,00
EQUIPOS Y MAQUINARIAS			
Máquina tostadora	1	1.700,00	1700,00
Máquina de pelado	1	900,00	900,00
Molino/ bolas	1	1.450,00	1450,00
Moldes de aluminio	5	57,00	285,00
Mezclador	1	587,00	587,00
Secadora	1	3.200,00	3200,00
Mesa clasificadora	1	390,00	390,00
Balanzas	2	468,71	937,42
Cilindro de gas y regulador	1	98,00	98,00
Tanque para almacenar	3	180,00	540,00
SUB- TOTAL		9.030,71	10087,42
HERRAMIENTAS			
Bandejas de aluminio	4	58,00	232,00
Cuchillos	2	5,00	10,00
Baldes Consulplast	10	15,00	150,00
Pala	1	15,00	15,00
SUB- TOTAL		93,00	407,00
MUEBLES			
Escritorio	1	250,00	250,00
Sillas	2	45,00	90,00
Archivador	5	12,00	60,00
SUB- TOTAL		307,00	400,00
EQUIPO DE CÓMPUTO			
Laptop	1	680,00	680,00
Impresora	1	250,00	250,00
Teléfono	1	17,00	17,00
SUB- TOTAL		947,00	947,00
TOTAL DE INVERSION		20377,71	21841,42

Elaborado por: Campaña Cedeño Darwin Antonio.

11.1.3.1. Depreciación de activos fijos

Con el transcurso del tiempo los activos fijos sufren desgastes, estos valores se encuentran reflejados en la siguiente tabla:

Tabla 46. Depreciación de activos fijos

CONCEPTO	CANT.	COST. UNITARIO	COSTO TOTAL	VIDA ÚTIL	DEPRECIACIÓN ANUAL	DEPRECIACIÓN ACUMULADA	VALOR RESIDUAL
Arreglos de la infraestructura	1	3000,00	3000,00	20	150,0	750,0	2250,00
SUB- TOTAL		3000,00	3000,00	20,00	150,00	750,00	2250,00
VEHÍCULOS							0,00
1 camioneta	1	7000,00	7000,00	10,00	700,00	3500,00	3500,00
SUB- TOTAL		7000,00	7000,00	10,00	700,00	3500,00	3500,00
EQUIPOS Y MAQUINARIAS							0,00
Máquina tostadora	1	1700,00	1700,00	5	340,0	1700,0	0,00
Máquina de pelado	1	900,00	900,00	5	180,0	900,0	0,00
Molino/ bolas	1	1450,00	1450,00	5	290,0	1450,0	0,00
Moldes de aluminio	5	57,00	285,00	5	57,0	285,0	0,00
Mezclador	1	587,00	587,00	5	117,4	587,0	0,00
Secadora	1	3200,00	3200,00	5	640,0	3200,0	0,00
Mesa clasificadora	1	390,00	390,00	5	78,0	390,0	0,00
Balanzas	2	468,71	937,42	5	187,5	937,4	0,00
Cilindro de gas y regulador	1	98,00	98,00	5	19,6	98,0	0,00
Tanque para almacenar	3	180,00	540,00	5	108,0	540,0	0,00
SUB- TOTAL		9030,71	10087,42		2017,5	10087,4	0,00
HERRAMIENTAS							0,00
Bandejas de aluminio	4	58,00	232,00	5	46,4	232,0	0,00

Cuchillos	2	5,00	10,00	5	2,0	10,0	0,00
Baldes Consulplast	10	15,00	150,00	5	30,0	150,0	0,00
Pala	1	15,00	15,00	5	3,0	15,0	0,00
SUB- TOTAL		93,00	407,00	5	81,4	407,0	0,00
MUEBLES				5			0,00
Escritorio	1	250,00	250,00	5	50,0	250,0	0,00
Sillas de recepción	2	45,00	90,00	5	18,0	90,0	0,00
Archivador	5	12,00	60,00	5	12,0	60,0	0,00
SUB- TOTAL		307,00	400,00		80,0	400,0	0,00
EQUIPO DE CÓMPUTO							0,00
Laptop	1	680,00	680,00	3	226,7	680,0	0,00
Impresora	1	250,00	250,00	3	83,3	250,0	0,00
Teléfono	1	17,00	17,00	3	5,7	17,0	0,00
SUB- TOTAL		947,00	947,00	9,00	315,67	947,00	0,00
TOTAL DE INVERSION		20377,71	21841,42	44,00	3344,55	16091,42	5750,00

Elaborado por: Campaña Cedeño Darwin Antonio

11.3.2. Gastos de constitución

Para la puesta en marcha del plan de negocio se demandan los siguientes requerimientos los cuales se detallan en la siguiente tabla:

Tabla 47. Gastos de constitución

Detalle del gasto	Costo
Trámite de inscripción	70,00
Pagos Patentes	50,00
Desarrollo plan de Negocio	850,00
Total:	970,00

Elaborado por: Campaña Cedeño Darwin Antonio

11.3.3. Capital de trabajo para la elaboración de chocolate artesanal

El capital de trabajo indispensable para poner en marcha la elaboración de chocolate artesanal estuvo constituido por los siguientes rubros:

11.3.3.1. Mano de obra directa e indirecta

La mano de obra directa conformado por los operarios, cuyo costo asciende a \$1.150,35 mensuales y la mano de obra indirecta que sumo un valor mensual de \$2.939,78, dando un valor mensual de \$2.939,78 y un valor anual de \$35.277,40.

Tabla 48. Mano de obra directa e indirecta

Detalle	#	Salario mensual	Subt.	9.45% aporte	11,15% aporte patronal	Décimo Tercer sueldo	Décimo Cuarto sueldo	Totales
Mano de obra directa								
Operador	2	450,00	900,00	85,05	100,35	75,00	75,0	1150,35
Subtotal:								1150,35
Mano de obra indirecta								
Gerente	1	500,00	500,00	47,25	55,7500	41,67	41,67	639,08
Secretaria	1	450,00	450,00	42,53	50,18	37,50	37,50	575,18
Contadora	1	450,00	450,00	42,53	50,18	37,50	37,50	575,18
Vendedor	1	450,00	450,00	42,53	50,18	37,50	37,50	575,18
Subtotal:								1789,43
Valor mensual								2939,78
Valor anual * 12 meses								35277,4

Elaborado por: Campaña Cedeño Darwin Antonio

11.3.3.2. Materia prima directa e indirecta

Materia prima directa

Para el cálculo de la materia prima indispensable a requerir se tomó en consideración que se efectuaran dos procesos al mes y para cada proceso se emplea 15 quintales de cacao fresco con un costo de \$85,00 cada uno, dando un valor total de \$15.300, 00 tal como se aprecia a continuación:

Tabla 49. *Materia prima directa para la elaboración del chocolate artesanal*

Detalle	Cantidad	Precio unitario	Valor mensual	Valor anual
Quintales cacao fresco	15	85	1.275,00	15.300,00
Total anual				15.300,00

Elaborado por: Campaña Cedeño Darwin Antonio

Materia prima indirecta

Entre la materia prima indirecta necesaria se encuentran 5.625 empaques individuales que serán adquiridos en la ciudad de Babahoyo a un costo de precio mayorista de \$0,23 c/u, reflejando un valor mensual de 1.293,75 y un valor anual de 15.525,00, el producto se presentará en el mismo cascaron del cacao que será adquirido de los productores reflejando un valor de \$2.700 anual, sumando a ello el valor de los cartones y el papel aluminio se obtuvo un valor anual de \$18.699.

