

UNIVERSIDAD DE ESPECIALIDADES ESPIRITU SANTO

Facultad de Economía y Ciencias Empresariales

Título de la Investigación:

**DISEÑO DE UN MANUAL DE PROCESOS PARA LA PRODUCCIÓN DE MANJAR
DE COCO PARA EXPORTACIÓN**

**Trabajo de investigación que se presenta como requisito para la obtención del
título de**

**INGENIERO EN CIENCIAS EMPRESARIALES con concentración en
COMERCIO EXTERIOR y DIRECCIÓN Y PLANEACIÓN COMERCIAL**

AUTOR:

NURY JARA GONZALEZ

TUTOR:

FELIPE RENDON ARIAS

SAMBORONDON, JUNIO DE 2009

AGRADECIMIENTO

Agradezco a Dios por darme fuerzas para luchar día a día y poder llegar a cumplir mis metas propuestas.

A mi familia por su apoyo incondicional durante todos estos años de estudio, ya que sin ellos no hubiese podido lograr lo que hasta ahora he logrado.

A mi esposo y mi futura hija por su paciencia y por ayudarme a salir adelante en los tiempos que más los necesite.

A mis profesores por compartir con nosotros sus conocimientos y experiencias adquiridas.

A mi tutor por dedicarme tiempo y paciencia para ayudarme a realizar mi trabajo de titulación.

	INDICE	PAG.
	RESUMEN	5
	INTRODUCCION	6
1	EL PROBLEMA	7
1.1	Planteamiento del Problema	7
1.2	Formulación del Problema	8
1.3	Objetivo General	8
1.4	Objetivos Especificos	9
1.5	Justificación	9
2	MARCO REFERENCIAL	10
2.1	Fundamentacion Teórica del Problema	10
2.2	Canales de Comercialización	12
2.3	Mercado	13
3	METODOLOGIA	17
3.1	Diseño de la Investigación	17
3.2	Población y Muestra	18
3.3	Métodos de Investigación	19
3.4	Tratamiento de la Información	19
3.5	Instrumentos: Formato Encuesta	20
3.6	Análisis e interpretación de los Resultados	22
4	PROPUESTA	36
4.1	Título de la Propuesta	36
4.2	Justificación	36
4.3	Problemática Fundamental	37
4.4	Objetivo General	37
4.5	Objetivos Especificos	37
4.6	Importancia	38
4.7	Factibilidad	38
4.8	Descripción de la Propuesta	39
4.9	Visión	39
4.10	Misión	39
4.11	Política de la Propuesta	40
4.12	Beneficios	40
4.13	Beneficiarios	40
5	CONCLUSIONES	42
6	RECOMENDACIONES	43
7	Glosario de términos	44
	Bibliografía	45
	Anexos	47

INDICE DE CUADROS		PAG
1.1	Principales países productores de confitería	14
1.2	Principales exportaciones confiteras ecuatorianas	16
1.3	Exportaciones de coco por año periodo 2005 -2008	43
1.4	Nombre de Exportadores de Coco	45
1.6	Principales países importadores de confitería	46
1.7	Proyección de exportación de manjar de coco	47

INDICE DE GRAFICOS		PAG.
Grafico 1	Conocimiento sobre las exportaciones de fibra de Coco	22
Grafico 2	Conocimiento del cultivo de Coco	23
Grafico 3	Conocimientos sobre derivados de Coco	24
Grafico 4	Producción del Manjar de Coco	25
Grafico 5	Necesidad de conocimiento sobre elaboración de manjar de Coco	26
Grafico 6	Creación de Microempresa para elaboración de Manjar de Coco	27
Grafico 7	Rentabilidad de la elaboración de Manjar de Coco para productores	28
Grafico 8	Acogida en el mercado interno y externo	29
Grafico 9	Incremento de plazas de empleo con creación de microempresa	30
Grafico 10	Elaboración de Manual se considera practica y útil	31
Grafico 11	Importancia de un manual de procesos para el desarrollo de esta actividad	32
Grafico 12	Aplicación de Manual como actividad microempresarial	33
Grafico 13	Apoyo de las autoridades al proyecto	34
Grafico 14	Valor a pagar por el manual	35

RESUMEN

El presente manual de procesos con carácter técnico y estratégico busca desarrollar e implementar tácticas, para el desarrollo de un proceso de conversión industrial, como método de ejecución, en la fabricación de productos derivados y semielaborados del coco, tanto para microempresas como para pymes con fines de exportación; además de apoyar a las organizaciones de productores en las áreas rurales.

La actual propuesta tiene como propósito, reconocer y determinar los resultados de la producción del manjar de coco, para así obtener información necesaria y conseguir una respuesta satisfactoria para el sector productor y exportador, y en especial ayudar a todo el país mediante la implementación de las PYMES como consecuencia amplificador de trabajo y divisas.

La producción del manjar de coco tendrá grandes incidencias, se lo realizará de una manera artesanal, creando lugares de trabajo entre las personas que hasta ahora solo se dedican a la siembra y venta al mayoreo del coco.

En la preparación del Manual de procesos para la fabricación de manjar de coco para exportación se utilizará la metodología descriptiva y explorativa, mediante encuestas, y la compilación de la información presentados en cuadros estadísticos.

Las entidades de apoyo ya sean asociaciones, agrupaciones gremiales, productores, artesanos, así como las cámaras de producción podrán propagar el presente manual para su buen uso, aplicación y beneficio.

INTRODUCCION

Esmeraldas, la provincia verde, como se la conoce popularmente, es una de las mayores productoras de coco, aunque no se la conoce por poseer numerosos derivados de este fruto, ni por la exportación del mismo; poseyendo la materia prima de excelente calidad; lo que nos lleva a implantar nuevos productos para favorecer a otras formas de ingreso para los individuos que trabajan en esa actividad.

La fabricación de nuevos productos derivados y semielaborados del coco tales como el manjar de coco de producción artesanal - casera, para el consumo interno (microempresa) y externo (exportación) puede acrecentar este negocio en el país, porque reviste un aporte para nuestra economía, al tratarse de un producto que puede posicionarse en mercados internacionales por su calidad y competir en iguales condiciones que otros productos como los de industria chocolatera producidos por firmas nacionales e internacionales.

El aporte del presente trabajo, es contribuir a mejorar el nivel de calidad alimenticia y vida de los consumidores con un proceso que este libre de químicos; abriendo la posibilidad a personas del sector con tendencia a organizar y crear su propia microempresa.

Los mercados a los que atenderemos con esta metodología propuesta en base al manual de procesos, será el interno y el externo; tomando como referencia a la Unión Europea y Norteamérica, por ser estos grandes consumidores de productos de confitería, con gran potencial de crecimiento y expansión para nuestras exportaciones.

CAPITULO I EL PROBLEMA

1.1 Planteamiento del problema

La problemática se halla en la falta de estrategias de producción dentro del proceso de comercialización y exportación de un nuevo producto emanado del coco, la falta de tecnología e inversión para elaborar productos con marca ecuatoriana y en base a ese inconveniente investigamos el progreso de un proceso de transformación industrial como método de ejecución.

Es fundamental recalcar que la tendencia del mercado esta orientando su andar hacia la producción y evolución de productos naturales, primordialmente a mercados más desarrollados tales como el europeo, parte de Norteamérica y Japón.

En Ecuador por medio de entidades gubernamentales y del sector privado como: CORPEI, MAGAP, FEDEXPOR y el Ministerio de Industrias y Productividad – MIPRO, Ministerio de Salud – MS entre otros, ofrecen soporte a proyectos como en el que se está desarrollando, confirmando el factor esencial que respalda la propuesta.

Actualmente, el sector empresarial y productor ecuatoriano se encuentra completamente desorientado por la falta de información y guía para elaborar productos artesanales con una conciencia de beneficio a la comunidad y de crear cargos de trabajo en nuestro país.

