

Repercusiones de nuevas inversiones en la producción de la Asociación Las Delicias del Triunfo

Repercussions of New Investments in the Production of the Association Las Delicias del Triunfo

Nancy Deidamia Silva Álvarez

Universidad Regional Autónoma de los Andes
Ecuador

 [0000-0001-6924-5717](https://orcid.org/0000-0001-6924-5717)
up.nancysilva@uniandes.edu.ec

Dailín Peña Suárez

Universidad Regional Autónoma de los Andes
Ecuador

 0000-0002-6266-4190
up.dailinpena@uniandes.edu.ec

Galo Renato Navas Espín

Universidad Regional Autónoma de los Andes
Ecuador

 0000-0001-7191-5089
up.galonavas@uniandes.edu.ec

María de los Ángeles Erazo Criollo

Universidad Regional Autónoma de los Andes
Ecuador

 0000-0002-9243-7984
marangel7779@gmail.com

Fecha de enviado: 08/09/2021

Fecha de aprobado: 06/10/2021

RESUMEN: El trabajo presenta las repercusiones de las nuevas inversiones en la producción del chocolate artesanal de la Asociación las Delicias del Triunfo, inversión patrocinada por el Gobierno Autónomo Descentralizado Provincial de Pastaza, la que constó de nuevas maquinarias para el procesamiento y elaboración del chocolate. La modalidad de la investigación fue mixta, aplicando los métodos inductivo y deductivo para conocer la problemática existente. Además, se utilizó la técnica de investigación de campo al convivir con el objeto de estudio y poder detallar cada una de sus necesidades. Los resultados se enmarcaron en denotar el fortalecimiento organizacional y productivo de la fábrica, la generación de empleo y calidad de vida de sus socios y de la comunidad en general.

PALABRAS CLAVE: chocolate artesanal; estudio de mercado; gestión organizacional; proyecto de inversión.

ABSTRACT: The work presents the repercussions of the new investments in the production of artisanal chocolate of the Association las Delicias del Triunfo, an investment sponsored by the Provincial Decentralized Autonomous Government of Pastaza, which consisted of new machinery for the processing and elaboration of chocolate. The modality of the research was mixed, applying the inductive and deductive methods to know the existing problem. In addition, the field research technique was used to coexist with the object of study and to detail each of its needs. The results were framed in denoting organizational and productive strengthening of the factory, the generation of employment and quality of life of its members and the community in general.

KEYWORDS: artisanal chocolate; market study; organizational management; investment project.

Nancy D. Silva Álvarez, Dailín Peña Suarez, Galo R. Navas Espín, María de los A. Erazo Criollo

En Montecristi en el año 2008 se realizó la nueva Constitución de la República del Ecuador que está compuesta por capítulos, secciones y artículos y está orientada a tener un nuevo Estado en desarrollo que sea inclusivo, equitativo y solidario para alcanzar el buen vivir «sumak kawsay».

Es así como, el artículo 280 puntualiza «elaborar el Plan Nacional de Desarrollo en donde se sujetarán las políticas, programas y proyectos públicos» (Asamblea Nacional de la República del Ecuador, 2008), el cual es una herramienta que promueve el desarrollo económico y social, base primordial para atender las necesidades de una población insatisfecha y mejorar la calidad de vida del pueblo ecuatoriano.

Está formada por ejes y objetivos que contienen políticas, metas e indicadores que ayudan a construir un país sustentable, productivo e innovador para así fomentar la inversión tanto de las empresas públicas como privadas y la economía popular y solidaria.

Una de sus directrices es «impulsar la productividad y competitividad para el crecimiento económico sostenible de manera redistributiva y solidaria» (Secretaría Nacional de Planificación y Desarrollo, 2017, p. 80). Para lograr este objetivo es evidente que se debe impulsar la producción nacional, la que debe ser elaborada con altos estándares de calidad para que pueda ser competitiva tanto en el mercado nacional e internacional y ser inclusiva con responsabilidad tanto social como ambiental.

A diferencia de otras frutas o alimentos, el cacao traspasó fronteras; es el único que ha dejado una huella en la historia del Ecuador y llegó a convertirse en una de las semillas más indispensable para los pueblos dedicados a la

producción de este cultivo que reemplazó a otras actividades agrícolas.

En el siglo XVIII se había producido el *boom* del cacao, donde se fortalecieron las grandes haciendas que se encontraban en las ciudades de la costa ecuatoriana (Baba, Babahoyo, Palenque, Naranjal) y principalmente en la cuenca del río Guayas, pero la ciudad que llegó a dominar la mayor oferta del cacao fue Guayaquil, debido a que contaba con uno de los puertos fluviales y marítimos más importantes de América del Sur.

Este grano llegó a convertirse en uno de los productos principales de las ciudades costeras, se produjo la creación de las grandes empresas manufactureras e industriales, se fortaleció y reactivó la economía de algunas familias y por ende del país (Contrerar, 1990).

El cacao es una fruta que crece en lugares de hábitat tropical, es un árbol que mide más o menos 3 a 5 metros de alto y produce una mazorca que contiene entre 30 a 40 semilla cubiertas de una pulpa blanca, dulce y comestible cuyo exterior es de color rojizo, está formada por dos cotiledones ricos en nutrientes, lo que hace que se convierta en un producto comercial.

Estas semillas una vez secas y fermentadas se convierten en granos de cacao, los mismos que pasan por el proceso de la tostada, descascarillada y refinada para obtener otros productos intermedios como la manteca de cacao, que se utiliza en la elaboración de los cosméticos y productos farmacéuticos, el polvo del cacao para dar los mejores sabores a helados, galletas, pasteles, chocolates, etc., y la pasta o licor en la industria de las bebidas (Waizel, Waizel, Magaña, Campos & San Esteban, 2012).