Tabla 50. *Materia prima indirecta elaboración del chocolate artesanal*

Detalle	Cantidad mensual	Precio unitario	Valor mensual	Valor Anual
Empaque individual	5.625	0,23	1.293,75	15.525,00
Cáscara de cacao	5.625	0,04	225,00	2.700,00
Cartón	75	0,1	7,50	90,00
Papel aluminio	40	0,8	32	384,00
Total anual				18.699

Elaborado por: Campaña Cedeño Darwin Antonio

11.3.3.3. Otros costos indirectos

A continuación, se detallan los costos indirectos que intervienen en la elaboración del chocolate artesanal en el Recinto La Cadena.

Tabla 51. *Otros costos indirectos elaboración del chocolate artesanal*

Arriendo			
Descripción	Meses	Precio unit.	Precio total
Arriendo infraestructura	12	100,00	1.200,00
Subtotal			1.200,00
Descripción	Meses	Precio unit.	Precio total
Energía eléctrica	12	30,00	360,00
Teléfono	12	15,00	180,00
Internet	12	25,00	300,00
Subtotal			840,00
Insumos de limpieza			
Descripción	Cantidad anual	Precio unit.	Valor anual
Desinfectantes	12	3,00	36,00
Cloro	12	2,00	24,00
Detergente	12	1,50	18,00
Subtotal			78,00
Publicidad			
Descripción	Cantidad	Precio unit.	Precio total
Publicidad radial	2	125,00	250,00
Facebook publicitario	6	50,00	300,00
Subtotal			550,00
Permisos y patentes			
Descripción	Cantidad	Precio unit.	Precio total
Pago patente municipal	1	25,00	25,00
Permiso de funcionamiento Ministerio de Salud	1	35,00	35,00
Permiso de funcionamiento Bomberos	1	22,00	22,00
Subtotal			82,00
Gastos generales			
Descripción	Cantidad	Precio unit.	Precio total
Lubricante	5	12,00	60,00
Combustible	60	2,68	160,80
Subtotal			220,80
TOTAL:			2.970,80

Elaborado por: Campaña Cedeño Darwin Antonio

Tabla 52. Consolidado capital de trabajo

Descripción	Valor
Mano de obra directa e indirecta	35.277,40
Materia prima directa e indirecta	33.999,00
Otros costos indirectos	2.970,80
Subtotal:	72.247,20
1% imprevistos	722,47
TOTAL:	72.969,67

Elaborado por: Campaña Cedeño Darwin Antonio

Inversión inicial

La inversión inicial total ascendió a \$ 96.231,09 los cuales están conformados por la inversión fija, gastos constitutivos y el capital de trabajo.

Tabla 53. Inversión inicial

Descripción	Valor
Inversión en activos fijos	22.291,42
Gastos constitutivos	970,00
Capital de trabajo	72.969,67
Total:	96.231,09

Elaborado por: Campaña Cedeño Darwin Antonio

Forma de financiación

Para efectos de la financiación se consideró pertinente tomar como inversión inicial el valor total de los activos fijos \$22.291,42, los gastos constitutivos \$970,00 y los tres meses correspondientes al capital de trabajo es decir $\$72.969,67 / 12 = 6.080,81$, dando un valor de inversión inicial de \$29.342,23, de los cuales el 85% equivalente a \$25000 será financiado mediante un crédito productivo y el 15% restante \$4.342,23 a través del aporte de los socios. El valor a financiar con el crédito bancario tendrá el 12% de interés y pagos trimestrales durante el lapso de 5 años. Ver tabla de amortización anexo 6.

Tabla 54. Forma de financiación de la inversión

Descripción	%	Cantidad
Capital propio	15%	4.342,23
Préstamo bancario	85%	25.000
Inversión		29.342,23

Elaborado por: Campaña Cedeño Darwin Antonio

11.3.4. Costos fijos y variables proyectados

Los costos inherentes a la elaboración de chocolate artesanal se clasificaron en fijos y variables y posteriormente se proyectaron para los siguientes años con un porcentaje del 3,12% anual acorde a la tasa de inflación de enero del 2023.

Tabla 55. Costos fijos y variables

Detalle	2023	2024	2025	2026	2027
COSTOS FIJOS					
Mano de obra directa e indirecta	35.277,40	36.378,05	37.513,05	38.683,46	39.890,38
Arriendo	1.200,00	1.237,44	1.276,05	1.315,86	1.356,92
Servicios básicos	840,00	866,21	893,23	921,10	949,84
Insumos de limpieza	78,00	80,43	82,94	85,53	88,20
Publicidad	550,00	567,16	584,86	603,10	621,92
Permisos y patentes	82,00	84,56	87,20	89,92	92,72
Gastos generales	2.970,80	3.063,49	3.159,07	3.257,63	3.359,27
Depreciaciones	3.434,55	3.434,55	3.434,55	3.434,55	3.434,55
Intereses financieros	1135,32	744,23	549,44	346,74	135,82
Sub Total	45.568,07	46.456,13	47.580,39	48.737,90	49.929,62
COSTOS VARIABLES					
Materia prima directa	15.300,00	15777,36	16269,61	16777,23	17300,68
Materia prima indirecta	18.699,00	19282,41	19884,02	20504,40	21144,14
Imprevistos	722,47	745,01	768,26	792,23	816,94
Subtotal	34.721,47	35.804,78	36.921,89	38.073,85	39.261,76
TOTAL:	80.289,54	82.260,91	84.502,28	86.811,75	89.191,37

Elaborado por: Campaña Cedeño Darwin Antonio

11.3.5. Determinación y proyección de ingresos

Para la determinación de los ingresos se consideró la venta anual de 67.500 barras de chocolate artesanal a un costo de \$2,00, evidenciando un valor de \$135.000,00.

11.3.5.1. Determinación de ingresos

Tabla 56. *Ingresos de la venta de barras de chocolate artesanal*

Año	Cantidad de barras 200 gramos	Precio unit.	Precio total
2023	67.000	2	135.000,00
Ingresos anuales			135.000,00

Elaborado por: Campaña Cedeño Darwin Antonio

11.35.2. Proyección de ingresos

Para la proyección de ingresos se tomó en cuenta las cantidades calculadas en el tamaño del proyecto con un crecimiento de 0,25 ctvos anual evidenciando las siguientes cantidades: Para el primer año se obtiene una cantidad de \$135.000,00 y este valor se incrementa de manera positiva y favorable para situarse en \$207.500,00 para el año 2027.

