



Instituto Superior
Tecnológico
Bolivariano
de Tecnología

**INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÒGICO BOLIVARIANO
DE TECNOLOGÌA**

**UNIDAD ACADÉMICA DE EDUCACIÓN COMERCIAL,
ADMINISTRACIÓN Y CIENCIAS**

**CARRERA: TECNOLOGÍA EN ADMINISTRACION DE
EMPRESA**

DISEÑO DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

Tema:

Propuesta de un producto: Pulpa del Cangrejo Rojo, en la cooperativa
Nuevo Porvenir del Cantón Naranjal.

Autor:

Alonso Bautista Mejillones Chalen

Tutor:

MSc. Ismelis Castellanos López

Guayaquil, Ecuador

2017

INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO BOLIVARIANO DE TECNOLOGÍA

CERTIFICACIÓN DE LA ACEPTACIÓN DEL TUTOR

En mi calidad de Tutor del Proyecto de Investigación, nombrado por el Consejo Directivo del Instituto Superior Tecnológico Bolivariano de Tecnología.

CERTIFICO:

Que he analizado el proyecto de investigación con el tema: “**Propuesta de un producto: Pulpa del Cangrejo Rojo, en la cooperativa Nuevo Porvenir del Cantón Naranjal**”, presentado como requisito previo a la aprobación y desarrollo de la investigación para optar por el título de:

TECNÓLOGA EN ADMISTRACIÓN EMPRESA

El problema de investigación se refiere a: **¿Cómo influye la utilización del cangrejo rojo, rechazado en los ingresos de los pescadores artesanales de la Cooperativa Nuevo Porvenir?**

El mismo que considero debe ser aceptado por reunir los requisitos legales y por la importancia del tema:

Presentado por el Egresado: **Alonso Bautista Mejillones Chalen**

Tutor: **MSc. Ismelis Castellanos López**



Factura: 001-003-000008428



20170911000D02044

DILIGENCIA DE RECONOCIMIENTO DE FIRMAS N° 20170911000D02044

Ante mí, NOTARIO(A) LUIS ALBERTO FREILE PEREZ de la NOTARÍA ÚNICA , comparece(n) ALONSO BAUTISTA MEJILLONES CHALEN portador(a) de CÉDULA 0927563460 de nacionalidad ECUATORIANA, mayor(es) de edad, estado civil SOLTERO(A), domiciliado(a) en NARANJAL, POR SUS PROPIOS DERECHOS en calidad de COMPARECIENTE; quien(es) declara(n) que la(s) firma(s) constante(s) en el documento que antecede , es(son) suya(s), ia(s) misma(s) que usa(n) en todos sus actos públicos y privados, siendo en consecuencia auténtica(s) para constancia firma(n) conmigo en unidad de acto, de todo lo cual doy fe. La presente diligencia se realiza en ejercicio de la atribución que me confiere el numeral noveno del artículo dieciocho de la Ley Notarial -. El presente reconocimiento no se refiere al contenido del documento que antecede, sobre cuyo texto esta Notaria, no asume responsabilidad alguna. – Se archiva un original. NARANJAL, a 27 DE NOVIEMBRE DEL 2017, (16:54).


ALONSO BAUTISTA MEJILLONES CHALEN
CÉDULA: 0927563460







NOTARIO(A) LUIS ALBERTO FREILE PEREZ
NOTARÍA ÚNICA DEL CANTÓN NARANJAL



CLÁUSULA DE AUTORIZACIÓN PARA LA PUBLICACIÓN DE TRABAJOS DE TITULACIÓN



Yo, Alonso Bautista Mejillones Chalen en calidad de autor(a) con los derechos patrimoniales del presente trabajo de titulación Propuesta de un producto: Pulpa de cangrejo rojo en la Cooperativa Nuevo Porvenir del Cantón Naranjal de la modalidad de Semipresencial realizado en el Instituto Superior Tecnológico Bolivariano de Tecnología como parte de la culminación de los estudios en la carrera de Tecnología en Administración de Empresa, de conformidad con el *Art. 114 del CÓDIGO ORGÁNICO DE LA ECONOMÍA SOCIAL DE LOS CONOCIMIENTOS, CREATIVIDAD E INNOVACIÓN* reconozco a favor de la institución una licencia gratuita, intransferible y no exclusiva para el uso no comercial del mencionado trabajo de titulación, con fines estrictamente académicos.

Asimismo, autorizo/autorizamos al Instituto Superior Tecnológico Bolivariano de Tecnología para que digitalice y publique dicho trabajo de titulación en el repositorio virtual de la institución, de conformidad a lo dispuesto en el *Art. 144 de la LEY ORGÁNICA DE EDUCACIÓN SUPERIOR*.

Alonso Bautista Mejillones Chalen

Nombre y Apellidos del Autor

Firma

No. de cedula: 092756346-0

Nota: La presente cláusula de autorización, con el correspondiente reconocimiento de firma se adjuntará al original del trabajo de titulación como una página preliminar más

REPÚBLICA DEL ECUADOR
DIRECCIÓN GENERAL DE REGISTRO CIVIL, IDENTIFICACIÓN Y CEDULACIÓN

CÉDULA DE CIUDADANÍA No. 092756346-0

APellidos y Nombres: MEJLONES CHALEN ALONSO BAUTISTA

Lugar de nacimiento: GUAYAS PUNA

Fecha de nacimiento: 1967-06-29

Nacionalidad: ECUATORIANA

Sexo: M

Estado Civil: Soltero

INSTRUCCIÓN: BACHILLERATO PROFESIÓN / OCUPACIÓN: ESTUDIANTE E33431222

Apellidos y Nombres del Padre: MEJLONES BANCHON ALBERTO ADAN

Apellidos y Nombres de la Madre: CHALEN PONCE SANTA JULIANA

Lugar y Fecha de Expedición: QUAYAQUIL 2019-12-13

Fecha de Expiración: 2020-12-13



CERTIFICADO DE VOTACIÓN
ELECCIONES GENERALES 2017
2 DE ABRIL 2017

002 JUNTA No. 002 - 093 NÚMERO 0927563460 CÉDULA

MEJLONES CHALEN ALONSO BAUTISTA
APellidos y Nombres

QUAYAS PROVINCIA CIRCUNSCRIPCIÓN: 4
NARANJAL CANTÓN ZONA:
SANTA ROSA DE FIANDES PARROQUIA

ECUADOR ELIGE CON TRANSPARENCIA
ELECCIONES 2017 GARANTIZAMOS TU DECISIÓN

CIUDADANA (O):

ESTE DOCUMENTO ACREDITA QUE USTED SUFRAGÓ EN LAS ELECCIONES GENERALES 2017

ESTE CERTIFICADO SIRVE PARA TODOS LOS TRÁMITES PÚBLICOS Y PRIVADOS

RACAFEL Solórzano
PRESIDENTE DE LA JUNTA

Yo, Abogado Luis Alberto Freile Pérez
Notario Primero del Cantón Naranjal.
DOY FE: Que la fotocopia que antecede
es exacto al documento *original*
que se me exhibió *original*
Naranjal, 27 de 11 del 2017.
EL NOTARIO



Luis Alberto Freile Pérez
ABOGADO
NOTARIO PRIMERO DEL CANTÓN NARANJAL



CERTIFICADO DIGITAL DE DATOS DE IDENTIDAD



Número único de identificación: 0927563460

Nombres del ciudadano: MEJILLONES CHALEN ALONSO BAUTISTA

Condición del ciudadano: CIUDADANO

Lugar de nacimiento: ECUADOR/GUAYAS/GUAYAQUIL/PUNA

Fecha de nacimiento: 29 DE AGOSTO DE 1987

Nacionalidad: ECUATORIANA

Sexo: HOMBRE

Instrucción: BACHILLERATO

Profesión: ESTUDIANTE

Estado Civil: SOLTERO

Cónyuge: No Registra

Fecha de Matrimonio: No Registra

Nombres del padre: MEJILLONES BANCHON ALBERTO ADAN

Nombres de la madre: CHALEN PONCE SANTA JULIANA

Fecha de expedición: 13 DE DICIEMBRE DE 2010

Información certificada a la fecha: 27 DE NOVIEMBRE DE 2017

Emisor: JHULIANA PRISCILIA QUITO CAMPOVERDE - GUAYAS-NARANJAL-NT 1 - GUAYAS - NARANJAL



N° de certificado: 174-073-09900



174-073-09900

Ing. Jorge Troya Fuertes

Director General del Registro Civil, Identificación y Cedulación

Documento firmado electrónicamente





INFORMACIÓN ADICIONAL DEL CIUDADANO

NUI: 0927563460

Nombre: MEJILLONES CHALEN ALONSO BAUTISTA

1 Información referencial de discapacidad:

Mensaje: LA PERSONA NO REGISTRA DISCAPACIDAD

1.- La información del carné de discapacidad es consultada de manera directa al Ministerio de Salud Pública - CONADIS en caso de inconsistencias acudir a la fuente de información

Información certificada a la fecha: 27 DE NOVIEMBRE DE 2017

Emisor: JHULIANA PRISCILIA QUITO CAMPOVERDE - GUAYAS-NARANJAL-NT 1 - GUAYAS - NARANJAL

N° de certificado: 175-073-09914



175-073-09914



CERTIFICACIÓN DE APROBACIÓN DE URKUND



Urkund Analysis Result

Analysed Document: PROPUESTA DE UN PRODUCTO PULPA DE CANGREJO ROJO - ALONSO MEJILLONES.docx (D32733041)
Submitted: 11/22/2017 3:54:00 AM
Submitted By: alonso_mch_@hotmail.com
Significance: 5 %

Sources included in the report:

1417807082_TESIS XNQ APROBADA.pdf (D12490790)
TESIS - RENATO REINA - CONTENIDO .pdf (D16292403)
TESIS CHANGO 1.docx (D13272007)
1415328323_XavierNacipuchatesisfinal01.pdf (D12091414)
<https://repositori.upf.edu/handle/10230/27785>
<http://www.galeon.com/salvemosalmanglar/docs/archivos/ley.doc>
<http://docplayer.es/28651399-Considerando-en-el-ejercicio-de-las-atribuciones-constitucionales-y-legales-expide-la-siguiente-ley-de-conservacion-del-ecosistema-manglar.html>
<http://www.fao.org/3/a-au168s.pdf>
<http://www.aproque.com/wp-content/uploads/2014/12/Acuerdo-Interministerial-Desechos-Sanitarios-Nov-2014.pdf>
http://www.fao.org/fishery/legalframework/nalo_ecuador/es
<http://www.ambiente.gob.ec/ecuador-sede-de-la-vi-reunion-de-la-iniciativa-regional-de-manglares-corales-y-humedales-asociados-de-la-convencion-ramsar/>
<http://www.elcomercio.com/actualidad/negocios/estudio-de-laboratorio-al-cangrejo.html>

Instances where selected sources appear:

21

CERTIFICACIÓN DE ACEPTACIÓN DEL CEGESCIT

En calidad de colaborador del Centro de Gestión de la Información Científica y Transferencia de Tecnológica (CEGESCIT) nombrado por el Consejo Directivo del Instituto Superior Tecnológico Bolivariano de Tecnología.

CERTIFICO:

Que el trabajo ha sido analizado por el URKUND y cumple con el nivel de coincidencias permitido según fue aprobado en el **REGLAMENTO PARA LA UTILIZACIÓN DEL SISTEMA ANTIPLAGIO INSTITUCIONAL EN LOS PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN Y TRABAJOS DE TITULACIÓN Y DESIGNACIÓN DE TUTORES del ITB.**

Nombre y Apellidos del Colaborador
CEGESCYT

Firma

DEDICATORIA

Con todo el esfuerzo realizado en estos años de estudio, este proyecto está dedicado primeramente A Dios, por mostrarme día a día que con humildad, paciencia y sabiduría todo es posible. A mi familia que se sacrificaron el poco tiempo que les di, ellos estuvieron apoyándome en todo momento, me dieron valentía para seguir estudiando, comprobando que con esfuerzo y perseverancia se pueden alcanzar las metas. Con todo el amor que les tengo dedico este proyecto a ustedes: Mi hija Yajally, mi papá Adán, mamá Juliana.

Alonso Bautista Mejillones Chalen

AGRADECIMIENTO

A Dios, por bendecirme una vez más dándome esta oportunidad de poder cumplir con mis metas. A mi familia por darme el apoyo incondicional para que éste trabajo llegue a una final culminación. A mis compañeros de estudio que han formado parte de mi vida profesional, les agradezco por sus consejo, apoyo, ánimo y compañía en los momentos más difíciles. A los profesores del Instituto Superior Tecnológico Bolivariano de Tecnología, por su calidad académica demostrada en todos los años de mi carrera.

Alonso Bautista Mejillones Chalen

INDICE

CAPÍTULO I.....	1
EL PROBLEMA	1
1.1 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA.....	1
1.1.1 UBICACIÓN DEL PROBLEMA EN UN CONTEXTO.....	1
1.1.2 SITUACION CONFLICTO	2
1.1.3 DELIMITACION DEL PROBLEMA	3
1.1.4 FORMULACION DEL PROBLEMA	3
1.1.5 EVALUACIÓN DEL PROBLEMA.....	3
1.2 OBJETIVOS	5
1.3 JUSTIFICACIÓN DE LA INVESTIGACIÓN Y VIABILIDAD	6
CAPITULO II.....	10
2.1 MARCO TEÓRICO	10
2.1.1 ANTECEDENTES HISTÓRICOS	10
2.2 ANTECEDENTES REFERENCIALES.....	22
2.3 FUNDAMENTACIÓN LEGAL	24
2.4 VARIABLES DE INVESTIGACIÓN.....	32
2.5 DEFICIONES CONCEPTUALES.....	33
CAPÍTULO III	37
3.1 METODOLOGÍA	37
3.2 DISEÑO DE INVESTIGACIÓN.....	44
3.3 POBLACIÓN Y MUESTRA.....	45
3.3.1 POBLACIÓN	45
3.3.2 CUADRO X POBLACIÓN.....	45
3.3.3 MUESTRA.....	46
3.4. TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE LA INVESTIGACIÓN	47

CAPÍTULO IV.....	48
4.1 ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS.....	48
4.1.1 ANALISIS DE LA SITUACION ACTUAL	48
4.2 PLAN DE ACCIÓN	61
4.3 EVALUACIÓN IMPACTO	63
4.4 CONCLUSIONES	64
4.5 RECOMENDACIONES.....	65
BIBLIOGRAFIA.....	1
ANEXOS 1	1

INDICE DE FIGURAS

Figura 1.- Zona de estudio de la extradición del cangrejo rojo en el Golfo de Guayaquil.....	16
Figura 2.- Organigrama de la organización.....	38
Figura 3.- Trabajadores de la Coop. Nuevo Porvenir.....	39
Figura 4.- Clientes de la Pulpa de Cangrejo Fresco	39
Figura 5.- Proveedores de la Materia Prima.	40
Figura 6.- Principales producto de la pulpa de cangrejo	40
Figura 7.- Logo del emprendimiento	41
Figura 8.- Proceso de la Pulpa de cangrejo.....	42
Figura 9: Formula para la obtención de la muestra.....	46
Figura 10.- Frecuencia de consumo de cangrejo.....	49
Figura 11.- Consumo de pulpa de cangrejo deshuesada artesanalmente.	50
Figura 12.- Satisfacción de la Cantidad del producto.....	51
Figura 13.- Presentación del producto.....	52
Figura 14.- Preferencia de Presentaciones el producto.....	53
Figura 15.- Expectativa del producto.	54
Figura 16.- De volver a consumir el producto.	55
Figura 17.- Recomendación del producto a otras personas.	56
Figura 18.- Satisfacción de la cantidad del producto.	57
Figura 19.- Precio del producto.....	58
Figura 20.- Entrega del producto en preferencias.....	59
Figura 21.- Satisfacción de la Atención.....	60

INDICE DE TABLA

Tabla 1.- Valores de los cangrejos en pies y procesado.....	43
Tabla 2.- Tiempo que se tarda en procesar una sarta y una libra-tarrina de cangrejo.	43
Tabla 3.- Habitantes del Cantón Naranjal, del sector urbano y rural, distribuido por género.	45
Tabla 4.- Resultado de la muestra obtenida, de los habitantes del Cantón Naranjal. Que comprenden el género Masculino y Femenino.	46
Tabla 5.- Habitantes del Cantón Naranjal encuestados.....	48
Tabla 6.- La Frecuencia de consumo de cangrejo rojo en el Cantón Naranjal, de hombres y mujeres.	49
Tabla 7.- Consumo de pulpa de cangrejo deshuesada artesanalmente. .	50
Tabla 8.- Satisfacción de la cantidad del producto.....	51
Tabla 9.- Presentación del Producto pulpa de cangrejo.	52
Tabla 10.- Preferencia de las Presentaciones del producto pulpa de cangrejo.....	53
Tabla 11.- Expectativas del Producto.	54
Tabla 12.- De volver a Consumir la Pulpa del cangrejo.	55
Tabla 13.- Recomendación del producto a otras personas.....	56
Tabla 14.- Satisfacción del producto en cuanto a la Cantidad.	57
Tabla 15.-Satisfacción de la cantidad del Producto.	58
Tabla 16.- Entrega del Producto preferencias.....	59
Tabla 17.- De la Satisfacción de la Atención Brindada.	60
Tabla 18.- PLAN DE ACCIÓN.....	62

**INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO
BOLIVARIANO DE TECNOLOGÍA**

TECNOLOGÍA EN ADMINISTRACION DE EMPRESA

Proyecto previo a la obtención del título de: Tecnóloga en Administración de Empresa.

Tema

“Propuesta de un producto: Pulpa del Cangrejo Rojo, en la cooperativa Nuevo Porvenir del Cantón Naranjal”

Autor: Alonso Bautista Mejillones Chalen

Tutor: MSc. Ismelis Castellanos López

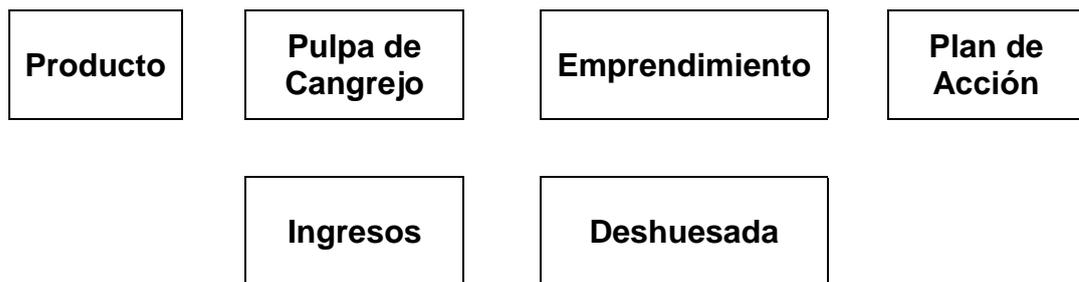
RESUMEN

El objetivo principal de esta investigación se basa en la puesta en marcha de un producto nuevo a base de la pulpa de cangrejo, deshuesadas artesanalmente, y poder determinar los costos, gastos del producto final y las ganancias del mismo, como ingresos adicionales de las familias de los cangrejeros. La deshuesada o despulpado del cangrejo, nace en Naranjal, en el 2007, en las comunidades 6 de Julio y Nuevo Porvenir, todo el proceso es realizado artesanalmente. Actualmente en todas las comunidades del golfo de Guayaquil se extrae la Pulpa del Cangrejo Rojo, y se lo venden en diferentes sitios según la conveniencia. El aprovechamiento del recurso ha sido muy importante porque antes, se perdía o los regalaba a las personas más cercanas o simplemente se lo dejaba en el manglar. Mientras que desde hace un gran tiempo se lo aprovecha para la generación de ingresos a los núcleos de las familias de los pescadores artesanales.

En un contexto general poder determinar los objetivos alcanzar con la puesta en marcha del emprendimiento es algo fundamental, el poder corroborar con información muy relevantes que sirva para el aprovechamiento del recurso.

La metodología implementada a base de la recolección de datos mediante una encuesta para determinar la acogida del producto ya que esto ha significado de mucha importancia, en donde refleja la gran aceptación que tiene el producto y lo que le toca enfrentar.

El detalle más relevante se podría decir de esta propuesta de la puesta en marcha de un producto nuevo a base de la pulpa de cangrejo, es que cuenta con un plan de acción a seguir para que se vayan cumpliendo los objetivos y determinar la corrección inmediata de cualquier área que no esté funcionando de la forma que mandan los objetivos trazados.



**INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO
BOLIVARIANO DE TECNOLOGÍA
TECNOLOGÍA EN ADMINISTRACION DE EMPRESA**

Proyecto previo a la obtención del título de: Tecnóloga en Administración
de Empresa.

Tema

“Propuesta de un producto: Pulpa del Cangrejo Rojo, en la cooperativa
Nuevo Porvenir del Cantón Naranjal”

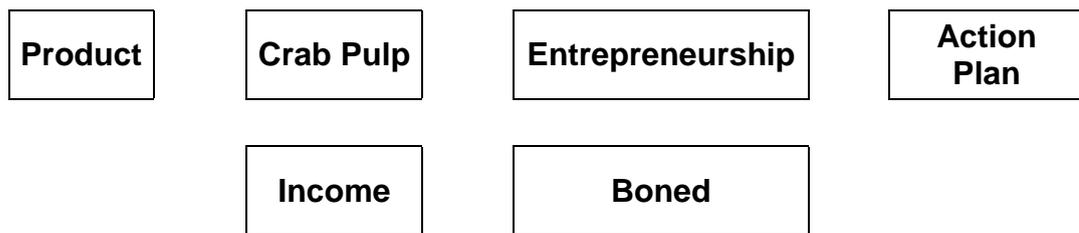
Autora: Alonso Bautista Mejillones Chalen

Tutor: MSc. Ismelis Castellanos López

Abstract

The main objective of this research is based on the start-up of a new product based on the crab pulp, hand-boned, and the power determines the costs, the expenses of the final product and the profits of the same, as additional income from the families. Of the crabbers. The deboning of the crab, born in Naranjal, in 2007, in the communities of 6 de Julio and Nuevo Porvenir, the whole process is done by hand. Currently, all the communities of the Gulf of Guayaquil extract the pulp of the Red Crab, and it is sold in different places according to convenience. The use of the resource has been very important because before, it was lost or given to the nearest people or simply left in the mangrove. While a long time ago, families of artisanal fishermen can take advantage of income generation. In a general context, the power can determine the objectives, achieved with the start-up of the venture is something fundamental, the power to corroborate with very relevant information that serves for the use of the

resource. The methodology implemented a basis of data collection by a survey to determine the importance of the product that has significant significance, which reflects the great acceptance that the product has and what it has to face. The most relevant detail could be said of this proposal of the start-up of a new product to the base of the crab pulp, that is, with an action plan to follow which objectives are met and to determine the immediate correction of any area that is not functioning in the way mandated by the objective.



CAPÍTULO I

EL PROBLEMA

1.1 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

Propuesta de un producto: Pulpa del Cangrejo Rojo, en la cooperativa Nuevo Porvenir del Cantón Naranjal.

1.1.1 UBICACIÓN DEL PROBLEMA EN UN CONTEXTO.

La Pulpa del Cangrejo Rojo, nace en Naranjal allá en el 2007, en las organizaciones de 6 de Julio y Nuevo Porvenir, todo el proceso es realizado artesanalmente, las esposas de los cangrejeros son la que por lo general realizan esta actividad. Actualmente en todas las comunidades del golfo de Guayaquil se extrae la Pulpa del Cangrejo Rojo, y se lo venden en diferentes sitios según la conveniencia.

Al inicio fueron pocas las personas que se dedicaron a este trabajo en la actualidad la mayoría de las esposas de los pescadores artesanales, se dedican a la extracción de la pulpa del cangrejo.