Con este problema que nos aflige a todos los ecuatorianos nos vemos en la necesidad de investigar la manera de examinar y enviar nuestros productos hacia mercados internacionales y de esta manera formar ingresos de divisas que nos ayuda en la economía nacional.

El presente estudio puede señalar que los cultivos no tradicionales de exportación pueden tener varios efectos positivos sobre la población rural de menores ingresos. El grado de intervención de los pequeños productores artesanales en el proyecto dependerá en primera instancia de medidas del Estado que posibilitaran su paso al crédito y de las posibilidades de efectuar contratos con compañías industriales.

1.2 Formulación del problema

¿Qué importancia tiene la implementación de estrategias de producción en el proceso de comercialización y exportación del manjar de coco?

1.3 Objetivo General:

- ◆ La actual propuesta va a ayudar a optimizar el proceso de producción e industrialización de los derivados y semielaborados del coco, concretamente el manjar de coco, con el propósito de exportar a la Unión Europea y Norteamérica; encaminado al sector productor y exportador de derivados del coco; con este trabajo se logrará solucionar en el corto y mediano plazo dificultades como, disminuir el riesgo de desempleo, falta de oportunidades, crear valor y forjar un vínculo de pertenencia hacia la población que desarrolla o se mantiene con esta actividad.

1.4 Objetivos Específicos:

1. Identificar la falta de desorganización de los fabricantes de coco para fomentar el desarrollo socioeconómico del entorno.
2. Establecer la necesidad de crear un producto con valor agregado que estimule la producción de coco.
3. Diseñar un manual técnico y estratégico para que este sea de comprensión y uso de los productores de coco con el fin de exportar el producto.

1.5 Justificación

La idea de tomar la producción de manjar de coco con fines exportables como tema de este proyecto de investigación es por la falta de esquema de un manual para la producción e incentivo a la creación de un nuevo proceso que genere expectativas para los usuarios del sector.

La presente propuesta tiene como finalidad examinar y establecer los resultados de la fabricación del manjar de coco, para así generar información necesaria y lograr una respuesta satisfactoria para el sector productor y exportador.

Adicionalmente, se utilizará como herramienta de trabajo, consulta y orientación para emplear y conocer la metodología y los procedimientos que se deben alcanzar para la confección del producto, así mismo establecer los beneficios que poseerían al efectuar dicho sistema; y auxiliara a las personas implicadas en la producción a tomar decisiones atinadas al momento de empezar el negocio.

CAPITULO II MARCO REFERENCIAL

2.1 Fundamentación teórica del problema

Nuestro país se encuentra fraccionado por 4 grandes regiones, por tradición cultural, es un estado donde se fabrica un sinfín de artesanías con materiales muy variados. La artesanía se recalca por sus tonos, gamas, diseños y creativas formas, que manifiestan la diversidad de nuestras cuatro regiones nativas. Panoramas, personas, animales, creencias y mitos son plasmados con gran habilidad por los artistas artesanos; obteniendo artesanías que llevan a todo el mundo un mensaje de alegría y hermandad.

En provincias de la Costa y la Región Insular se hallan artesanías de conchas marinas, cáscara de coco, tagua, coral, fibras vegetales, paja, cuero, maderas, lata, latón, palo de balsa y caña gadúa.

La Sierra brinda artesanías manufacturadas con lana cruda, barro, madera, cuero, cabuya, algodón, cerámica, mazapán, crin de caballo, hojas de choclo (cutul), lata, latón, hierro forjado, cera, vidrio, pieles, paja, paños, tagua, cuernos de vacuno, bronce, mármol, oro, plata y otros metales.

En el Oriente se ofrecen artesanías hechas con plumas, palma de chonta, balsa y fibra de kumai.

Actualmente el coco solo se lo conoce por derivados de su fibra, de la cáscara.

A través del uso de tecnologías y métodos desarrollados con diversos convenios, comunidades amazónicas en el Estado del Para, Brasil convierten la fibra de la cáscara de coco en descansa cabezas, para-soles.

Las Comunidades siembran el coco en sistemas agroforestales y procesan la fibra hasta la obtención de trencillas.

Ecuador conserva una gran cantidad de recursos naturales, que permiten a sus artesanos e industria artesanal ofrecer una gran diversidad de artesanías.

Los artesanos e industrias artesanales mantienen la riqueza nativa de los diseños, pero se instruyen y especializan a fin de salir a mercados internacionales ofreciendo volumen, calidad y cumplimiento en las entregas.

Esmeraldas se destaca por su baile exótico, su alegría y la venta de dulces y alimentos elaborados en base del coco; se podría decir que la artesanía es la principal herencia para los ecuatorianos que se dedican a esta actividad.

La preparación del manjar de coco tendrá grandes incidencias porque se lo elaborara de forma artesanal generando empleo entre las personas que hasta ahora solo se dedican al cultivo y venta al por mayor del producto.

Recientes estudios publicados en medios de comunicación como revistas, documentales, diarios e incluso Internet informan los daños que provocan a mediano y largo plazo sustancias químicas a las que estamos expuestos a diario ya sea por ingerir alimentos tratados con ellas o por contacto de otros tipos de productos que diariamente son usados en nuestros hogares y trabajos y que a corto y mediano plazo dan origen a enfermedades que van minando el tiempo de vida de las personas.

Lo que se desea conseguir con el presente proyecto es dar solución a la demanda de alimentos sanos y abrir paso a todos aquellos inversionistas que se muestran timoratos en el mercado.

Actualmente, el coco solo se lo conoce por la exportación de su fibra de origen vegetal blando, que son primordialmente de la corteza o fruto de plantas, como el lino, algodón, tagua, entre otras.

Otro derivado del coco es su aceite vegetal que se utiliza para la elaboración de subproductos que se encuentran en el mercado. Esto revela las variadas oportunidades que muestra este cultivo para satisfacer las diferentes necesidades del hombre, tanto desde el punto de vista nutritivo, como artesanal.

Nosotros podemos dar a conocer al coco de una manera distinta, orientados a la industria alimenticia, algo nuevo que llame la atención al turista.

El presente proyecto busca implantar un nuevo producto de repostería cuyo denominador común es el color más o menos blanco o la presencia de almendras. Pero el más conocido hoy por hoy es el compuesto primordialmente de leche, almendras, azúcar y harina de arroz. A esta fórmula añaden el manjar blanco Catalán y el blanc-monger francés. También está un manjar blanco hispanoamericano, que es una crema conseguida cociendo leche, azúcar y vainilla y reduciéndolo mucho, pero añadiremos un nuevo ingrediente que será el coco. El coco será nuestro primordial ingrediente porque se busca crear un producto diferente al actual que es el manjar de leche.

2.2 Canales de comercialización

Basados en el beneficio de los recursos naturales y el trabajo en conjunto con los pequeños productores garantizados bajo la certificación de comercio justo, buscando

igualdad de oportunidades, progreso económico de todas las partes y cuidado por el medio ambiente.

Se lo puede entregar a fundaciones, escuelas, empresas exportadoras con vínculos a los mercados meta y empresas internacionales que solicitan manjar de calidad. Exportar el producto que tendremos será una efectiva lucha donde estableceremos nuestro potencial.

Con la capacidad de fabricación y la competitividad para organizar y proyectar debidamente la producción podremos lograr los compromisos que consigamos.

La disponibilidad de recursos financieros, los conocimientos técnicos y artesanales del personal y en general de una estructura organizada beneficiará el progreso del negocio internacionalmente en el área para la comercialización; será un producto con gran potencial de competencia.

2.3 Mercado

La acogida mundial de coco esta liderada por los países asiáticos. Los tres más importantes productores del mundo son Indonesia, Filipinas e India. Su presencia es incuestionable en el mercado internacional, debido a la industrialización de los subproductos y al impulso de su capacidad exportadora.