Tabla 57. *Proyección ingresos 2023-2027*

Años	Tamaño del proyecto	Precio unitario	Ingreso anual
2023	67.500	2,00	135.000,00
2024	67.750	2,25	152.437,50
2025	68.000	2,50	170.000,00
2026	68.250	2,75	187.687,50
2027	68.500	3,00	205.500,00

Elaborado por: Campaña Cedeño Darwin Antonio

11.3.6. Determinación de ingresos brutos

Una vez deducidos los ingresos proyectos menos los egresos proyectados se pudo conocer los ingresos brutos a percibir de manera anual y mensual, evidenciando un ingreso bruto de \$54.623,99 anual y \$4.559,20 mensual.

Tabla 58. Determinación de ingresos brutos

Años	Ingresos proyectados	Egresos proyectados	Ingreso bruto anual	Ingreso bruto mensual
2023	135.000,00	80.289,54	54.710,46	4.559,20
2024	152.437,50	82.260,91	70.176,59	5.848,05
2025	170.000,00	84.502,28	85.497,72	7.124,81
2026	187.687,50	86.811,75	100.875,75	8.406,31
2027	205.500,00	89.191,37	116.308,63	9.692,39

Elaborado por: Campaña Cedeño Darwin Antonio

11.3.7. Estado de resultados

El desarrollo del estado de resultados proyectado para la Asociación La Cadena con su producto chocolate artesanal en barra “Kakaw” reflejo una ganancia neta de \$36.273,03 anual y un valor de \$3.022,72 mensual, aspecto positivo que evidenció la viabilidad de la propuesta y por lo tanto se recomienda su ejecución.

Tabla 59. Estado de resultados

Detalle	2023	2024	2025	2026	2027
Ventas de barras de chocolates	135.000,00	152.437,50	170.000,00	187.687,50	205.500,00
Total ingresos	135.000,00	152.437,50	170.000,00	187.687,50	205.500,00
(-) Egresos	80.289,54	82.260,91	84.502,28	86.811,75	89.191,37
(=) Utilidad bruta	54.710,46	70.176,59	85.497,72	100.875,75	116.308,63
(-) Part. Traba 15%	8206,57	10.526,49	12824,66	15131,36	17446,29
(=) antes de imp.	46g.503,89	59.650,10	72.673,06	85.744,38	98.862,33
(-) Imp. La Renta (22%)	10.230,86	13.123,02	15.988,07	18.863,76	21.749,71
(=) Utilidad neta anual	36.273,03	46.527,08	56.684,99	66.880,62	77.112,62
(=) Utilidad neta mensual	3.022,75	3.877,26	4.723,75	5.573,38	6.426,05

Elaborado por: Campaña Cedeño Darwin Antonio

11.3.6.1. Punto de equilibrio

El punto de equilibrio en la producción y comercialización de chocolate artesanal se situó en \$61.346,63 y 30.673,02 unidades; es de decir al mantener ese valor la asociación ni pierde ni obtienen ganancias.

Tabla 60. *Cálculo punto de equilibrio*

Detalle	Cantidades
Costos fijos	45.568,07
Costos variables	34.721,47
Egresos	80.289,54
Ventas en \$	135.000,00
Punto de equilibrio monetario	61.346,03
Punto de equilibrio unitario	30.673,02

Elaborado por: Campaña Cedeño Darwin Antonio

11.3.8. Flujo de Caja

A continuación, se aprecia el flujo de caja de la producción y comercialización de las barras de chocolate artesanal.

Tabla 61. *Flujo de caja proyectado*

Detalle	0	2023	2024	2025	2026	2027
Inversión inicial	96231,09					
Inversión fija	22291,42					
Gastos de constitución	970,00					
Capital de trabajo	72969,67					
Capital financiado	25.000,00					
Ingresos		135.000,00	152.437,50	170.000,00	187.687,50	205.500,00
Total ingresos		135.000,00	152.437,50	170.000,00	187.687,50	205.500,00
Costos fijos		45.568,07	46.456,13	47.580,39	48.737,90	49.929,62
Costos variables		34.721,47	35.804,78	36.921,89	38.073,85	39.261,76
Utilidad antes impuestos		54.710,46	70.176,59	85.497,72	100.875,75	116.308,63
Amortización		4.610,11	4.797,30	4.992,09	5.194,79	5.405,72
Intereses financieros		1.135,32	744,23	549,44	346,74	135,82
Valor salvamento						5.750,00
Flujo de caja	71.231,09	58.185,25	74.229,66	89.940,36	105.723,79	127.328,53

Elaborado por: Campaña Cedeño Darwin Antonio

11.3.9. Indicadores financieros

Con el propósito de conocer la viabilidad financiera se efectuó los siguientes cálculos:

11.3.9.1. Valor Actual Neto

El cálculo del Valor Actual Neto o VAN permitió conocer que en el lapso de 5 años del proyecto de comercialización de chocolate artesanal se obtiene un valor de \$314.583,32 según Fajardo et al., (2019) para determinar la viabilidad del negocio es necesario considerar los siguientes criterios decisión:

- $VAN > 0$ acepte el proyecto.
- $VAN < 0$ rechace el proyecto.
- $VAN = 0$

En consecuencia, el resultado de \$314.583,32 refleja viabilidad en la producción y comercialización de chocolate artesanal, en vista que el VAN obtenido es superior a superior a 0.

Tabla 62. *Cálculo del VAN*

Detalle	0	2023	2024	2025	2026	2027
Inversión inicial	96.231,09					
Flujo de caja		58.185,25	74.229,66	89.940,36	105.723,79	127.328,53
tasa de descuento		1,12	1,12	1,12	1,12	1,12
Factor de descuento		1,1200	1,2544	1,4049	1,5735	1,7623
Flujo de caja descontado y acumulado		51.951,11	59.175,43	64.017,77	67.189,38	72.249,63
VAN	314.583,32	314.583,32				

Elaborado por: Campaña Cedeño Darwin Antonio

11.3.9.2. Tasa Interna de Retorno

La Tasa Interna de Retorno o TIR se situó en el 54%, acorde a Giraldo et al., (2019):
Si la $TIR >$ Tasa de interés de financiamiento entonces se puede aceptar.

- Si la TIR < Tasa de interés de financiamiento, se rechaza.

Por lo tanto, desde el punto de vista de este análisis financiero es positivo y viable llevar adelante la producción de chocolate artesanal, por ello se recomienda su puesta en marcha o ejecución por parte de la Asociación La Cadena.

Tabla 63. Cálculo de la TIR

0	1	2	3	4	5	TIR
-96.231,09	51951,11	59175,43	64017,77	67189,38	72249,63	54%

Elaborado por: Campaña Cedeño Darwin Antonio

11.3.9.3. Costo/ Beneficio

El cálculo de la Relación Costo Beneficio para el presente plan de negocio se situó en \$ 1,08; es decir que por cada dólar invertido la Asociación La Cadena percibirá de manera neta \$0,08 ctvo, siendo un valor positivo, reforzando con ello la viabilidad financiera de la elaboración del chocolate artesanal Kakaw.