La comercialización y la producción de la Pulpa del Cangrejo Rojo, es una actividad que ha generado una demanda en el mercado local y nacional,

su carne hace muy atractiva su comercialización, ya sea al por mayor y menor. Dentro del comercio los restaurantes, cangrejales, hoteles son los que mayor demandan la Pulpa del cangrejo rojo. Esto surge como algo estratégico, ya que permite ahorro económico y de tiempo para sus negocios, en cuanto a la rápida preparación de sus diferentes platos a consideración de la demanda generada en el momento.

Los pescadores artesanales de la cooperativa Nuevo Porvenir, al realizar el aprovechamiento del cangrejo rojo rechazado, en el despulpado del mismo, tienen en sí un sitio para su realización, que abarca parte de la cocina que implica la higiene como parte fundamental del sitio, el tiempo dedicado es aprovechado como parte de un trabajo extra, en cuanto a los ingresos de las familias de los pescadores artesanales de esta organización.

1.1.2 SITUACION CONFLICTO

El valor agregado que se ha dado al tradicional cangrejo rojo, mediante la extracción de la Pulpa del Cangrejo, ha tenido un enfoque positivo para la economía de las familias de los pescadores artesanales, como parte de un ingreso adicional al núcleo familiar y quizás algo con que pueden aportar las mujeres de estos recolectores de cangrejos.

La pulpa del cangrejo, surge del aprovechamiento del desperdicio que ocasiona la recolección del crustáceo cangrejo rojo, mediante la faena de pesca se dan situaciones en las cuales no todo cangrejo capturado sirve para la comercialización en atados (**sartas de cangrejos**) en algunos casos salen: sin patas, rotos, golpeados. Esto antes se lo desperdiciaba o se lo llevaba a casa como parte de los alimentos familiares o regalarlos a los vecinos o amigos, ahora es aprovechado mediante la extracción de la Pulpa.

La organización carece de cuantificar lo que genera en rentabilidad para los socios de la Cooperativa Nuevo Porvenir, esta actividad, el espacio

utilizado, la cantidad de cangrejos necesitados, el tiempo dado al proceso, cuanto invierten y cuanto le genera poder al mercado el producto final. Poder cuantificar y poder controlar todos los aspectos que involucre al nuevo producto la Pulpa del Cangrejo Rojo, ya que anteriormente no se tiene datos que se pueda revisar y corregir, en cuanto a problemas que se pueden suscitar, en el transcurso con el proceso de la Pulpa del Cangrejo Rojo.

1.1.3 DELIMITACION DEL PROBLEMA

Aspecto	Campo	Área	Periodo
Lanzamiento de un	Administración	Coop. Nuevo	2017
Nuevo producto.	Comercialización	Porvenir.	

1.1.4 FORMULACION DEL PROBLEMA

¿Cómo influye la utilización del cangrejo rojo, rechazado en los ingresos de los pescadores artesanales de la Cooperativa Nuevo Porvenir?

VARIABLE DEPENDIENTE: Utilización del cangrejo rojo rechazado.

VARIABLE INDEPENDIENTE: Ingresos de los pescadores artesanales de la cooperativa Nuevo Porvenir.

1.1.5 EVALUACIÓN DEL PROBLEMA.

Los aspectos generales de evaluación son:

Delimitado.- Descripción del problema y su significación en términos de tiempo espacio y población.

La pulpa del cangrejo, surge del aprovechamiento del desperdicio que ocasiona la recolección del crustáceo cangrejo rojo, mediante la faena de

pesca se dan situaciones en las cuales no todo cangrejo capturado sirve para la comercialización en atados (**sartas de cangrejos**) en algunos casos salen: sin patas, rotos, golpeados. En cuanto al tiempo, se lo realiza, en un momento determinado cuando ya no realizan ninguna actividad, el espacio utilizado es mínimo, se lo realiza en un espacio dentro de la cocina, abarca un población de aproximadamente 60 familias dentro de la organización que se dedica al proceso de la pulpa del cangrejo rojo.

Evidente.- Que tiene manifestaciones claras y observables.

La Pulpa del Cangrejo Rojo, nace en Naranjal allá en el 2007, en las comunidades 6 de Julio y Nuevo Porvenir, todo el proceso es realizado artesanalmente, las esposas de los cangrejeros son la que por lo general realizan esta actividad. Actualmente en todas las comunidades del golfo de Guayaquil se extrae la Pulpa del Cangrejo Rojo, y se lo venden en diferentes sitios según la conveniencia.

Relevante.- Que sea importante para la comunidad a la cual está orientada y se requiere resolver científicamente.

Es relevantes para la comunidad ya surge como algo estratégico, ya que permite ahorro económico y de tiempo para sus negocios, en cuanto a la rápido preparación de sus diferentes platos a consideración de la demanda generada en el momento. Otra parte que les gusta el crustáceo pero la manipulación del mismo es complicado para su degustación, ya que prefieren a lo rápido y que este no le de tantos problemas, ahí la pulpa del cangrejo.

Original.- Novedoso, nuevo enfoque, no investigado totalmente.

La pulpa del rojo, original ya que no se ha encontrado evidencia de que se produzca o comercialice en otro lugar, por eso también los métodos utilizados son artesanalmente porque no hay tecnología aun para llevarla acabo de esa manera, nuevo enfoque hacia la comunidad y ahí la

variedad de lo que se puede presentar al mercado, como lo derivado del cangrejo tradicional. Las investigaciones son muy pocas recalando en si la constante innovación dentro del proceso.

Factible.- Posibilidad de solución del contexto educativo.

Identifique los productos esperados.- Útil, que contribuye con soluciones alternativas.

Poder cuantificar y poder controlar todos los aspectos que involucre al nuevo producto la Pulpa del Cangrejo Rojo, llevando bitácoras que permitan corregir, factores o problemas que se pueden suscitar, en el proceso del despulpado de la Pulpa del Cangrejo Rojo.

Variables.- Identifica las variables con claridad.

Las variables que se ejecutaran son la: Utilización del cangrejo rojo rechazado como una variable dependiente y la independiente los Ingresos de los pescadores artesanales de la cooperativa “Nuevo Porvenir”.

1.2 OBJETIVOS

OBJETIVOS GENERAL

- Proponer un nuevo producto a partir del cangrejo rechazado en la cooperativa “Nuevo Porvenir”: Pulpa de Cangrejo.

OBJETIVO ESPECIFICOS

- Fundamentar aspectos teóricos sobre lanzamiento de nuevos productos.
- Analizar y justificar el lanzamiento de nuevo productos a partir de la Pulpa del cangrejo rojo.
- Proponer aspectos esenciales para el lanzamiento de un producto nuevo: La Pulpa del Cangrejo rojo

1.3 JUSTIFICACIÓN DE LA INVESTIGACIÓN Y VIABILIDAD

JUSTIFICACIÓN

La propuesta de la Pulpa del Cangrejo Rojo, como nuevo producto, nace como una alternativa para generar ingresos adicionales a los pescadores artesanales de la cooperativa "Nuevo Porvenir", a partir de la Pulpa del cangrejo rojo, los integrantes de esta organización serán los beneficiarios porque, podrán ver aspectos y factores, que van a la mejora de su trabajo, de la manera que podrán ir corrigiendo y cambiando cosas o técnicas que no los favorece para así tener como resultado un producto de mucha calidad, cambiar la forma de como se la ha venido comercializando. Que responda a las necesidades que presenta el mercado con la plena satisfacción de los futuros clientes, con una planificación bien estructurada se podrán lograr los objetivos.

El proyecto es factible porque cuenta con el tiempo, espacio, materia prima, instrumentos que son necesarios para poder llevar a cabo el despulpado del cangrejo rojo. En cuanto al tiempo, se lo realiza, en un momento determinado cuando ya no realizan ninguna actividad, el espacio utilizado es mínimo, se lo realiza en un espacio dentro de la cocina, la materia prima que lo obtienen a diario en base al rechazo del cangrejo rojo, los instrumentos adicionales son adecuados artesanalmente de acuerdo a la necesidad, dentro del proceso.

El alcance de la investigación planteada se lo realiza basado en tres criterios que determinan su ejecución como viable.

a) Objetivos. Proponer un nuevo producto a partir del cangrejo rechazado en la cooperativa "Nuevo Porvenir": Pulpa de Cangrejo, que es otra forma de cómo se pueden generar ingresos adicionales que contribuyen al desarrollo familiar y dar ejemplos de superación y el aprovechamiento del tiempo, espacio y materia prima, para su ejecución y de esa forma cumplir con los objetivos planteados en este proyecto

b) El Propósito. El propósito del estudio es cumplir con la meta, que el corto tiempo demostrar que si se puede emprender y aprovechar todos los recursos que se tienen para así llegar a ese propósito planteado en el proyecto de estudio.

c) Preguntas de Investigación. ¿Cómo influye la utilización del cangrejo rojo, rechazado en los ingresos de los pescadores artesanales de la Cooperativa “Nuevo Porvenir”? ¿Quiénes se benefician con este proyecto? ¿Qué aspiran con esto?

- **Conveniencia:** Los pescadores artesanales, sus familias, son los que se beneficiarían de esta actividad que brinda la creación del nuevo producto, la Pulpa del Cangrejo Rojo, ya que propone, otra alternativa de trabajo para esta caleta pesquera, permitiendo la generación de ingresos adicionales, según los resultados de esta investigación. Teniendo en cuenta que ha surgido una nueva demanda por parte de restaurantes, cangrejales y la sociedad en general.
- **Relevancia social:** La propuesta de un nuevo producto y los aspectos esenciales, para ello, lo que permitiría llevarlo a la ejecución, incrementando los ingresos de los pescadores artesanales de la comunidad pesquera.
- **Implicaciones prácticas:** Porque las condiciones de producción del producto ya están creados. Teniendo en cuenta las experiencias en el cangrejo, en algunos casos ya los hay y en otros sistematizarlos.
- **Utilidad metodológica:** Va a ser una guía a través del cumplimiento de lo propuesto. Referente de estudio para otros

trabajos, como una pauta para luego ser estudiado desde otras perspectivas.

Viabilidad

El trabajo de investigación es viable porque cuenta con los recursos económicos, humanos, materiales y financieros para poder llevarlo a cabo. El tiempo disponible para su ejecución y la ayuda del estado para las diferentes capacitaciones y el acompañamiento que sería fundamental.

Viabilidad Técnica: Se realizara un análisis cuantitativo y cualitativamente si los recursos que se asignaran para la modernización de instrumentos serán aportes importantes para el mejoramiento del emprendimiento, y los servicios y productos que se ofrezcan.

Viabilidad Socio-Cultural: La caracterización de los habitantes del Cantón es importante tenerlo en cuenta porque rápidamente nos señala de qué manera cierto grupo de personas adquiere, consume el producto y no estar pendiente en cada venta de como se lo ofrezca.

Viabilidad Económica: Es una de las más importante y a la que se le da mayor importante ya que depende de esta para poder llevar a cabo la propuesta, con aquella podemos deducir la importancia del producto y cuál es el mercado que más podría adquirirlo de una forma constante, con tendencia al crecimiento y desarrollo del emprendimiento.

Viabilidad Ambiental: Se puede analizar que tiene viabilidad ambiental porque permitiría generar ingresos a las arcas de la organización y esto a la vez sirve para poder cuidar el ecosistema de manglar donde se extraen los recursos cangrejo rojo y por otro lado se emplearían matrices para el control de la especies y determinar si con el tiempo se está causando un daño a l recurso.

Viabilidad Institucional y de Gestión: El análisis de la puesta Institucional del emprendimiento tiene que estar bien enfocadas y marcadas para su ejecución y la implementación de otras herramientas que fortalezcan su funcionamiento y tener la capacidad de poder gestionar cualquier inconveniente que se presente para poder desarrollar una pronta solución, mediante las herramientas que permitan: capacidad de comunicación, cantidad y calificación de su personal.

Viabilidad Financiera: Tener la capacidad para poder administrar de una forma correcta los recurso que genere el, así como los recursos materiales que ya dispone el emprendimiento. Por otro lado la buena gestión para la generación de ingresos que permitan cubrir los gastos que genere la obtención de la materia prima, el procesamiento y el producto terminado.

Viabilidad Política: El proyecto cuenta con la viabilidad política, ya que se enmarca en los objetivos generales de las políticas económicas y empresariales del país, esto se observa por el gran aporte que brindar ciertas carteras de estado para la implementación y acompañamiento de las microempresas y las facilidades que brindan para su ejecución.

CAPITULO II

2.1 MARCO TEÓRICO

2.1.1 ANTECEDENTES HISTÓRICOS

La Captura del Cangrejo rojo de manglar (*Ucides occidentalis*) constituye una especie de gran importancia socio-económica para el Ecuador. Este recurso se caracteriza por un estado de explotación de libre acceso, cuya actividad vincula a muchos núcleos familiares de las provincias del Guayas y El Oro. Esta genera empleo, y por lo tanto ingresos económicos. A demás, alimento y otros beneficios sociales.

El Instituto Nacional de Pesca (INP) desde enero de 2002 hasta el 2005, implementó un proyecto para el seguimiento de cangrejo rojo en los principales centros de acopio de las provincias del Guayas y EL Oro. El propósito de este estudio estuvo centrado en la obtención de información biológico-pesquera que sustente la aplicación de los períodos de veda actualmente establecidos, además de conocer el impacto de dichas vedas sobre las poblaciones de cangrejo rojo, así como la afectación social y económica que trae consigo cada medida de ordenamiento.

Actualmente el INP ha retomado el monitoreo de este recurso en los principales puertos de la provincia del Guayas, El Oro, y a petición de

ciertos grupos de recolectores de cangrejos se está ampliando la cobertura hacia otros centros de acopio y puertos como Estuario del río Chone en la provincia de Manabí, que nos permitirán conocer el estado actual de las subpoblaciones del recurso cangrejo en estas áreas, según (Magap, 2002)

Análisis: la captura de cangrejo rojo, en el Ecuador viene desde muchos años su captura, comercialización se han vuelto partes fundamentales para las comunidades de la costa ecuatoriana, en cuanto a la generación de ingresos para sus familias. De ahí la parte fundamental que ha involucrado el estado para la regulación de la especie para que sea sustentable en el tiempo, así por ejemplo se realizan estudios para de algunas maneras estudios el comportamiento de la especie.

INTERNACIONAL,

(Rtve, 2011) Cangrejos en el mundo

En la aguas del Océano Pacífico japonés viven los cangrejos más grandes del mundo. Pesan 20 kilos y superan habitualmente los cuatro metros de ancho, con patas incluidas, cada una de las cuales suele alcanzar el metro y medio. A simple vista parecen arañas gigantescas. Por eso, se llaman cangrejos araña japoneses.

Hay unos 700 tipos de cangrejos araña en el mundo. El gigante japonés es el *Macrocheira kaempferi*. Son los más grandes. Son naranjas. Su cuerpo mide unos 60 centímetros con la concha repleta de protuberancias deformes.

De él emergen las puntiagudas y crujientes patas. Las delanteras, las que tienen pinzas, son más largas que las otras ocho, que usa para caminar. Dicen que sus pinzas son más fuertes que la mandíbula de un cocodrilo. Con ellas desmigaja a sus víctimas.

Análisis: En el mundo existen diversos tipos de cangrejos con sus respectivas características, el nuestro con las suyas y una gran diferenciación en cuanto a su forma y sabor, también se podría decir a la importancia que se le da al recurso.

REGIONAL

Según, (AMBIENTE, 2016) Durante su intervención la Consejera para las Américas de la Convención Ramsar, María Rivera, señaló la necesidad de trabajar en función de la convención, de acuerdo a lo que señala el Plan Estratégico. Esto implica enfatizar en el uso racional de los recursos naturales. Añadió además que Ecuador ha sido muy visible desde que inició este proceso, liderando acciones de conservación y manejo de los recursos asociados al manglar, como los acuerdos de Uso Sustentable y Custodia del Manglar y a través del Programa Socio Manglar.

Análisis: Nuestro recurso cangrejo rojo, tiene mucha importancia a nivel regional, por lo que representa ecológicamente y económicamente. Ha sido una parte fundamental para iniciar con muchas investigaciones hacia otros recursos y como modelo a seguir para toda la región.

NACIONAL,

(UNIVERSO, 2016) Estudio para lograr el manejo sostenible del cangrejo rojo

Un grupo de científicos de la Escuela Superior Politécnica del Litoral (ESPOL) ejecuta un proyecto de investigación para responder algunas de estas interrogantes. Luis Domínguez, director (e) del Centro de Agua y Desarrollo Sustentable de la Espol, expuso esta semana –como parte de las XL Jornadas Nacionales de Biología que se realizaron en el campus Prosperina de este centro de educación superior– sobre este estudio titulado ‘Sinergias hacia el manejo sostenible de la pesquería del cangrejo rojo de manglar en el golfo de Guayaquil’.

Domínguez afirma que urge saber la dinámica poblacional de todo el ciclo de vida del cangrejo rojo y determinar la conexión que tiene con el resto de especies: “Es difícil predecir cuáles van a ser los impactos de la desaparición o la reducción de la población de un organismo, si no conocemos cómo están conectados entre sí. Sería interesante saber cómo algunos organismos representativos del manglar están conectados: el cangrejo rojo, la concha prieta, algunas especies de aves y el mismo manglar”.

“La idea es generar escenarios futuros, qué ocurre si la temperatura aumenta un grado, si la salinidad aumenta o disminuye en el golfo de Guayaquil, qué va a pasar con estas poblaciones, dónde van a estar presentes o dónde desaparecerán”, dice Domínguez.

El proyecto implica un programa de muestreo mensual de quince estaciones en el que se evalúa y se toma muestra del zooplancton (organismos animales), se recolectan las larvas del cangrejo rojo de manglar y se analiza el nivel de nutrientes del agua estuarina, entre otras acciones. Esto con la idea de determinar incluso el nivel de metales pesados y de pesticidas que tienen los tejidos del cangrejo rojo con el apoyo de universidades del exterior.

La estrategia que se adopta incluye la captura de hembras ovadas que son mantenidas en cautiverio bajo condiciones controladas para que desoven, hacer la descripción de la larva y la posterior publicación.

Para Mireya Pozo, profesora de la Facultad de Ciencias Marítimas de la Espol que participa del estudio, esta información es clave para hacer un uso sostenible del recurso cangrejo: “Los estudios han demostrado que entre el 40 y el 60% de la hoja que cae del mangle es reciclada por el cangrejo rojo para integrarla a la cadena alimenticia en el estuario”, dice Pozo.

Análisis: a nivel Nacional la valoración del recurso es muy buena, porque no solo la gente lo compra o consume porque le gusta, sino para verificar algunos cambios que podría tener el cangrejo en cuanto a su tamaño, sabor, y cantidad. Otras de las cosas que normalmente pregunta la gente es sobre su entorno el cuidado que se le al área de convivencia, reproducción del recurso, la conciencia social, que solo el que captura lo debe tener sino el consumidor, ahí el adopte de muchas medidas apara no sobreexplotarlo.

LOCAL:

(COMERCIO, 2012) Estudio de laboratorio al cangrejo rojo Visten jeans raídos, con camisas descoloridas y botas de caucho. Es la indumentaria para entrar al fango de donde extraerán cangrejos rojos. Ramírez, integrante de la Cooperativa Cangrejera Mondragón; y Zambrano, biólogo, tienen la misión de recolectar 30 crustáceos machos y 30 hembras. Serán parte de un monitoreo que realiza el Instituto Nacional de Pesca (INP). La nave continúa el trayecto a la Isla Los Ingleses con el cangrejero Fausto Arichábala y el biólogo Walter Ruiz, mientras sus compañeros atraviesan un camino de manglar, que a ratos va tragando las piernas de los caminantes. 200 metros adentro inician su trabajo. Ramírez tantea el lodo y en un punto ingresa su brazo a una profundidad que le obliga acercar su rostro al lodo. “Es macho”, grita, sin sacarlo de la cueva. Para el cangrejero es fácil identificar el sexo del crustáceo. “Cerca del hoyo se ven las huellas de sus uñas, si son gruesas, es de macho. Las hembras, en cambio, dejan huellas finas”, dice. En la superficie se confirma lo dicho. El abdomen es triangular (de ser hembra, sería ovalado). En Ecuador, el consumo de cangrejos es tradicional. Desde su oficina, en el sur de Guayaquil, Fedra Solano, responsable del Programa Cangrejo del INP, explica cómo se realiza ese trabajo en cooperación con los pescadores artesanales desde el 20 de enero del 2011. Ese día se firmó un convenio interinstitucional entre INP, USAID (Agencia de los Estados Unidos para el Desarrollo Internacional) y siete organizaciones

pesqueras cangrejeras. Ahora participan 20. Estas últimas recogen datos diarios sobre cuántos pescadores ejercen la actividad, cifras de desembarque y horas de faena. Además, un equipo del INP sale al campo para recoger muestras de cangrejos: machos y hembras y en el caso de haber hembras ovadas también se toman muestras. La zona de muestreo, además, incluye Naranjal y parte de Puná. “El objetivo es tener información que ayude a sugerir mejores medidas de ordenamiento”, dice Solano. Hay dos vedas que duran un mes cada una. Una de ellas rige hasta el 15 de septiembre. Por eso, Ramírez y Zambrano tienen permisos especiales para extraer los cangrejos del mangle. Después de tres horas de trabajo cumplen la meta: 60 especímenes están en fundas transparentes, codificadas con tinta azul.

(INP, 2014) El Instituto Nacional de Pesca avalado por los resultados del estudio científico que se realiza desde el 2011, sugiere a las autoridades competentes considerar el cambio de fecha para la veda de reproducción del cangrejo rojo (*Ucides occidentalis*).

En la actualidad, la veda de reproducción de este crustáceo rige del 15 de enero al 15 de febrero de cada año. La propuesta del INP sugiere cambiar para el mes de marzo, época en la que se apreció una mayor actividad reproductiva.

Existen, además, otras regulaciones para esta especie, una de ellas es prohibir su captura, transporte, procesamiento y comercialización del 15 de agosto hasta el 15 de septiembre de cada año, por estar en fase de muda y, por lo tanto, no estar apto para el consumo humano.

El INP tiene la responsabilidad de realizar el estudio de los recursos hidrobiológicos y sus ecosistemas para informar su estado y recomendar medidas de ordenamiento a las autoridades competentes.

(Flores, 2012) El estudio se hizo en la provincia del Guayas:

Las actividades de extracción del Cangrejo Rojo (*Ucides occidentalis*) se ubican en el Golfo de Guayaquil, que comprende las áreas de manglar de los cantones Guayaquil, Naranjal y Balao, incluyendo la isla Puná, todos pertenecientes a la provincia del Guayas, con una superficie de 200.000 hectáreas, ubicados entre los 0 y 10 metros sobre el nivel del mar (BirdLife, 2010)..

Figura 1.- Zona de estudio de la extracción del cangrejo rojo en el Golfo de Guayaquil.



Fuente: USAID

Análisis: Localmente la gente degusta el tan delicioso cangrejo rojo, esto en cuanto al comercio en sí. Por otro Lado el recolector, siempre preocupados por la conservación del recurso, no solo del recurso sino de su entorno, para aquello se toma medidas pasa cuidarlo y que causen daños personas ajenas al área de manglar en custodia por estas comunidades

PROCESO.