CUADRO 1.1 PRINCIPALES PAISES PRODUCTORES DE CONFITERIA					
Países por producto básico					
Producto básico seleccionado : COCO			Año seleccionado : 2005		
Clasifi.	Producto básico	Producción (Int \$1000) Nota		Producción (MT) Nota	
1	Indonesia	1.474.172	C	16.300.000	F
2	Filipinas	1.311.380	C	14.500.000	F
3	India	859.180	C	9.500.000	F
4	Brasil	274.380	C	3.033.830	
5	Sri Lanka	176.358	C	1.950.000	F
6	Tailandia	135.660	C	1.500.000	F
7	México	86.732	C	959.000	F
8	Viet Nam	85.014	C	940.000	F
9	Malasia	64.212	C	710.000	F
10	Papua Nueva Guinea	58.786	C	650.000	F
11	Tanzania, Rep Unida de	33.463	C	370.000	F
12	Myanmar	31.654	C	350.000	F
13	Vanuatu	28.489	C	315.000	F
14	Ghana	28.489	C	315.000	F
15	China	22.610	C	297.500	F
16	Salomón, Islas	24.961	C	276.000	*
17	Mozambique	23.967	C	265.000	F
18	Côte d'Ivoire	21.706	C	240.000	F
19	Dominicana, República	16.279	C	180.000	F
20	Jamaica	15.375	C	170.000	F
	No symbol = Cifra	* = Cifra extraoficial			

	official F = Estimación de la FAO	C = Cifra calculada
La producción en Int \$1000 han sido calculados basados en precios internacionales 1999-2001		

Fuente: FAO

Ecuador se destaca con sus exportaciones de artesanías a Estados Unidos, España, Canadá, Chile, Reino Unido, Alemania, Italia y Francia entre otros.

Al iniciar la investigación para exportar se debe encaminar los estudios como mínimo 60 mercados exceptuando aquellos que presenten aspectos dificultosos e infructíferos.

Los primeros en eliminar son:

- Aquellos que por su distancia no se encuentren al alcance por ningún medio de comunicación.
- Mercados en los que su poder adquisitivo es por lo regular bajo.
- Todos los mercados que tengan tasas inadecuadas e impositivas y procedimientos aduaneros considerablemente costosos.
- Mercados que posean localmente productos afines y económicos en relación al nuestro.

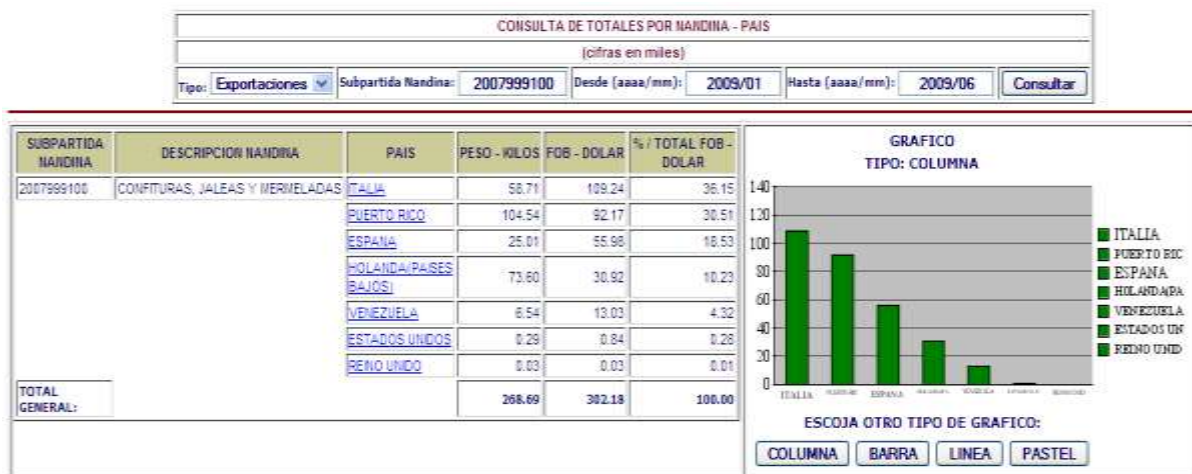
Escogeremos mercados con los cuales tengamos acuerdos comerciales, donde la competitividad nacional y extranjera sea regular y donde podamos hallar medios y relaciones de venta.

La identificación y elección de las oportunidades comerciales son esenciales para alcanzar la introducción exitosa en los mercados externos, en este caso se trata

de identificar los mercados y países con mayor potencial. Investigaciones orientadas a identificar oportunidades comerciales para un producto en un sector o nicho de mercado.

En este caso no tomaremos en cuenta a los países tropicales y nos dirigiremos hacia la Unión Europea y Norteamérica ya que son mercados con alto potencial para el sector confitero ecuatoriano como vemos en el cuadro estadístico presentado a continuación:

CUADRO 1.2 PRINCIPALES EXPORTACIONES CONFITERAS ECUATORIANAS



Fuente: Banco Central del Ecuador

Tenemos que tomar en cuenta el alto índice de inmigrantes latinos que conocen el coco y los productos derivados de el, pero son muy pocos los que conocen sobre el manjar de coco.

CAPITULO III METODOLOGIA

3.1 Diseño de la investigación

El trabajo de investigación atañe a la modalidad conocida como proyecto factible o de intervención y comprende la exposición, producción y desarrollo de una propuesta para solucionar problemas, requerimientos o necesidades de un grupo social, y de comerciantes dedicados a la venta de coco. Puede referirse a la formulación de programas, políticas y procesos, métodos y tecnologías.

La metodología aplicada en este proyecto para desarrollarlo y ponerlo en práctica consiste en una investigación bibliografica y de campo.

Para la elaboración del Manual de procesos para la producción de manjar de coco para exportación se utilizara una metodología descriptiva y exploratoria, basándose en los siguientes indicadores:

- Obtención de información cuantitativa estadística mediante encuestas a cultivadores de coco ubicados en la vía principal de Atacames.
- Recopilación de la información y elaboración de cuadros estadísticos para examinar los resultados conseguidos y calcular el grado de conocimiento de los cultivadores de coco respecto a la producción del manjar de coco.

3.2 Población y Muestra

La población esta conformada por 100 cultivadores, que trabajan en la vía principal de Atacames de la Provincia de Esmeraldas.

De la población total se calculara el tamaño de la muestra considerando los dos aspectos fundamentales como son los cultivadores y comerciantes en función de sus actividades.

Determinación de la muestra:

$$n = \frac{z^2 pqN}{e^2 N + Z^2 pq}$$

Donde:

n= tamaño de muestra

Z= nivel de confianza (95%)

p= probabilidad que el evento ocurra (50%)

q= probabilidad que el evento no ocurra (50%)

e= error permitido (5%)

N= población

$$n = \frac{(1.96)^2 (0.5) (0.5) (100)}{(0.05)^2} = 38,416 = 38$$

Conclusión:

La muestra lograda es de 38 cultivadores o comerciantes, pero se realizó 40 encuestas entre los productores y comerciantes de coco que se dedican a su venta al por mayor.

3.3 Métodos de Investigación

Método Inductivo- Deductivo: Con este método se demostrara la necesidad de elaborar un manual para los productores o comerciantes de coco para su venta al por mayor con el fin de que logren mayor conocimiento en relación a los procesos en la fabricación de un producto de excelente calidad.

Métodos Empíricos

El método empírico que se utilizara en el estudio es:

Observación Científica: Se utilizara la observación científica a través de encuestas a los productores o comerciantes de coco para su venta al por mayor. Los resultados de las encuestas nos permitirán detectar las oportunidades de mejora para las personas que trabajan en esta área.