Tabla 64. Cálculo C/B

RELACIÓN COSTO BENEFICIO=	<u>Sumatoria de Ingresos</u>
	Sumatoria de Egresos
RELACIÓN COSTO BENEFICIO=	<u>455.407,58</u>
	423.055,86
RELACIÓN COSTO BENEFICIO=	<u>1,08</u>

Elaborado por: Campaña Cedeño Darwin Antonio

11.3.9.4. Periodo de Retorno de la Inversión (PRI)

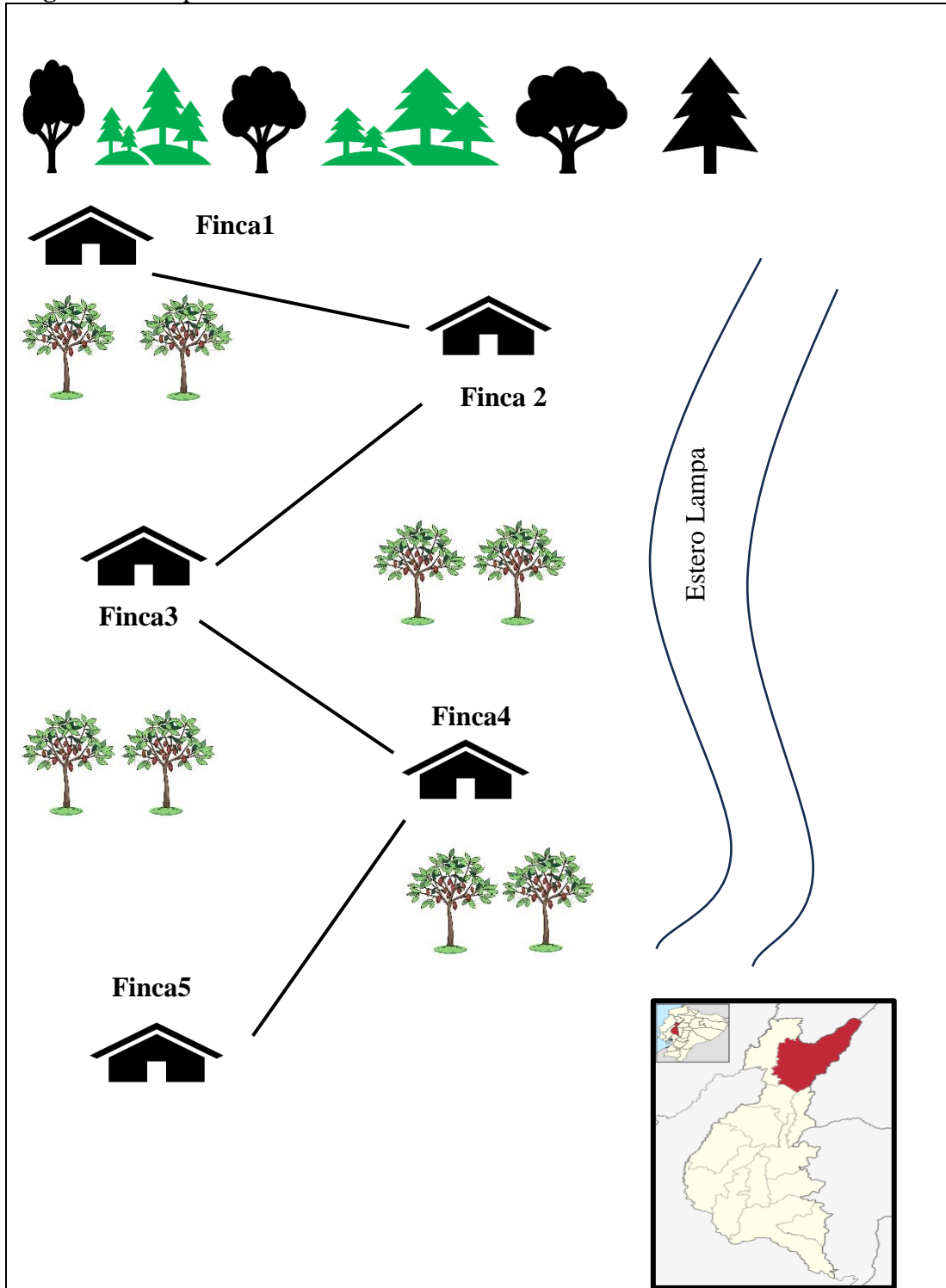
El cálculo de este indicador financiero reflejo que la inversión inicial realizada se recupera en 2 años, 6 meses y 15 días, considerando que este lapso de tiempo es razonable.

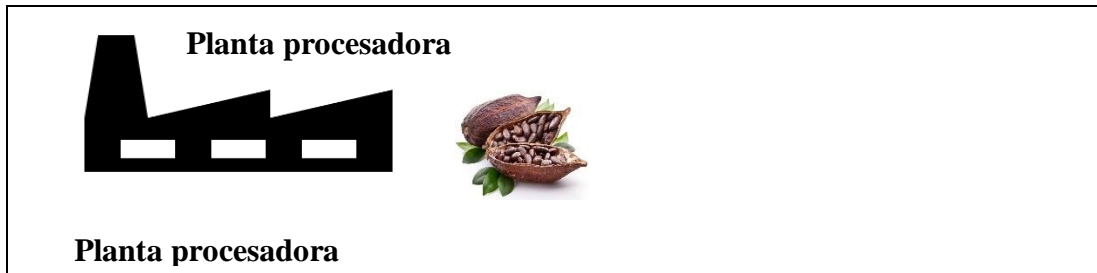
11.4. Descripción de la ruta agroturística

11.4.1. Mapa del diseño de la ruta turística

La ruta turística se prevé ubicarla en la provincia de Los Ríos, cantón Valencia, recinto La Cadena:

Figura 39. Mapa de la ruta





Elaborado por: Campaña Cedeño Darwin Antonio

11.4.2. Descripción de la ruta turística

A continuación, se describe las actividades que forman parte de la “Ruta Sendero del cacao en el recinto La Cadena, del cantón Valencia, provincia de Los Ríos:

Tabla 65. Ruta turística

Etapa	Descripción	Duración
Bienvenida	<p>Los visitantes serán recibidos por el guía turístico.</p> <p>Introducción al sector cacaotero y la importancia del cacao nacional en la región.</p> <p>Información sobre el clima y la diversidad de árboles maderables y frutales en el recinto La Cadena.</p>	30 minutos
Recorrido por las fincas de cacao	<p>Caminata a través de las plantaciones de cacao ramilla y cacao nacional, donde los visitantes aprenderán sobre las características y cuidados específicos de estas variedades.</p> <p>Explicación detallada sobre el proceso de cultivo, desde la siembra hasta la cosecha.</p>	1 hora
Leyendas y tradiciones del sector cacaotero	<p>Momento de descanso en un área sombreada.</p> <p>Narración de leyendas locales asociadas al cacao y su importancia en la cultura de la región.</p>	30 minutos
Observación del Estero Lampa	<p>Desplazamiento hacia el estero Lampa para disfrutar de la belleza natural del entorno.</p> <p>Breve explicación sobre la importancia del agua en las plantaciones y su conexión con la producción de cacao.</p>	20 minutos