Nancy D. Silva Álvarez, Dailín Peña Suarez, Galo R. Navas Espín, María de los A. Erazo Criollo

Según la Organización Mundial del Cacao (2014) en su informe anual expresa que Ecuador es proveedor del 75 % del cacao fino de aroma, razón por la cual en la actualidad es conocido a nivel internacional como un gran productor de este grano, y que por sus cualidades especiales en aroma y sabor es requerido y codiciado por la industria europea y norteamericana para la fabricación de los mejores chocolates.

De acuerdo con el Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (INEC) en el año 2019 el sector cacaotero contribuye con el 5 % de la población económicamente activa (PEA) y el 75 % del PEA rural, con estos antecedentes se puede determinar que la población rural (agricultores), se dedican al cultivo y producción de la pepa de cacao; contribuyendo al desarrollo económico familiar tanto en las familias que se ubican en la región costa y en la Amazonía ecuatoriana (Anecacao, 2019).

Cabe indicar que el cacao no solo se cultiva en la zona costera sino también en la Amazonía y que, por las bondades del clima, suelo y su biodiversidad, ha permitido que dé un fruto con un aroma especial y único y por ende se obtenga un valor agregado, el mismo que ayuda a los agricultores a alcanzar una economía rentable y sustentable.

Razón por la cual el gobierno ecuatoriano a través de la empresa pública de Ecuador Estratégico coordinó e impulsó los emprendimientos en las comunidades productoras de esta fruta y formuló los proyectos como: Pueblo del Cacao en Archidona, el Eco-Centro del Cacao en Tena y El Jardín del Cacao en Arosemena Tola, todos en la provincia de Napo, con el propósito de promover el turismo local y mostrar a los turistas nacionales e internacionales todo el proceso desde la siembra, cosecha y transformación del cacao

hasta la elaboración y comercialización del chocolate (Ecuador Estratégico, 2016).

En la parroquia El Triunfo del cantón y provincia de Pastaza, se crea la Asociación Artesanal Las Delicias del Triunfo, formada por un grupo de agricultores quienes se dedican a la elaboración y distribución del chocolate artesanal utilizando la materia prima cultivada en sus fincas y en la propia zona, es una de las 16 asociaciones que hay en la parroquia y la que ha sobresalido en su actividad productiva (Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial de la Parroquia El Triunfo, 2015).

Los miembros de la Asociación elaboran los chocolates en máquinas artesanales protegiendo todos sus nutrientes, vitaminas y aroma con el objetivo que no pierda su verdadero valor nutritivo, la misma que no es suficiente para poder producir altas cantidades y variedades de sus productos, debido a que cuenta con maquinaria de muy poca capacidad y sin tecnología, y por ende dificulta procesar la materia prima disponible en la elaboración del producto final.

Es importante mencionar que hoy en día las actividades artesanales o emprendimientos se han convertido en el pilar fundamental para el desarrollo económico de las comunidades, razón por la cual, la asociación busca nuevas inversiones para contar con una industria competitiva, eficiente y de calidad y fabricar sus productos con alto valor agregado, fortalecerse organizacional como productivamente y tener acceso a nuevos mercados tanto local, nacional e internacional.

Además, se fomentará la producción y comercialización del cacao e impulsará el desarrollo agrícola en especial a los agricultores de las parroquias de El Triunfo, Canelos del cantón Pastaza y agricultores de las

Nancy D. Silva Álvarez, Dailín Peña Suarez, Galo R. Navas Espín, María de los A. Erazo Criollo

comunidades del cantón Arajuno que se dedican a la siembra y cosecha del cacao, materia prima para la elaboración y distribución del chocolate artesanal.

Con la cristalización de este proyecto quienes se benefician directa e indirectamente son los socios y sus familias, los agricultores de las parroquias y comunidades antes mencionadas quienes cultivan esta gramínea y lo más importante genera nuevas fuentes de trabajo, reduce la pobreza, mejora la calidad de vida de sus socios y de toda la comunidad y así alcanzar un crecimiento económico sustentable y redistributivo.

La Asociación con la nueva inversión tiene permanente participación en eventos como ferias artesanales y productivas, seminarios relacionados a la industrialización del cacao, participación en simposios, y lo más trascendental la venta del producto a nivel internacional que ha sido la puerta de acceso para hacer conocer su emprendimiento con alto valor agregado.

Con estos antecedentes y mediante un trabajo de titulación de pregrado de la Carrera de Contabilidad y Auditoría de UNIANDES Puyo, la organización ha logrado conseguir el respaldo del Gobierno Autónomo Descentralizado Parroquial del Triunfo, el Gobierno Autónomo Descentralizado Provincial de Pastaza, los Ministerios de Inclusión Económica y Social, de Agricultura, Ganadería, Acuicultura y Pesca, de Producción, Comercio Exterior, Inversiones y Pesca y la empresa internacional que adquiere el producto.

La constancia de trabajo en forma asociativa ha dado éxitos en el aspecto social, las condiciones de vida han mejorado visiblemente, en salud, vivienda, ha disminuido la desnutrición en los niños cambiando el nivel de educación,

siendo estos los parámetros que dan respuesta a la actividad productiva del cacao.

Materiales y métodos

La modalidad de la investigación del proyecto fue mixta, debido a que se presentaron procedimientos empíricos críticos y se mezclaron características tanto cualitativas como cuantitativas (Hernández, 2014), con la primera característica se pudo obtener diferentes opiniones para fortalecer organizacional como productivamente a la planta de chocolate de la Asociación las Delicias del Triunfo y, la segunda porque se describió, analizó y se interpretó cada uno de los procedimientos que utilizan para la elaboración del producto.

Se utilizaron las técnicas de campo, ya que a través de constantes visitas a la fábrica y charlas que se tuvo con los integrantes de la asociación se conocieron sus inquietudes y necesidades, las que se dedujeron en cambiar la maquinaria que estaba obsoleta y sin tecnología, y lo más importante de buscar un inversor para fortalecer la producción del chocolate, y bibliográfica porque se buscó toda clase de documentos para tener una respuesta a la problemática de la investigación.