3.4 Tratamiento de la Información:

Para conseguir la información que respalde este trabajo de investigación, se procedió a encuestar a los productores de coco para indicar estadísticamente la necesidad de elaborar un manual de procesos para la elaboración de manjar de coco con fines exportables.

Obtenida la información de las encuestas realizadas se procedió al respectivo análisis e interpretación de las mismas, para justificar la elaboración de este Manual de procesos para la elaboración de manjar de coco con fines exportables.

3.5 Instrumentos

A continuación se presenta el formato de la encuesta utilizado para evaluar los conocimientos de los productores con respecto a la fabricación de un nuevo producto elaborado de coco y además valorar la importancia de tener un manual de referencia para su exportación.

Formato de Encuesta

ENCUESTAS A PRODUCTORES Y COMERCIANTES DE COCO PARA SU VENTA AL POR MAYOR

1. ¿Conoce usted que nuestro país es reconocido a nivel mundial por las exportaciones de artesanías manufacturadas con fibra de coco?
SI _____ NO _____
2. ¿Conoce usted que en la Provincia de Esmeraldas existen ciertos sectores, que solo se planta coco para su venta al por mayor?
SI _____ NO _____
3. ¿Conoce usted que se puede producir otro derivado del coco a excepción de los productos típicos alimenticios?
SI _____ NO _____
4. ¿Esta de acuerdo en manufacturar un producto derivado del coco, como el manjar de forma artesanal?
SI _____ NO _____
5. ¿Considera necesario poseer conocimiento relacionado al proceso de la preparación del manjar de coco?
SI _____ NO _____

6. ¿Cree beneficioso crear una microempresa artesanal para fabricar este producto?
SI_____ NO_____
7. ¿Considera usted que fabricar manjar de coco será rentable para sus productores?
SI_____ NO_____
8. ¿Cree que este producto gozará acogida en el mercado local y exterior?
SI_____ NO_____
9. ¿Considera que con la implementación de una microempresa artesanal se desarrollara nuevas plazas de trabajo?
SI_____ NO_____
10. ¿Considera usted que la elaboración de un Manual de procesos para la elaboración de Manjar de coco será práctica y útil?
SI_____ NO_____
11. ¿Considera usted indispensable el uso de un Manual de Procesos que contribuya al desarrollo de esta actividad?
SI_____ NO_____
12. ¿Consideraría usted la aplicación del Manual de Procesos con fines productivos y de desarrollo como actividad microempresarial?
SI_____ NO_____
13. ¿Consideraría usted que las autoridades respectivas deben apoyar este proyecto?
SI_____ NO_____
14. ¿Cuánto pagaría usted por este Manual, conociendo las ventajas y beneficios futuros?
Entre usd25 y usd50 _____ Entre usd50 y usd100 _____

3.6 Análisis e interpretación de los resultados

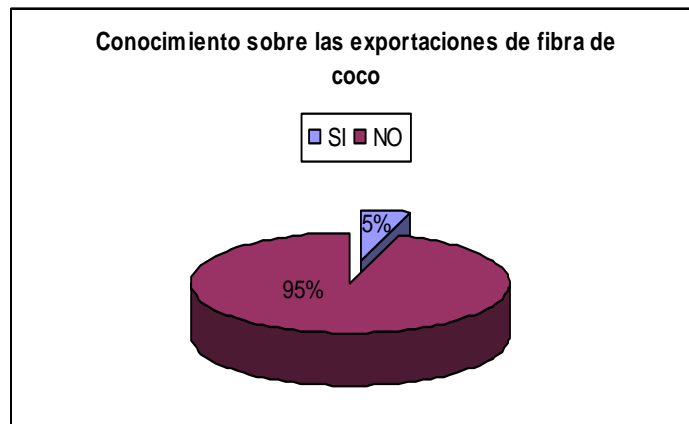
- **Pregunta 1.- ¿Sabe usted que somos conocidos mundialmente por las exportaciones de artesanías elaboradas con fibra de coco?**

Muestra: 40 productores o comerciantes de coco al por mayor

Resultados

Alternativas	Frecuencia	Porcentaje
SI	2	5%
NO	38	95%

Gráfico # 1



Análisis

De acuerdo a los resultados obtenidos en la primera pregunta se muestra un evidente desconocimiento por parte de los encuestados acerca de la exportación de la fibra de coco como manufactura para elaborar otros productos; entre otras respuestas esto se debe a que el coco no es un producto tradicional de exportación.

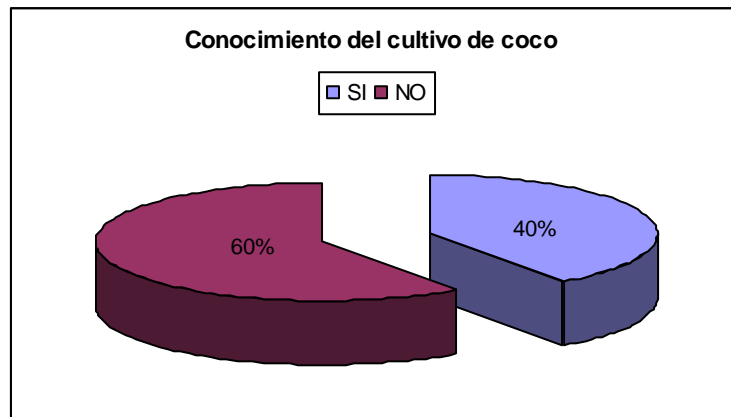
- **Pregunta 2.- ¿Sabe usted que en ciertos sectores de Esmeraldas, solo se cultiva coco para su venta al por mayor?**

Muestra: 40 productores o comerciantes de coco al por mayor

Resultados

Alternativas	Frecuencia	Porcentaje
SI	16	40%
NO	24	60%

Grafico # 2



Análisis

De acuerdo a la información proporcionada a los encuestados sobre el cultivo de coco, solo el 40% sabía que los productores solo se dedican a la venta al por mayor del producto a zonas cercanas alrededor de Esmeraldas, quien el consumidor final, se dedica a comercializarlo en productos comestibles, típico de la costa y el 60% no sabía.

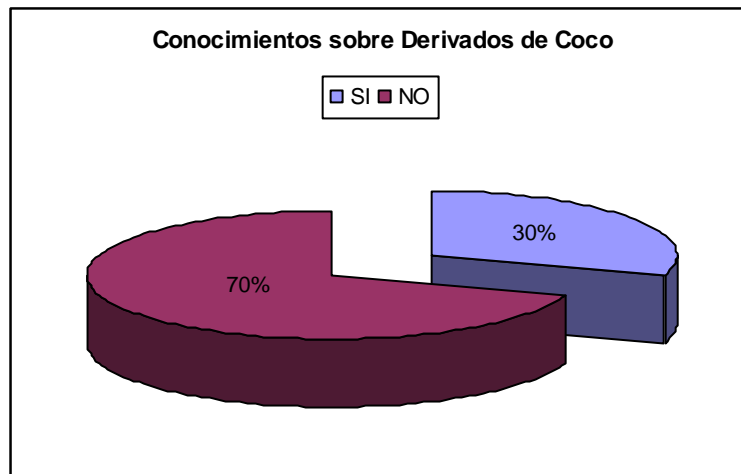
- **Pregunta 3.- ¿Sabe usted que se puede producir otro derivado del coco a excepción de los productos típicos alimenticios?**

Muestra: 40 productores y comerciantes de coco al por mayor

Resultados

Alternativas	Frecuencia	Porcentaje
SI	12	30%
NO	28	70%

Grafico # 3



Análisis

Existe un gran desconocimiento de otros productos elaborados en base al coco, como muebles decorativos artesanales, la gran mayoría de los encuestados no sabían que existían productos decorativos a base de coco, solo tenían conocimientos de los productos tradicionales que se comercializan dentro del país como la cocada por ejemplo.