Proceso artesanal de elaboración del chocolate	Regreso a la planta procesadora Observación de los procesos de elaboración de las barras de chocolates. Demostración en vivo del proceso de secado del cascarón de cacao y su posterior utilización en la elaboración de chocolate artesanal.	40 minutos
6. Degustación de chocolate	Degustación de chocolate en barras presentado en la misma cáscara del cacao.	20 minutos

Elaborado por: Campaña Cedeño Darwin Antonio



Tabla 66. Detalles de las fincas que forman parte del recorrido






Propietario	Identificación	Extensión	Variedades cultivadas
Darwin Antonio Campaña Campaña	1206338343	3 hectáreas	Ramilla y nacional
Francisco Quiomides Martínez Loor	1202829584	8 hectáreas	Cacao nacional
Víctor Inacin Velázquez Villamar	1200342549	10 hectáreas	Cacao nacional
Javier Alberto Tapia Vaca	1718180506	3 hectáreas	Ramilla y nacional
Ángel Alberto Martínez Loor	1202838981	3 hectáreas	Cacao nacional


Elaborado por: Campaña Cedeño Darwin Antonio

11.4.3. Especies animales que se puede observar durante el recorrido en las fincas

Tabla 67. Especies animales de la zona que pueden ser avistadas en los recorridos

Guatusas	
Armadillos	






<p>Ardillas</p>	
<p>Búhos</p>	
<p>Pájaros carpinteros</p>	
<p>Colibríes</p>	
<p>Gavilanes</p>	

Mariposas	 <p><i>Pyrgus brenda</i> <i>Pyrgus notatus</i> <i>Achlyodes pallida</i></p> <p><i>Oarisma</i> sp. <i>Ebrietas</i> sp. <i>Paches loxus</i></p> <p><i>Pompeius pompeius</i> <i>Hylephila phyleus</i> <i>Hylephila</i> sp.</p>
-----------	---

Elaborado por: Campaña Cedeño Darwin Antonio

En el recinto La Cadena junto con el cacao la mayoría de los agricultores mantienen otras frutas como las que a continuación se citan:

Tabla 68. *Especies de frutas de la zona*

Acholillos	
Naranjas	
Mandarinas	
Limonos	
Plátano	

Papaya	
Guanábanas	

Elaborado por: Campaña Cedeño Darwin Antonio

Almuerzo

La ruta incluye un almuerzo que contempla una comida típica de la zona, puede ser elaborado a base de tilapia o gallina criolla:



Elaborado por: Campaña Cedeño Darwin Antonio

11.4.4. Guion del guía turístico durante el recorrido

Bienvenidos a la Ruta del Cacao en el recinto La Cadena, mi nombre es Darwin Campaña, soy su guía turístico el día de hoy.

Estoy emocionado de llevarlos a través de esta experiencia única denominada “Sendero del cacao”.

Iniciaremos nuestra aventura explorando el fascinante mundo del cacao. La región que estamos a punto de explorar es conocida por su destacado papel en la producción de cacao nacional. Hoy aprenderemos sobre su importancia en la economía local y nacional.

“El cacao es uno de los productos más importantes de la historia del Ecuador. Ha sido parte de las más antiguas civilizaciones indígenas que se registran en los archivos históricos, así como del comercio actual, en donde nuestro chocolate se encuentra entre los mejores del mundo y en las vitrinas del mercado internacional”

El comercio del cacao ecuatoriano a lo largo de la historia sufrió dos golpes duros en la década de los años 1920, por una enfermedad que afectó la cosecha de cacao y llevó a la caída de la industria del cacao en Ecuador. Hoy en día ha vuelto a su antiguo esplendor y es reconocido como líder en producción de cacao fi

no, con 65% del mercado mundial, gracias al famoso Cacao Arriba. La alta calidad del cacao de Ecuador se explica por nuestro suelo y clima, y por la ubicación ecuatorial.

Mientras caminamos por el recinto La Cadena, notarán la diversidad de árboles maderables y frutales que nos rodean. El clima de la región, juega un papel crucial en la salud y productividad de estas plantas, podrán notar que la existencia de gran biodiversidad vegetal y animal si tenemos suerte podremos observar durante el recorrido: guatusas, armadillos, ardillas, entre otros mamíferos. Lo que sí les aseguro es la presencia de diversas aves que con su canto dan un ambiente de relajación.

Ahora nos adentraremos en las plantaciones de cacao. Presten atención a las variadas variedades de cacao, como el cacao ramilla y el cacao nacional. Les explicaré las características únicas y los cuidados específicos que requieren.

Detendremos nuestra caminata para explorar en detalle el proceso de cultivo, desde la siembra hasta la cosecha. Conocerán los desafíos y las técnicas que los agricultores locales utilizan para garantizar la calidad del cacao.

Les comento que: dice la leyenda que los pueblos mesoamericanos fueron los primeros en utilizar el cacao, convirtiéndolo en una bebida sagrada o bebida de los dioses. El encuentro entre el conquistador Hernán Cortés y el emperador azteca Moctezuma fue el momento en el que el cacao se dio a conocer en el mundo, pues el mismo fue llevado desde las tierras del actual México hacia Europa. Sin embargo, estudios realizados en el año 2007, arrojaron que el verdadero origen del cacao es la Amazonía ecuatoriana, específicamente en la actual provincia de Zamora Chinchipe. Según Francisco Valdéz, los vestigios encontrados tienen aproximadamente 5000 años de antigüedad.

Nos dirigiremos hacia el hermoso Estero Lampa. Disfruten de la belleza natural que nos rodea mientras les explico la importancia del agua en las plantaciones y su conexión crucial con la producción de cacao.

Volveremos a la planta procesadora, donde les mostraré en vivo el proceso de secado del cascarón de cacao y cómo se utiliza en la elaboración de chocolate artesanal.

La mejor parte: la degustación, experimenten el sabor único del chocolate artesanal que se elabora a base de cacao nacional y ramilla. Además, lo presentamos en la misma cáscara del cacao, añadiendo un toque auténtico a la experiencia.

Ahora es el momento de responder a sus preguntas sobre el recorrido.

Finalmente, les dejaré con un tiempo libre para explorar, comprar productos locales y souvenirs, o simplemente disfrutar de la tranquilidad del recinto La Cadena. Gracias por ser parte de esta experiencia única. Espero que hayan disfrutado tanto como yo.

11.4.5. Costo de la ruta turística “Sendero del cacao”

A continuación, se detallan los rubros económicos de costos que se asocian a la ruta por cada visitante:

Tabla 69. *Costo de la ruta “Sendero del cacao”*

Detalle	Costo por visitantes
Transporte	\$2,50
Guía	\$2,00
Refrigerio	\$2,00
Souvenir	\$1,50
Total	\$9,00

Elaborado por: Campaña Cedeño Darwin Antonio

11.4.6. Plan de promoción de la “Ruta Chocolate La Cadena”

Logo de la ruta

El logo de la ruta está inspirado en los principales elementos que se resaltan de la ruta turística: el cacao, el chocolate y la experiencia natural que representa para los visitantes participar de ella: por eso considero la inclusión del paisaje caracterizado por lo verde, el sol que simboliza el clima tropical del recinto La Cadena.