(ELTELEGRAFO, 2015) La recolección de cangrejos, una tarea que empieza en la madrugada De sus 43 años, Orlando Bernabé ha pasado más de 30 buscando cangrejos en los manglares de la provincia de El Oro y Guayas (Balao), lugares peligrosos, hermosos, fangosos y con gran variedad de fauna. Él, como cientos de cangrejeros, inicia su faena diaria a la 06:00, cuando la marea empieza a bajar. En su pequeña embarcación van 7 compañeros más, viajan unos 25 minutos desde el muelle en Puerto Bolívar, hasta el punto escogido. Antes de ingresar al manglar, los cangrejeros, se 'equipan'. Se colocan las botas de caucho y se protegen del sol con una

camiseta que envuelven a manera de capucha. El manglar que ellos eligen es de su custodia. Un bosque fangoso con miles de pequeños huecos, de los que se extrae una gran riqueza gastronómica: el cangrejo rojo y azul. Allí, en ese fango, Orlando hunde su brazo con una varilla — tipo gancho—, atrapa un crustáceo cubierto de lodo que, inmóvil, va a parar en un saco. “Antes cogía más cangrejo (2 sacos), después de que se empezó a cortar el mangle, el crustáceo dejó de reproducirse y teníamos que dedicarnos a otra actividad, algunos migraron a Guayaquil o a Machala, sin embargo, ahora con la reforestación (desde hace 6 años) ya cogemos más cangrejos, que nos sirve para mantener a nuestras familias”, explicó el comunero. “Casi toda mi vida me he dedicado a esto, desde muy chico mi padre me introdujo al manglar y me gustó. Al día me gano entre \$ 20 y \$ 30”, dijo el pescador artesanal. En cambio, Silvio Ordoñez, cangrejero de Hualtaco, en Huequillas, lleva más de 4 décadas en la actividad. “Tengo un buen ojo para saber dónde se han reproducido más los cangrejos, a diario cojo 4 atados”, aseguró. En el mismo fango, él coloca los cangrejos en fila, los amarra y al final les lava en el estero. Los 4 atados, de 12 unidades cada uno, le representan \$ 40. “El lodo nos llega hasta las rodillas; como ya tenemos experiencia caminamos sin ninguna dificultad”, dijo. En el filo costero orense y del Guayas existen más de 5 mil cangrejeros, laboran en los manglares de Tenguel, Churute, Naranjal y Balao, en el perfil costero del sur de Guayas, así como en la isla Puná y en el Canal de Jambelí, que abarca, en El Oro, a sectores de los cantones de El Guabo, Huaquillas, Santa Rosa, Arenillas, Machala y Puerto Bolívar.

(Flores, 2012) **Eslabón de la Producción**

El eslabón de la producción es la etapa durante la cual se realiza la captura, se limpia y se arma en atados a los cangrejos. La caracterización de este eslabón, no puso mayor atención en las diferentes actividades de manejo que los concesionarios están realizando para garantizar la sostenibilidad del recurso, y de la cadena en sí, pues permite asegurar una producción e ingresos constantes en el tiempo.

Eslabón de procesamiento

Cuando se hace referencia al procesamiento de cangrejo rojo se hace referencia a la extracción de pulpa, principal actividad de agregación detectada durante el levantamiento de información. Se identificaron dos tipos de extracción de pulpa:

a) Extracción artesanal, realizada en las mismas localidades donde se captura el cangrejo. En el proceso participan principalmente las familias de los cangrejeros (con un rol importante de las mujeres) que procesan entre 1 y 2 atados por día; no obstante, se ha evidenciado que con procesos asociativos se puede producir entre 300 y 500 libras de pulpa, tal es el caso, de las mujeres socias de la Asociación 6 de Julio o la familia Mejillones en Nuevo Porvenir.

b) Extracción industrial realizada bajo mayores estándares de calidad y presentación destinada a supermercados y mercados internacionales. Las empresas participantes están en capacidad de producir entre 700 y 1.500 libras de pulpa por semana.

Proceso de despulpado

La extracción de pulpa se la realiza, a través de los siguientes pasos.

- Lavado de los cangrejos para retirar las impurezas y residuos (sobre todo lodo del manglar) propios del entorno donde habita el cangrejo.
- En el caso de despulpado industrial se realiza la inmersión del cangrejo en una solución de agua, hielo y cloro durante una hora y a temperaturas bajas, renovando constantemente para una mejor higiene.
- Cocción de la pulpa. En la forma artesanal el producto es cocinado en ollas, añadiendo sal durante el proceso de cocción. En el

proceso industrial la cocción se realiza al vapor utilizando una autoclave.

- Enfriamiento para facilitar la extracción de la carne en forma sencilla e higiénica; dependiendo del tipo de despulpado, se realiza con agua fría o en cuartos fríos.
- Una vez que el producto está frío, se distribuye en mesas (proceso artesanal) o mesas de acero inoxidable (proceso industrial) para proceder a su despulpado.
- Pasteurización en el proceso industrial para prolongar el tiempo de duración del producto.
- Envasado de la pulpa. En caso del proceso artesanal se llena en recipientes (tarrinas) de una libra. En el caso del proceso industrial se llena y se sella de manera hermética en fundas, latas o tarrinas.

Eslabón del consumo

El consumo de cangrejo rojo en el Ecuador se remonta a los primeros asentamientos humanos en la Costa. Desde entonces este se ha generalizado en todo el territorio, convirtiéndose en uno de los platos típicos de la gastronomía.

Características del consumo

En el país, se han desarrollado una serie de platos diferentes, sin embargo básicamente existen dos formas de consumo: cangrejo entero y pulpa.

- En el primer caso, en el cual el consumidor extrae la pulpa para consumirla, se tiene que este tipo de consumo depende de un fuerte componente cultural con respecto a su degustación convirtiéndose en la forma preferida de consumo en el Ecuador. Esta forma de consumo permite aprovechar cada parte del cangrejo vinculado a las formas propias de preparación de cada sitio. La participación en la llamada “cangrejada”, propia de fin de semana, requiere bastante tiempo para la preparación y para el consumo (limpieza del cangrejo, cocción y extracción de la pulpa), por lo que es un espacio para compartir con personas allegadas. Dos platos que se repiten en los menús de la mayoría de cangrejales y sitios de expendio de comida preparada: el cangrejo “al ajillo” y el cangrejo “criollo” (el término criollo da cuenta de la importancia como referente gastronómico y cultural). El consumo del cangrejo es generalizado en el Ecuador.
- El consumo de la pulpa de cangrejo es más popular en los restaurantes. El consumo se ha generalizado debido a la versatilidad de preparaciones y sabores que pueden tomar las carnes con este crustáceo. Además, el tiempo y el menor esfuerzo para consumo (muy vinculado al hecho de no tener que ensuciarse las manos para su degustación), permite incluir la pulpa en la gastronomía con facilidad. Los principales platos preparados con pulpa de cangrejo en los restaurantes y cangrejales son la ensalada, el arroz con cangrejo y el cebiche; sin embargo, la versatilidad del producto es amplia.

COMERCIALIZACIÓN.

(Flores, 2012) Características de la comercialización

La comercialización del cangrejo rojo es muy variada, pues genera una gama muy grande de relaciones económicas.

En los talleres desarrollados en Naranjal y en entrevistas a comerciantes de Churute y Mondragón, se identificó los siguientes hallazgos en la comercialización:

- No todo el producto es comercializado. La mayoría de cangrejeros se quedan con un 10% o 15% de las capturas de cada jornada para autoconsumo o para procesarlo en sus propios hogares. En esta segunda opción, participan principalmente mujeres y ocurre en la zona continental, donde el acceso servicios permite el procesamiento. En las zonas insulares este porcentaje es mucho menor o el producto se comercializa en su totalidad.
- Existen dos tipos de comerciantes a nivel general, los cangrejeros-comerciantes y los que se dedican únicamente al comercio. De acuerdo a las asociaciones, un 15% de los asociados son cangrejeros-comerciantes.
- Muchas veces, la fidelidad a un comerciante se debe a que éste actúa como prestamista a favor de los cangrejeros que le venden habitualmente; esto ha generado control por parte de los comerciantes del precio y de la cantidad que compran. En las zonas insulares, los comerciantes proveen además a los cangrejeros de productos de consumo habitual, lo que les da más control.
- Existen asociaciones de comerciantes con gran poder sobre los cangrejeros. Este poder se genera debido al acceso y control de los primeros sobre los puntos de venta y a que el producto debe venderse máximo al día siguiente de la extracción.
- El comercio de cangrejo rojo se convierte en una actividad de apoyo para los cangrejeros adultos o que sufren alguna lesión que les impide realizar la actividad de captura. En estos casos, los familiares venden el producto al cangrejero impedido, para que este actúe como comerciante, una actividad menos riesgosa que la captura.
- En los sitios de expendio, como el Mercado Caraguay existen personas que se benefician indirectamente de la comercialización del cangrejo rojo. Allí, los cargadores, reciben entre USD 1 y 3 por

cada pedido que sale desde el punto de expendio al estacionamiento.

- En las zonas insulares y en la reserva Churute, donde los cangrejeros contratan las canoas de comerciantes para realizar la captura, los segundos afianzan el control sobre los cangrejeros. La presión es mayor en las zonas insulares, donde no existe otra forma de comerciar el producto.

Volumen comercializado

La producción mínima mensual de cangrejo rojo en el Golfo de Guayaquil se estimó en 3'012.400 unidades. Los cangrejeros de la zona continental, dedican por lo menos un 15% de ese volumen al autoconsumo o al procesamiento artesanal; en cambio, los cangrejeros de zonas insulares comercian el 100% del producto capturado. Haciendo una relación entre los dos tipos de cangrejeros 26 se estimó que:

De acuerdo a los productores, al circuito de comercialización entran unos 2'858.768 unidades de cangrejo rojo, es decir el 95% de la captura mensual. Para comparar si este dato se aproxima a la realidad se tomó los datos levantados desde los comerciantes, quienes estimaron que la comercialización en el Golfo de Guayaquil es 120.096 unidades por día. Esta cifra, se aproxima a la estimación de los cangrejeros, situada en 2'409.920 de cangrejos comerciados al mes, es decir el 80% de la cantidad de cangrejos capturada al mes

2.2 ANTECEDENTES REFERENCIALES

Existen dos investigaciones que se relacionan con mi estudio, la relación que se encuentra se basa en el cangrejo rojo de ahí la diferencia en el tipo de procedimiento que le dan al mismo con respeto a la pulpa y las formas de comercialización, con su respectivo enfoque.

- “Evaluación de Factibilidad técnica Financiera para la Implementación de una Planta Procesadora de Cangrejo” Tesis de

grado, presentado por Carlos Alejandro Cabrera León, Antonio Tumbaco Freire, Marco Noblecilla Borja.- El presente trabajo analiza la factibilidad económica y financiera de la implementación de una planta de procesamiento de carne de cangrejo en el Cantón Balao. Para esto se realizó un estudio de la metodología de captura, comercialización y procesamiento del cangrejo rojo *Ucides occidentalis*. La planta propuesta tendría una capacidad para el procesamiento de 70 atados de cangrejos al día, con una producción estimada de 2.021 libras al mes. Se describe la metodología de producción y se estiman los costos y las inversiones necesarias para el proyecto.

- “Estudio de Factibilidad para la creación de una planta procesadora de cangrejo (*ucides occidentalis*) y de jaiba azul (*callinectes sapidus*) en la cooperativa 6 de julio del cantón naranjal” Tesis de grado, presentados por: Alvarado Romero Martha Andreina y Bonete Tigre Rosa Ángela.- Hace aproximadamente 6 años se comenzó a ejecutar el proceso de la extracción y venta de la pulpa del cangrejo y de la jaiba, en la cooperativa 6 de julio del cantón Naranjal, la mayor parte de las mujeres que habitan en este sector se dedican a este negocio, pero a pesar del largo tiempo que llevan en él, aun no podido lograr tecnificar sus procesos ni adquirir un sitio con las instalaciones adecuadas para ejecutar el mismo en forma cómoda y mucho más higiénica, ya que, se limitan a trabajar artesanalmente, dentro de sus propios hogares y vender los productos en tarrinas, sin marca, ni registro sanitario, todo esto provoca que oferten a las personas un producto de deficiente calidad que podría hasta a llegar a afectar la salud de los consumidores, el problema es evidente pero se corroboró, mediante la técnica denominada encuesta que se les aplicó a informantes calificados y a través de los diferentes tipos de investigación que se utilizaron para profundizar más el tema en

cuestión, entre los que destacan la descriptiva, la cuanti – cualitativa y la correlacional, gracias a las cuales se pudo determinar claramente el problema y proponer la solución más factible, que en este caso sería la creación de una planta procesadora de cangrejo y jaiba en la cooperativa 6 de julio, donde su fuerza laborar este correctamente capacitada para realizar cada una de las actividades o fases que comprende el proceso de producción, además de que tengan pleno conocimiento sobre las normas de higiene y de calidad que se deben aplicar para elaborar este tipo de productos y sobre el manejo eficiente de los recursos de la empresa, la misma que retribuirá todo el trabajo y el buen desempeño de cada uno con un sueldo fijo, beneficios que por ley les corresponden e incentivos, con lo cual se pretende que todos los miembros de la empresa trabajen de la mejor manera y así juntos poder conseguir los objetivos planteados.

2.3 FUNDAMENTACIÓN LEGAL

(Flores, 2012) Marco legal vinculado al cangrejo rojo

La Constitución de la República, sección segunda, artículo 14 indica que se reconoce el derecho de la población a vivir en un ambiente sano y ecológicamente equilibrado, que garantice la sostenibilidad y el buen vivir, Sumak Kawsay. Declara de interés público la preservación del medio ambiente, la conservación de los ecosistemas y el manejo sustentable de los recursos naturales.

El reglamento para la ordenación, conservación, manejo y aprovechamiento del manglar publicado en el Registro Oficial N° 848 el 22 de diciembre de 1995, para lograr sus fines se establece en el artículo 7 (Soto, 2010):

- Que en las áreas de manglar declaradas como bosques protectores se permitirán, entre otras, actividades tradicionales no destructivas.

- Que existen criterios y recomendaciones técnicas y legales suficientes en el ámbito de organismos, instituciones y tratadistas nacionales e internacionales que concluyen que las bases de una estrategia para proteger, preservar, aprovechar racionalmente los recursos y desarrollar actividades no destructivas de los ecosistemas frágiles es concesionado u otorgando derechos de uso sustentable a las comunidades que conviven en estos ecosistemas, coadyuvando a un desarrollo sostenible a través de mejoramiento de la calidad de vida de las poblaciones y salvaguardando los recursos para las futuras generaciones.
- Que el manglar es fuente de subsistencia de diversas comunidades y usuarios ancestrales de este ecosistema, que históricamente no han tenido ningún tipo de derechos sobre el mismo.

Por otro lado, el decreto ejecutivo 1102 publicado en el Registro Oficial N° 243 el 28 de julio 1999 establece el derecho de las comunidades y usuarios ancestrales del manglar a solicitar concesiones para aprovechamiento y comercialización de peces, moluscos y crustáceos, entre otras especies, que se desarrollan en este hábitat, para fines de subsistencia (Solano y Chalén, 2007).

En ese marco, el Ministerio del Ambiente del Ecuador (MAE) mediante Acuerdo N° 172 del 5 de enero del 2000, ampliado este mediante Acuerdo del 4 de abril del 2000, dictó un instructivo para el otorgamiento de acuerdos de uso sustentable del manglar a favor de comunidades y usuarios ancestrales. Tales acuerdos, contienen los usos, requisitos, procedimientos, periodos y preceptos de control que deben de cumplir las organizaciones solicitantes, los mismos que fueron actualizados a través de los Acuerdos Ministeriales 129 y 144 de agosto del 2010 y 2011 respectivamente, que buscan principalmente modificar los procedimientos de aprobación de las concesiones para los usuarios.

Uno de los principales elementos legales vinculados a la explotación del cangrejo rojo es la veda establecida mediante los siguientes Acuerdos ministeriales:

- Acuerdo Ministerial No. 171, publicado en el Registro Oficial No. 453 de octubre 24 del año 2001, que establece para todo el territorio nacional una veda para la captura, transporte, tenencia, procesamiento y la comercialización interna y externa del recurso cangrejo de las especies *Ucides Occidentales* Ortmann (Cangrejo Rojo) y *Cardisona Crassum* Smith (Cangrejo Azul), desde el 15 de enero al 28 de febrero de cada año, por encontrarse en periodo de pre cortejo y cópula, actividades biológicas se realizan exclusivamente en el exterior de las madrigueras.
- Acuerdo Ministerial No. 30, publicado en el Registro Oficial No. 130 de julio 22 del año 2003, que establece para todo el territorio nacional una veda para la captura, transporte, posesión, procesamiento y comercialización interna y externa del recurso cangrejo de las especies *Ucides Occidentales* Ortmann (Cangrejo Rojo) y *Cardisona crassum* Smith (Cangrejo azul), desde el 1 de septiembre al 15 de octubre de cada año, por encontrarse en fase de muda, condición en la cual no es apto para el consumo humano.

(Nacional, 2010) LEY ORGÁNICA DEL RÉGIMEN DE LA SOBERANÍA ALIMENTARIA

TÍTULO I

PRINCIPIOS GENERALES

Artículo 1. Finalidad.- Esta Ley tiene por objeto establecer los mecanismos mediante los cuales el Estado cumpla con su obligación y objetivo estratégico de garantizar a las personas, comunidades y pueblos la autosuficiencia de alimentos sanos, nutritivos y culturalmente apropiados de forma permanente.

El régimen de la soberanía alimentaria se constituye por el conjunto de normas conexas, destinadas a establecer en forma soberana las políticas públicas agroalimentarias para fomentar la producción suficiente y la adecuada conservación, intercambio, transformación, comercialización y consumo de alimentos sanos, nutritivos, preferentemente provenientes de

la pequeña, la micro, pequeña y mediana producción campesina, de las organizaciones económicas populares y de la pesca artesanal así como microempresa y artesanía; respetando y protegiendo la agrobiodiversidad, los conocimientos y formas de producción tradicionales y ancestrales, bajo los principios de equidad, solidaridad, inclusión, sustentabilidad social y ambiental.

El Estado protegerá a los pescadores artesanales y recolectores comunitarios y estimulará la adopción de prácticas sustentables de reproducción en cautiverio de las especies de mar, río y manglar. Se prohíbe la explotación industrial de estas especies en ecosistemas sensibles y protegidos.

(Acuicultura, 2005) Acceso a la tierra y el agua

La Ley Reformatoria de la Ley de Pesca y Desarrollo Pesquero prohíbe explícitamente la destrucción o alteración de los manglares, así como el establecimiento de pisciculturas y estanques en reservas naturales. La Ley también establece que se deberá crear reservas pesqueras nacionales, por decreto del Presidente de la República a solicitud del Ministerio de Comercio Exterior, Industrialización, Pesca y Competitividad (antiguamente el Ministerio de Recursos Naturales y Energéticos) y del Ministerio de Defensa, en el interés del país. Adicionalmente, los Ministerios antes mencionados deberán determinar conjuntamente cuáles áreas públicas marinas, playas, marismas, ríos y lagos serán designadas para el desarrollo de pesquerías, incluyendo actividades tales como el establecimiento de hatcheries, conservación o instalaciones para engorda de especies acuáticas vivas, laboratorios, acuarios o centros de experimentación.

La Ley Forestal es importante con respecto a la ocupación de áreas de manglares para propósitos de acuicultura y en particular para propósitos de cultivo de camarón. Bajo esta Ley (*i.e.* Ley Forestal y de Conservación

de Áreas Naturales y Vida Silvestre) (1981, enmendada) las áreas de manglares están siendo protegidas y sólo se permite ahí la pesca recreacional. Por lo tanto, sólo se pueden autorizar actividades de acuicultura fuera de las áreas de manglares. En particular, el Texto Unificado de la Legislación Secundaria del Ministerio del Ambiente (2002) establece que dicho Ministerio es responsable de otorgar las concesiones para la construcción de canales para la captación y descarga de agua de acuicultura cerca de las áreas de manglares.

MOVIMIENTOS DE PECES

El Texto Unificado de la Legislación Secundaria del Ministerio del Ambiente regula el movimiento de fauna silvestre, el cual también es aplicable a los recursos acuáticos. La importación de especies silvestres se rige por el principio precautorio y está sujeta a una autorización otorgada por el Ministerio del Ambiente una vez ingresada la solicitud, acompañada por una evaluación de impacto ambiental. Dicho Ministerio autorizará la exportación de especies acuáticas para propósitos comerciales sólo donde el solicitante pueda demostrar que la especie proviene de centros autorizados.

En relación con los Organismos Genéticamente Modificados (OGMs), se ha establecido una Comisión Nacional de Bioseguridad. La autoridad, la cual depende del Ministerio del Ambiente, está a cargo, entre otras cosas, de asesorar al Ministerio en el otorgamiento o denegación de autorizaciones de cualquier actividad relacionada con OGMs y productos derivados.

Según (Miliarium, 2003) Que el Art. 86 de la Constitución Política del Ecuador, determina que el Estado protegerá el derecho de la población a vivir en un medio ambiente sano y ecológicamente equilibrado, que

garantice un desarrollo sustentable. Velará para que este derecho no sea afectado y garantizará la preservación de la naturaleza;

Que el ecosistema manglar es una de las cinco unidades ambientales consideradas en el ámbito mundial como las principales porque en ella se alojan ecosistemas altamente productivos y de una amplia gama de recursos; en este sentido su productividad primaria bruta alcanza niveles de hasta 14 gramos de carbono por metro cuadrado y de 7-15 toneladas de hojarasca anuales por hectárea, las mismas que brindan grandes beneficios no solo para el país sino para el planeta, ya que constituyen una barrera protectora de fenómenos naturales a la vez que impide la salinización de los suelos agrícolas formándose así un filtro natural que absorbe sustancias químicas y tóxicas;

Que al momento existen disposiciones técnico-operativas, leyes, reglamentos, decretos, acuerdos y resoluciones todos ellos dispersos y a la vez inaplicables, sin que exista un instrumento legal que permita cohesionar y sistematizar un adecuado manejo y cuidado del ecosistema del manglar; por lo que es necesaria una ley que proteja e integre todas las disposiciones legales, que permitan una ágil y efectiva aplicación; y,

En el ejercicio de las atribuciones constitucionales y legales expide la siguiente:

LEY DE CONSERVACIÓN DEL ECOSISTEMA MANGLAR

TITULO I

DEL OBJETO, ÁMBITO DE ACCIÓN Y PRINCIPIOS DE LA LEY

CAPITULO I

DEL OBJETO DE LA LEY

Art. 1.- El objeto de la Ley de conservación del Ecosistema Manglar, proteger, manejar, regular, restaurar y conservar el ecosistema manglar,

su zona de transición y amortiguamiento y la biodiversidad que en él se desarrolla a través de mecanismos técnicos y administrativos en los cuales, junto con el Estado participarán las comunidades y organizaciones locales ancestrales del ecosistema de manglar.

Art. 2.- Para efectos de esta Ley, se entenderá como Ecosistema del Manglar las especies vegetales que son tolerantes y sujetas a inundaciones de agua salada o halófitas, leñosas y de gran productividad biótica, que crecen y se desarrollan en las zonas intermareales y terrenos anegados de los deltas y estuarios litorales, y se localizan sobre suelos salinos, arenosos, fangosos y arcillosos, y que requieren mínimas cantidades de oxígeno y algunas veces ácido.

Las especies de manglar que se encuentran en el ecosistema de la costa ecuatoriana son: Mangle Rojo (*Rhizophora mangle* L, *Rhizophora harrisonii*, L), Mangle Negro (*Avicennia germinans* L), Mangle Blanco (*Laguncularia racemosa* L-Gaerth F), Mangle Jelí o Boton (*Conocarpus erectus* L), Mangle Piñuelo (*Pelliciera rhizophorae* P y L) y Nato (*Mora megistosperma*), otras especies arbustivas como la Ranconcha (*Acrostichum aureum*); además se define como parte del ecosistema manglar al manglillo o mangle enano que son todas las formaciones de manglares que se desarrollan sobre sustratos inadecuados, suelos especialmente pobres o salinos con poco intercambio de mareas, este sistema no sobrepasa los 5 metros.

Son también parte integrante constituyente del ecosistema manglar los componentes abióticos, así como la zona de transición, que se entiende como espacio que rodea o separa un área protegida para atenuar, disminuir o hacer menos violento el impacto de otras actividades de desarrollo sobre ella, que llega hasta la más alta marea y la zona de amortiguamiento, que se define como el límite donde termina el manglar e inicia el bosque húmedo tropical y las especies faunísticas propias de este

ecosistema como son crustáceos, moluscos, mamíferos, peces, reptiles, aves e insectos.