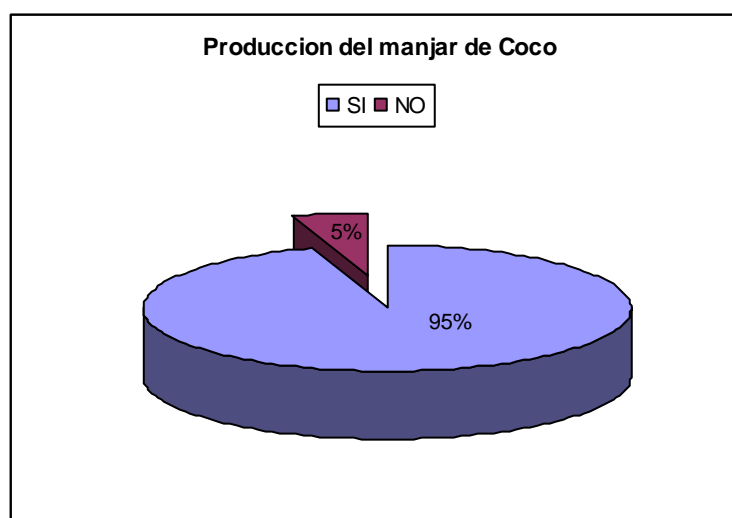
- **Pregunta 4.- ¿Esta de acuerdo en elaborar un producto derivado del coco, como el manjar de forma artesanal?**

Muestra: 40 productores y comerciantes de coco al por mayor

Resultados

Alternativas	Frecuencia	Porcentaje
SI	38	95%
NO	2	5%

Gráfico # 4



Análisis

La mayoría de los encuestados muestran gran interés por un proyecto en la creación de manjar de coco por medios artesanales, solo un 5% no mostró interés.

- **Pregunta 5.- ¿Cree usted necesario tener conocimiento respecto al proceso de la elaboración del manjar de coco?**

Muestra 40 productores y comerciantes de coco al por mayor

Resultados

Alternativas	Frecuencia	Porcentaje
SI	36	90%
NO	4	10%

Grafico # 5



Análisis

El cuadro estadístico muestra que gran parte de los productores de coco están de acuerdo con obtener mayor conocimiento sobre el proceso para la elaboración de manjar de coco, ya sea por medio del manual y capacitaciones.

- **Pregunta 6.- ¿Considera conveniente crear una microempresa artesanal para elaborar este producto?**

Muestra 40 productores y comerciantes de coco al por mayor

Resultados

Alternativas	Frecuencia	Porcentaje
SI	40	100%
NO	0	0%

Grafico # 6



Análisis

Si se tiene una excelente calidad del producto y cantidad suficiente para abastecer mercados, claro que se podría crear una microempresa artesanal para elaborar este producto, respondieron el 100% de los encuestados.

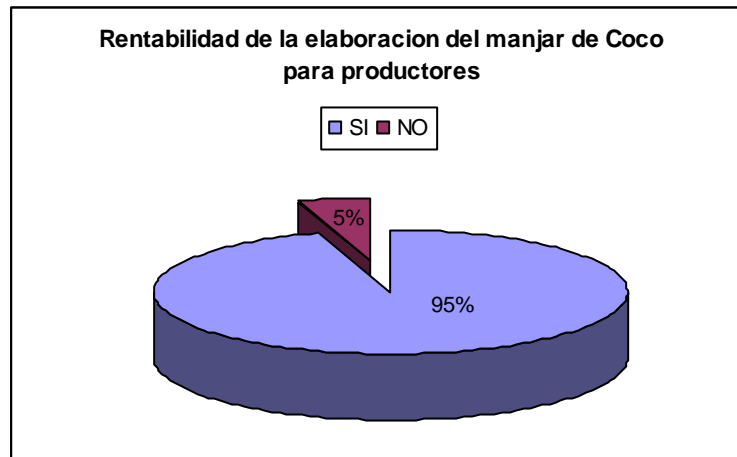
- **Pregunta 7.- ¿Cree usted que elaborar manjar de coco será rentable para sus productores?**

Muestra 40 productores y comerciantes de coco al por mayor.

Resultados

Alternativas	Frecuencia	Porcentaje
SI	38	95%
NO	2	5%

Grafico # 7



Análisis

Al aumentar la producción y comercialización del producto se generara fuentes de trabajo lo que será beneficio económico para sus productores por lo que como podemos ver en el cuadro estadístico la mayoría de los encuestados respondieron que si.

- **Pregunta 8.- ¿Cree que este producto tendrá acogida en el mercado interno y externo?**

Muestra 40 productores y comerciantes de coco al por mayor

Resultados

Alternativas	Frecuencia	Porcentaje
SI	40	100%
NO	0	0%

Grafico # 8



Análisis

El cuadro estadístico muestra que el 100% de los encuestados están de acuerdo con la pregunta realizada, pues creen que un producto muy bien elaborado tendrá futuro en el mercado interno y externo, principalmente por la variedad del mismo y por las oportunidades presentadas.

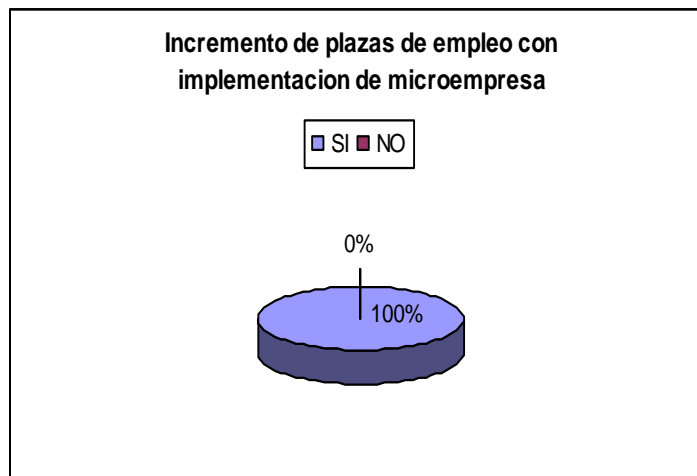
- **Pregunta 9.- ¿Considera que con la implementación de una microempresa artesanal se incrementara nuevas plazas de trabajo?**

Muestra 40 productores y comerciantes de coco al por mayor

Resultados

Alternativas	Frecuencia	Porcentaje
SI	40	100%
NO	0	0%

Grafico # 9



Análisis

Con la implementación de una microempresa artesanal el 100% de los encuestados considera que se incrementara nuevas plazas de trabajo, y que beneficiara tanto a las personas que se dediquen a esta actividad, como al país entero porque genera ingresos económicos y promoverá el turismo si se explota con propagandas el área donde se lo elaborara con sus futuras exportaciones.

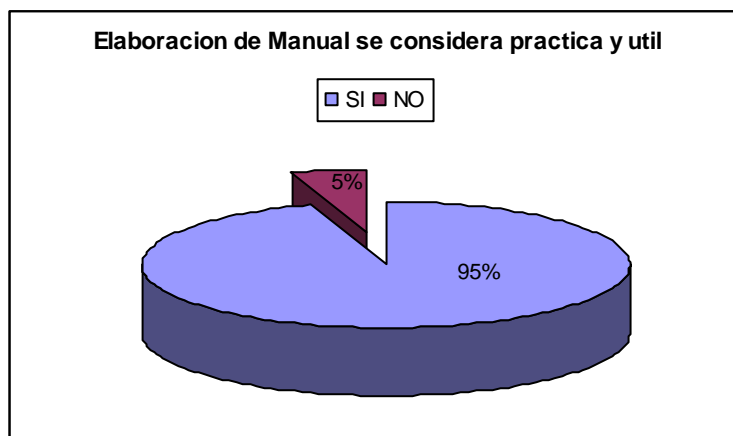
- **Pregunta 10.- ¿Considera usted que la elaboración de un Manual de procesos para la elaboración de Manjar de coco será práctica y útil?**

Muestra 40 productores y comerciantes de coco al por mayor

Resultados

Alternativas	Frecuencia	Porcentaje
SI	38	95%
NO	2	5%

Gráfico # 10



Análisis

El cuadro estadístico demuestra que la mayoría de los encuestados consideran realmente necesaria la elaboración de un manual de procesos para la elaboración de manjar de coco con fines exportables, para obtener obviamente los conocimientos necesarios respecto al tema que no ha sido explotado anteriormente.