Figura 40. Logo de la ruta



Elaborado por: El autor

Slogan de la ruta

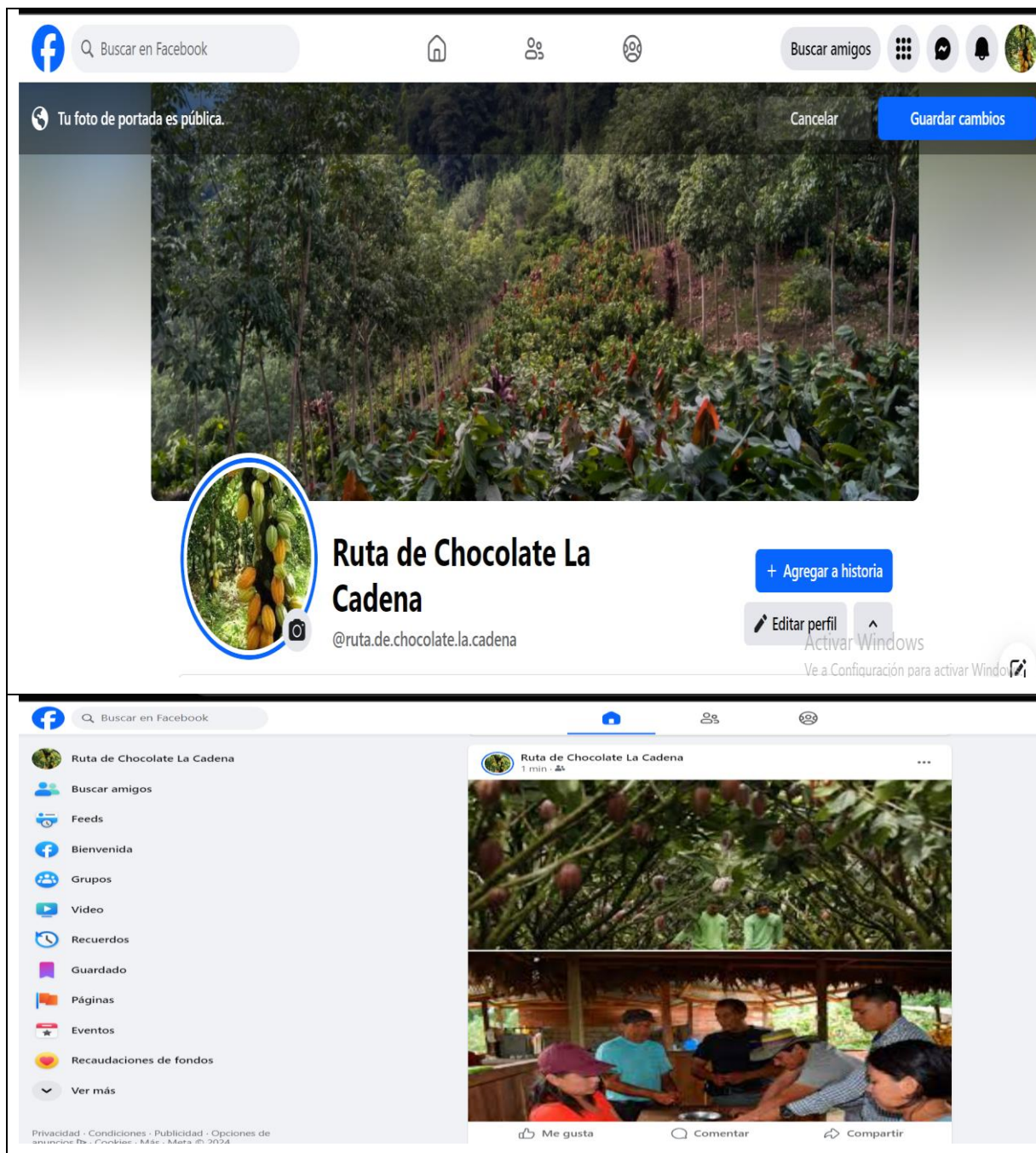
Este slogan fue seleccionado para representar la esencia de la ruta que es el proceso productivo de la elaboración de chocolate: empezando en las fincas cacaoteras donde se visualiza el esfuerzo de los agricultores en cada labor, resaltando que el chocolate pasa por múltiples etapas, que conforman un arte en sí mismas.

“Desde el grano, descubre el arte del chocolate en La Cadena”

Comercialización

Es importante dar a conocer que la comercialización es un aspecto de vital importancia para que la ruta turística pueda ser conocida por el público objetivo, en este sentido se ha considerado el establecimiento de una página de Facebook, en vista que este medio es de gran difusión tanto local, nacional y hasta internacional.

Figura 41. Perfil de Facebook de la ruta turística



Elaborado por: Campaña Cedeño Darwin Antonio

Figura 42. Tríptico parte frontal

<p>Ruta chocolatera La Cadena</p> <p>Bienvenidos a la Ruta del Cacao en el recinto La Cadena. Les invitamos a esta aventura explorando el fascinante mundo del cacao.</p> <p>Es conocida por su destacado papel en la producción de cacao nacional. Contamos con una diversidad de árboles maderables y frutales que nos rodean. El clima de la región, juega un papel crucial en la salud y productividad de estas plantas, podrán notar que la existencia de gran biodiversidad vegetal y animal.</p> 	<p>¿Cómo llegar?</p>  <p>Estamos ubicados en el cantón Valencia, en el recinto La Cadena a 15 minutos del centro.</p> <p>Visítanos en la red social: @ruta.chocolate.la.cadena</p>   <p>Vivirás una experiencia única en contacto con la naturaleza, conociendo el proceso de elaboración del chocolate.</p>	<p>“Ruta Chocolate La Cadena”</p>  <p>Ven y visítanos en el recinto La Cadena</p>    
--	--	---

Elaborado por: Campaña Cedeño Darwin Antonio

Figura 43. Tríptico reverso

<p>Ruta chocolatera</p> <p>La Cadena</p> <p>Planta procesadora de chocolate artesanal Finca cacaotera 1 Finca cacaotera 2 Finca cacaotera 3 Degustación de frutas de la estación Finca cacaotera 4 Finca cacaotera 5 Vista al Estero Lampa</p> <p>Actividades permitidas</p>   <p>Comida típica</p>   	<p>Recomendaciones</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Llevar ropa cómoda. ✓ Mantener a disposición repelente. ✓ No botar basura. ✓ Respetar la flora y fauna del lugar.  <p>Vivirás una experiencia única en contacto con la naturaleza, conociendo el proceso de elaboración del chocolate.</p> <p>Valencia-Los Ríos-Ecuador</p>	<p>“Ruta Chocolate La Cadena”</p>  <p>Ven y visítanos en el recinto La Cadena</p> 
--	--	---

Elaborado por: Campaña Cedeño Darwin Antonio

Figura 44. *Objetos publicitarios*



Elaborado por: Campaña Cedeño Darwin Antonio

Presupuesto de publicidad

El presupuesto de publicidad contempló los siguientes elementos y ascendió a \$732,00.