Se incluyen dentro del ecosistema manglar las áreas taladas, abandonadas, reforestadas y en proceso de regeneración natural, así como las zonas de playas y bahías de mar y orillas de los ríos, y salitrales.

Art. 3.- El Estado ecuatoriano tiene derecho soberano sobre el ecosistema manglar, su zona de transición y amortiguamiento por ser un bien nacional de uso público, ubicado en la zona de playa y bahía, de mar y orillas de los ríos. Es patrimonio forestal del Estado, por lo que no es susceptible de posesión o cualquier otro medio de apropiación privada y sobre él no puede adquirirse el dominio ni ningún otro derecho real, ni aún por prescripción de propiedad privada. Los derechos constituidos sobre bienes de propiedad privada y comunal deberán ejercitarse de conformidad con las limitaciones y objetivos establecidos en la Constitución, en otras leyes relacionadas y en esta Ley.

CAPITULO II DEL ÁMBITO DE ACCIÓN

Art. 4.- El ámbito de acción de esta Ley, ampara el Ecosistema del Manglar, su Zona de Transición y Amortiguamiento, ubicada dentro de los cinco grandes sistemas hidrográficos: Río Santiago Najurungo y Mataje; Muisne-Cojimíes; Chone; Guayas; Pagua, Jubones, Santa Rosa y Arenillas. Ampara también a las comunidades y organizaciones locales ancestrales, que viven en este ecosistema.

Las disposiciones de esta Ley amparan a las áreas concesionadas legalmente.

CAPITULO III

DE LOS PRINCIPIOS FUNDAMENTALES

Art. 5.- El ecosistema del manglar es frágil y altamente lesionable, por lo que es necesario mantener su equilibrio ecológico y evitar así la desaparición de especies, la disminución de pesquerías costeras, la salinización de suelos agrícolas, la ruptura de la barrera protectora de la línea costera y el desplazamiento y exclusión de las comunidades locales.

Art. 6.- Es responsabilidad del Estado garantizar a todos los ciudadanos y las familias que viven en el ecosistema del manglar, el derecho a vivir en un ambiente sano y ecológicamente equilibrado, que garantice un desarrollo sustentable como una condición esencial de la vida.

Art. 7.- El principio de precaución se aplicará en toda actividad, programa y proyecto que tenga que ver con el ecosistema manglar.

Art. 8.- Establéese: la administración como derecho de uso, manejo y custodia del ecosistema manglar a las comunidades y organizaciones locales ancestrales y al ecosistema manglar como un espacio de manejo comunitario indivisible.

2.4 VARIABLES DE INVESTIGACIÓN

VARIABLE DEPENDIENTE: Utilización del cangrejo rojo rechazado.

VARIABLE INDEPENDIENTE: Ingresos de los pescadores artesanales de la cooperativa Nuevo Porvenir.

2.5 DEFICIONES CONCEPTUALES

Para una mejor interpretación, las definiciones de ciertas terminologías las encontraremos a continuación:

Talar.- Cortar los árboles de un bosque por la base han talado cientos de hectáreas de terreno. Destruir la vegetación o la población de un lugar el ejército taló ciudades enteras a su paso.

Hojarascas.- Conjunto de hojas secas caídas de árboles y plantas y que cubre el suelo.

Salitral.- Se refiere al lugar donde existe naturalmente o donde se produce el salitre.

Manglillo.- Es un conjunto de hábitats con características acuáticas y terrestres conformados por bosques, cientos de faunas, suelo y agua circundantes.

Mangle Piñuelo.- Árboles de tronco recto y fuertes sostenidos por raíces enferma de pirámides con pliegues distribuidos alrededor de la base del tronco perpendicularmente al suelo, con raíces aproximadamente de 1 metro de altura y están cubiertas de lenticelas de color blanco parduzco.

Mangle blanco.- Sus raíces están modifica- das para absorber agua y aire. Excretan sales por las hojas y sus frutos germinan por adelantado. ... El mangle blanco es un arbusto o árbol generalmente pequeño de hasta 20 metros de alto por 60 cm de día metro.

Mangle jeli.- Aunque el hábitat natural del mangle jeli (Conocarpus erectus) es de suelo salino y húmedo, guardaparques de la Dirección del Parque Nacional Galápagos, del Ministerio del Ambiente, lograron la germinación de 1 000 semillas de esta especie en el vivero forestal que mantiene esta entidad en la isla Isabela, localizado a unos 500 metros sobre el nivel del mar.

Mangle negro.- El mangle negro o mangle prieto (Avicennia germinans) es una especie vegetal de la familia Acanthaceae. Desempeña un papel

clave en el ecosistema del manglar por su hojarasca y detritos movidos por la marea, y como resguardo, crianza y protección para muchas especies de crustáceos, peces, aves y demás vida silvestre.

Fangoso.- Que tiene la blandura y la viscosidad del fango.

Salinidad.- Es el contenido de sales minerales disueltas en un cuerpo de agua. Dicho de otra manera, es válida la expresión salinidad para referirse al contenido salino en suelos o en agua. El sabor salado del agua se debe a que contiene cloruro de sodio (NaCl).

Delta.- Un delta es un accidente geográfico formado en la desembocadura de un río por los sedimentos fluviales que ahí se depositan.

Anegados.- Definición de Anegar. La palabra anegar se emplea para dar cuenta que algo, una casa por ejemplo, se encuentra ahogada, cubierta en agua. Por tanto, resulta ser muy común el empleo de este término como sinónimo de la palabra inundar.

Intermareal.- Franja costera donde se produce la interfase Agua- Tierra y que está sometida a los efectos de las mareas. Es la zona que se extiende desde líneas de las más altas mareas hasta la línea de las mareas

Halófito.- Una halófito es una planta que crece de manera natural en suelos salinos, o está expuesta a rociadas de partículas de sal, como en los desiertos salinos, o en los litorales. Un ejemplo de ellas es el pasto de salares *Spartina*.

Pisciculturas.- La piscicultura es la agricultura de peces, término bajo el que se agrupan una gran diversidad de cultivos muy diferentes entre sí, en general denominados en función de la especie o la familia. Las instalaciones de piscicultura industrial se conocen como piscifactorías, aunque este es un término en desuso, debido a la diversificación que ha sufrido el cultivo, en depósitos, estanques, jaulas flotantes, etc.

Agrobiodiversidad.- La agrobiodiversidad es el resultado de la interacción entre el medio ambiente, los recursos genéticos, y los sistemas y prácticas de gestión utilizados por los pueblos de diversas culturas.

Extracción de la pulpa.- Esta operación se conoce como escaldado y tiene la función de eliminar microorganismos, suavizar la fruta y fijar el color, olor y sabor definitivos. Extracción de la pulpa: se extrae la pulpa con la ayuda de despulpador, aparato que realiza las operaciones de trituración y separación de las semillas.

Atado.- Sujetar una cosa con ligaduras o nudos ata bien los paquetes o caerán; la ató para que no escapase.

USAID.- La Agencia de los Estados Unidos para el Desarrollo Internacional (en inglés: United States Agency for International Development), también conocida por sus siglas en inglés, USAID, es la institución estadounidense encargada de distribuir la mayor parte de la ayuda exterior de carácter no militar.

Ovadas.- De figura de huevo.

Zoología.- Se aplica al ave después de que el macho haya fecundado los huevos.

Cangrejo rojo.- Es un crustáceo decápodo de la familia Cambaridae.

Salinización.- Acumulación excesiva de sales, cloruros, sulfatos, carbonatos, bicarbonatos y nitratos de sodio, potasio, calcio y magnesio en aguas y suelos, provocando el deterioro de esos recursos naturales.

Zooplancton.- Tradicionalmente, se ha dividido a la comunidad planctónica en fitoplancton o plancton vegetal y en zooplancton o plancton animal. Se denomina zooplancton a la fracción del plancton constituida por seres que se alimentan, por ingestión de materia orgánica ya elaborada.

Estuarina.- En geografía, un estuario es la desembocadura, en el mar, de un río amplio y profundo, e intercambia con esta agua salada y agua dulce, debido a las mareas. La desembocadura del estuario está formada por un solo brazo ancho en forma de embudo ensanchado.

Desovar- Soltar o poner sus huevos. Las hembras de ciertos animales, especialmente peces, anfibios e insectos.

CAPÍTULO III

3.1 METODOLOGÍA

Como la parte fundamental de la investigación, en donde se determinara el conjunto de procedimiento de la problemática, para el análisis y evaluación de los datos que se procesaran en la investigación.

Nombre: Cooperativa de Producción Pesquera Artesanal “Nuevo Porvenir”

Fecha: EL 15 de junio 2004, Ley de cooperativas, Acuerdo Ministerial N° 6882 por el subsecretario provincial de bienestar del Guayas Ab. Carlos Quinapallo Vélez.

Objeto social: La cooperativa tendrá como objeto social, la realización de actividades de producción, tecnificación de la extracción, procesamiento y comercialización de bienes, servicios y productos relacionados con la extracción y exploración de productos del mar y, en general, de todas las especies hidrobiológicas marinas, desarrollando proyectos productivos con el trabajo colectivo de sus socios o con el aporte individual de cada uno de ellos, en busca de mejorar sus ingresos, su calidad de vida y la de su familia.

Misión

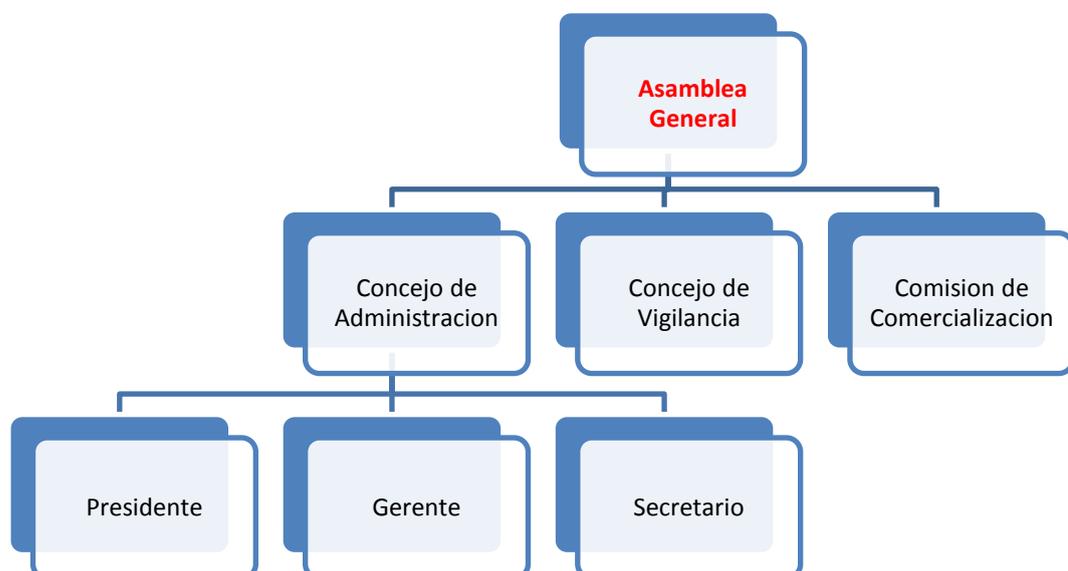
Formar pescadores Artesanales, con conciencia ecológica que aporten con experiencia laboral sostenible, que demuestren sus capacidades asociativas-colectivas que demandan los sectores productivos de la economía popular y solidaria.

Visión

Ser una organización Modelo, de pesca artesanal con bases técnicas y de experiencia, que forme emprendedores, innovadores que aporten al progreso del país, optimizando el talento humano, en el ámbito local, nacional e internacional.

Estructura Organizativa. La Cooperativa de categoría 2 regulada por la Superintendencia de Economía Popular y Solidaria, se estructura de la siguiente manera:

Figura 2.- Organigrama de la organización



Cantidad de trabajadores por categoría ocupacional: Sus socios se los distribuye de la siguiente manera.

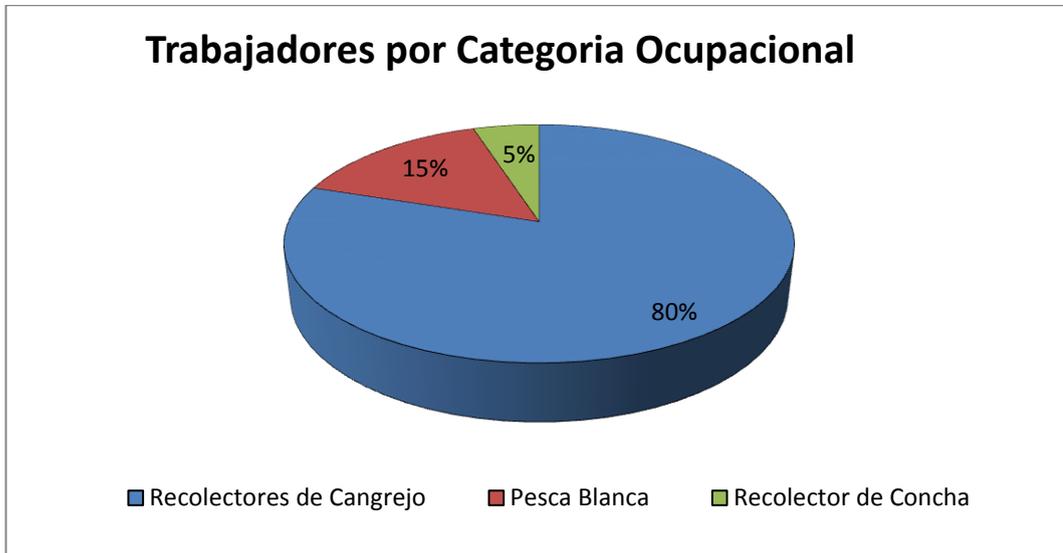


Figura 3.- Trabajadores de la Coop. Nuevo Porvenir

Clientes._ La distribución de los clientes, está embarcada de la siguiente manera:

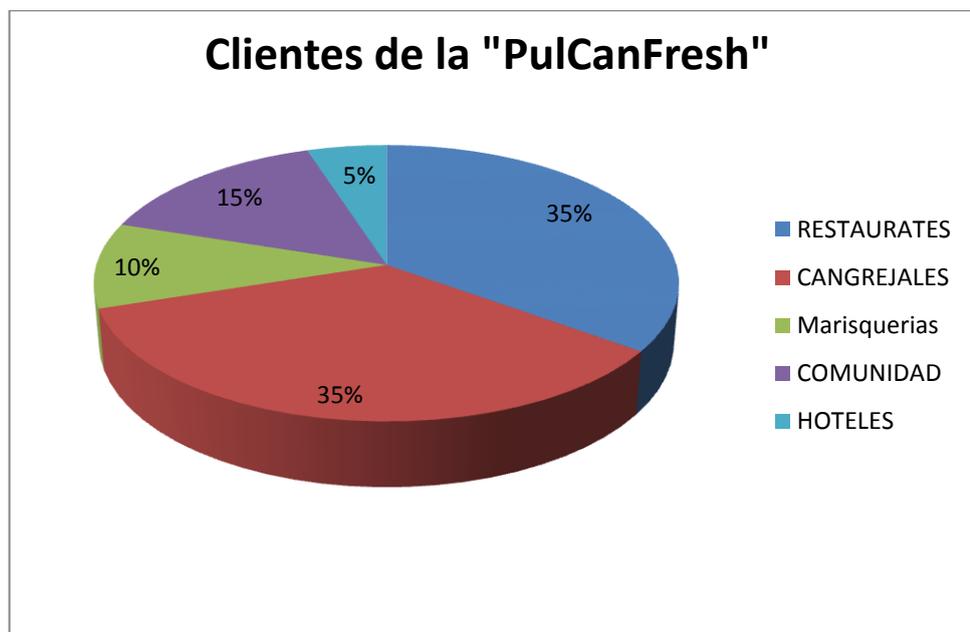


Figura 4.- Clientes de la Pulpa de Cangrejo Fresco

Proveedores.- La obtención de la materia prima para el proceso se la obtiene de algunas organizaciones, cercanas.

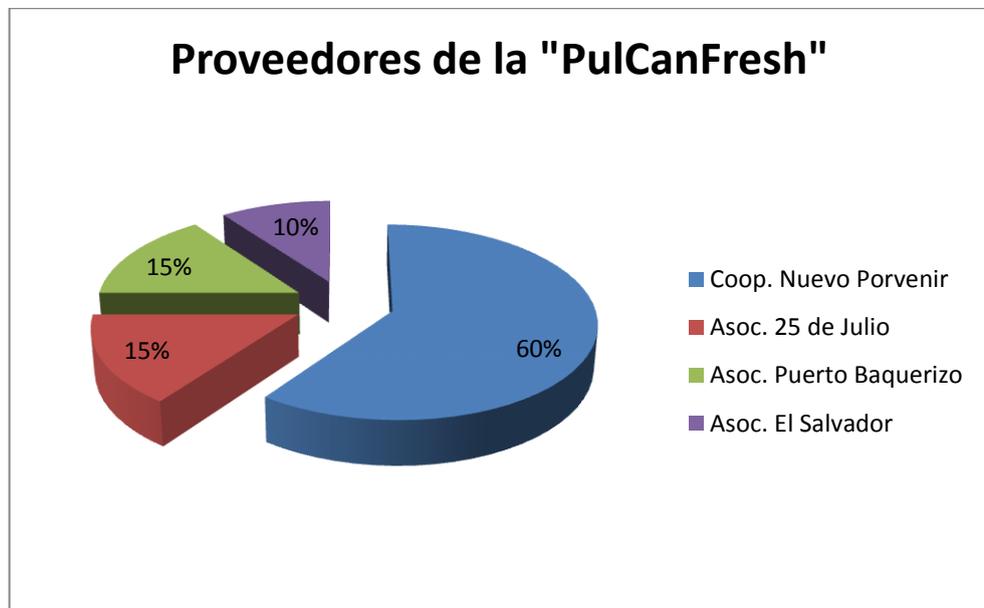


Figura 5.- Proveedores de la Materia Prima.

Principales productos o servicios.- Entre las principales presentaciones tenemos.

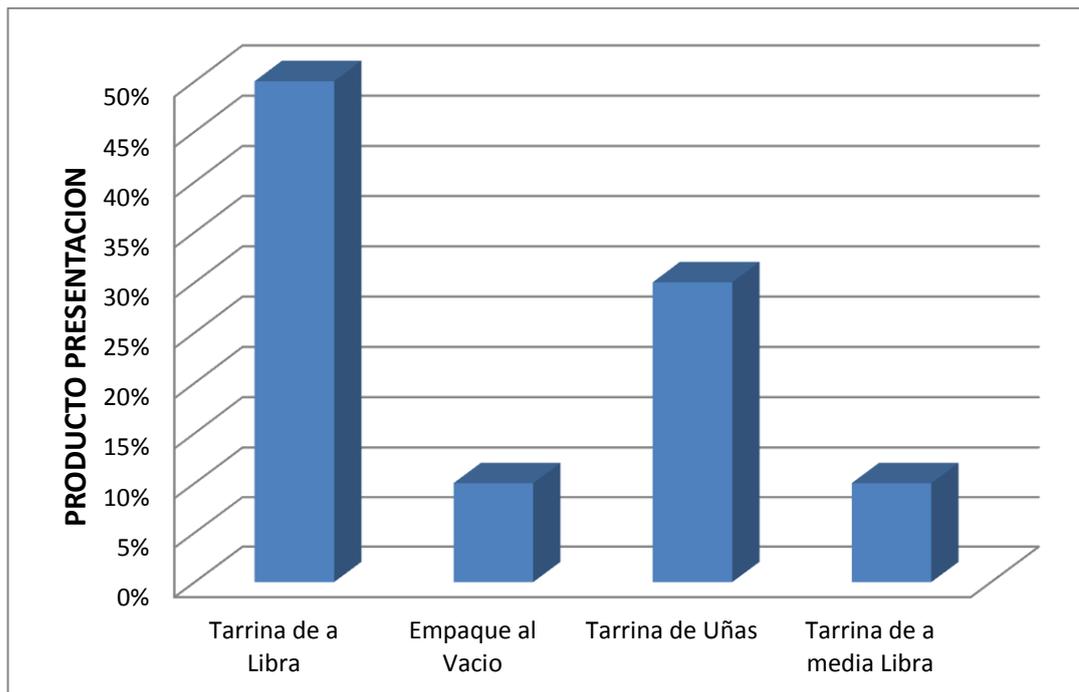


Figura 6.- Principales producto de la pulpa de cangrejo



Figura 7.- Logo del emprendimiento

Descripción del proceso objeto de estudio o puesto de trabajo.- El proceso del producto desde que se inicia es tomado en cuenta con el mayor cuidado que requiere.

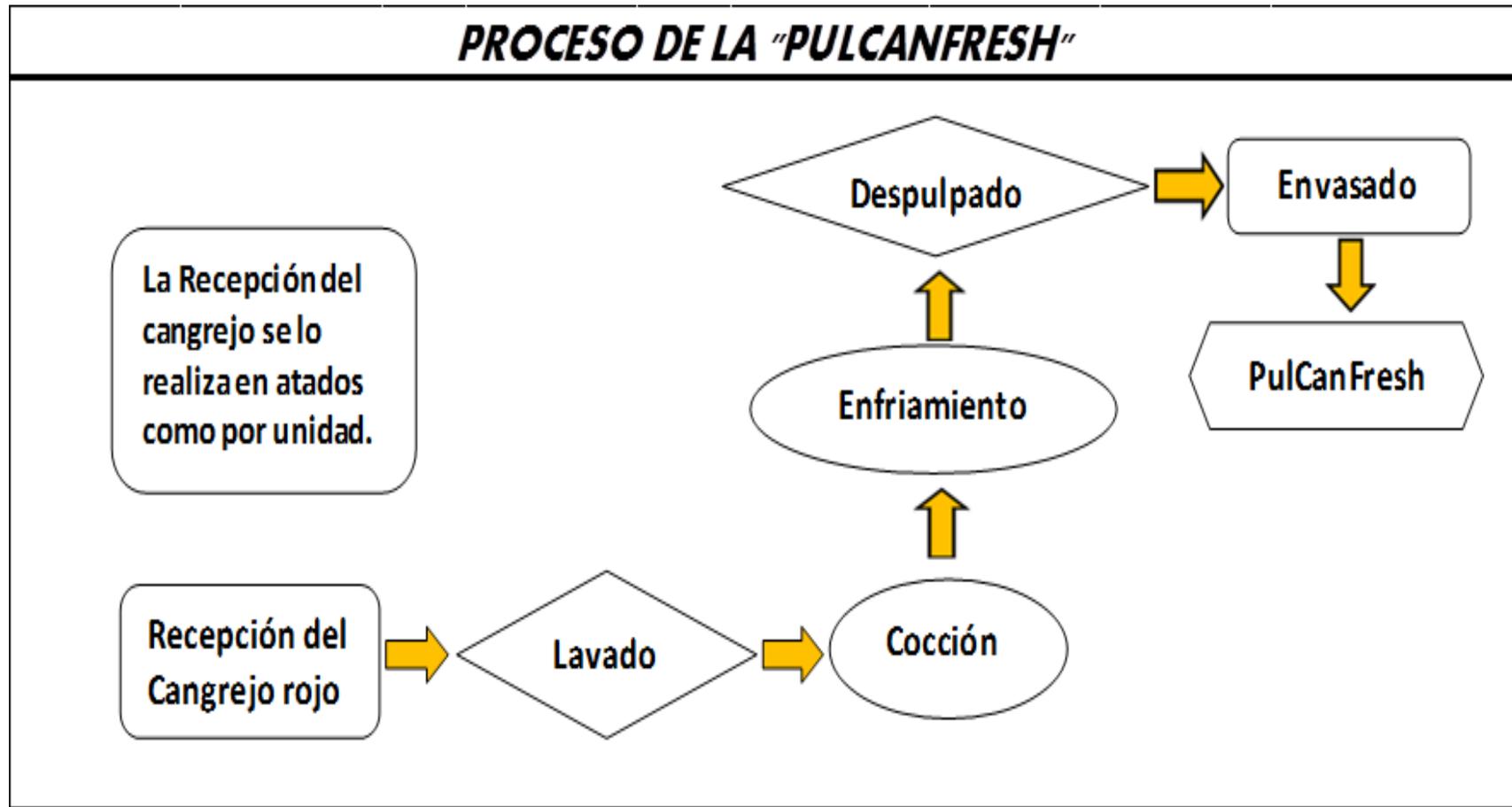


Figura 8.- Proceso de la Pulpa de cangrejo.