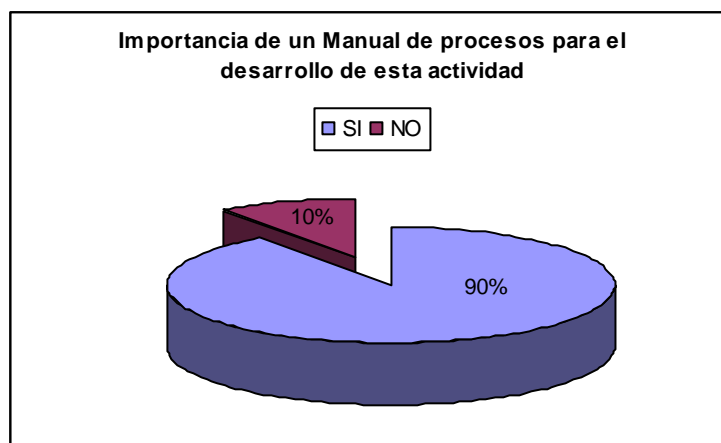
- **Pregunta 11.- ¿Considera usted indispensable el uso de un Manual de Procesos que contribuya al desarrollo de esta actividad?**

Muestra 40 productores y comerciantes de coco al por mayor

Resultados

Alternativas	Frecuencia	Porcentaje
SI	36	90%
NO	4	10%

Grafico # 11



Análisis

El uso de un manual de procesos para la elaboración del producto que contribuya al desarrollo de esta actividad lo consideran indispensable un 90% de los encuestados, debido a que los productores se encuentran desorientados con respecto al tema.

- **Pregunta 12.- ¿Consideraría usted la aplicación del Manual de Procesos con fines productivos y de desarrollo como actividad microempresarial?**

Muestra 40 productores y comerciantes de coco

Resultados

Alternativas	Frecuencia	Porcentaje
SI	40	100%
NO	0	0%

Grafico # 12



Análisis

El 100% de los encuestados considerarían la aplicación de manual para desarrollarlo como una actividad microempresarial debido a que el producto es bueno, solo que no ha sido completamente explotado.

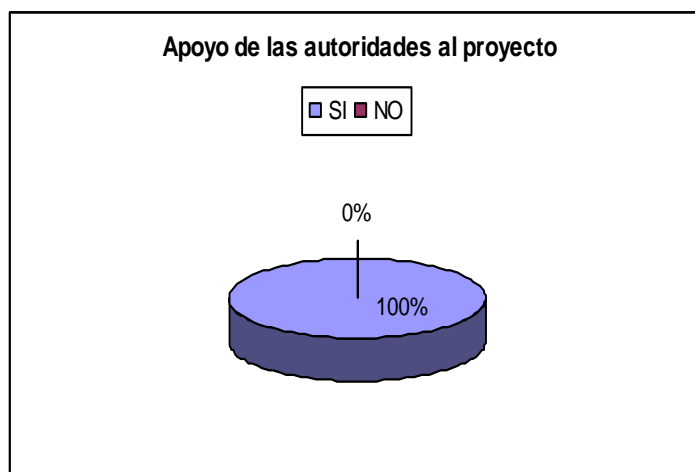
- **Pregunta # 13.- ¿Consideraría usted que las autoridades respectivas deben apoyar este proyecto?**

Muestra 40 productores y comerciantes de coco al por mayor

Resultados

Alternativas	Frecuencia	Porcentaje
SI	40	100%
NO	0	0%

Grafico # 13



Análisis

En este cuadro nos podemos dar cuenta que el 100% de los encuestados opino que las autoridades deberían apoyar e impulsar proyectos como este, para que no exista pobreza en áreas rurales donde solo se dediquen a una sola actividad e incentivar a la negociación y aprendizaje de las personas que se involucren, pues esto hará crecer aun mas el país.

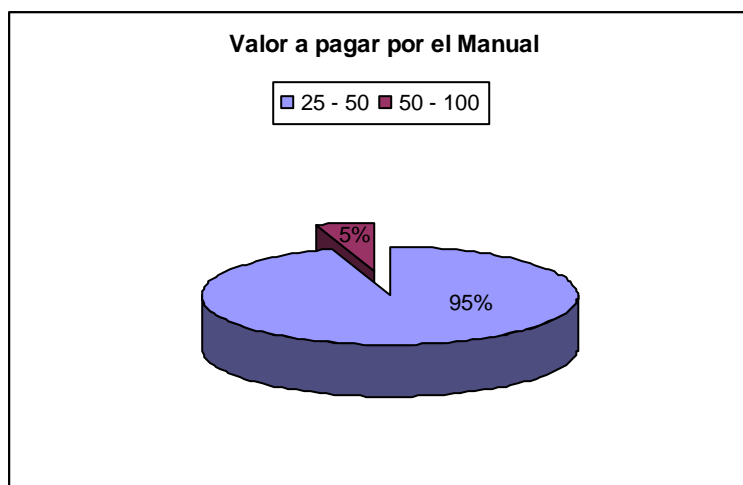
- **Pregunta # 14.- ¿Cuánto pagaría usted por este Manual, conociendo las ventajas y beneficios futuros?**

Muestra 40 productores y comerciantes de coco al por mayor

Resultados

Alternativas	Frecuencia	Porcentaje
25 – 50	38	95%
50 – 100	2	5%

Gráfico # 14



Análisis

La mayoría de los encuestados estarían dispuestos a pagar entre 25 y 50 dólares por el manual.

CAPITULO IV PROPUESTA

4.1 Titulo de la propuesta:

MANUAL DE PROCESOS PARA LA PRODUCCION DE MANJAR DE COCO PARA EXPORTACION

4.2 Justificación

Luego del respectivo análisis de la investigación por medio de las encuestas, sobre el conocimiento de los productores y comerciantes de coco que se dedican a su venta al por mayor del proceso para la exportación de manjar de coco, podemos atrevernos a decir que existen vacíos en los contenidos no solo de conocimientos teóricos sobre los requisitos que deben obtener sino también en que este producto aunque no sea tradicional puede llegar a alcanzar un nicho de mercado en el exterior.

Debemos tener presente pues que para poder realizar la exportación es necesario que los productores de coco sean debidamente capacitados por medio del manual y por medio de personas que tengan conocimientos sobre como trabaja la aduana y los requisitos necesarios para poder llevar a cabo este proyecto.

Por estos motivos pongo en consideración un Manual de procesos de elaboración de manjar de coco con fines exportables como una guía didáctica fácil de aplicar y de comprender que detalla paso a paso cada uno de los procedimientos que se deben llevar a cabo.

4.3. Problemática Fundamental

El problema fundamental que hemos encontrado en la realización de este proyecto es que Ecuador no consta como gran exportador de coco como materia prima ni derivados alimenticios elaborados artesanalmente y para que esto se logre debe existir un organismo encargado de regular la producción del manjar de coco, así como es necesaria una acción gubernamental para lograr la exportación del mismo.

Además se debe cumplir con las especificaciones y barreras arancelarias que exigen, los países que se convertirán en nuestros posibles importadores.