Tabla 70. Presupuesto de publicidad

Descripción	Cantidad	Precio unitario	Valor total
Creación de perfil en red social	-	-	-
Creación de contenido y publicación	2	\$25,00	\$100,00
Camisetas	50	\$6,00	\$300,00
Gorras	50	\$3,50	\$175,00
Tazas	50	\$2,00	\$100,00
Llaveros	50	\$0,90	\$45,00
Trípticos	paquete	\$12,00	\$12,00
Totales			\$732,00

Elaborado por: Campaña Cedeño Darwin Antonio

12. IMPACTOS ECONÓMICO, SOCIAL, TÉCNICO Y AMBIENTAL

12.1. Impacto económico

El desarrollo del estudio económico permitió conocer que percibirá utilidades netas de \$36.273,03 para el primer año de ejecución y Valor Actual Neto de \$314.548,32 en el lapso de 5 años, evidenciando con ello un alto impacto económico para los 20 productores inmersos en la Asociación La Cadena, mejorando con ello el nivel de vida, dando lugar a mejoras en la infraestructura de la planta de procesamiento y las mismas plantaciones.

12.2. Impacto social

El desarrollo del presente plan de negocio mantiene un enfoque social de apoyo a los productores de cacao del Recinto La Cadena que tienen como finalidad primordial obtener mejores utilidades por el cultivo de este producto, mediante el desarrollo de chocolate artesanal, además de incentivar el progreso agroturístico, poniendo en alto el nombre de este sector, sembrando un precedente en el ámbito productivo y turístico con recorridos turísticos que permitan conocer el proceso de cultivo y elaboración de las barras de chocolate artesanal en su empaque innovador y ecológico.

12.3. Impacto técnico

Posee un impacto moderado en vista que el desarrollo del proceso productivo del chocolate artesanal involucra el uso de maquinarias y herramientas que permite obtener un producto de calidad que cumplan con las exigencias de los clientes en cuanto a textura, color y sabor para los diversos usos que tiene el producto.

12.3. Impacto ambiental

Posee un impacto ambiental bajo, porque la planta de elaboración del chocolate artesanal está ubicada en una zona rural y no involucra el uso de insumos nocivos que emanen olores o emisiones tóxicas para el medio sea el agua, el suelo o el aire. Para el empaque del producto se utilizará cáscaras de cacao en lugar de plástico, el almacenamiento se realizará en cajas biodegradables cuyo material base es la fibra de caña de azúcar y las envolturas serán efectuadas con fibra de plátano que se cultiva en el sector, de esta forma se evidencia consciente y preocuparse por el entorno en que se trabaja es clave para que un negocio pueda crecer y ser sostenible en el tiempo.

13. PRESUPUESTO PARA LA ELABORACIÓN DEL PROYECTO

Tabla 71. *Presupuesto para el desarrollo del proyecto*

PRESUPUESTO PARA LA ELABORACIÓN DEL PROYECTO				
Recursos	Cantidad	Unidad	V. Unitario \$	Valor Total \$
Equipos				
GPS	1	Unidad	200	200
Transporte y salida campo				
Combustible	8	Global	20	160
Materiales y suministros				
Cuaderno	1	Unidad	1,2	1,2
Lapicero	2	Unidad	0,5	1
Impresiones	50	Hojas	0,15	7,5
Material Bibliográfico fotocopias.				
Manual de elaboración chocolate y derivados	24	Hojas	0,15	3,6
Manual de trabajo para elaboración de su plan negocios	25	Hojas	0,15	3,75
Gastos Varios				
Contratos y legalidades	1	General	800	800
Otros Recursos				
Publicista	1	Contrato	500	500
Sub Total				\$1.677,05
10%				\$167,71
TOTAL				\$1.844,76

Elaborado por: Darwin Antonio Campaña Cedeño

14. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

14.1. Conclusiones

Mediante el desarrollo del estudio de mercado se pudo conocer que la demanda del chocolate artesanal en la ciudad de Quevedo fue 1.469.868 kg y una oferta de 198.600 kg, obteniendo una demanda insatisfecha de 1.271.268kg. Reflejando con ello que existe un amplio mercado para la elaboración de chocolate artesanal en el Recinto la Cadena. En lo que respecta a los precios la mayoría consideró que estaría dispuesto a pagar entre \$2,00 a \$4,00 por una barra de chocolate artesanal.

En el estudio técnico se determinó que la ubicación idónea para la planta de elaboración artesanal de chocolate fue en la inmediación de la finca del Sr. Darwin Campaña ubicado en el Recinto La Cadena, donde se consideró procesar 1500 kg. de cacao fresco cada mes, obteniendo de manera anual 67.000 barras de chocolate que eran comercializadas en presentaciones de 200 gramos, captando el 1,06% de la demanda insatisfecha. En lo que respecta al proceso productivo el mismo inicia con la recepción del cacao en baba y culmina con el almacenamiento en un cuarto ventilado para posteriormente ser comercializado a los consumidores. También se describió las funciones de cada integrante a través de un organigrama estructura y su respectivo manual de funciones, además se consideró pertinente que la comercialización se efectuara mediante la constitución de una asociación conformada por 20 productores de cacao denominada Asociación “La Cadena”.

Considerando una inversión inicial de \$96.231,09 y obteniendo para el primer año se una utilidad neta de \$36.273,03 y en los cinco años se obtiene un VAN de \$314.583,32 y una TIR del 54% se consideró que la propuesta de elaboración de chocolate artesanal si es viable desde el punto económico y financiero.

La ruta turística busca aprovechar los recursos naturales y paisajísticos del recinto La Cadena, resaltando el proceso productivo de elaboración de chocolate artesanal, consiste en la visita guiada en 5 fincas de cacao nacional y ramilla, la visita a un estero y la observación de cada una de las actividades inmersas en la elaboración del chocolate artesanal: desde el cultivo hasta el envasado del delicioso producto en cascarillas naturales de cacao.

14.2. Recomendaciones

En base a la conclusión emitida en el apartado anterior se emitieron las siguientes conclusiones:

- Es fundamental considerar a futuro implementar nuevas presentaciones de chocolate artesanal y productos derivados del cacao con el propósito de aprovechar al máximo la demanda insatisfecha existente entre los potenciales consumidores, favoreciendo con ello a los 20 productores del Recinto La Cadena.
- Se considera prioritario el desarrollo de capacitación continuas a la parte operativa que permitan mantener la calidad del proceso productivo del chocolate artesanal, cuidando siempre la higiene y la innovación continua que permita satisfacer las exigencias de los clientes con el propósito de captar un mercado más amplio de manera más sólida.
- En base a los resultados económicos se recomienda el uso adecuado y organizado de los mismos para posteriormente adquirir bienes inmuebles que de mayor relevancia a la Asociación La Cadena y a futuro se pueda desarrollar la ruta agroecológica que permita la reactivación turística de este importante recinto del cantón Valencia.
- Promover en varios medios las características que ofrece el recorrido agroturístico con el propósito de captar más personas.