Tabla 1.- Valores de los cangrejos en pies y procesado.

Producto	Cangrejos #	Precio/Producto	P/U
Atado	12	10	0,83
Tarrina	8	12	1,5

Fuente: Alonso Mejillones Chalen

Se puede observar que un cangrejo en pies, tiene un valor de \$0,83 ctvs. Y el otro procesado tiene \$1,5 ctvs. También se puede determinar el éxito en cuanto a la cantidad de cangrejo, para un atado (**sarta de cangrejo**), necesito 12 ejemplares a un valor de \$10,00 y para una tarrina de cangrejo ya procesada (**pulpa de cangrejo**), solo necesito 8 ejemplares, a un valor de \$12,00.

Tabla 2.- Tiempo que se tarda en procesar una sarta y una libra-tarrina de cangrejo.

TIEMPO DEL PROCESO-LIBRA-TARRINA				
PRODUCTO	CANTIDAD	TIEMPO/MINUTOS	TOTAL/ TIEMPO	LIBRA
TARRINA	8	8	1:04:00	1,1
SARTA	12	8	1:36:00	1,9

Fuente: Alonso Mejillones Chalen

En este cuadro se puede observar la cantidad y el tiempo que se toma para procesar un cangrejo, así como, una tarrina y cuanto da en libra la sarta de cangrejo (12 ejemplares).

3.2 DISEÑO DE INVESTIGACIÓN

Tipo de Investigación

El tipo de investigación que se aplicara se sujeta a los objetivos planteados en este trabajo, tenemos el descriptivo, explicativo y la investigación de campo, que se lo detalla a continuación. Según (Hernandez, 2010)

Descriptivo

Los estudios descriptivos buscan especificar las propiedades, las características y los perfiles de personas, grupos, comunidades, procesos, objetos o cualquier otro fenómeno que se someta a un análisis. Es decir, únicamente pretenden medir o recoger información de manera independiente o conjunta sobre los conceptos o las variables a las que se refieren, esto es, su objetivo no es indicar cómo se relacionan éstas.

Análisis: Realizar una descripción a que grupo de personas empresas o comunidad se va a atender con el lanzamiento del nuevo producto la Pulpa del Cangrejo Rojo, en donde se determine el método o proceso a utilizar de acuerdo a la estrategia propuesta.

Explicativo

Los estudios explicativos van más allá de la descripción de conceptos o fenómenos o del establecimiento de relaciones entre conceptos; es decir, están dirigidos a responder por las causas de los eventos y fenómenos físicos o sociales. Como su nombre lo indica, su interés se centra en explicar por qué ocurre un fenómeno y en qué condiciones se manifiesta, o por qué se relacionan dos o más variables.

Análisis: Lo adoptaría en cuanto a describir todo el proceso que se desarrolló en cuanto a todo lo que tiene relación al producto en marcha,

siempre cuidando cada detalle para que la gente conozca los componentes del producto La Pulpa del Cangrejo.

(Rosa, 2013) **Investigación de Campo:** La investigación de campo o investigación directa es la que se efectúa en el lugar y tiempo en que ocurren los fenómenos objetos de estudio (Zorrilla. 1993:43).

Análisis: Conocer el procedimiento efectuado, antes y durante el proceso que llevan a cabo en el despulpado o deshuesado del cangrejo, dentro de este grupo de persona que se dedican a esta actividad que les genera ingresos a sus núcleos familiares.

3.3 POBLACIÓN Y MUESTRA

3.3.1 POBLACIÓN

La población objeto a estudio, la conforman los habitantes del Cantón Naranjal con sus cuatro parroquias: Jesús María, Santa Rosa de Flandes, San Carlos y Taura, Hombres y Mujeres, de todos los sectores urbanos y rurales.

Se desarrollará una tabla de la siguiente manera:

3.3.2 CUADRO X POBLACIÓN

Tabla 3.- Habitantes del Cantón Naranjal, del sector urbano y rural, distribuido por género.

Genero	Numero	Porcentaje
Masculino	36,625	53,07
Femenino	32,387	46,93
Total:	69,012	100

Fuente: Instituto Nacional de Estadísticas y Censo

3.3.3 MUESTRA

Toda investigación debe ser transparente, así como estar sujeta a crítica y réplica, y este ejercicio solamente es posible si el investigador delimita con claridad la población estudiada y hace explícito el proceso de selección de su muestra. Según (Hernandez S. R., 2014)

Tabla 4.- Resultado de la muestra obtenida, de los habitantes del Cantón Naranjal. Que comprenden el género Masculino y Femenino.

Genero	Frecuencia	Porcentaje
Masculino	357	53,07
Femenino	316	46,93
Total	673	100

Formula Aplicarse: Con la aplicación de la formula se obtuvo los resultados siguientes:

Formula	$n = \frac{N p q}{\frac{(N-1) E^2 + p q}{Z^2}}$
n: ?	$n = \frac{(69.012) (0,5) (0,5)}{\frac{(69.012-1) 0,05^2 + (0,5) (0,5)}{1,96^2}} = \frac{1725,3}{25,39 + (0,05) (0,05)}$
N: 35.326	
p: 0.5	$n = \frac{1725,3}{25,64} = 673$
q	$n = 673$

Figura 9: Formula para la obtención de la muestra.

Elaborado por: Alonso Mejillones Chalen

3.4. TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE LA INVESTIGACIÓN

Encuesta: Es uno de los métodos más utilizados en la investigación de mercados porque permite obtener amplia información de fuentes primarias, para la toma de decisiones.

Entrevista.- Es dirigida a la población del Cantón Naranjal para identificar la valoración y posicionamiento del producto.

Cuestionario.- Se diseña, elabora un cuestionario de preguntas para la percusión y el posicionamiento del producto, en el Cantón Naranjal.

Procedimiento de la investigación

- Los instrumentos que se utilizará son las encuestas y entrevistas para obtener la información requerida.
- Se analizaran los resultados mediante tablas y gráficos para garantizar la confiabilidad y la validez de los datos reflejados.
- Para poder aplicar cualquier metodología de diagnóstico que se utilizará serán métodos, técnicas y herramientas que también deben ser relacionadas y descritas brevemente para su ejecución.

CAPÍTULO IV

4.1 ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS

En la recolección de datos al momento de recopilar la investigación de las formas planteadas, la presente investigación se la ha realizado mediante encuesta y entrevistas como un medio de obtención de información de manera eficaz, en el Cantón Naranjal de la Provincia del Guayas.

4.1.1 ANALISIS DE LA SITUACION ACTUAL

Encuesta realizada a 673 personas que habitan en el Cantón Naranjal.

Tabla 5.- Habitantes del Cantón Naranjal encuestados.

	Hombre	Mujeres	Total
Número	357	316	673
Porcentaje	53%	47%	100%

Fuente: Autor

Resultados de la encuesta aplicada a 673 habitantes hombres y mujeres del Cantón Naranjal, los resultados a continuación:

Pregunta: 1.- ¿Con qué frecuencia, consume cangrejo rojo?

Tabla 6.- La Frecuencia de consumo de cangrejo rojo en el Cantón Naranjal, de hombres y mujeres.

Opciones	Hombres/Mujeres	
	#	%
Frecuentemente	443	66%
A veces	160	24%
Rara Vez	60	9%
Nunca	10	1%
Total	673	100%

Encuesta: A Hombres y Mujeres del Cantón Naranjal

Resultado General

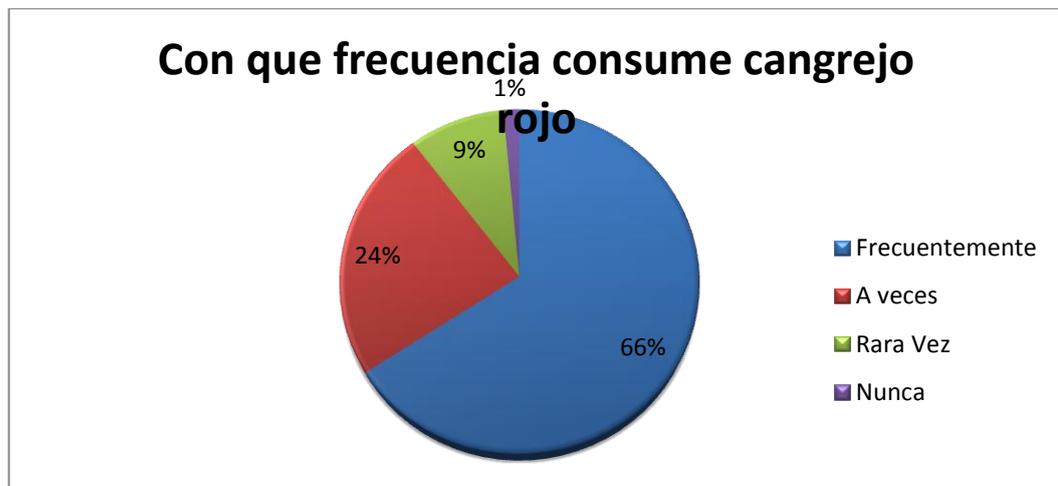


Figura 10.- Frecuencia de consumo de cangrejo

Análisis: Según los datos de la encuesta realizada a los habitantes del Cantón Naranjal que comprenden hombre/mujer, que consumen con frecuencia el cangrejo rojo, detallado los siguientes resultados: Tenemos que del total de 673 personas hombre/mujer, encuestadas, 443 que corresponden al 66% consumen con más frecuencia cangrejo rojo, 160 que corresponden al 24% a veces, otras 60 personas, que corresponden al 9%, rara la vez que consumen y 10 que corresponden al 1% nunca han consumido cangrejo rojo. Según estos datos que nos arrojó la encuesta sobre esta pregunta, se observa que la gran parte de la población consume el cangrejo rojo y que una mínima parte no lo consume.

Pregunta 2.- ¿Ha consumido pulpa de cangrejo fresco, deshuesada artesanalmente?

Tabla 7.- Consumo de pulpa de cangrejo deshuesada artesanalmente.

Opciones	Hombres/Mujeres	
	#	%
Si	600	89%
No	73	11%
Total	673	100%

Encuesta: A Hombres y Mujeres del Cantón Naranjal

Resultado General

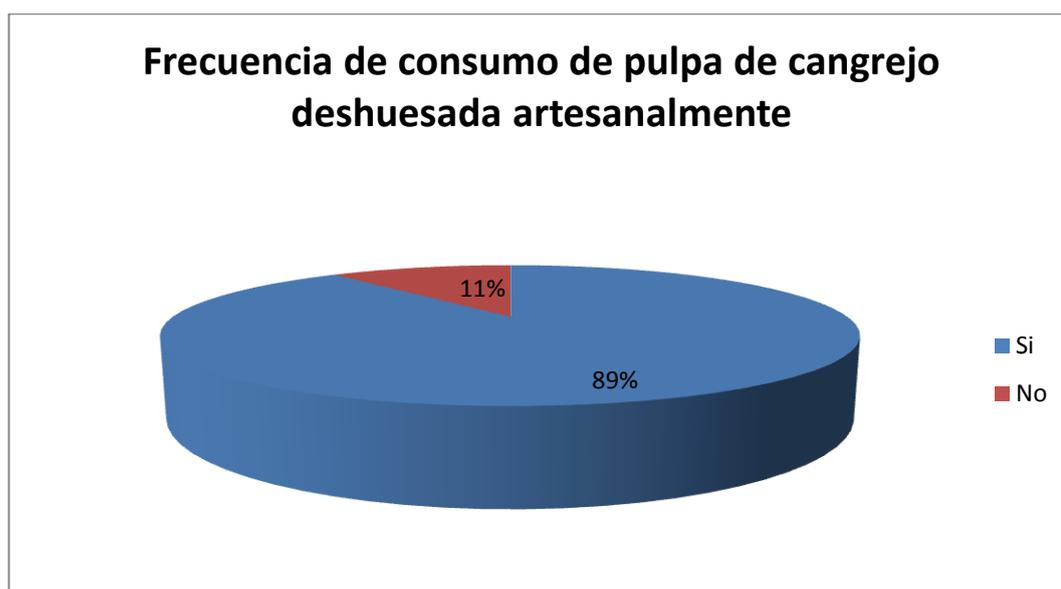


Figura 11.- Consumo de pulpa de cangrejo deshuesada artesanalmente.

Análisis: según datos de un total de 673 personas encuestadas, 600 que corresponden a un total de 89%, han consumido pulpa de cangrejo deshuesada artesanalmente, y 73 personas, que corresponden a un 11% no han consumido la pulpa de cangrejo. Como conclusión a esta pregunta observamos que la pulpa de cangrejo deshuesada artesanalmente tiene una gran acogida en la población del Cantón y hay pocas personas que no lo han consumido.

Pregunta 3.- ¿Está Usted, satisfecho con la calidad del Producto?

Tabla 8.- Satisfacción de la cantidad del producto.

Opciones	Hombres/Mujeres	
	#	%
Si	599	89%
No	74	11%
Total	673	100%

Encuesta: A Hombres y Mujeres del Cantón Naranjal

Resultado General

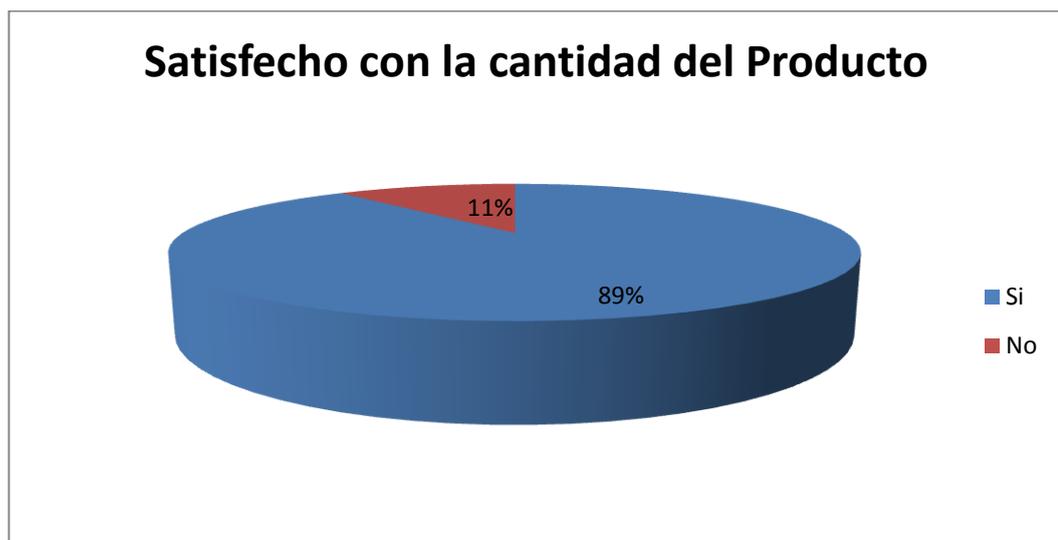


Figura 12.- Satisfacción de la Cantidad del producto.

Análisis: Según datos de un total de 673 personas encuestadas (hombre/mujer), 599 personas consultadas, que comprenden el 89% indicaron que se sienten satisfechos con la calidad del producto, que les llega y 74 personas que comprenden al 11% no respondieron o no les gusta la calidad del producto. Lo que permite determinar que, el producto es de mucha calidad para la gran parte de la población, mientras que hay otra parte minoritaria que dice lo contrario.

Pregunta 4.- ¿Le gusta a usted, la presentación del producto pulpa de cangrejo?

Tabla 9.- Presentación del Producto pulpa de cangrejo.

Opciones	Hombres/Mujeres	
	#	%
Si	612	91%
No	61	9%
Total	673	100%

Encuesta: A Hombres y Mujeres del Cantón Naranjal

Resultado General

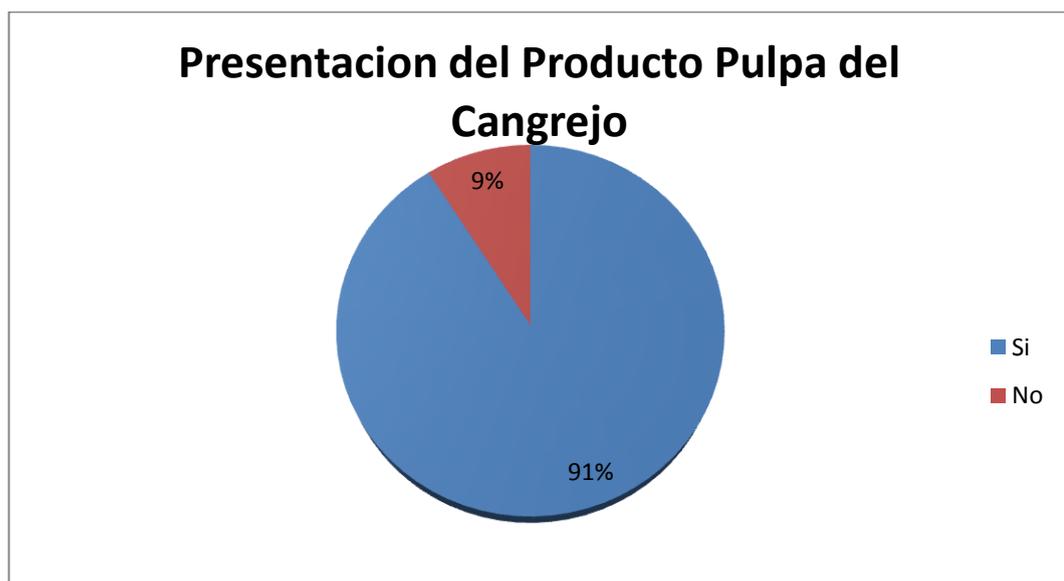


Figura 13.- Presentación del producto.

Análisis: Según los resultado dados por 673 personas encuestadas hombre-mujer, tenemos que 612 personas que corresponden al 91% les gusta la presentación del producto pulpa de cangrejo, y 61 personas, que comprenden 9% no les gusta o no responde sobre este tema. Se puede determinar que el producto entregado, viene en una presentación que agrada mucho al cliente, lo cual habla muy bien del producto final, y que a pocas personas no les agrada o no responden sobre lo consultado.

Pregunta 5.- ¿Cuáles de estas presentaciones le gusta del producto pulpa de cangrejo?

Tabla 10.- Preferencia de las Presentaciones del producto pulpa de cangrejo.

Opciones	Hombres/Mujeres	
	#	%
Tarrina de a Libra	305	45%
Tarrina de media Libra	20	3%
Empaque al Vacío	92	14%
Tarrina de Uñas	256	38%
Total:	673	100%

Encuesta: A Hombres y Mujeres del Cantón Naranjal

Resultado General

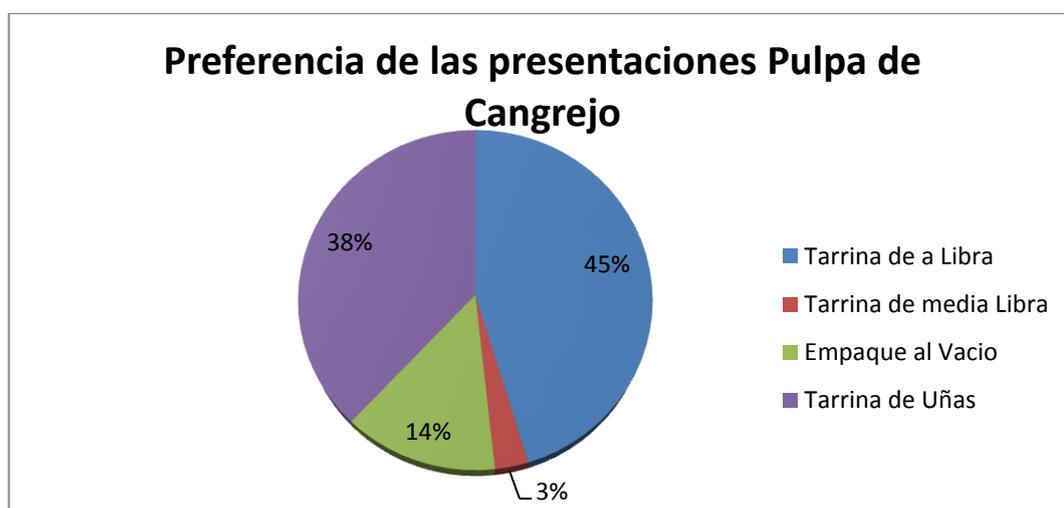


Figura 14.- Preferencia de Presentaciones el producto.

Análisis: Según los resultado dados por 673 personas encuestadas hombre-mujer, 305 personas, que comprende el 45% les agrada mucho la tarrina de a libra, a 20 personas que representa al 3% le agrada la tarrina de a media libra, a otras 92 personas que comprenden el 14% les agrada el empaque al vacío, mientras que a 256 que corresponden al 38% les gusta la tarrina de uñas. Como conclusión se podría decir que la población les agrada mucho las diferentes presentaciones que se brinda del producto pulpa de cangrejo, por lo cual se debería mantener con las presentaciones del producto.

Pregunta 6.- ¿Lleno su expectativa el producto?

Tabla 11.- Expectativas del Producto.

Opciones	Hombres/Mujeres	
	#	%
Si	620	92%
No	53	8%
Total	673	100%

Encuesta: A Hombres y Mujeres del Cantón Naranjal

Resultado General

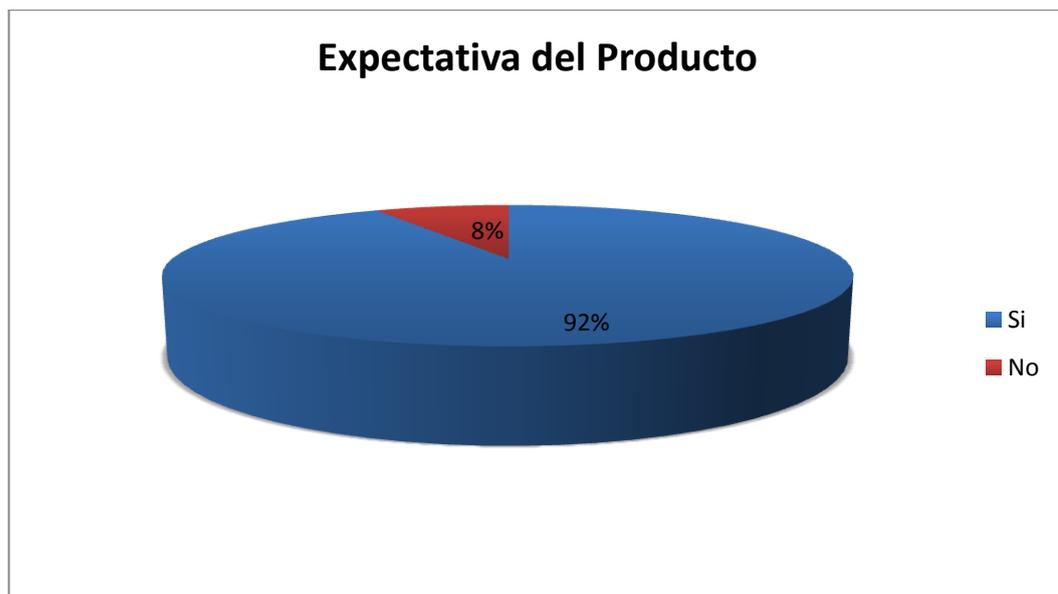


Figura 15.- Expectativa del producto.