4.4 Objetivo General

- Incentivar la producción del manjar de coco mediante una microempresa para mejorar la rentabilidad de los productores de coco y captar la atención de medios gubernamentales y/o privados para apoyar la inversión y proyectarlo hacia el exterior.

4.5 Objetivos Específicos

1. Definir los mercados potenciales para la exportación del producto.
2. Posicionar una marca en el mercado mundial.
3. Lograr que el manual sirva como directriz para futuras exportaciones.
4. Destacar el consumo mediante “un producto sano”.
5. Fomentar el crecimiento de la economía de las familias que se dediquen a la elaboración del manjar de coco y la del propio país.

4.6 Importancia

El presente proyecto es importante porque desea introducir al mercado un producto capaz de generar recursos para el país, ofreciendo fuentes de empleo, y alimentos de calidad.

También porque es un trabajo que va hacer de utilidad para quienes lo consulten y deseen incursionar en la producción. A través de este proyecto se desea aprovechar el 100% de la pulpa de coco, ya que actualmente se utiliza únicamente su fibra para la elaboración de cosméticos, productos artesanales de decoración; cordones y medicinas.

4.7 Factibilidad

La propuesta será viable siempre y cuando los organismos competentes estén dispuestos a ayudar con los financiamientos a los interesados, al analizar el mercado nos dimos cuenta que se puede llevar acabo porque de esta manera se contribuye al desarrollo comercial en nuestro país, mediante un manual que marcará las directrices y ayudará a la exportación del manjar, ya que facilitará información adecuada que ayude a los productores de coco existentes que hasta ahora solo se dedican a la venta del producto al por mayor, y a los que deseen incursionar en este campo y hacer de él, un negocio rentable.

Es factible porque tiene como meta incrementar el consumo de productos elaborados de forma artesanal para despertar el interés y motivar la participación de los pequeños y medianos productores y comercializadores de la fruta, que en sus planes de expansión y crecimiento está el de incursionar a los mercados internacionales para exportar.

A través de organismos como el MAGAP, CORPEI, FEDEXPOR, etc. se podrá llevar a cabo el plan de exportación del manjar de coco, ya que con ayuda o posible financiamiento del Banco del Fomento, Corporación Financiera Nacional, y los organismos de apoyo al sector; los microempresarios que deseen incursionar en el negocio podrán hacerlo debido a que su inversión no será tan alta, pero generará grandes beneficios.

4.8 Descripción de la Propuesta

La propuesta es un proceso que va encaminado a diversificar la oferta exportable de nuestro país la misma que esta estructurada de la siguiente forma:

1. Título y hoja de portada
2. Objetivos del Manual
3. Estrategias para la elaboración del manjar de coco
4. Condiciones para su exportación
5. Empaque y almacenaje
6. Trámites legales para su exportación

4.9 Visión

Mi visión es ser reconocidos a nivel internacional y nacional como exportadores de manjar de coco de excelente calidad con marca propia fortaleciendo la identidad cultural de la región y el país respaldados con la certificación de Comercio Justo. Logrando crecimientos permanentes de las ventas y posicionamiento de la marca.

4.10 Misión

Proveer manjar de coco a los mercados nacionales comenzando en la provincia de Esmeraldas, basados en el aprovechamiento de los recursos naturales y el trabajo conjunto con pequeños productores, buscando igualdad de oportunidades, desarrollo económico, para luego buscar expansión en el mercado internacional.

4.11 Política de la Propuesta

Con la propuesta se busca beneficiar a todo el país mediante la implementación de las PYMES como generador de empleo y divisas mediante la producción del manjar de coco y su exportación.

4.12 Beneficios

- ◆ Este proyecto es importante porque busca desarrollar una nueva fuente de trabajo en un sector rural.
- ◆ Generar divisas al país y buscar un nuevo producto no tradicional para la exportación.
- ◆ Con esto reduciremos la tasa de desempleo, daremos trabajo a personas necesitadas e incrementaremos su aporte económico en cada hogar.
- ◆ Además de ubicar un producto totalmente sano en un nicho de mercado.
- ◆ Impacto ambiental, económico y social.

4.13 Beneficiarios

Los beneficiarios directos del presente proyecto son todos y cada uno de los integrantes de la producción quienes a través de una inversión de capital y un esfuerzo en conjunto pondrán en marcha el desarrollo de un producto altamente competitivo.

Sin lugar a duda los beneficios que trae el presente proyecto no solo se traduce en obtener utilidades si no que busca generar fuentes de trabajos directos e indirectos que van a mejorar la calidad de vida de cada uno de los integrantes de esta gran cadena que empieza por:

- Pequeños y Medianos Productores
- Recursos Humanos y familiares

- Canales De Comercialización
- Inversionistas y Autores Del Proyecto

1. Conclusiones

2. Desarrollar mediante la propuesta de aplicación del manual para la producción del manjar de coco como una nueva alternativa al producto no tradicional y desarrollo de las PYMES en el sector con fines de exportación que generara plazas de trabajo.
3. Crear un producto artesanal libre de químicos, 100% natural que contribuirá con el ahorro de recursos técnicos, financieros, ecológicos e investigativos al no generar un alto costo.
4. Transformar a los productos derivados y semielaborados del coco en un producto de alta demanda y posicionamiento tanto local como internacionalmente por su contribución al suplemento nutricional diario de los hogares ecuatorianos ya que es rico en vitaminas, proteínas y minerales.
5. Explotar a los derivados del coco no solamente en la elaboración de aceite de palma ya que se aprovecha su fibra y no la pulpa, cuando se puede utilizar el 100% de la fruta es decir fibra y pulpa con lo que se optimiza la materia prima y no existe merma o desperdicio.

6. Recomendaciones

1. Promover la formación de una asociación de gremios, productores, artesanos que difundan el presente manual para uso, aplicación y beneficio de los interesados en generación de producción y riqueza.
2. Las cámaras de producción mediante sus áreas especiales y de gestión dar soporte técnico y asesoría en áreas financieras, tributarias, comercio exterior, logística, etc. con la finalidad de reducir costos y generar un efecto multiplicador.
3. Los organismos internacionales de apoyo en vínculo con la CORPEI desarrollar y crear mediante las ferias internacionales cultura y valores en el producto resaltando sus bondades y beneficios.

7. Glosario de términos

- **Timorato:** Tímido, indeciso, encogido.
- **Cuenco:** vaso de barro hondo y ancho, y sin borde o labio.
- **Copra ball:** pulpa del coco seco.

Bibliografía

- MEDARDO, Lizano, proyecto, Guía Técnica del cultivo de coco, Ministerio de Agricultura y Ganadería, Técnico en Fruticultura del Programa Nacional de Frutas de El Salvador.
- BASLEV, H. y MORAES, M. "Sinopsis de la Palmeras de Bolivia", La Paz, Bolivia. Botanical Institute Aarhus University y Herbario Nacional de Bolivia, 1989.
- BERG, H.G. "La Cuarentena Vegetal : Teoría y Practica". OIRSA. San Salvador, El Salvador, C.A. 1989.
- DE TAFFIN, Gabriel. "La Agricultura Tropical: Coco". ICTA, Macmillan, Londres, 1998
- JUNTA NACIONAL DE DEFENSA DEL ARTESANO; Ley de Defensa del Artesano; Registro Oficial No. 71 publicado el 23/Mayo/1997.
- LOA, Ley Orgánica de Aduanas, Registro Oficial # 359, publicado el 13/Julio/1998.
- OCEANO, "Diccionario Enciclopédico", Editorial Océano, 2000.
- CULTURAL S.A. "Diccionario de Comercio Exterior". Edición 2000.