Pero ha transcurrido el tiempo y gracias a la gestión permanente que ha realizado el Presidente de la Asociación ante el Gobierno Autónomo Descentralizado Provincial de Pastaza se ha renovado la maquinaria y la producción del chocolate ha obtenido un resultado positivo con un incremento del 30 %.

Se aplicó el método deductivo para lo cual se partió de las características generales para llegar a las particulares y el inductivo, porque basándose en las particularidades encontradas se llegó a establecer características generales distintivas y únicas las que sirvieron para definir

Nancy D. Silva Álvarez, Dailín Peña Suarez, Galo R. Navas Espín, María de los A. Erazo Criollo

la situación problemática y aplicar las debidas correcciones.

Para el estudio de la muestra poblacional se utilizó la estadística inferencial, se indagó a una parte de la población para conocer las fortalezas y debilidades (Salazar & Del Castillo, 2018), de la Asociación antes mencionada en la elaboración, difusión y comercialización del chocolate y así buscar soluciones que beneficien el incremento de su producción y la preferencia al paladar del consumidor.

El instrumento que se utilizó para obtener información real de la población fue el cuestionario, el cual estuvo diseñado con 12 preguntas cerradas y estructuradas acorde a las necesidades de la Asociación, las que fueron registradas, procesadas y analizadas para así conocer cuáles son las inquietudes de la población consumidora del chocolate.

Según los datos emitidos por el Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (INEC, 2010) la población económicamente activa de las parroquias de Puyo y El Triunfo entre las edades de 15 a 69 años es de 24.587 habitantes, cantidad que sirvió para obtener la muestra poblacional, y que, debido al conocimiento de los datos se empleó la fórmula finita, y cuyo resultado fue que a 238 personas se les aplicaría el cuestionario.

Para desarrollar el proyecto y conocer las repercusiones se realizó un estudio de mercado, técnico, administrativo, así como su sostenibilidad ambiental y financiera, elementos indispensables para la elaboración del trabajo de estudio.

El estudio de mercado es considerado la base principal, se analizó la oferta y demanda, esto permitió conocer sus características, el costo de producción y los canales de distribución del producto a ofertar, con el estudio técnico se

estableció la localización y área de la planta productiva, el uso y distribución de los recursos disponibles para los productos.

Seguidamente, se analizó su estructura organizativa, que, a través del organigrama del negocio se establecieron jerarquías y responsabilidades para el personal que labora, se determinaron los aspectos legales y la normativa que debe cumplir al giro de la misma, igualmente se promovió la sostenibilidad ambiental y social, para mitigar los riesgos que pueden suceder dentro o fuera de la fábrica.

Por último, se culmina con la sostenibilidad financiera, para precisar el monto de los recursos económicos que serán necesarios para la ejecución del proyecto, se determinaron los ingresos y egresos, el plan financiero y flujo de caja que contemplarán la viabilidad del proyecto, con los datos obtenidos se pudo determinar la tasa interna de retorno (TIR), y el valor actual neto (VAN), el costo beneficio y el punto de equilibrio, indicadores necesarios para conocer la solvencia y rentabilidad del negocio

Resultados

La parroquia El Triunfo del cantón y provincia de Pastaza, fue formada por migrantes que llegaron con sus propias costumbres y tradiciones y que fueron esenciales para el desarrollo de este pueblo.

La mayoría de sus habitantes se dedican a la agricultura, ganadería, silvicultura y pesca para su autoconsumo, por ende, son quienes contribuyen a la economía de la parroquia, pero a pesar de que es un pueblo netamente agrícola hay pobreza y desempleo.

Por ello sus habitantes han emigrado a otras ciudades en busca de nuevas oportunidades, razón por la cual en los últimos 10 años la población ha sufrido un decrecimiento de -0.46

Nancy D. Silva Álvarez, Dailín Peña Suarez, Galo R. Navas Espín, María de los A. Erazo Criollo

% de acuerdo con el III Censo de Población y Vivienda (2010).

Debido a lo anterior, un grupo de emprendedores tuvieron la iniciativa de crear la Asociación Las Delicias del Triunfo para trabajar, producir y comercializar a nivel local, nacional e internacional los derivados del cacao empezando desde el chocolate 100 % de cacao hasta chocolates rellenos con frutas exóticas propias

de la zona lo que dio un valor agregado a sus productos.

Para conocer la población demandante potencial como la efectiva, se tomó como referencia a 24.587 habitantes entre hombres y mujeres de 15 a 69 años de las parroquias de Puyo y El Triunfo de la provincia de Pastaza, de esta cantidad de pobladores se extrajo una muestra referencial de 238 consumidores de chocolate.

Tabla 1. Determinación de la demanda efectiva y su proyección.

No.	Población referencial a Puyo	Población demandante potencial %	Población demandante efectiva %	Tasa de crecimiento poblacional	Proyección de la demanda				
					Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
%	100%	84%	75%	3,41%					
#	24.587	20.653,08	15.489,81						
Flia.	5.854	4.917,40	3.688,05	3,41%	3.688,05	3.813,81	3.939,58	4.065,34	4.191,10

Fuente: Elaborado por los autores.

El análisis de la demanda se hizo en base a los resultados de las encuestas que se realizó a 238 habitantes que viven en las parroquias antes mencionadas y, que después de registrar, procesar, analizar e interpretar, se obtuvo una población demandante potencial de 20.635.08 personas dando un total de 4.917,40 familias, la población efectiva y la que sirvió como base para realizar la proyección de la demanda fue de

15.489.81 habitantes y por ende 3.688,05 familias consumidoras de chocolate artesanal (Tabla 1).

La proyección de la demanda se hizo por el número de familias, para cual se tomó la tasa de crecimiento poblacional de 3.41 %, dando como resultado que en el año 1 habrá 3.688,05 familias consumidoras de chocolate y al final del año 5 se incrementará a 4.191,10.