Análisis: Los resultados dados por 673 personas encuestadas hombre-mujer, un total de 620 personas que comprenden el 92%, les lleno la expectativa que tenían del producto, y 53 personas que comprenden el 8% no lleno sus expectativas. Por lo tanto queda como conclusión que el producto lleno la expectativa de los clientes que lo han consumido, que serían de gran mayoría.

Pregunta 7.- ¿Volverá a consumir el producto pulpa de cangrejo?

Tabla 12.- De volver a Consumir la Pulpa del cangrejo.

Opciones	Hombres/Mujeres	
	#	%
Si	613	91%
No	60	9%
Total	673	100%

Encuesta: A Hombres y Mujeres del Cantón Naranjal

Resultado General

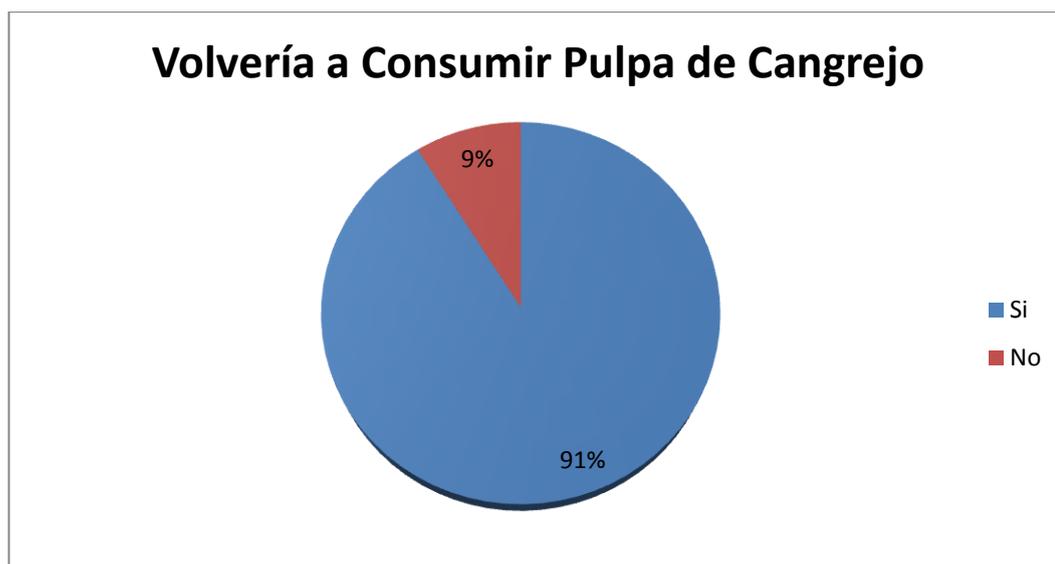


Figura 16.- De volver a consumir el producto.

Análisis: Según los resultado dados por 673 personas encuestado hombre-mujer, a 613 personas que comprenden el 91%, indicaron que volverían a consumir la pulpa de cangrejo y por otro lado, 60 personas, que comprenderían al 9%, indicaron que no volverían a consumirla. Por lo tanto el resultado nuestra que una gran mayoría de la población consume o volvería a consumir de forma continua la pulpa del cangrejo, y un minoría no o no contestaron.

Pregunta 8.- ¿Recomendaría usted, a otras personas el producto pulpa de cangrejo?

Tabla 13.- Recomendación del producto a otras personas.

Opciones	Hombres/Mujeres	
	#	%
Si	559	83%
No	114	17%
Total	673	100%

Encuesta: A Hombres y Mujeres del Cantón Naranjal

Resultado General

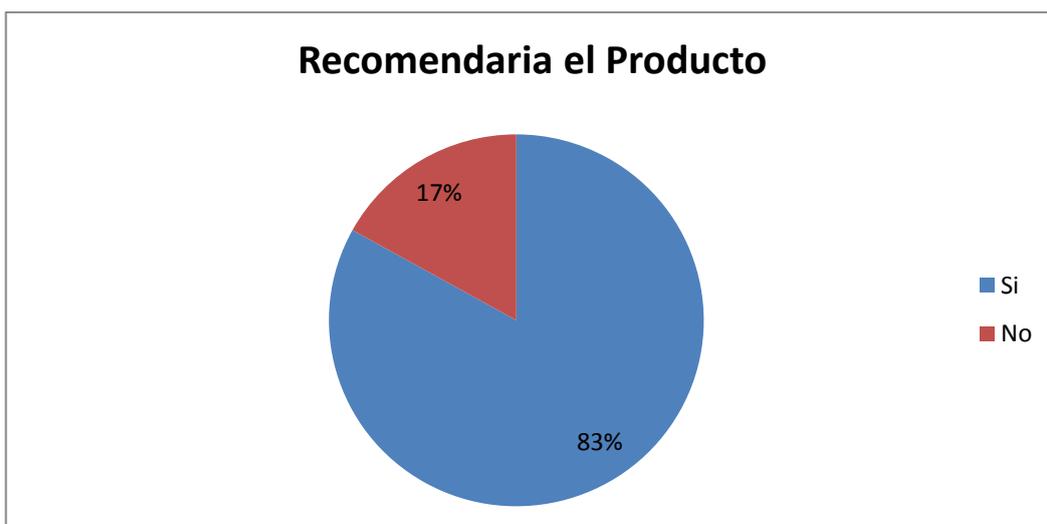


Figura 17.- Recomendación del producto a otras personas.

Análisis: Según los resultados dados por 673 personas encuestado hombre-mujer, un total de 559 personas, que corresponden al 83%, recomendaría el producto pulpa de cangrejo a otras personas, y solo un total de 114 personas que representan el 17% no lo recomendarían. Dando como resultado que el producto es de calidad y que si lo recomendarían a otras personas para su consumo, una gran parte o mayoría de la población lo recomendaría y solo un mínimo porcentaje no lo recomendaría.

Pregunta 9.- ¿Le satisface la cantidad del producto?

Tabla 14.- Satisfacción del producto en cuanto a la Cantidad.

Opciones	Hombres/Mujeres	
	#	%
Si	625	93%
No	48	7%
Total	673	100%

Encuesta: A Hombres y Mujeres del Cantón Naranjal

Resultado General

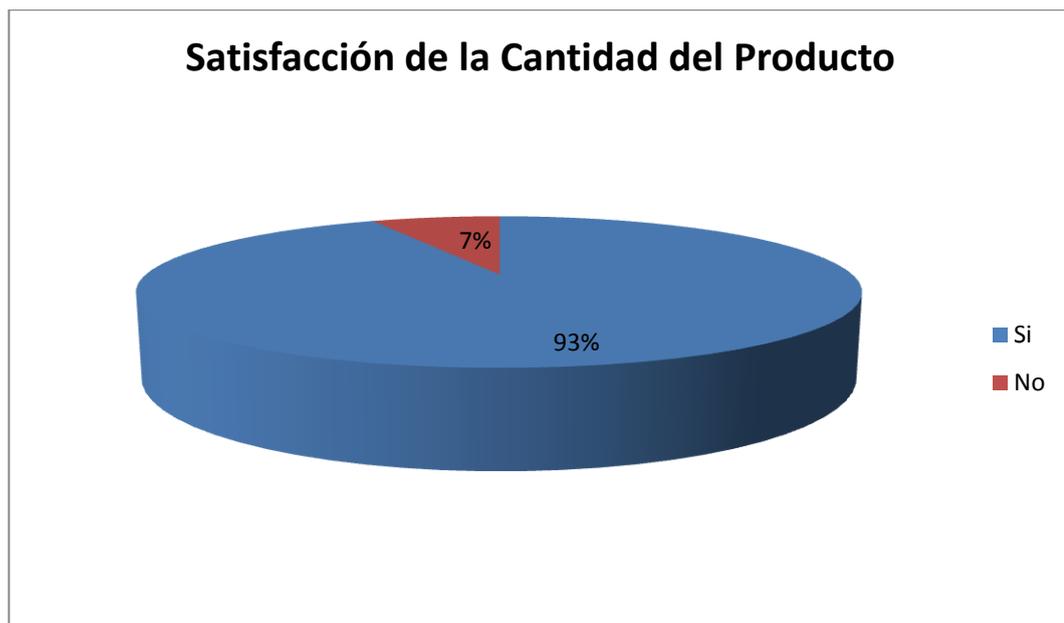


Figura 18.- Satisfacción de la cantidad del producto.

Análisis: Según los resultado dados por 673 personas encuestadas hombre-mujer, a 625 personas, que representan el 93%, le satisface la cantidad del producto, mientras que 48 personas que representan el 7% no le satisface la cantidad del producto. Por lo tanto como resultado, indicaría que el producto esta o alcanza perfectamente para determinadas personas con su cantidad y que si cubriría el costo dado al producto.

Pregunta 10.- Para Usted. ¿Qué le parece el precio del producto pulpa de cangrejo?

Tabla 15.-Satisfacción de la cantidad del Producto.

Opciones	Hombres/Mujeres	
	#	%
Alto	40	6%
Normal	300	45%
Medio	200	30%
Bajo	133	20%
Total:	673	100%

Encuesta: A Hombres y Mujeres del Cantón Naranjal

Resultado General

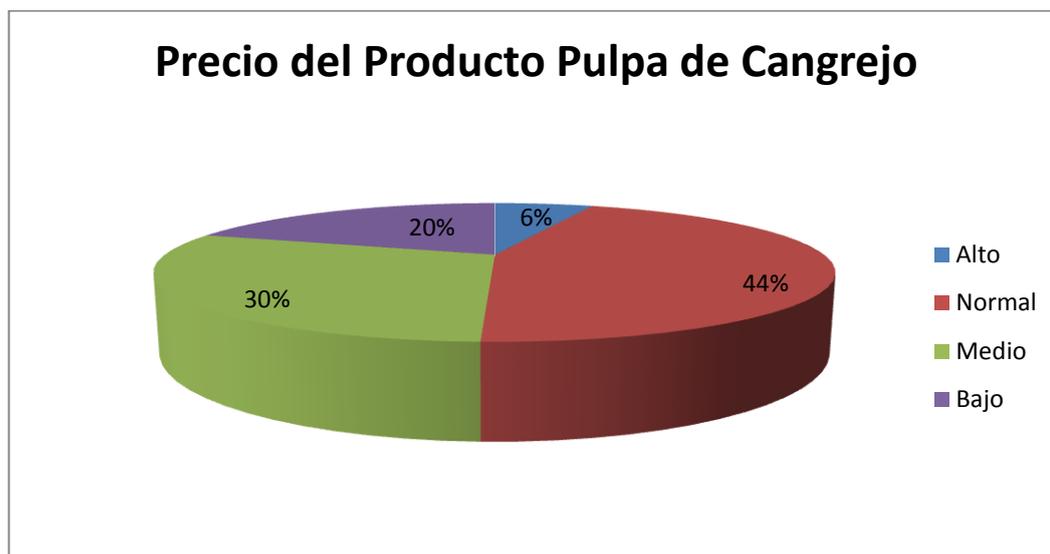


Figura 19.- Precio del producto.

Análisis: Según los resultado dados por 673 personas encuestadas hombre-mujer, a 40 personas, que representan el 6%, les parece que el precio del producto pulpa de cangrejo, es alto, por otro lado 300 personas, que representan el 45%, consideran que el precio es normal, mientras que 200 personas que representan el 30%, consideran que el precio es medio, y por último, 133 personas que representan el 20%, consideran que el precio es bajo. Como conclusión, nos queda que la investigación consideras que los precios de los diferentes productos son accesibles para la comunidad, que quiera degustar de la pulpa de cangrejo.

Pregunta 11.- ¿De qué manera le gustaría que se le llegue del producto pulpa de cangrejo?

Tabla 16.- Entrega del Producto preferencias.

Opciones	Hombres/Mujeres	
	#	%
Personalmente	245	36%
Sitios Estratégicos	150	22%
Encomienda	48	7%
Entrega a Domicilio	230	34%
Total:	673	100%

Encuesta: A Hombres y Mujeres del Cantón Naranjal

Resultado General

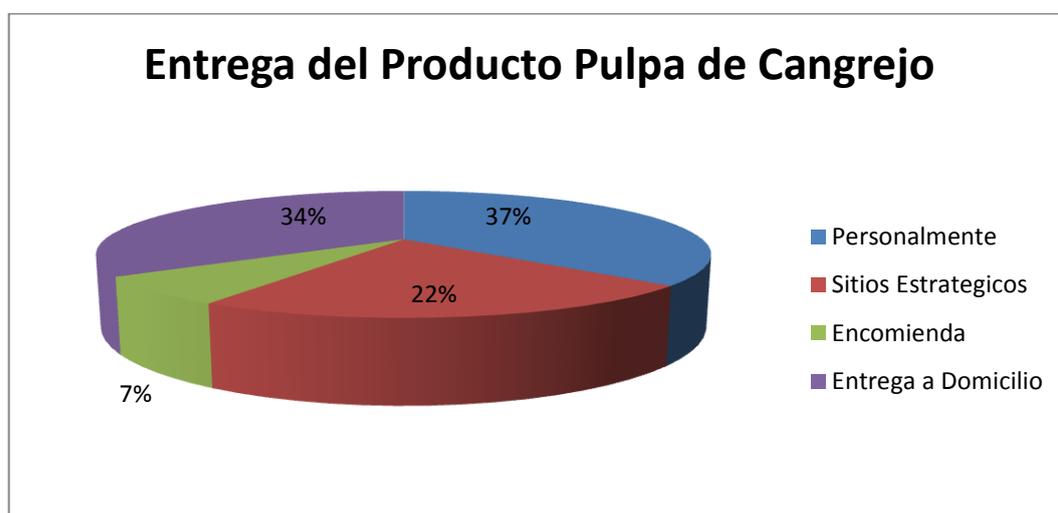


Figura 20.- Entrega del producto en preferencias.

Análisis: Según los resultado dados por 673 personas encuestadas hombre-mujer, a 245 personas que representan el 36% les gusta que el producto pulpa de cangrejo se le entreguen personalmente, otras 150 que representan el 22% les gustaría que le indiquen sitios estratégicos para la entrega del producto, mientras que 48 personas que representan el 7% que se lo hagan llegar por encomiendas o flota, y por ultimo a 230 personas, que corresponden al 34%, les gustaría que le hagan la entrega del producto a domicilio.

Pregunta 12.- ¿Se encuentra satisfecho con la atención brindada?

Tabla 17.- De la Satisfacción de la Atención Brindada.

Opciones	Hombres/Mujeres	
	#	%
Si	612	91%
No	61	9%
Total	673	100%

Encuesta: A Hombres y Mujeres del Cantón Naranjal

Resultado General



Figura 21.- Satisfacción de la Atención.

Análisis: Según los resultado dados por 673 personas encuestadas hombre-mujer, a 612 personas que significan un 91% les parece bien la atención brindada por la venta del producto, mientras que, 61 personas que representan el 9% no les parece tan buena la atención brindada. Queda como conclusión que la atención brindada es considerada muy buena, para la comercialización del producto pulpa de cangrejo.

4.2 PLAN DE ACCIÓN

El plan de acción para la “Propuesta de un producto: Pulpa del Cangrejo Rojo, en la cooperativa Nuevo Porvenir del Cantón Naranjal”, que se implementara estará direccionado a las oportunidades que se vayan presentando en el camino para la mejora del emprendimiento o proyecto, esto en base a los objetivos planteados, a seguir esa ruta de innovación que demanda el mercado para la buena satisfacción de sus necesidades. Ir desarrollando en el camino las buenas prácticas que requiere el producto para que sea de mucha calidad y brinde la confianza en el mercado para continuar con su comercialización.

Para aquello se ha desarrollado un cuadro con las indicaciones necesarias de cómo se van a ir implementando cada uno de los objetivos, el porqué de ese objetivo, como se lo va a lograr, cuando se tiene que implementar, quien es el encargado de su cumplimiento, donde se lo va a realizar y el costo que esto significa para su ejecución, aprovechando las instituciones del estado que brindar ese acompañamiento.

Este lineamiento se tiene que cumplir para la buena marcha del emprendimiento es necesario para la obtención de los buenos resultados que se esperan y se comprometan a cumplir en aras a la permanencia en el mercado. Y a la buena acogida de los productos con el cliente.

Tabla 18.- PLAN DE ACCIÓN

PLAN DE ACCIÓN – ESTRATEGIAS DEL EMPRENDIMIENTO 2017- MATRIZ 5W 2H						
Objetivo	¿Qué?	¿Cómo?	¿Cuándo?	¿Quién?	¿Dónde?	¿Cuánto?
Instruir al personal para que pueda desarrollar mejor sus capacidades.	Capacitaciones sobre tratamiento y preparación del proceso de la pulpa de cangrejo. Buenas prácticas.	Atraves de talleres que les brinde la posibilidad de mejorar las técnicas y procedimiento.	Implementación inmediata	Ministerio de Industrias y Productividad.	En el emprendimiento	\$ 20,00
Identificar o clasificar a los clientes en base a su comportamiento.	Implementar una base de dato de los clientes.	Mediante un programa que cuente con las características del cliente.	Implementación inmediata	Administración	En el emprendimiento	\$ 10,00
Fomentar la buena atención al cliente, para que regrese.	Talleres de Atención al cliente	Capacitaciones para brindar y tecnificar, en el trato a los clientes.	Implementación inmediata	Superintendencia de Poder de Mercado	En el emprendimiento	\$ 20,00
Promover un ambiente higiénico para las actividades.	Realizar el mantenimiento constante de las instalaciones y herramientas.	Implementando el mantenimiento preventivo de las instalaciones.	Implementación inmediata	Personal	En el emprendimiento	\$ 10,00
Diseñar una herramienta de seguimiento al cliente.	Seguimiento de Preventa, Venta y Posventa	Buscando las necesidades del cliente y satisfaciéndolas.	Implementación inmediata	Administración	Del emprendimiento	\$ 10,00
Diseñar un registro de las ventas realizadas para el respectivo análisis.	Control mediante matrices para el monitoreo de las ventas.	Mediante el diseño de matrices, para poder medir las ventas.	Implementación inmediata	Administración	Del emprendimiento	\$ 10,00
Total Inversión:						\$ 80,00

Fuente: Alonso Mejillones Chalen

4.3 EVALUACIÓN IMPACTO

Como un análisis e interpretación del plan de acción, se puede determinar, que si se cumplen con los pasos o el plan mismo, la marcha del emprendimiento será exitosa. Porque se lo forma de una manera integral, desde el inicio donde se desarrollan las actividades y las partes involucradas del mismo, teniendo en cuenta las instalaciones donde llega la materia prima para la elaboración y preparación del producto, las buenas prácticas para su ejecución. Los diferentes talleres para el buen desarrollo del procedimiento del proceso en sí, y cada elemento que vaya al aporte del fortalecimiento del emprendimiento, todos esos elemento que tienen que desarrollar bien sus habilidades. Por otro lado los que no los desarrollan tienen que entrar inmediatamente al análisis respectivo, para la pronta solución del problema.

Por otro lado aparece el estado con sus entidades para brindar el asesoramiento necesario, en cada ámbito que les corresponda, como también algunas ONG.

4.4 CONCLUSIONES

- Según los aspectos teóricos propuestos, la comercialización del cangrejo rojo y por otra parte esta gran idea de empezar con la deshuesada del cangrejo es algo importante para las comunidades y las familias de los pescadores artesanal. Saber aprovechar bien el recurso, cumpliendo así las normas que lo rigen para que sea sustentable en el tiempo, juega un papel muy importante y con ello la responsabilidad de las comunidades para su cuidado. El cuidado de los recursos no solo dependen de las autoridades sino que es una corresponsabilidad de todas las personas que se aprovechan de aquello, saber protegerlos y aprovecharlos de la mejor manera debería ser una tarea constante.

- Mediante la encuesta aplicada a 673 habitantes del cantón Naranjal de la provincia del Guayas, da como resultado general, que tiene un acogida muy significativa del producto que se distribuyen de una forma informal dentro del cantón. Esto indica que se lo tome como una actividad que se puede desarrollar de una forma más amplia y que se vaya posesionando en otras ciudades del país.

- Se elaboró un Plan de Acción, para la puesta en marcha del emprendiendo para ir desarrollando los objetivos, que permiten mejorar todo el proceso de la elaboración, preparación, atención, capacitación, seguimiento, control, mantenimiento, del personal y las instalaciones del emprendimiento. Así de esa forma ir mejorando el proceso y actualizando los métodos a seguir, para brindar una buena atención y producto a los clientes.

4.5 RECOMENDACIONES

- Analizar toda la información de la propuesta dada a lo largo de esta investigación, para ir desarrollando las actividades que se han mencionado y tener todo el cuidado necesario para la buena marcha del emprendimiento. Cumplir así con las diferentes capacitaciones expuestas en el plan de acción para el buen desarrollo del emprendimiento y su personal, quienes son los encargados de elaborar el producto final.
- Gestionar un espacio específico para el proceso e ir buscando, el permiso de funcionamiento, los análisis del laboratorio y la notificación sanitaria que correspondería. Para que brinde confianza en cuanto a la calidad del producto y que sea comercializado en las grandes cadenas de los supermercados.
- Logran que la materia prima para el proceso, sea de mucha calidad, los mejores cangrejos rojos que existan en el manglar, para la elaboración de un buen producto. Darle un nombre al producto y diseñar la presentación del mismo, los embaces, su etiqueta y las características de las diferentes presentaciones.
- Lograr un producto de calidad y que cumpla con todo los procedimientos que demanda el mercado internacional para llegar a la comunidad migrante, en todo el mundo. En especial a EEUU y España.

BIBLIOGRAFIA

- Acuicultura, F. P. (2005). http://www.fao.org/fishery/legalframework/nalo_ecuador/es. Recuperado el 08 de 05 de 2017, de http://www.fao.org/fishery/legalframework/nalo_ecuador/es
- AMBIENTE, M. D. (28 de NOVIEMBRE de 2016). www.ambiente.gob.ec/ecuador. Recuperado el 30 de ABRIL de 2017, de <http://www.ambiente.gob.ec/ecuador-sede-de-la-vi-reunion-de-la-iniciativa-regional-de-manglares-corales-y-humedales-asociados-de-la-convencion-ramsar/>
- Bernal, C. A. (2010). *Metodología de la Investigación*. México: Pearson Prentice Hall.
- Bravo, I. C. (2011). *PROTOCOLO DE MUESTREO PARTICIPATIVO: CAPTURAS COMERCIALES DEL CANGREJO ROJO DE MANGLAR (Ucides occidentalis) EN EL GOLFO DE GUAYAQUIL*. Guayaquil.
- cangrejos, L. e. (s.f.). Cangrejopedia. [href="http://www.cangrejopedia.com">La enciclopedia de los cangrejos](http://www.cangrejopedia.com), 1.
- COMERCIO, E. (08 de SEPTIEMBRE de 2012). [elcomercio.com/actualidad/negocios/estudio-de-laboratorio-al-cangrejo.html](http://www.elcomercio.com/actualidad/negocios/estudio-de-laboratorio-al-cangrejo.html). Recuperado el 30 de ABRIL de 2017, de [elcomercio.com/actualidad/negocios/estudio-de-laboratorio-al-cangrejo.html](http://www.elcomercio.com/actualidad/negocios/estudio-de-laboratorio-al-cangrejo.html): <http://www.elcomercio.com/actualidad/negocios/estudio-de-laboratorio-al-cangrejo.html>
- ELTELEGRAFO. (22 de NOVIEMBRE de 2015). La recolección de cangrejos, una tarea que empieza en la madrugada. *REGIONAL SUR*.
- FLORES, J. D. (2012). CADENA DE VALOR DE CANGREJO ROJO EN EL GOLFO DE GUAYAQUIL. *USAID-ECUADOR*, 14.
- Flores, J. D. (2012). Cadena de valor del Cangrejo rojo en el Golfo de Guayaquil. *Usaid Costas y Bosques Sostenibles*, 7-8.