Sitios Web

www.bce.fin.ec
www.corpei.org
www.sesa.gov.ec
www.sica.gov.ec

www.monografias.com

www.wikipedia.com

www.inec.gov.ec

www.mies.gov.ec

www.sri.gov.ec

ANEXOS

1.3 EXPORTACIONES DE COCO POR AÑO EXPORTACIONES DE COCO AÑO 2005

SUBPARTIDA NANDINA	DESCRIPCION NANDINA	PAIS	PESO - TM	FOB - DÓLAR (EN MILES)	% / TOTAL FOB - DOLAR
801110000	SECOS	RUSIA	24.56	2.37	41.53
		ALEMANIA	0.89	0.39	5.96
		ESTADOS UNIDOS	0.20	0.02	0.25
TOTAL SUBPARTIDA :		# de Países: 3	25.65	3.07	47.73
801190000	LOS DEMÁS	RUSIA	24.56	2.67	41.53
		ALEMANIA	1.57	0.69	10.6
		HOLANDA(PAISES BAJOS)	0.08	0.01	0.16
TOTAL SUBPARTIDA :		# de Países: 3	26.20	3.37	52.28
TOTAL GENERAL:			51.84	6.43	100.00

EXPORTACIONES DE COCO AÑO 2006

SUBPARTIDA NANDINA	DESCRIPCION NANDINA	PAIS	PESO - TM	FOB - DÓLAR (EN MILES)	% / TOTAL FOB - DOLAR
801119000	LOS DEMÁS	COLOMBIA	105.00	120.23	99.97
TOTAL SUBPARTIDA :		# de Países: 1	105.00	120.23	99.97
801190000	LOS DEMÁS	ARUBA	0.03	0.03	0.03
		CAIMAN, ISLAS	0.01	0.02	0.01
		ANTILLAS HOLANDESAS	0.01	0.01	0.01
TOTAL SUBPARTIDA :		# de Países: 3	0.05	0.05	0.04
TOTAL GENERAL:			105.05	120.28	100.00

EXPORTACIONES DE COCO AÑO 2007

SUBPARTIDA NANDINA	DESCRIPCION NANDINA	PAIS	PESO - TM	FOB - DÓLAR (EN MILES)	% / TOTAL FOB - DOLAR
801119000	LOS DEMÁS	ESPANA	2.35	0.45	41.38
TOTAL SUBPARTIDA :		# de Países: 1	2.35	0.45	41.38
801190000	LOS DEMÁS	ESPANA	21.24	0.44	40.45

		REPUBLICA DOMINICANA	0.11	0.20	18.18
TOTAL SUBPARTIDA :		# de Países: 2	21.35	0.63	58.63
TOTAL GENERAL:			23.70	1.08	100.00

EXPORTACIONES DE COCO AÑO 2008

SUBPARTIDA NANDINA	DESCRIPCION NANDINA	PAIS	PESO - TM	FOB - DÓLAR (EN MILES)	% / TOTAL FOB - DOLAR
801119000	LOS DEMÁS	ESPAÑA	0.46	1.49	96.57
		ESTADOS UNIDOS	0.00	0.01	0.07
TOTAL SUBPARTIDA :		# de Países: 2	0.46	1.5	96.63
801190000	LOS DEMÁS	CAIMAN, ISLAS	0.04	0.06	3.38
TOTAL SUBPARTIDA :		# de Países: 1	0.04	0.06	3.38
TOTAL GENERAL:			0.49	1.55	100.00

FUENTE: Sub-Secretaria del direccionamiento estratégico del MAGAP

1.4 NOMBRE DE EXPORTADORES PARTIDA 08011 (COCO)

SUBPARTIDA NANDINA	DESCRIPCION NANDINA	NOMBRE EXPORTADOR
801110000	SECOS	BANAFRESH S.A.
		GUAJAN SANTILLAN GLADYS LUCIA
		NINO FRUIT (NINOFRUIT) COMPANY S.A.
		S.W.T.TRADER S.A.
		VECONSA S.A.
801119000	LOS DEMÁS	AGROEXPORTADORA EXOTICLAND CIA. LTDA.
		JMW TROPICAL & JR PRODUCE CORP S.A.
		MONTAHUANO PROAÑO LUIS ENRIQUE
		NUÑEZ NARANJO CARLOS WASHINGTON
		SERVI EXPORT
801190000	LOS DEMÁS	AREVALO CHONILLO LEONEL FRANCISCO
		BANAFRESH S.A.
		NINO FRUIT (NINOFRUIT) COMPANY S.A.
		NUÑEZ NARANJO CARLOS WASHINGTON
		QUISHPE ROJAS NANCY GRACIELA
		S.W.T.TRADER S.A.
		TABANGO MORETA MARIA CECILIA
		TUQUERRES MATANGO FABIAN
		VECONSA S.A.
		VILLEGAS PILLAJO LUIS ARMANDO

FUENTE: Sub-Secretaria del direccionamiento estratégico del MAGAP



1.6 PRINCIPALES PAISES IMPORTADORES DE CONFITERIA

PRINCIPALES PAISES IMPORTADORES						
Rank	Importadores	Total importado en 2007, en miles de US\$	Saldo comercial en 2007 miles USD	Crecimiento anual en valor entre 2003-2007, %	Crecimiento anual en valor entre 2006-2007, %	Participación en las importaciones mundiales, %
1704: Artículos de confitería sin cacao (incluido el chocolate blanco)						
	Estimación Mundo	7,403,267	-64,436	8	13	100
1	ESTADOS UNIDOS	1,274,936	-962,339	2	2	17.22
2	ALEMANIA	542,329	200,343	8	5	7.33
3	REINO UNIDO	533,185	-293,262	11	26	7.20
4	FRANCIA	346,585	-143,243	11	19	4.66
5	CANADA	270,185	171,486	7	7	3.65
6	(HOLANDA)	238,824	159,426	6	17	3.23
7	BELGICA	216,686	343,200	7	16	2.93
8	SUECIA	178,991	-114,577	1	11	2.42
9	ITALIA	166,303	-33,269	6	9	2.25
10	HONG KONG (RAEC)	158,921	-53,789	7	11	2.15
11	FEDERACION RUSA	156,321	-105,260	20	25	2.11
12	IRLANDA	133,275	-14,939	11	17	1.80
13	AUSTRALIA	123,971	-66,187	12	19	1.67
14	ESPAÑA	115,982	286,345	7	2	1.57
15	AUSTRIA	114,140	-35,904	7	6	1.54
16	POLONIA	106,596	109,887	17	31	1.44
17	VENEZUELA	106,006	-105,844	30	23	1.43
18	DINAMARCA	100,355	88,594	5	15	1.36
19	REPUBLICA CHECA	91,025	54,085	15	37	1.23
20	MEXICO	86,982	364,318	2	11	1.17

Fuente: TRADE MAP
Elaboración: CICO (REDCO-UDLA) - CORPEI

1.7 PROYECCION DE EXPORTACION DE MANJAR DE COCO (dentro de un año)

Proyección en Exportación de MANJAR DE COCO

		Primer Trimestre			Segundo Trimestre			Tercer Trimestre			Cuarto Trimestre		
		MES 1	MES 2	MES 3	MES 4	MES 5	MES 6	MES 7	MES 8	MES 9	MES 10	MES 11	
VALOR EN EXPORTACION PRODUCTO FINAL (TM)		155											
INCREMENTO % PROGRESIVO EN VENTAS	0.05%		0.05%	0.10%	0.15%	0.20%	0.25%	0.30%	0.35%	0.40%	0.45%	0.50%	0.55%
Total Estimado en Exportación Mensual (TM)		155.00	155.08	155.23	155.47	155.78	156.17	156.63	157.18	157.81	158.52	159.31	160.19
													1882.37
													TOTAL ANUAL
*ref.: Producción aprox. Anual en Esmeralda de Coco: 6800 TM													
*ref.: 27% de la producción destinada a productos elaborados													

Elaboración Propia

Datos tomados de: www.sica.gov.ec