Tabla 2. Tabla análisis consumo familiar.

Producto	Chocolate	Consumo	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Análisis Consumo Familias	lb/fam/año	8,88Lb/Men/F	32.749,88	33.866,66	34.983,43	36.100,20	37.216,97
	qq/fam/año	0,088Lb/Año/Fa	327,50	338,67	349,83	361,00	372,17
	Tn/fam/año	0,0044Tn/fam	16,37	16,93	17,49	18,05	18,61

Nancy D. Silva Álvarez, Dailín Peña Suarez, Galo R. Navas Espín, María de los A. Erazo Criollo

		/año					
--	--	------	--	--	--	--	--

Fuente: Elaborado por los autores.

En base a la proyección de la demanda se analizó el consumo del chocolate por familias, que, una vez aplicada la encuesta se concluyó que consumen mensualmente 0,74 libras de chocolate y anualmente 8.88 libras.

Con los datos obtenidos se hizo la proyección del consumo en libra, quintal y toneladas, se observa en la parte inferior de la Tabla 2 que en el primer año habrá un consumo de 16.57 toneladas y que hasta llegar al año quinto subirá

a 18.83 toneladas, es decir que año tras año se aumentará el 11,06 % de consumo.

En la provincia de Pastaza existen dos asociaciones que se dedican a la elaboración del chocolate artesanal y son las principales competidoras de la Asociación Artesanal Las Delicias del Triunfo, estas entidades son “Mujeres Woranis” y “Sabores del Pastaza”, la primera con una capacidad de producción de 3.6 y la segunda 1,2 de toneladas de cacao al año.

Tabla 3. Identificación de oferentes-volumen de producción y proyecciones.

Oferente	Localización Provincia	Capacidad de producción toneladas	Capacidad de producción FUTURA (% Expansión /año)	Proyección de la oferta				
				Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Waoronis	Pastaza	3,6	1%	3,64	3,68	3,71	3,74	3,78
ASOSAPAZ	Pastaza	1,2	1%	1,21	1,22	1,24	1,25	1,26
Total				4,85	4,90	4,95	4,99	5,04

Fuente: Elaborado por los autores.

Como se muestra en la Tabla 3, en el primer año las dos asociaciones producirán 4,85 toneladas de cacao, cada año subirá el 1 % de

capacidad de producción, al final del quinto año su producción será de 5,04 toneladas de materia prima para la elaboración del chocolate.

Tabla 4. Cuantificación de la demanda insatisfecha o déficit.

Detalle	Proyección de la oferta				
	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Demanda Efectiva /Año/TN	16,37	16,93	17,49	18,05	18,61
Oferta efectiva /año/Tn	4,85	4,90	4,94	4,99	5,04
Demanda Insatisfecha	11,53	12,04	12,55	13,06	13,57

Fuente: Elaborado por los autores.

Nancy D. Silva Álvarez, Dailín Peña Suarez, Galo R. Navas Espín, María de los A. Erazo Criollo

Con la información recopilada en el estudio de mercado se cuantificó que la demanda es mayor que la oferta, por lo tanto, hay una parte de la población que no está atendida lo que reflejó la viabilidad del proyecto (Tabla 4).

El costo de producción de la variedad de chocolates que se fabrican se hizo tomando en cuenta todos los gastos directos e indirectos que incurren en la elaboración del producto como:

materia prima, mano de obra, servicios básicos, empaques, así como también los equipos de seguridad, limpieza y la depreciación de cada una de las máquinas que forman parte de la producción.

Con lo anterior indicado la Tabla 5 detalla las unidades producidas, así como el costo de producción de los chocolates en cada variedad.

Tabla 5. Costo de producción

Detalle	Bombones de chocolate fruta seca	Bombones de chocolate con esencia sabores	Barra de chocolate 40% cacao	Barra de chocolate 70% cacao	Pastas amargas
Unidades Producidas (Año)	45.360	45.360	12.312	13.824	912
Materia prima directa	384,00	384,00	504,00	624,00	504,00
Mano de obra	3.466,40	3.466,40	3.466,40	4.159,68	2.079,84
Costo primo directo	3.850,40	3.850,40	3.970,40	4.783,68	2.583,84
CIF - aplicados	4.243,38	3.641,38	7.016,44	8.109,42	602,05
Costo de fabricación	8.093,78	7.491,78	10.986,84	12.893,10	3.185,89
Costo unitario de fabricación	0,18	0,17	0,89	0,93	3,49
Utilidad bruta	0,07	0,08	1,11	1,07	0,51
Precio de venta	0,25	0,25	2,00	2	4

Fuente: Elaborado por los autores.

Debido a que el volumen de producción del chocolate es en cantidades pequeñas, la Asociación comercializa el producto de forma directa con el consumidor, de esta manera permanecen en contacto con el cliente y conocen sus inquietudes y necesidades.

La Asociación cuenta con su propio espacio físico, se encuentra ubicada en la parroquia El Triunfo, del cantón y provincia de Pastaza, tiene una superficie de 216m², cuenta con áreas necesarias para la elaboración del chocolate, su

capacidad de producción es de 4 qqm mensuales de cacao.

Las semillas son adquiridas a los agricultores de la parroquia de El Triunfo, del cantón Arajuno y sectores aledaños, el azúcar, manteca de cacao, leche en polvo, lecitina de soya y los demás insumos adicionales tanto de seguridad industrial como de limpieza se pueden encontrar en las tiendas y supermercados de la ciudad de Puyo.

Nancy D. Silva Álvarez, Dailín Peña Suarez, Galo R. Navas Espín, María de los A. Erazo Criollo

Su proceso de producción se inicia con la adquisición del cacao los que deben estar con altos estándares de calidad, seguido del secado y selección, una vez clasificado las semillas pasan a la tostadora para facilitar el proceso de descascarillado y extraer las nibs o pedazos de semillas de cacao.

