

TÉCNICAS DE COMERCIALIZACIÓN PARA LOS DERIVADOS DEL MAÍZ Y SU APLICACIÓN EN LA COMUNA SANCÁN

MARKETING TECHNIQUES FOR CORN DERIVATES AND THEIR APPLICATION IN SANCAN VILLAGE

(Entregado 14/06/2017) – Revisado 07/11/2017)

Econ. Diana Peña Ponce, M Sc.

Docente Facultad de Ciencias Económicas Universidad Estatal del Sur de Manabí , Economista, Diplomado en Liderazgo Educativo , Master en Gestión Ambiental, Docente de la Universidad Estatal del Sur de Manabí - Facultad de Ciencias Económicas, Carrera Comercio Exterior.

Ing. Miguel Augusto Baque Cantos, Mg. Sc.

Docente Facultad de Ciencias Económicas Universidad Estatal del Sur de Manabí , Ingeniero Comercial, Diplomado en Autoevaluación y Acreditación Universitaria , Magister en Docencia Universitaria e Investigación Educativa, Doctor en Ciencias Administrativas, Docente de la Universidad Estatal del Sur de Manabí - Facultad de Ciencias Económicas, Carrera Comercio Exterior.

Econ. Oswaldo Ponce Cedeño, Mg. C.A

Docente Facultad de Ciencias Económicas Universidad Estatal del Sur de Manabí , Economista, Magister en Contabilidad y Auditoría, Docente de la Universidad Estatal del Sur de Manabí-Facultad de Ciencias Económicas, Carrera Comercio Exterior.

Universidad Estatal del Sur de Manabí – Ecuador

miguel.baque@unesum.edu.ec

diana.pena@unesum.edu.ec

oswaldo.ponce@unesum.edu.ec

Resumen

El sector agrícola es el de mayor movimiento en la provincia de Manabí, en el cantón Jipijapa existe gran fortaleza en la producción de maíz, es por ello que en la comuna Sancán presenta gran movimiento en la venta de derivados de maíz, principalmente en lo que corresponde a la comercialización de las tortillas de maíz; sin embargo, esta actividad que es desempeñada por 56 personas con grupos familiares de hasta seis personas, solo les genera un ingreso promedio de entre \$300.00 a \$400.00 lo que no sirve para cubrir la canasta básica; por ello la importancia del presente documento en el mismo se realiza la importancia de diseñar una técnica de comercialización de derivados de maíz, no solo de tortillas, sino de productos como harina de maíz, pan de maíz, greñoso, humitas, entre otros; esto mediante una empresa comunitaria, con una marca distintiva que incremente las ventas y los ingresos de los comuneros del sitio Sancán.

Palabras clave: *Técnica de comercialización, derivados de maíz, empresa comunitaria, incremento de ventas, incremento de ingresos.*

Abstract

The agricultural sector is the one of greater movement in the province of Manabí, in the Jipijapa canton there is great strength in the production of maize, that is why in the Sancán district there is a great movement in the sale of maize derivatives, mainly in what corresponds to the commercialization of corn tortillas; However, this activity is performed by 56 people with family groups of up to six people, only generates an average income of between \$ 300.00 to \$ 400.00 which does not serve to cover the basic basket; For this reason the importance of this document in the same one emphasizes the importance of designing a technique of commercialization of corn derivatives, not only of tortillas, but of products like maize flour, corn bread, greñoso, humitas, among others; This through a community company, with a distinctive mark that increases the sales and the income of the comuneros of the Sancán site.

Key words: *Marketing technique, corn derivatives, community company, sales increase, income increase*

7. Introducción

De lo expuesto por Campina, (2010) se determina que:

A nivel nacional es indiscutible la categoría que representa el sector agrícola, tanto como fuente proveedora de empleo como de ingreso de divisas y de bienes alimenticios, la importancia de este sector es tal que compone el 21.10% del PIB del Ecuador, compitiendo con la refinación del petróleo con una participación similar de 22.15% y superando al alojamiento y turismo que representan el 10.30% del PIB nacional.