FLORES, J. D. (2012). CADENA DE VALOR DEL CANGREJO ROJO EN EL GOLFO DE GUAYAQUIL. *USAD-ECUAOR*, 12.

FLORES, J. D. (2012). CADENA DE VALOR DEL CANGREJO ROJO EN EL GOLFO DE GUAYAQUIL. *USAID-ECUADOR*, 37.

Hernandez S, F. C. (2007). *Metodología de la Investigación*. México: Mc Graw Hill.

Hernandez, S. R. (2010). *Metodología de la Investigación*. Mexico: Marcela Rocha Martinez.

Hernandez, S. R. (2014). *Metodologia de la investigacion, Seleccion de Muestras*. Mexico.

INP. (17 de Abril de 2014). www.institutopesca.gob.ec. Recuperado el 09 de 05 de 2017, de www.institutopesca.gob.ec: <http://www.institutopesca.gob.ec/autoridades-socializan-cambio-de-la-veda-de-reproduccion-del-cangrejo-rojo-3/>

Jose Daniel Flores. (10 de julio de 2012). Cadena de Valor del Cangrejo Rojo en el Golfo de Guayaquil. (J. D. Flores, Ed.) *Usaid-Ecuador*, 0, 7-8.

Magap. (2002). magap.gob.ec/servicios/index.php/instituto-nacional-de-pesca/cangrejo. Recuperado el 26 de 04 de 2017, de magap.gob.ec/servicios/index.php/instituto-nacional-de-pesca/cangrejo: <http://balcon.magap.gob.ec/servicios/index.php/instituto-nacional-de-pesca/cangrejo>

Miliarium. (28 de 08 de 2003). miliarium.com/paginas. Recuperado el 08 de 05 de 2017, de miliarium.com/paginas: <http://miliarium.com/paginas/leyes/internacional/ecuador/general/LeyManglar.asp>

Nacional, A. (2010). *Ley Organica del Reginen de la Soberania Alimentaria*. Quito.

Rosa, A. R.-B. (Abril de 2013). Estudio de factibilidad para la creacion de una planta procesadora de cangrejos. Milagro, Guayas, Ecuador.

Rtve. (26 de abril de 2011). www.rtve.es/noticias/. Recuperado el 30 de abril de 2017, de <http://www.rtve.es/noticias/20110426/cangrejo-ma>

Sampieri, R. H. (2010). *Metodología de la Investigación*. Mexico: Marcela Rocha Martinez.

Solano F., F. L. (15 de 1 de 2010). www.oceandocs.org. Recuperado el 30 de abril de 2017, de <http://www.oceandocs.org/bitstream/handle/1834/479>

UNIVERSO, E. (20 de noviembre de 2016). www.eluniverso.com. Recuperado el 30 de abril de 2017, de <http://www.eluniverso.com/noticias/2016/11/20/nota/5910895/estudio-lograr-manejo-sostenible-cangrejo-rojo>

ANEXOS 1: Diseño de Encuesta aplicada a los habitantes del Cantón Naranjal.

		PULPA DE CANGREJO FRESCO "PULCANFRESH"			
Diseño de Encuesta, que se utilizo para esta investigación					
1.- ¿Con que frecuencia, consume cangrejo rojo? Frecuentemente <input type="checkbox"/> Rara Vez <input type="checkbox"/> A veces <input type="checkbox"/> Nunca <input type="checkbox"/>		2.- ¿Ha consumido pulpa de cangrejo fresco, deshuesada artesanalmente? Si <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>		3.- ¿Esta Usted, satisfecho con la calidad del Producto? Si <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>	
4.- ¿Le gusta a usted, la presentación del producto pulpa de cangrejo? Si <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>		5.- ¿Cuales de estas presentaciones le gustar del producto pulpa de cangrejo? Tarrina de a Libra <input type="checkbox"/> Tarrina de media Libra <input type="checkbox"/> Empaque al Vacio <input type="checkbox"/> Tarrina de Uñas <input type="checkbox"/>		6.- ¿Lleno su expectativa el producto? Si <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>	
7.- ¿Volverá a consumir el producto pulpa de cangrejo? Si <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>		8.- ¿Recomendaría usted, a otras personas el producto pulpa de cangrejo? Si <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>		9.- ¿Le satisface la cantidad del producto? Si <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>	
10.- Para Usted. ¿Qué le parece el precio del producto pulpa de cangrejo? Alto <input type="checkbox"/> Normal <input type="checkbox"/> Medio <input type="checkbox"/> Bajo <input type="checkbox"/>		11.- ¿De qué manera le gustaría que se le entrega del producto pulpa de cangrejo? Personalmente <input type="checkbox"/> Sitios Estrategicos <input type="checkbox"/> Encomienda <input type="checkbox"/> Entrega a Domicilio <input type="checkbox"/>		12.- ¿Se encuentra satisfecho con la atención brindada? Si <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>	

Anexo 3.- Formato del cuerpo de bombero



CUERPO DE BOMBEROS EL TRIUNFO

R.U.C.: 0968557530001

Telf (042) 010-048

EL TRIUNFO - GUAYAS - ECUADOR

CERTIFICADO DE FUNCIONAMIENTO

Tasa por servicio de prevención
VALIDO DE ENERO A DICIEMBRE 2012

Valor \$:

9000

0.00000115

Año: 2012 R.U.C.: 092022259001
Nombre: José Norberto Cabas Tambo
Razón Social: Asociación "El Granero"
Dirección: Cta. San Francisco, Marañón, Guayas
Actividad: Venta de insumos agrícolas
Valor en letras: Nueve mil novecientos

Este departamento en atención a la solicitud presentada y ya que en el local se cumplen con las disposiciones de la Ley de Defensa contra Incendio.

Así como la documentación presentada se procede a extender la presente por servicios de prevención contra incendios.

Este documento debe ser exhibido en un lugar visible presentarse cuando fuere requerido.

Robby Sanchez
INSPECTOR RECAUDADOR



Anexo 4.- Logotipo de la cooperativa.



Anexo 5.- Estatuto de la organización.

ADECUACIÓN

ESTATUTO DE LA COOPERATIVA DE PRODUCCIÓN PESQUERA ARTESANAL

NUEVO PORVENIR

TÍTULO PRIMERO GENERALIDADES Y PRINCIPIOS

Artículo 1.- ADECUACIÓN DE ESTATUTOS: La Cooperativa de Producción Pesquera Artesanal

NUEVO PORVENIR

actualmente funcionando en legal y debida forma, adecua su estatuto social, sometiendo su actividad y operación a la Ley Orgánica de la Economía Popular y Solidaria y del Sector Financiero Popular y Solidario, en cumplimiento de lo establecido en la Disposición Transitoria Primera de la Ley Orgánica de la Economía Popular y Solidaria y del Sector Financiero Popular y Solidario, y de conformidad con la regulación dictada para el efecto.

Artículo 2.- DOMICILIO, RESPONSABILIDAD Y DURACIÓN: El domicilio principal de la Cooperativa es el Cantón **NARANJAL**, Provincia **GUAYAS** y,

cuando su actividad así lo demande, previa autorización de la Superintendencia de Economía Popular y Solidaria, la cooperativa podrá abrir oficinas operativas en cualquier parte del territorio nacional.

La cooperativa será de responsabilidad limitada a su capital social; la responsabilidad personal de sus socios estará limitada al capital que aportaren a la entidad.

La cooperativa será de duración ilimitada, sin embargo, podrá disolverse y liquidarse por las causas y el procedimiento previstos en la Ley Orgánica de la Economía Popular y Solidaria y del Sector Financiero Popular y Solidario.

Artículo 3.- OBJETO SOCIAL: La Cooperativa tendrá como objeto social, la realización de actividades de producción, tecnificación de la extracción, procesamiento y comercialización de bienes, servicios y productos relacionados con la extracción y explotación de productos del mar y, en general, de todas las especies hidrobiológicas marinas, desarrollando proyectos productivos con el trabajo colectivo de sus socios o con el aporte individual de cada uno de ellos, en busca de mejorar sus ingresos, su calidad de vida y la de su familia.

Artículo 4.- ACTIVIDADES: Sin perjuicio de las actividades complementarias que le fueren autorizadas por la Superintendencia de Economía Popular y Solidaria, la cooperativa podrá efectuar todo acto o contrato lícito, tendiente al cumplimiento de su objeto social, especialmente, los siguientes:

1. Adquirir, administrar, arrendar, enajenar, almacenar, importar y exportar, toda clase de bienes muebles, inmuebles, vehículos, maquinaria, equipos, materia prima, insumos y herramientas, necesarios para el cumplimiento de su objeto social;
2. Transformar, industrializar o comercializar la producción pesquera entregada por sus socios;
3. Proporcionar, construir y adquirir para sus socios depósitos de combustibles para pesca artesanal, equipos, maquinaria, combustibles, redes y aperos de pesca, en las condiciones fijadas en el Reglamento Interno;
4. Adquirir, arrendar o administrar, frigoríficos, fábricas o vehículos, para la conservación, transformación y transporte de la producción pesquera de sus socios;
5. Impulsar la modernización de la flota pesquera artesanal, sus implementos y maquinaria para mejorar y capturar los recursos hidrobiológicos a través de una pesca responsable;

Anexo 6.- Declaraciones del impuesto a la Renta

		DECLARACIÓN DE RETENCIONES EN LA FUENTE DEL IMPUESTO A LA RENTA		No. 131145387					
FORMULARIO 102 RESOLUCIÓN N° NAC-DIGERCGC/16-00000125									
100 IDENTIFICACIÓN DE LA DECLARACIÓN									
101	MES	102	AÑO	104	No. DE FORMULARIO QUE SUSTITUYE				
	1		2017						
200 IDENTIFICACIÓN DEL SUJETO PASIVO (AGENTE DE RETENCIÓN)									
201	RUC DEL SUJETO PASIVO	202	RAZÓN SOCIAL O APELLIDOS Y NOMBRES COMPLETOS						
	0992637919001		COOPERATIVA DE PRODUCCIÓN PESQUERA ARTESANAL NUEVO PORVENIR						
DETALLE DE PAGOS Y RETENCIÓN POR IMPUESTO A LA RENTA									
POR PAGOS EFECTUADOS A RESIDENTES Y ESTABLECIMIENTOS PERMANENTES									
		BASE IMPONIBLE		VALOR RETENIDO					
EN RELACIÓN DE DEPENDENCIA QUE SUPERA O NO LA BASE DESGRAVADA		302	+	0.00	352	+	0.00		
SERVICIOS	HONORARIOS PROFESIONALES	303	+	0.00	353	+	0.00		
	PREDOMINA EL INTELLECTO	304	+	0.00	354	+	0.00		
	PREDOMINA MANO DE OBRA	307	+	0.00	357	+	0.00		
	UTILIZACIÓN O APROVECHAMIENTO DE LA IMAGEN O RENOMBRE	308	+	0.00	358	+	0.00		
	PUBLICIDAD Y COMUNICACIÓN	309	+	0.00	359	+	0.00		
	TRANSPORTE PRIVADO DE PASAJEROS O SERVICIO PÚBLICO O PRIVADO DE CARGA	310	+	0.00	360	+	0.00		
A TRAVÉS DE LIQUIDACIONES DE COMPRA (NIVEL CULTURAL O RUSTICIDAD)		311	+	0.00	361	+	0.00		
TRANSFERENCIA DE BIENES MUEBLES DE NATURALEZA CORPORAL		312	+	0.00	362	+	0.00		
POR REGALÍAS, DERECHOS DE AUTOR, MARCAS, PATENTES Y SIMILARES		314	+	0.00	364	+	0.00		
ARRENDAMIENTO	MERCANTIL	319	+	0.00	369	+	0.00		
	BIENES INMUEBLES	320	+	0.00	370	+	0.00		
SEGUROS Y REASEGUROS (PRIMAS Y CESIONES)		322	+	0.00	372	+	0.00		
RENDIMIENTOS FINANCIEROS		323	+	0.00	373	+	0.00		
RENDIMIENTOS FINANCIEROS ENTRE INSTITUCIONES DEL SISTEMA FINANCIERO Y ENTIDADES ECONOMÍA POPULAR Y SOLIDARIA		324	+	0.00	374	+	0.00		
ANTICIPO DIVIDENDOS		325	+	0.00	375	+	0.00		
DIVIDENDOS DISTRIBUIDOS QUE CORRESPONDAN AL IMPTO. A LA RENTA ÚNICO ESTABLECIDO EN EL ART. 27 DE LA LRTI		326	+	0.00	376	+	0.00		
DIVIDENDOS DISTRIBUIDOS A PERSONAS NATURALES RESIDENTES		327	+	0.00	377	+	0.00		
DIVIDENDOS DISTRIBUIDOS A SOCIEDADES RESIDENTES		328	+	0.00	378	+	0.00		
DIVIDENDOS DISTRIBUIDOS A FIDEICOMISOS RESIDENTES		329	+	0.00	379	+	0.00		
DIVIDENDOS GRAVADOS DISTRIBUIDOS EN ACCIONES (REINVERSIÓN DE UTILIDADES SIN DERECHO A REDUCCIÓN TARIFA 3R)		330	+	0.00	380	+	0.00		
DIVIDENDOS EXENTOS DISTRIBUIDOS EN ACCIONES (REINVERSIÓN DE UTILIDADES CON DERECHO A REDUCCIÓN TARIFA 3R)		331	+	0.00					
PAGOS DE BIENES O SERVICIOS NO SUJETOS A RETENCIÓN		332	+	0.00					
ENAJENACIÓN DE DERECHOS REPRESENTATIVOS DE CAPITAL Y OTROS DERECHOS COTIZADOS EN BOLSA ECUATORIANA		333	+	0.00	383	+	0.00		
ENAJENACIÓN DE DERECHOS REPRESENTATIVOS DE CAPITAL Y OTROS DERECHOS NO COTIZADOS EN BOLSA ECUATORIANA		334	+	0.00	384	+	0.00		
LOTERÍAS, RIFAS, APUESTAS Y SIMILARES		335	+	0.00	385	+	0.00		
VENTA DE COMBUSTIBLES	A COMERCIALIZADORAS	336	+	0.00	386	+	0.00		
	A DISTRIBUIDORES	337	+	0.00	387	+	0.00		
COMPRA LOCAL DE BANANO A PRODUCTOR		No. Cajas facturadas	510	338	+	0.00	388	+	0.00
LIQUIDACIÓN IMPUESTO ÚNICO A LA VENTA LOCAL DE BANANO DE PRODUCCIÓN PROPIA		No. Cajas facturadas	520	339	+	0.00	389	+	0.00
IMPUESTO ÚNICO A LA EXPORTACIÓN DE BANANO DE PRODUCCIÓN PROPIA - COMPONENTE 1		No. Cajas facturadas	530	340	+	0.00	390	+	0.00
IMPUESTO ÚNICO A LA EXPORTACIÓN DE BANANO DE PRODUCCIÓN PROPIA - COMPONENTE 2		No. Cajas facturadas	540	341	+	0.00	391	+	0.00
IMPUESTO ÚNICO A LA EXPORTACIÓN DE BANANO PRODUCIDO POR TERCEROS		No. Cajas facturadas	550	342	+	0.00	392	+	0.00

	La presente información reposa en la base de datos del SRI, conforme la declaración realizada por el contribuyente			
	CÓDIGO VERIFICADOR	NÚMERO SERIAL	FECHA RECAUDACIÓN	Página
	SRIDEC2017017840865	871401490337	03/03/2017	1

Anexo 7.- Declaración del Impuesto al Valor Agregado

SRI SERVICIO DE RENDIMIENTO IMPUNITIVO		DECLARACIÓN DEL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO						No. 126340739							
FORMULARIO 104 RESOLUCIÓN N° NAC-DGERCG16-00000210															
100 IDENTIFICACIÓN DE LA DECLARACIÓN															
101	MES	10	102	AÑO	2016	104	No. DE FORMULARIO QUE SUSTITUYE								
200 IDENTIFICACIÓN DEL SUJETO PASIVO															
201	RUC	0992637919001		202	RAZÓN SOCIAL O APELLIDOS Y NOMBRES COMPLETOS COOPERATIVA DE PRODUCCIÓN PESQUERA ARTESANAL NUEVO PORVENIR										
RESUMEN DE VENTAS Y OTRAS OPERACIONES DEL PERÍODO QUE DECLARA				VALOR BRUTO		VALOR NETO (VALOR BRUTO - N/C)		IMPUESTO GENERADO							
VENTAS LOCALES (EXCLUYE ACTIVOS FIJOS) GRAVADAS TARIFA DIFERENTE DE CERO				401	+	0.00	411	+	0.00	421	+	0.00			
VENTAS DE ACTIVOS FIJOS GRAVADAS TARIFA DIFERENTE DE CERO				402	+	0.00	412	+	0.00	422	+	0.00			
IVA GENERADO EN LA DIFERENCIA ENTRE VENTAS Y NOTAS DE CREDITO CON DISTINTA TARIFA								423	+			0.00			
VENTAS LOCALES (EXCLUYE ACTIVOS FIJOS) GRAVADAS TARIFA 0% QUE NO DAN DERECHO A CREDITO TRIBUTARIO				403	+	0.00	413	+	0.00						
VENTAS DE ACTIVOS FIJOS GRAVADAS TARIFA 0% QUE NO DAN DERECHO A CREDITO TRIBUTARIO				404	+	0.00	414	+	0.00						
VENTAS LOCALES (EXCLUYE ACTIVOS FIJOS) GRAVADAS TARIFA 0% QUE DAN DERECHO A CREDITO TRIBUTARIO				405	+	0.00	415	+	0.00						
VENTAS DE ACTIVOS FIJOS GRAVADAS TARIFA 0% QUE DAN DERECHO A CREDITO TRIBUTARIO				406	+	0.00	416	+	0.00						
EXPORTACIONES DE BIENES				407	+	0.00	417	+	0.00						
EXPORTACIONES DE SERVICIOS				408	+	0.00	418	+	0.00						
TOTAL VENTAS Y OTRAS OPERACIONES				409	=	0.00	419	=	0.00				429	=	0.00
TRANSFERENCIAS NO OBJETO O EXENTAS DE IVA				431	+	0.00	441		0.00						
NOTAS DE CRÉDITO TARIFA 0% POR COMPENSAR PRÓXIMO MES								442					0.00		
NOTAS DE CRÉDITO TARIFA DIFERENTE DE CERO POR COMPENSAR PRÓXIMO MES								443					0.00	453	
INGRESOS POR REEMBOLSO COMO INTERMEDIARIO				434	+	0.00	444		0.00	454		0.00			
LIQUIDACIÓN DEL IVA EN EL MES															
TOTAL TRANSFERENCIAS GRAVADAS TARIFA DIFERENTE DE CERO A CONTADO ESTE MES		TOTAL TRANSFERENCIAS GRAVADAS TARIFA DIFERENTE DE CERO A CRÉDITO ESTE MES		TOTAL IMPUESTO GENERADO Trasládese campo 429		IMPUESTO A LIQUIDAR DEL MES ANTERIOR (Trasládese el campo 485 de la declaración del periodo anterior)		IMPUESTO A LIQUIDAR EN ESTE MES (Mínimo Campo 480 x Tarifa IVA diferente de cero)		IMPUESTO A LIQUIDAR EN EL PRÓXIMO MES (482 - 484)		TOTAL IMPUESTO A LIQUIDAR EN ESTE MES SUMAR 483 + 484			
480	0.00	481	0.00	482	0.00	483	0.00	484	0.00	485	0.00	499	0.00		
RESUMEN DE ADQUISICIONES Y PAGOS DEL PERÍODO QUE DECLARA				VALOR BRUTO		VALOR NETO (VALOR BRUTO - N/C)		IMPUESTO GENERADO							
ADQUISICIONES Y PAGOS (EXCLUYE ACTIVOS FIJOS) GRAVADOS TARIFA DIFERENTE DE CERO (CON DERECHO A CRÉDITO TRIBUTARIO)				500	+	0.00	510	+	0.00	520	+	0.00			
ADQUISICIONES LOCALES DE ACTIVOS FIJOS GRAVADOS TARIFA DIFERENTE DE CERO (CON DERECHO A CRÉDITO TRIBUTARIO)				501	+	0.00	511	+	0.00	521	+	0.00			
OTRAS ADQUISICIONES Y PAGOS GRAVADOS TARIFA DIFERENTE DE CERO (SIN DERECHO A CRÉDITO TRIBUTARIO)				502	+	0.00	512	+	0.00	522	+	0.00			
IMPORTACIONES DE SERVICIOS GRAVADOS TARIFA DIFERENTE DE CERO				503	+	0.00	513	+	0.00	523	+	0.00			
IMPORTACIONES DE BIENES (EXCLUYE ACTIVOS FIJOS) GRAVADOS TARIFA DIFERENTE DE CERO				504	+	0.00	514	+	0.00	524	+	0.00			
IMPORTACIONES DE ACTIVOS FIJOS GRAVADOS TARIFA DIFERENTE DE CERO				505	+	0.00	515	+	0.00	525	+	0.00			
IVA GENERADO EN LA DIFERENCIA ENTRE ADQUISICIONES Y NOTAS DE CREDITO CON DISTINTA TARIFA								526	+			0.00			
IMPORTACIONES DE BIENES (INCLUYE ACTIVOS FIJOS) GRAVADOS TARIFA 0%				506	+	0.00	516	+	0.00						
ADQUISICIONES Y PAGOS (INCLUYE ACTIVOS FIJOS) GRAVADOS TARIFA 0%				507	+	0.00	517	+	0.00						
ADQUISICIONES REALIZADAS A CONTRIBUYENTES RISE				508	+	0.00	518	+	0.00						
TOTAL ADQUISICIONES Y PAGOS				509	=	0.00	519	=	0.00				529	=	0.00
ADQUISICIONES NO OBJETO DE IVA				531	+	0.00	541		0.00						
ADQUISICIONES EXENTAS DEL PAGO DE IVA				532	+	0.00	542		0.00						
NOTAS DE CRÉDITO TARIFA 0% POR COMPENSAR PRÓXIMO MES								543					0.00		

	La presente información reposa en la base de datos del SRI, conforme la declaración realizada por el contribuyente			
	CÓDIGO VERIFICADOR	NÚMERO SERIAL	FECHA RECAUDACIÓN	Página
	SRIDEC2016015136355	871353271498	23/11/2016	1

Anexo 8.- Listado de Socios



DE PRODUCCIÓN
PESQUERA ARTESANAL
"NUEVO PORVENIR"

Fundada el 10 de Septiembre del 2003
Acuerdo Ministerial No. 6882
RUC: 0992637919001