Las nibs son trasladadas al molino donde se tritura y se obtiene la pasta fina o licor de cacao para el refinado y conchado donde se transforma la pasta sólida a líquida, esta pasta una vez atemperada se distribuye en cada uno de los moldes para dar forma al producto, finalmente el producto se enfría, se envasa y se distribuye para la venta.

El producto final son cinco variedades de chocolates como: bombones rellenos con esencia de sabores y fruta seca, barras de chocolate dulce y semidulce y pasta de chocolate.

El equipo de procesamiento el cual fue muy necesario para el aumento de su producción consta de un tostador, refinador y templador con un precio de \$29.850,00, los que fueron adjudicados por el Gobierno Autónomo Descentralizado Provincial de Pastaza.

Al ser una actividad a pequeña escala y de carácter asociativo se involucran y se comprometen todos los socios a mejorar el área de producción, razón por la cual la Asociación cuenta con un organigrama estructural donde cada socio tiene su función establecida para fortalecer las relaciones interpersonales, creando

espacios de buena convivencia y mejorando el ambiente laboral.

Pese a que la fábrica produce chocolate artesanal y se encuentra en un lugar distante a las áreas forestales de especies nativas los residuos que se generan en esta actividad producen un impacto de bajo nivel al medio ambiente y a la salud de quienes laboran.

Por ello y con el propósito de buscar equilibrio entre la sociedad y la naturaleza, se realizó el Plan de Seguridad y Salud Ocupacional dirigido a los socios y moradores de la parroquia con el fin de promover y prevenir el impacto ambiental, proteger a los trabajadores, bienes, recursos y comunidad en general.

Con la finalidad de tomar las decisiones acertadas se hizo el análisis financiero, para lo cual se extrajo toda la información cuantitativa de los componentes anteriormente estudiados y que fueron indispensables para conocer la viabilidad del proyecto.

Se realizó el plan financiero donde se detalló el costo de los activos fijos (tostador, refinador y templador) dando un total de \$29.850,00, la mano de obra anual suma \$16.638,72; el costo de producción en la variedad de chocolates es de \$26.014,00; gastos varios \$2.000,00 y los ingresos por la venta la suma de \$78.600,00.

La valoración financiera se hizo para cinco años, refleja los ingresos, egresos y la depreciación de los activos fijos de acuerdo con las leyes vigentes

Tabla 6. Ingresos y Egresos.

Rubro	Años					
	0	1	2	3	4	5
INGRESOS						
Total de ventas proyectadas	-	78.600,00	82.530,00	86.656,50	90.989,33	95.538,79

**Repercusiones de nuevas inversiones en la producción de la Asociación Las Delicias del Triunfo
pp. 196-211**

Nancy D. Silva Álvarez, Dailín Peña Suarez, Galo R. Navas Espín, María de los A. Erazo Criollo

EGRESOS:						
Costos de inversión (Activos Fijos)	29.850,00	-	-	-	-	-
Costos de producción	26.014,00	26.534,28	27.054,56	27.585,25	28.126,34	28.678,04
Capital de trabajo	16.638,72	16.971,49	17.304,27	17.643,70	17.989,78	18.342,66
Gastos Operativos	2.000,00	2.040,00	2.080,00	2.120,80	2.162,40	2.204,82
Depreciación		5.970,00	5.970,00	5.970,00	5.970,00	5.970,00

Fuente: Elaborado por los autores.

Con los resultados obtenidos se hizo el flujo de caja, con el propósito de conocer de forma rápida la liquidez del emprendimiento y tomar las mejores decisiones.

Tabla 7. Flujo de caja

RUBRO	Años					
	0	1	2	3	4	5
INGRESOS						
Total de ventas proyectadas	0,00	78.600,00	82.530,00	86.656,50	90.989,33	95.538,79
Total ventas	0,00	78.600,00	82.530,00	86.656,50	90.989,33	95.538,79
EGRESOS:						
Costos de inversión (act. Fijos)	29.850,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Costos de producción	26.014,00	26.534,28	27.054,56	27.585,25	28.126,34	28.678,04
Capital de trabajo	16.638,72	16.971,49	17.304,27	17.643,70	17.989,78	18.342,66
Gastos Operativos	2.000,00	2.040,00	2.080,00	2.120,80	2.162,40	2.204,82
Total egresos	74.502,72	45.545,77	46.438,83	47.349,74	48.278,52	49.225,52
Depreciación		5.970,00	5.970,00	5.970,00	5.970,00	5.970,00
	74.502,72	51.515,77	52.408,83	53.319,74	54.248,52	55.195,52
Utilidad neta	74.502,72	27.084,23	30.121,17	33.336,76	36.740,80	40.343,28
Tasa de actualización (12%)	1,12	1,12	1,12	1,12	1,12	1,12
Valor de actualización		1,12	1,25	1,40	1,57	1,76
Ingresos netos actualizados 12 %	-	24.182,34	24.096,94	23.811,97	23.401,79	22.922,32
	-	-	-	21.770,87	45.172,66	68.094,98
	50.320,38	26.138,03	2.041,09			

Fuente: Elaborado por los autores.

Nancy D. Silva Álvarez, Dailín Peña Suarez, Galo R. Navas Espín, María de los A. Erazo Criollo

Para determinar la factibilidad de la inversión se utilizaron indicadores financieros como valor actual neto (VAN), la tasa interna de retorno (TIR), la relación costo beneficio, así como el periodo de recuperación.

Es así que, una vez culminados todos los procesos contables se obtuvo la información necesaria para calcular los indicadores anteriormente indicados.

Tabla 8. Indicadores económicos.

Indicadores económicos del negocio		
VAN	\$ 43.912,63	Aceptable
TIR	18%	Aceptable

Fuente: Elaborado por los autores.

Una vez restados el ingreso y egreso se procedió a calcular el VAN, para lo cual se sumó los flujos de caja anuales sobre la tasa de interés y se restó el valor inicial, la tasa de interés fue del 12%, (tasa utilizada por las entidades del sector público), esta hizo que los valores futuros se actualicen en el presente.