Esta relevancia a nivel nacional es igualmente latente en la provincia de Manabí, ya que en la actualidad representa el 17.15% de los ingresos generados para la provincia, además de contribuir a los ingresos de los habitantes dentro de las zonas urbanas pero fundamentalmente en las áreas rurales, como es el caso de las comunidades rurales de Jipijapa, lo que significa uno de sus principales sustentos.

El diseño de una estrategia de comercialización de los derivados del maíz, mismo que actualmente es producido en Jipijapa y con mayor fuerza en el sitio Sancán, debido a su sabor; se traduciría en el punto de partida para el mejoramiento técnico de los procesos de producción de derivados de maíz que se aplican en la comuna.

8. Materiales y métodos

Tipo de investigación.

El diseño de investigación aplicado en el presente trabajo es de carácter cuasi-experimental, mediante el cual se pudo establecer una relación entre las variables a partir del análisis tanto de la información de tipo bibliográfica como de la información de campo.

Métodos.

Inductivo - Deductivo.- El método que se aplicó fue el inductivo y deductivo, porque se partió desde lo general a lo particular, visto desde el mismo cultivo del maíz hasta el proceso de elaboración de sus derivados, al proceso de comercialización, que es lo de mayor interés.

Analítico – Sintético, para profundizar los resultados de los datos obtenidos mediante el trabajo de campo, es decir, analizando cada aspecto recabado en cuestión de la información primaria obtenida en el proceso.

Técnicas.

Encuestas: Aplicadas a los productores de derivados del maíz en la comuna Sancán.

Población y muestra.

La población o universo de la investigación fueron los 56 productores y comercializadores de derivados de maíz en la comuna Sancán.

Tipo de muestra.

Se consideró a la totalidad de la población planteada por su limitado número de elementos.

Comuna Sancán.

El nombre de la comuna se adoptó a partir del nombre de una tribu Maya denominada Lanchan o Sanchan de descendencia China que estuvo asentada en dicho lugar. En este sitio, según los estudios que existen la palabra Lanchan significa “tierra silvestre sin agua”; es importante acotar que Sancán fue uno de los nueve pueblos primitivos que integró la antigua “Provincia de Jipijapa” en conjunto con Picola Useme, Apélope, peluceme, Pillasagua, Jipijapa Alta, Chingue, Pipai y Jipijapa la baja. Entre los primeros habitantes se pueden destacar a los siguientes: Juan Chóez, Manuel Pilay, José María Pillasagua, Hortensia León, Guadalupe Figueroa, Isidro Figueroa. En el año 1565 se realizó la primera reducción de los nueve primeros pueblos primitivos de la antigua Provincia de Jipijapa.

Todos los pueblos que esa época cuyos habitantes ascendían a 500 entre grandes y pequeños habían soportado una serie de saqueos e incendios de los conquistadores y piratas extranjeros. La tradición califica a este hecho como la primera fundación, pero se debe dilucidar que en esta fecha lo que se realizó fue la primera reducción de los 99 pueblos primitivos de la Provincia de Jipijapa. Siendo Sancán una de las nueve parcialidades indígenas que integro la “Provincia de Jipijapa”, por lo que se deduce que tiene muchos años de vida, sus habitantes siempre aspiran que este recinto se supere en todos los ámbitos, propusieron la idea que este recinto Sancán pasara a la categoría de Comuna.

Los impulsores de esta idea fueron los señores: Augusto Lourido, Licinio Chóez, con la ayuda del profesor del recinto en ese entonces el Sr. José Bermúdez y el asesoramiento jurídico del Abogado Guillermo Espinosa; se esmeraron de tener todos los requisitos para comenzar las gestiones, y es así donde el general de Brigada Oliviero Vascones Ministro de Agricultura y Ganadería aprueba el decreto definitivo del reglamento interno de la Comuna Sancán de Jipijapa el 14 de Marzo de 1975 mediante el acuerdo 0054 del registro oficial n° 762.

Características generales de la comuna Sancán.