15. BIBLIOGRAFÍA

- Alonso, G. R. (2019). *El Agroturismo, una visión desde el desarrollo sostenible*. Cuba: Revista Centro Agrícola.
- Andrade, B., Rojas, B., & Cabrera, M. (2022). Plan de negocios para la empresa M&B Soluciones Empresariales Creativas de la ciudad de Cuenca-Ecuador. *Revista de Investigación en Ciencias de la Administración ENFOQUES*, 6(22).
- Arguello, J., & Chamba, M. (2020). *Plan de Negocios para la creación de una empresa productora, comercializadora y exportadora de "Chocolate Fino de aroma" en el Distrito Metropolitano de Quito*. Quito, Ecuador: Escuela Politécnica Nacional.
- Atucha, A. J. (2018). *El funcionamiento de los mercados*. Mar del Plata, Argentina: Universidad Nacional de Mar del Plata.
- Castillo, N., & Carreño, D. (2019). Diseño metodológico para la caracterización de procesos, caso empresas metalmecánicas del departamento de Boyacá. *Revista INGE CUC*, 16(1).
- Castro, M. E. (2021). *Breve introducción a los conceptos de oferta, demanda y mercado*. Cali, Colombia: Universidad ICESI.
- Cedeño, A., & Torres, F. (2020). *Desarrollo de un plan de negocio para la elaboración de chocolate artesanal con alto contenido de cacao y empaque sostenible*. Guayaquil, Ecuador: Escuela Politécnica del Litoral.
- CETYS. (2021). *¿Qué es un proceso de producción empresarial?* Mexicali, México: CETYS Educación Continua.
- Chacón, G., Bustos, C., & Rojas, S. (2016). *Los Procesos de Producción y la Contabilidad de Costos*. Merida, Venezuela: Actualidad Contable Faces.
- Chanaluisa, J., & Zhingre, M. (2021). *Elaboración de chocolate artesanal con saborizantes naturales en el cantón Shushufindi provincia de Sucumbíos*. Latacunga, Ecuador: Universidad Técnica de Cotopaxi.
- Condori, P. (2020). Universo, población y muestra. *Revista Academica EAES*.
- Cuellar, L. Y. (2017). *Chocolate: más que un dulce*. Cúcuta, Colombia: Revista Convicciones.
- Escalona, K., & Viloría, M. (2019). Proyección estados financieros básicos: la situación económica. *Revista de Investigación en Ciencias de la Administración*, 3(10), 126 -134 p.
- Gaytán, J. (2020). El plan de negocios y la rentabilidad. *Revista Mercados y Negocios*, 42(1).

- Gobierno Autónomo Descentralizado del cantón Valencia. (2022). *Plan de Ordenamiento Territorial del cantón Valencia*.
- Gonzales, T. P. (2021). *Desarrollo turístico promotor socioeconómico*. Perú: Revista Científica ECOCIENCIA.
- Guardián, A., Reina, L., Reyna, J., Visitación, S., & Monrroy, J. (2021). *Formulación y evaluación de Proyectos de inversión* (<https://savezeditorial.com/index.php/savez/article/view/12/18> ed.). Editorial Savez.
- Guevara, G., & Verdesoto. (2020). Metodologías de investigación educativa (descriptivas, experimentales, participativas, y de investigación-acción). *Recimundo*, 4(3).
- Harvard Business Review. (2021). *Como crear un plan de negocio*. Editorial Reverte.
- Hernández, R., & Fernández, C. (2014). *Metodología de la investigación*. McGraw Hill Ediciones.
- Instituto Ecuatoriano de Estadísticas y Censos. (2022). *Directorio de Empresas y Establecimientos*. INEC.
- Jiménez, M., & Zambrano, D. (2019). *Caracterización del sector microempresarial comercial del cantón Valencia y su incidencia en el ámbito socioeconómico en el cantón Valencia, provincia de Los Ríos*. UTC.
- Juliá, J. (2019). *Cómo crear un Plan de Negocio útil y creíble: Guía para elaborar un Plan de Negocio Iterativo a través de la escucha activa del mercado*. Barcelona, España: Libros de Cabecera.
- Larrarte, P. (2018). *Fundamentos de Administración*. Fundación Universitaria del Área Andina.
- Leyva, J., & Guerra, Y. (2020). Objeto de investigación y campo de acción: componentes del diseño de una investigación científica. *Revista Edumecentro*, 12(3).
- Lloreda, E. Z. (2016). *El plan de negocio* (Vol. II). Madrid, España: ESIC Editorial.
- MDG Fund. (2016). *Manual de guía para la elaboración de plan de negocio*. Panamá: Empretec.
- Méndez, R. (2020). *Formulación y evaluación de proyectos de inversión: enfoque para emprendedores*. Ecoe Ediciones.
- Neil, D., & Cortez, L. (2018). *Procesos y Fundamentos de la Investigación Científica*. Ediciones UTMACH.
- Nogueira, D., Medina, A., Hernández, A., Comas, R., & Medina. (2017). Análisis económico-financiero: talón de Aquiles de la organización. Caso de aplicación. 106.115 p.

- Oliveras, J. M. (2017). *Elaboración del chocolate, una técnica dulce y ecológica*. Lima, Perú: Infocafes.
- Opera Global Business. (2017). *El estudio del mercado*. Córdoba, España.
- Pérez, J. (2019). *Guía metodológica para la formulación y evaluación de proyectos de edificaciones de máximo cinco pisos*. Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia.
- Pineda, L. P. (2017). *Diseño de plan de producción de cacao CCN-51 sector Las Piedras para exportar*. Guayaquil, Ecuador: Universidad de Guayaquil.
- Ríos, V. R. (2018). *Investigación de mercados. Aplicación al marketing estratégico empresarial* (Primera ed.). Madrid, España: ESIC.
- Sanchez, R., Charles, H., & Ramírez, A. (2020). Formulación y evaluación de proyectos. *Revista Digital FCE UNLP Ciencias Administrativas*, 1(16).
- Sánchez, V. H. (2018). *La cadena de valor del cacao en América Latina y El Caribe*. Quito, Ecuador: INIAP.
- Servicio de Rentas Internas. (Marzo de 2022). Obtenido de <https://www.sri.gob.ec/regimen-impositivo-simplificado-rise>
- Soledispa, L. (2019). *Plan de negocio y comercialización de camarones con empaque al vacío para ECUAMAR en la ciudad de Santo Domingo*. UNIANDES.
- Westreicher, G. (2020). *Producción agrícola*. Economipedia.
- Zhingre, S. O., Erazo, J., Narváez, C., & Moreno, V. (2020). Plan de negocios para evaluar la viabilidad en el sector microempresarial de repuestos de vehículos. *Revista Arbitrada Interdisciplinaria Koinonía*, 5(10), 1-22 p.