Luego de realizar el respectivo cálculo se obtuvo el valor actual neto sobre la inversión, fue la cantidad de \$43.912,63, lo que significó que el proyecto era factible, debido a que los egresos son menores que las ganancias.

La TIR es un tipo de interés que hace que el valor actual neto o valor presente se vuelva cero en un tiempo determinado, razón por la cual fue necesario determinar la tasa interna retorno para

así conocer a qué tasa de interés se puede recuperar lo invertido en el proyecto.

Con el propósito de determinar la TIR se hizo la interpolación con varios valores hasta que el VAN se vuelva cero, cuyo resultado fue de 18% lo que significaba que la inversión era aceptable.

El estado de resultado es un elemento de gran apoyo en una empresa, independientemente del tamaño que sea, a través de este se tiene información más amplia y detallada de la situación financiera dentro de un periodo contable.

Y, con el objetivo de medir las pérdidas o ganancias de la Asociación se realizó el estado de resultados proyectado, para lo cual se extrajo toda la información contable detallada en el flujo de caja.

Tabla 9. Estado de resultados proyectado

DETALLE	2019	2020	2021	2022	2023
Ventas netas (ingresos)	78.600,00	82.530,00	86.656,50	90.989,33	95.538,79
Costo de ventas (egresos)	26.014,00	26.534,28	27.064,97	27.606,26	28.158,39
Utilidad bruta en ventas	52.586,00	53.637,72	54.710,47	55.804,68	56.920,78
GASTOS OPERCIONALES					
Sueldos y salarios	16.638,72	16.971,49	17.310,92	17.657,14	18.010,29
Otros gastos	2.000,00	2.040,00	2.080,80	2.122,42	2.164,86

Nancy D. Silva Álvarez, Dailín Peña Suarez, Galo R. Navas Espín, María de los A. Erazo Criollo

Total gastos operacionales	18.638,72	19.011,49	19.391,72	19.779,56	20.175,15
UTILIDAD OPERACIONAL	33.947,28	34.626,23	35.318,75	36.025,13	36.745,63
Participación de trabajadores 15%	5.092,09	5.193,93	5.297,81	5.403,77	5.511,84
Utilidad antes del impuesto	28.855,19	29.432,29	30.020,94	30.621,36	31.233,78
Impuesto a la renta	916,78	928,34	941,49	956,40	873,12
Utilidad neta	27.938,41	28.503,95	29.079,45	29.664,95	30.360,67
Utilidad mensual	2.328,20	2.375,33	2.423,29	2.472,08	2.530,06

Fuente: Elaborado por los autores.

Otro indicador importante dentro de un proyecto de inversión es la relación costo beneficio, muestra la cantidad de dinero que se recibe por cada dólar invertido, se obtiene al dividir el valor neto de las entradas de efectivo futuras sobre los costos de la inversión inicial o costos totales.

Los resultados reflejan que los ingresos totales son \$434.314,62 y el costo de inversión inicial o egresos \$266.688,38 al dividir estos valores se obtuvo que la Asociación recibirá 1.27 dólares por cada dólar invertido.

El periodo de recuperación de la inversión es otro indicador necesario, que permite conocer el tiempo en el cual se puede recuperar la inversión inicial que se hizo en el proyecto. Y una vez obtenido todos los flujos netos se pudo determinar que la inversión se recuperará en 2 años y 10 meses.

Por último, se realizó el punto de equilibrio, indicador necesario, muestra que los ingresos por ventas son iguales a la sumatoria de todos los costos tanto fijos como variable, es decir, es el punto de actividad donde no hay pérdida ni ganancia.

Además, esta herramienta no solo permite conocer el nivel mínimo en ventas y la capacidad de producción necesaria para que la entidad

pueda trabajar sin pérdidas, sino también la solvencia y la rentabilidad del negocio.

Para realizar el punto de equilibrio se necesitó conocer todos los gastos en que incurre la entidad al producir los chocolates, clasificar los costos fijos y variables, encontrar el costo variable unitario el mismo que se obtiene dividiendo el costo variable total sobre la cantidad producida.

Las fórmulas que se utilizaron para calcular el punto de equilibrio en ventas y capacidad de producción fueron:

$$P.E. = \frac{\text{Costo fijo total}}{1 - \frac{\text{Costo variable promedio}}{\text{Precio de venta unitario}}}$$

$$Q.E. = \frac{\text{Costo de fijo total}}{\text{Precio de venta unitario} - \text{Costo variable promedio}}$$

Precio de venta unitario – Costo variable promedio

El costo variable promedio se obtiene al dividir el costo variable total sobre las unidades producidas y su fórmula es:

$$CVP = \frac{CVT}{Y}$$

Cabe mencionar que, en la fábrica de chocolates de la Asociación las Delicias del Triunfo elaboran anualmente cinco variedades como:

Nancy D. Silva Álvarez, Dailín Peña Suarez, Galo R. Navas Espín, María de los A. Erazo Criollo

- Los bombones de chocolate con fruta seca tienen una producción de 45.360 unidades, con un costo total de \$8.099,78; es decir, que sus costos fijos corresponden a \$3.843,42 y costo variable de \$4.250,37; generando un costo variable promedio de 0.09 centavos de dólar y su precio de venta al público es de 0.25 centavos de dólar.
- Los bombones de chocolate con esencia de sabores tienen una semejanza a la presentación anterior, en producción, precio de venta al público y costo fijo, difiere su costo variable que es de \$3.648,37 y su costo variable promedio de 0,08 centavos de dólar.
- Otro de los productos que elaboran son las barras de chocolate de 40 % y 70 % de cacao, el primero tiene una manufactura de 12.312 unidades, su costo fijo es de \$3.978,05; el costo variable \$7.008,79; su costo variable promedio 0,57 centavos de dólar y el segundo elaboran 13.824 barras, su costo fijo \$4.805,96; el costo variable \$8.087,14 y el precio variable promedio \$0,58 centavos de dólar.
- La pasta de amarga 100 % de cacao, la elaboran 912 unidades y tiene un costo fijo de \$2.238,31, el variable \$947,58 y el costo variable promedio el valor de 1.04 centavos de dólar.