La Comuna Sancán, se encuentra localizada a 11 Km al norte de la cabecera Cantonal de Jipijapa, limita al norte con la Pila, por el sur con Santa Rosa y Seval, al este con San Pablo y San Francisco, y al oeste con la Comuna Membrillal. La comunidad es eminentemente rural, tiene como principal actividad agrícola la producción de maíz, ya que la mayor parte de sus suelos están plantados de este cultivo, posee una gran variedad árboles frutales y maderables, los mismo que en tiempo de cosecha ayudan a paliar la difícil situación económica de los pobladores, por su ubicación geográfica posee un microclima, factor determinante para la calidad de sus productos. Su ubicación se enmarca en la zona ecológica: Matorral Seco de Tierras Bajas.

El gobierno autónomo descentralizado de Jipijapa estima que la Comuna posee una población de 800 personas, de las cuales aproximadamente 500 son residentes permanentes en la Comuna. Los 300 que no residen allí, se encuentran trabajando fundamentalmente en Guayaquil, Manta y Quito, y pasan en la Comuna sólo algunos fines de semana.

Identidad de la comunidad.

A los habitantes de Sancán se les conocía con el apodo de los “patapolvosa”, porque los caminos eran de tierra y andaban con los pies llenos de polvo. Ellos a su vez les decían a los de Jipijapa “los raspados”, porque vendían raspaditos, a los de Manta “patasalada” y a los de Portoviejo “chupamango”, pues allí siembran mucho mango; en general se sienten montubios porque viven en el campo.

Actividad económica de la comunidad Sancán.

En general, la mayor parte de los habitantes de la Comuna se dedican a la actividad agrícola y ganadera, obteniendo de esta forma un jornal diario o semanal. La base del ingreso diario y sustento familiar de los habitantes de Sancán está dado por las actividades agrícolas. Los comuneros perciben una buena parte de los ingresos mediante la venta de productos tales como el maíz, zapallo, algodón, higuierilla entre otros, los mismos que son cultivados en las chacras de los habitantes. Para el proceso de siembra se lleva a efectos en épocas de lluvia, entre los meses comprendidos de enero a febrero, y estos cultivos suelen ser de ciclo corto, (García, 2015).

En Sancán el cultivo más extendido es el maíz. Otra actividad productiva es la ganadería, donde sus pobladores se mueven por toda la zona para dar de pastar al ganado. En este sentido, los habitantes han encontrado en la actividad de venta de tortillas de maíz y yuca como un apoyo económico, el mismo que tiene importancia económica para quienes se dedican a esta actividad, la que la realizan en la carretera Portoviejo - Jipijapa. Venden un promedio de 200 a 300 tortillas diarias. La venta de tortillas de Sancán ha pasado a ser uno de los marcadores de identificación para el resto

de la provincia, (García, 2015).

El cultivo de maíz.

Generalidades.

En el nuevo mundo el maíz es considerado el principal cereal domesticado y fue la base alimenticia de las civilizaciones maya, azteca e Inca. Es actualmente uno de los cereales más cultivados, las principales zonas del cultivo son; EE. UU, América central, Argentina y Brasil, (Ospina, 2002).

Preparación del terreno.

La preparación del terreno es el paso previo a la siembra. Se recomienda efectuar una labor de arado al terreno con grada para que el terreno quede suelto y sea capaz de tener ciertas capacidades de captación de agua sin encharcamientos. Se pretende que el terreno quede esponjoso sobre todo la capa superficial donde se va a producir la siembra, (Torres, 2002).

Siembra.

Para el proceso de siembra de una hectárea de maíz se necesitan 16 kg. de semilla de la gramínea. Se recomienda una distancia de siembra de 0.90 x 0.20 m, o 0.90 x 0.40 m (55.555 plantas/ha) y 0.80 x 0.20, o 0.80 x 0.40 m (62.500 plantas/ha); depositando una y dos semillas en cada sitio o golpe respectivamente. En el caso de que la siembra sea mecanizada, la sembradora se calibra para dejar caer 50 a 60 semillas por 10 metros de surco. (Adames. 1995). En condición de secano con las primeras lluvias, bajo riego hasta el mes de agosto, se necesitan 15 kg de semillas por hectáreas y un distanciamiento de 100 cm entre hileras y 50 cm entre plantas con 2 semillas por sitio, (Andrade, 2014).

Fertilización.