FECHA 26-08-2017

SOCIOS 87

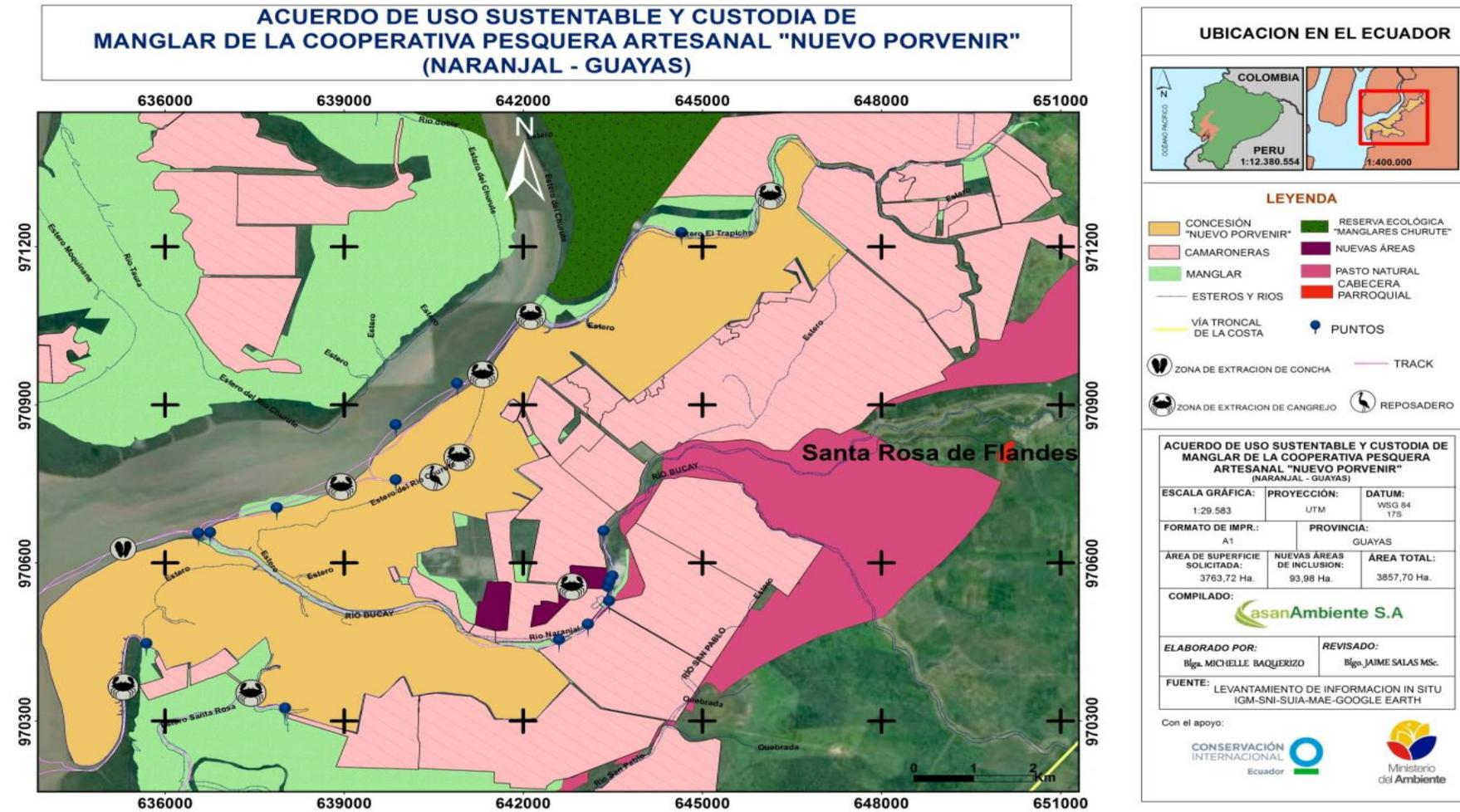
ASAMBLEA Extraordinaria

HORA 09:00am

LUGAR Norajón

#	/	APELLIDOS	NOMBRES	CEDULAS	
1		AQUINO MEDINA	CARLOS MANUEL	070401271-5	<i>Carlos Manuel Aquino</i>
2		AQUINO TORRES	CARLOS ALBERTO	091320295-8	<i>Carlos Alberto</i>
3		ARZUBE VALVERD	JOSE ISIDRO	092118402-4	<i>Jose Isidro</i>
4		ARREAGA COELLO	MEDARDO JOFRE	091433940-9	<i>Medardo Arreaga</i>
5		CABEZAS AYALA	FLAVIO ERNESTO	050360039-7	
6		CASERES CIGUA	CLEMENTE	070215777-7	<i>Clemente Caseres</i>
7		CASTILLO CARRANZA	JHONN ROBERT	172172921-6	<i>Jhon Robert</i>
8		CARPIO QUINDE	MANUEL	070595797-5	<i>Manuel Carpio</i>
9		CASTRO CANDELA	LUIS RICARDO	092752186-4	<i>F.</i>
10		CHALEN RODRIGUEZ	MARCELINO	090739226-0	<i>Marcelino Chalen</i>
11		CHALEN SOLORZANO	SANTOS M	094112746-6	<i>Santos Chalen</i>
12		DOMINGUEZ HURTADO	CARLOS JULIO	092741341-9	<i>Carlos Dominguez</i>
13		ESCALANTE BERRUS	RUBEN MODESTO	090962822-4	<i>Ruben Escalante B.</i>
14		ESCALANTE RAMIREZ	JIMMY WILLIAN	070483861-4	
15		ESPINOZA GONZALEZ	JULIO DE JESUS	070167672-8	<i>Julio Espinoza</i>
16		ESPINOZA MEDINA	GINO FREDI	092873836-6	<i>Gino Espinoza</i>
17		FIGUEROA SANCHEZ	ROY REYBERT	070222012-0	<i>Roy Figueroa</i>
18		FIGUEROA VILLON	MARCOS SAUL	092799082-0	<i>Saul Figueroa</i>

Anexo 9.- Sitio de extracción de la materia prima.



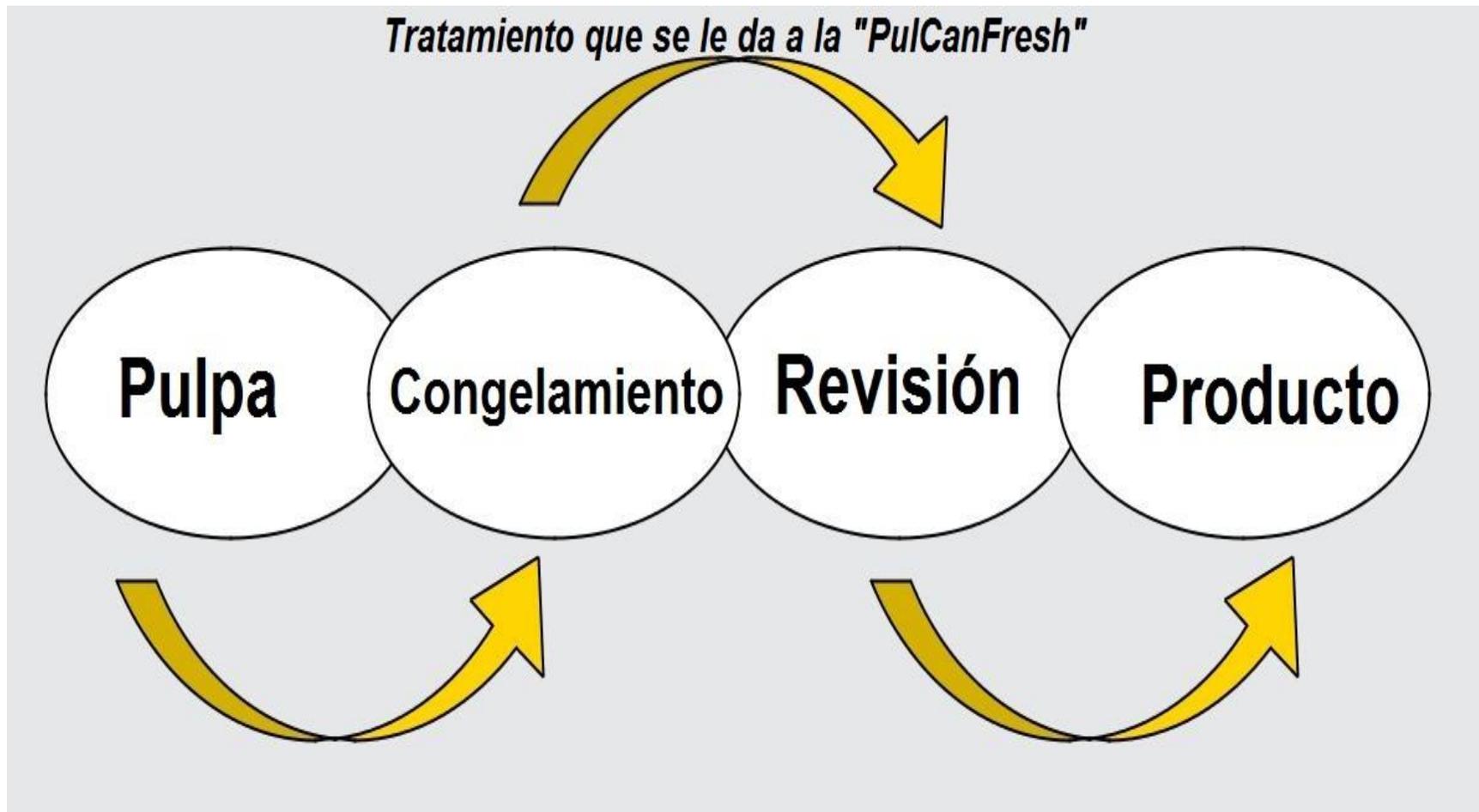
Anexos 10.- Materia prima listo para empezar el proceso.



Anexo 11.- Procesando el cangrejo



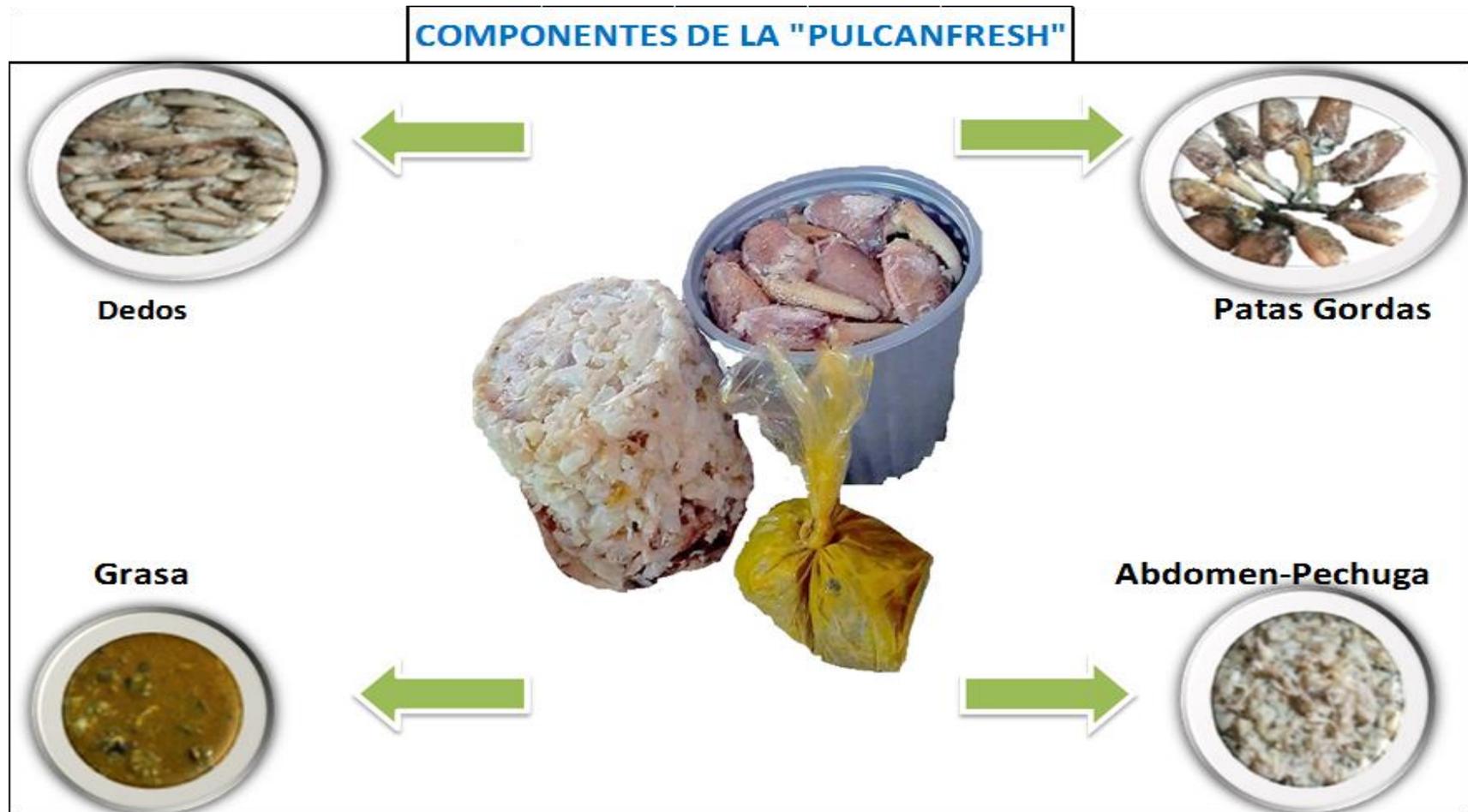
Anexo 12.- Tratamiento que se le da a la pulpa, hasta llegar al producto final.



Anexo 13.- Presentación del producto pulpa de cangrejo.



Anexo 14.- Como se forma la Tarrina de Cangrejo.



Anexo 15.- Publicidad de la pulpa de cangrejo

 **DESDE LA CAPITAL DEL CANGREJO- NARANJAL** 

Dir. Cdla. Juan Pastor Calle Quito y Jiguas

A la venta La Pulpa del Cangrejo Fresco

Tarrinas – Libras

Contacto: 0980350083 - 0986839550

 @pulcanfresh  PulCanFresh  pulcanfresh

Facultad 001-003

INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO BOLIVARIANO DE TECNOLOGÍA

CERTIFICACIÓN DE LA ACEPTACIÓN DEL TUTOR

En mi calidad de Tutor del Proyecto de Investigación, nombrado por el Consejo Directivo del Instituto Superior Tecnológico Bolivariano de Tecnología.

CERTIFICO:

Que he analizado el proyecto de investigación con el tema: **“Propuesta de un producto: Pulpa del Cangrejo Rojo, en la cooperativa Nuevo Porvenir del Cantón Naranjal”**, presentado como requisito previo a la aprobación y desarrollo de la investigación para optar por el título de:

TECNÓLOGA EN ADMISTRACIÓN EMPRESA

El problema de investigación se refiere a: **¿Cómo influye la utilización del cangrejo rojo, rechazado en los ingresos de los pescadores artesanales de la Cooperativa Nuevo Porvenir?**

El mismo que considero debe ser aceptado por reunir los requisitos legales y por la importancia del tema:

Presentado por el Egresado:


Alonso Bautista Mejillones Chalen

Tutor:


MSc. Ismelis Castellanos López



Factura: 001-003-000008428



20170911000D02044

DILIGENCIA DE RECONOCIMIENTO DE FIRMAS N° 20170911000D02044

Ante mí, NOTARIO(A) LUIS ALBERTO FREILE PEREZ de la NOTARÍA ÚNICA , comparece(n) ALONSO BAUTISTA MEJILLONES CHALEN portador(a) de CÉDULA 0927563460 de nacionalidad ECUATORIANA, mayor(es) de edad, estado civil SOLTERO(A), domiciliado(a) en NARANJAL, POR SUS PROPIOS DERECHOS en calidad de COMPARECIENTE; quien(es) declara(n) que ia(s) firma(s) constante(s) en el documento que antecede , es(son) suya(s), ia(s) misma(s) que usa(n) en todos sus actos públicos y privados, siendo en consecuencia auténtica(s), para constancia firma(n) conmigo en unidad de acto, de todo lo cual doy fe. La presente diligencia se realiza en ejercicio de la atribución que me confiere el numeral noveno del artículo dieciocho de la Ley Notarial -. El presente reconocimiento no se refiere al contenido del documento que antecede, sobre cuyo texto esta Notaría, no asume responsabilidad alguna. – Se archiva un original. NARANJAL, a 27 DE NOVIEMBRE DEL 2017, (16:54).


ALONSO BAUTISTA MEJILLONES CHALEN
CÉDULA: 0927563460







NOTARIO(A) LUIS ALBERTO FREILE PEREZ
NOTARÍA ÚNICA DEL CANTÓN NARANJAL



CLÁUSULA DE AUTORIZACIÓN PARA LA PUBLICACIÓN DE TRABAJOS DE TITULACIÓN

Yo Alonso Bautista Mejillones Chalen en calidad de autor(a) con los derechos patrimoniales del presente trabajo de titulación Propuesta de un producto: Pulpa de cangrejo rojo en la Cooperativa Nuevo Porvenir del Cantón Naranjal de la modalidad de Semipresencial realizado en el Instituto Superior Tecnológico Bolivariano de Tecnología como parte de la culminación de los estudios en la carrera de Tecnología en Administración de Empresa, de conformidad con el Art. 114 del *CÓDIGO ORGÁNICO DE LA ECONOMÍA SOCIAL DE LOS CONOCIMIENTOS, CREATIVIDAD E INNOVACIÓN* reconozco a favor de la institución una licencia gratuita, intransferible y no exclusiva para el uso no comercial del mencionado trabajo de titulación, con fines estrictamente académicos.

Asimismo, autorizo/autorizamos al Instituto Superior Tecnológico Bolivariano de Tecnología para que digitalice y publique dicho trabajo de titulación en el repositorio virtual de la institución, de conformidad a lo dispuesto en el Art. 144 de la *LEY ORGÁNICA DE EDUCACIÓN SUPERIOR*.

Alonso Bautista Mejillones Chalen

Nombre y Apellidos del Autor



Firma

No. de cedula: 092756346-0

Nota: La presente cláusula de autorización, con el correspondiente reconocimiento de firma se adjuntará al original del trabajo de titulación como una página preliminar más

REPÚBLICA DEL ECUADOR
DIRECCIÓN GENERAL DE REGISTRO CIVIL
IDENTIFICACIÓN Y CEDULACIÓN

CÉDULA DE CIUDADANÍA No. 092756346-0

APELLIDOS Y NOMBRES
MEJILLONES CHALEN
ALONSO BAUTISTA

LUGAR DE NACIMIENTO
GUAYAS
GUAYAQUIL
PUNA

FECHA DE NACIMIENTO 1967-08-29

NACIONALIDAD ECUATORIANA

SEXO M

ESTADO CIVIL Soltero




INSTRUCCIÓN BACHILLERATO PROFESIÓN / OCUPACIÓN ESTUDIANTE E334312222

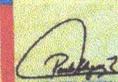
APELLIDOS Y NOMBRES DEL PADRE MEJILLONES BANCHON ALBERTO ADAN

APELLIDOS Y NOMBRES DE LA MADRE CHALEN PONCE SANTA JULIANA

LUGAR Y FECHA DE EXPEDICIÓN GUAYAQUIL 2010-12-13

FECHA DE EXPIRACIÓN 2020-12-13

000499615




REPUBLICA DEL ECUADOR

CERTIFICADO DE VOTACIÓN
ELECCIONES GENERALES 2017
2 DE ABRIL 2017

002 JUNTA No. 002 - 093 NÚMERO 0927563460 CEDULA

MEJILLONES CHALEN ALONSO BAUTISTA
APELLIDOS Y NOMBRES

GUAYAS PROVINCIA CIRCUNSCRIPCIÓN: 4

NARANJAL CANTÓN ZONA:

SANTA ROSA DE FLANDES PARROQUIA




ECUADOR ELIGE CON TRANSPARENCIA

ELECCIONES 2017 GARANTIZAMOS TU DECISIÓN

CIUDADANA (O):

ESTE DOCUMENTO ACREDITA QUE USTED SUFRAGÓ EN LAS ELECCIONES GENERALES 2017

ESTE CERTIFICADO SIRVE PARA TODOS LOS TRÁMITES PÚBLICOS Y PRIVADOS

PAFABI Solórzano
F. PRESIDENTA/E DE LA JRY IMP: IGM.AKJ

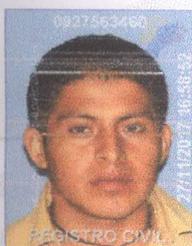
Yo, Abogado Luis Alberto Freile Pérez
Notario Primero del Cantón Naranjal.
DOY FE: Que la fotocopia que antecede
es exacto al documento en iguales
que se me exhibió en iguales
Naranjal 27 de 11 del 2017.
EL NOTARIO



Luis Alberto Freile Pérez
ABOGADO
NOTARIO PRIMERO DEL CANTÓN NARANJAL



CERTIFICADO DIGITAL DE DATOS DE IDENTIDAD



Número único de identificación: 0927563460

Nombres del ciudadano: MEJILLONES CHALEN ALONSO BAUTISTA

Condición del cediado: CIUDADANO

Lugar de nacimiento: ECUADOR/GUAYAS/GUAYAQUIL/PUNA

Fecha de nacimiento: 29 DE AGOSTO DE 1987

Nacionalidad: ECUATORIANA

Sexo: HOMBRE

Instrucción: BACHILLERATO

Profesión: ESTUDIANTE

Estado Civil: SOLTERO

Cónyuge: No Registra

Fecha de Matrimonio: No Registra

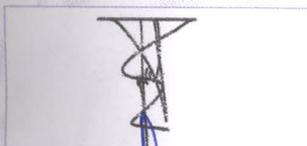
Nombres del padre: MEJILLONES BANCHON ALBERTO ADAN

Nombres de la madre: CHALEN PONCE SANTA JULIANA

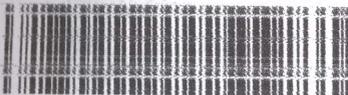
Fecha de expedición: 13 DE DICIEMBRE DE 2010

Información certificada a la fecha: 27 DE NOVIEMBRE DE 2017

Emisor: JHULIANA PRISCILIA QUITO CAMPOVERDE - GUAYAS-NARANJAL-NT 1 - GUAYAS - NARANJAL



N° de certificado: 174-073-09900



174-073-09900

Ing. Jorge Troya Fuertes

Director General del Registro Civil, Identificación y Cedulación

Documento firmado electrónicamente



CERTIFICACIÓN DE APROBACIÓN DE URKUND



Urkund Analysis Result

Analysed Document: PROPUESTA DE UN PRODUCTO PULPA DE CANGREJO ROJO - ALONSO MEJILLONES.docx (D32733041)
Submitted: 11/22/2017 3:54:00 AM
Submitted By: alonso_mch_@hotmail.com
Significance: 5 %

Sources included in the report:

1417807082_TESIS XNQ APROBADA.pdf (D12490790)
TESIS - RENATO REINA - CONTENIDO .pdf (D16292403)
TESIS CHANGO 1.docx (D13272007)
1415328323_XavierNacipuchatesisfinal01.pdf (D12091414)
<https://repositori.upf.edu/handle/10230/27785>
<http://www.galeon.com/salvemosalmanglar/docs/archivos/ley.doc>
<http://docplayer.es/28651399-Considerando-en-el-ejercicio-de-las-atribuciones-constitucionales-y-legales-expide-la-siguiente-ley-de-conservacion-del-ecosistema-manglar.html>
<http://www.fao.org/3/a-au168s.pdf>
<http://www.aproque.com/wp-content/uploads/2014/12/Acuerdo-Interministerial-Desechos-Sanitarios-Nov-2014.pdf>
http://www.fao.org/fishery/legalframework/nalo_ecuador/es
<http://www.ambiente.gob.ec/ecuador-sede-de-la-vi-reunion-de-la-iniciativa-regional-de-manglares-corales-y-humedales-asociados-de-la-convencion-ramsar/>
<http://www.elcomercio.com/actualidad/negocios/estudio-de-laboratorio-al-cangrejo.html>

Instances where selected sources appear:

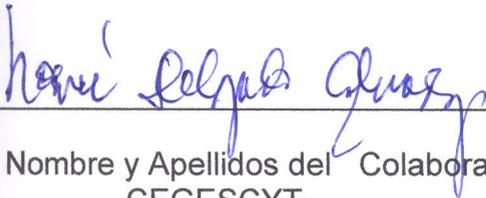
21

CERTIFICACIÓN DE ACEPTACIÓN DEL CEGESCIT

En calidad de colaborador del Centro de Gestión de la Información Científica y Transferencia de Tecnológica (CEGESCIT) nombrado por el Consejo Directivo del Instituto Superior Tecnológico Bolivariano de Tecnología.

CERTIFICO:

Que el trabajo ha sido analizado por el URKUND y cumple con el nivel de coincidencias permitido según fue aprobado en el **REGLAMENTO PARA LA UTILIZACIÓN DEL SISTEMA ANTIPLAGIO INSTITUCIONAL EN LOS PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN Y TRABAJOS DE TITULACIÓN Y DESIGNACIÓN DE TUTORES** del ITB.



Nombre y Apellidos del Colaborador
CEGESCYT



Firma