Una vez clasificados los diferentes costos y realizado los respectivos cálculos se encontró el punto de equilibrio en las diferentes presentaciones del chocolate, es decir el punto donde la entidad no tiene pérdida ni ganancia.

Es así que, para que no pierda ni gane la entidad deberá producir anualmente bombones de chocolate con fruta seca 24.637 unidades con una inversión de \$6.159.32; el bombón con

esencia de sabores 22.608 unidades lo que genera un gasto \$5.652,08.

Además, deberá elaborar 2.782 barras de chocolate de 40 % e invertirá \$5.563,70; de igual manera fabricarán las barras de chocolate de 70 % la cantidad de 3408 unidades e invertirán \$6.816,96 del mismo modo deben elaborar 756 unidades de pasta amarga e invertir \$3.024,75.

Con el análisis del punto de equilibrio de cada una de las presentaciones del chocolate, se pudo constatar que la entidad está produciendo sobre dicho punto de equilibrio por consiguiente la Asociación tiene rentabilidad.

Discusión

Debido a los altos índices de desempleo y la crisis económica que afecta a la población rural y urbano marginal a consecuencia de las medidas económicas tomadas por los gobiernos de turno, han sido desfavorables para la economía familiar, motivo por el cual se viene buscando alternativas para dar ocupación a la mano de obra desocupada particularmente de campo, creando iniciativas que encaminan a la formación de emprendimientos en distintas áreas, con el propósito de tener independencia y sobre todo estabilidad económica para sus hogares.

Razón por la cual, en la actualidad los emprendimientos han sido protagonistas del desarrollo económico de los países, sobre todo en Ecuador que según Global Entrepreneurship Monitor (2017) es el país que lidera los emprendimientos en América Latina, alcanzó el 29.6 % en la Actividad Emprendedora Temprana (TEA).

Por ello, la Asamblea Nacional con el propósito de fortalecer a los emprendimientos aprobó la Ley Orgánica de Emprendimiento e Innovación (El Comercio, 2020), con el objetivo de incentivar la creatividad, innovación,

Nancy D. Silva Álvarez, Dailín Peña Suarez, Galo R. Navas Espín, María de los A. Erazo Criollo

expansión y el desarrollo socio-económico del país.

Con la investigación se pudo identificar la importancia del desarrollo de los emprendimientos, porque reduce el desempleo, dinamiza la estructura productiva e incrementa el nivel de producción. Según Barragán y Ayaviri (2017), mencionan que, los emprendimientos ubicados en los sectores rurales contribuyen al desarrollo local, promueven la generación de nuevos empleos y, sobre todo, fortalecen la economía de la comunidad.

Un claro ejemplo de lo anterior indicado es el emprendimiento de Carlos Velasco y la japonesa Mayumi Ogata, ubicado en Popayán (Colombia), quienes elaboran el chocolate artesanal bajo la marca "Cacao Hunters" utilizando materia prima de los sectores de Tumaco, Arauca y Sierra Nevada, zonas ricas en la producción del cacao, pero con una población en extrema pobreza, la presencia de este emprendimiento ha ayudado al desarrollo de la actividad productiva y más que nada ha mejorado la calidad de vida de todos los agricultores de la zona (Universidad de los Andes, 2016).

El proyecto motivo de investigación tuvo connotaciones favorables para el desarrollo económico y productivo de la Asociación y de la parroquia El Triunfo. En la actualidad esta tiene mayor importancia debido a que en la comunidad trabajan en la producción agrícola del cacao, y en la Asociación en el procesamiento del chocolate y la comercialización a nivel local, nacional e internacional (Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial de la parroquia El Triunfo, 2015).

El cacao es una de las frutas que ha causado más impacto en el crecimiento económico del Ecuador, es reconocido a nivel mundial por su calidad y fino aroma, hoy en día forma parte de

la cultura nacional, está en la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial del Ecuador (Ministerio de Relaciones Exteriores y Movilidad Humana, 2019).

En el año 2019 la producción del cacao tuvo un pequeño decrecimiento, debido al exceso de lluvia, el ataque de plagas y enfermedades, lo que produjo la reducción de la cosecha afectando a la economía del agricultor, pero, a pesar de esto la producción de cacao presentó cifras positivas (Reporte de Coyuntura Sector Agropecuario, 2019).

Según los datos de la revista Reporte de Coyuntura Sector Agropecuario (2019), las exportaciones del cacao en este año subieron a 105.630,8 TM, cantidad mayor del año 2018 cuya exportación fue de 100.757,1 TM, dando un incremento del 4.8 % y, como consecuencia entraron divisas por 243.972,50 miles de dólares, lo que ayudó a crecer las finanzas del Estado.

Con el fortalecimiento organizacional como productivo de la Asociación ha mejorado las condiciones de vida de los socios y sus familiares, ha dinamizado la economía del pueblo y sobre todo se ha incrementado el área de producción con asistencia técnica permanente de las instituciones del Estado, como señalan Portillo y Portillo (2013) que a través de las capacitaciones técnicas y la utilización de la tecnología hubo un gran desarrollo en la producción del cacao y por ende contribuyó al fortalecimiento del sector cacaotero.

Además, con la dotación de la nueva maquinaria por parte del Gobierno Autónomo Descentralizado Provincial de Pastaza, la Asociación logró aumentar sus unidades de producción y promovió a los agricultores de la parroquia a incrementar el cultivo del cacao en cada una de sus fincas, con el fin de no

Nancy D. Silva Álvarez, Dailín Peña Suarez, Galo R. Navas Espín, María de los A. Erazo Criollo

conseguir la pepa en otros lugares o en otras provincias.

Con el objeto de evidenciar lo antes mencionado, se expone una muestra del

incremento de la producción y venta de los chocolates en el año 2019.

Tabla 10. Relación de producción y ventas año 2018 – 2019.

Descripción	Año 2018		Año 2019		Variación unidad	Variación ventas	Variación %
	Unidad	Venta	Unidad	Venta			
Bombones de chocolates con fruta seca	45.360	11.340,00	48.600	12.150,00	3.240	810,00	7,14
Bombones de chocolate con esencia	45.360	11.340,00	48.600	12.150,00	3.240	810,00	7,14
Chocolate en barra 50%	12.312	24.624,00	14.580	29.160,00	2.268	4.536,00	18,42
Chocolate en barra 70%	13.824	27.648,00	17.280	34.560,00	3.456	6.912,00	25,00
Pasta amarga	912	3.648,00	1.440	5.760,00	528	2.112,00	57,89
Total general	117.768	78.600,00	130.500	93.780,00	12.732	15.180,00	19,31

Fuente: Elaborado por los autores.

Conclusiones

Con la instalación de los nuevos equipos facilitados por el Gobierno Autónomo Descentralizado de Pastaza para el procesamiento del cacao se logró evitar la contaminación ambiental que producía el gas licuado de petróleo, además se utilizó el 100 % de la mano de obra disponible entre los socios, generando ingresos económicos de los excedentes de la producción, que van en beneficio exclusivo de sus familiares.

La calidad del producto, así como su producción ha ido mejorando paulatinamente, permitiendo llegar a los mercados nacionales e internacionales. La Asociación elabora variedad de chocolates entre ellos el chocolate en barra

de 40 % y 70 % de cacao con el precio de venta de \$1.50, y las asociaciones Kallari y Mujeres Wao fabrican la misma presentación a un precio \$2,70 y \$2,50 respectivamente.

En la investigación de campo se detectó que los precios unitarios del chocolate en barra que elaboran en la Asociación estaban por debajo de los costos del chocolate Kallari y el Wao, razón por la cual los costos de producción no reportaban rentabilidad. Por ello, se realizó un nuevo estudio y se estableció el precio tomando en cuenta todos sus costos directos, indirectos que incurre en la elaboración de este.

Finalmente, con la nueva inversión se dinamizó el área industrial y se fomenta más fuentes de trabajo, además, se logró consolidar

Nancy D. Silva Álvarez, Dailín Peña Suarez, Galo R. Navas Espín, María de los A. Erazo Criollo

la organización de los socios y fortalecer la participación con su mano de obra en la elaboración del producto, permitiendo generar una economía rentable y sustentable para todos quienes conforman esta Asociación.

Referencias bibliográficas

- Anecacao. (2019). *Asociación Nacional de Exportadores de Cacao-Ecuador*. Obtenido de <http://www.anecacao.com/index.php/es/inicio.html>
- Asamblea Nacional de la República del Ecuador. (2008). *Constitución de la República del Ecuador*. Montecristi.
- Barragán, M. & Ayaviri, V. (2017). Innovación y Emprendimiento, y su relación con el Desarrollo Local del Pueblo de Salinas de Guaranda, Provincia Bolívar, Ecuador. *Información y Tecnología*, 10.
- Contrerar, C. (1990). *El Sector Exportador de una Economía Colonial*. Quito: Flacso.
- Ecuador Estratégico. (11 de enero de 2016). *Empresa Pública Ecuador Estratégico*. Obtenido de <https://bit.ly/35Rfb4Y>
- El Comercio. (7 de enero de 2020). www.lcomercio.com/actualidad/asamblea-aprobacion-ley-emprendimiento-innovacion.html
- Global Entrepreneurship Monitor. (2017). <https://bit.ly/2U4RXFH>
- Hernández Sampieri, R. (2014). *Metodología de la Investigación*. México: McGraw-Hill/Interamericana Editores.
- Milla, A., Ristori, D., Mazariegos, A., Martínez, J. & León, A. (2016). La pequeña Organización Artesanal: Transformación del Cacao. El caso de los Productores de Chocolate en Tuxtla Chico, Chiapas. *Revista Mexicana de Agronegocios*, 13.
- Ministerio de Relaciones Exteriores y Movilidad Humana. (15 de Julio de 2019). Obtenido de <https://bit.ly/2SaDzck>
- Organización Mundial del Cacao. (2014/2015). *Informe Anual*. Obtenido de <https://www.icco.org/about-us/icco-annual-report.html>
- Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial de la Parroquia El Triunfo. (2015). *Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial de la Parroquia El Triunfo*. El Triunfo.
- Portillo, E., & Portillo, A. (2012). La producción de cacao en el estado Zulia: impacto socioeconómico en los cacaocultores "Ruta del Chocolate". *Opción*, 28(68), 303-323.
- Salazar, C. & Del Castillo, S. (2018). *Fundamentos Básicos de Estadística*. Quito.
- Secretaría Nacional de Planificación y Desarrollo. (2017). *Plan Nacional de Desarrollo Toda una Vida*.
- Universidad de los Andes. (30 de noviembre de 2016). *Agronegocios e Industria de Alimentos*. Obtenido de <https://agronegocios.uniandes.edu.co/2016/11/30/oportunidades-de-chocolate-en-colombia/>
- Waizel, S., Waizel, J., Magaña, J. A., Campos, P. & San Esteban, S. J. (2012). Cacao y Chocolate: Seducción y Terapéutica. *Centro Medico A. B. C*, 236-245.

Conflicto de intereses

Los autores declaran que no existe conflicto de intereses.

Contribución de los autores

Nancy D. Silva Álvarez: redacción del manuscrito y aprobación de la versión final.
Dailín Peña Suárez: redacción del manuscrito
Galo R. Navas Espín: redacción del manuscrito
María de los A. Erazo Criollo: redacción del manuscrito y aprobación de la versión final.