Para un buen desarrollo el maíz requiere de forma necesaria 16 elementos: los mismos que provienen del aire y del agua (carbono, hidrógeno y oxígeno), los cuales representan aproximadamente el 90% de la materia seca; los que provienen del suelo: macro elementos (nitrógeno, fósforo, potasio, calcio, magnesio y azufre; micro elementos (hierro, manganeso, zinc, boro, cobre, molibdeno y cobre), (Andrade, 2014).

A criterio del FONAIAP, (1990) el nitrógeno es uno de los nutrientes esenciales que más limitan el rendimiento del maíz. Este macronutriente participa en la síntesis de proteínas y por ello es vital para toda la actividad metabólica de la planta. Su deficiencia provoca reducciones severas en el crecimiento del cultivo, básicamente por una menor tasa de crecimiento y expansión foliar que

reducen la captación de la radiación fotosintéticamente activa.

Plagas y enfermedades.

El maíz es afectado por un conjunto de especies, tanto animales como vegetales, que son consideradas plagas de mayor o menor importancia, y que pueden diferenciarse a grandes rasgos en: plagas animales (vertebrados, artrópodos, nematodos), malezas (gramíneas, latifoliadas) y enfermedades (bacterias, hongos virus, micoplasmas, etc.). (Guerra; Clavijo, 1993).

Cosecha.

(Andrade, 2014), citando a Carrillo, M; Álvarez, H; Castro, L. (2009), menciona que la cosecha se realiza a los 120 días después de la siembra. Las variedades tienen un potencial de rendimiento de 4000 Kg/ha (88 qq) y el híbrido 5000 Kg por hectárea (110 qq).

Rendimientos.

La producción anual de maíz duro en el Ecuador alcanza 375000 toneladas métricas aproximadamente en condiciones normales y se lo distribuye por su consumo en los siguientes sectores; del total del maíz producido a nivel del país, el sector avícola consume un 57% para balanceado de engorde de pollo y postura y un 6% para consumo de otros animales, un 25% se exporta a Colombia y apenas un 4% se dirige al sector industrial del país, el excedente sirve para el autoconsumo de los agricultores y semillas. (CORPEI, MAGAP, 2008).

Derivados del maíz.

El maíz se utiliza en tres diferentes aplicaciones: como forraje para alimentación de aves, porcinos y vacunos; como materia prima de la molienda seca para producción de alimentos para consumo humano y otras materias primas intermedias usadas por la industria alimentaria; y como materia prima de la molienda húmeda para obtener ingredientes alimentarios e insumos para industrias diferentes a la alimentaria.

En los últimos años, la utilización del maíz para producir etanol, en el ámbito de los biocombustibles, demuestra la gran variedad de usos y aplicaciones que tiene este cereal. La harina de maíz para preparar polenta se vende a los consumidores de manera directa. Su considerable aporte calórico y proteico la convierte en un alimento que los argentinos suelen consumir principalmente en época invernal. Otro producto obtenido a partir de la molienda seca son las hojuelas de maíz. En realidad, la industria elaboradora de los denominados cereales de desayuno se abastece del grano libre del pericarpio y desgerminado para posteriormente elaborar las hojuelas. Estos productos, como las barras de cereal han sido ampliamente aceptados por los consumidores y componen un mercado en crecimiento.

Productos derivados del maíz.

- Harina de maíz
- Salvado de maíz
- Jarabe de maíz de alta fructosa
- Glucosa
- Jarabes mezcla
- Jarabe de maltosa
- Colorante caramelo
- Maltodextrina
- Almidones
- Almidones modificados
- Gluten meal
- Gluten feed
- Aceite de maíz

Los productos obtenidos mediante la industrialización del grano de maíz, tales como edulcorantes calóricos, colorante caramelo y almidones son indispensables para la elaboración de bebidas no alcohólicas gasificadas, galletitas, cervezas, golosinas, entre otros. En los países de América Latina, como México y América Central, la harina de maíz es consumida todo el año, con diferentes formas de preparación culinarias, constituyéndose en un alimento básico de su alimentación.

Platos elaborados hechos por maíz.

Tortilla de Maíz.

La tortilla de maíz, para distinguirla de la tortilla de trigo o tortilla de harina) es una preparación alimenticia hecha con masa de maíz nixtamalizado en forma circular y aplanada. Se consume sola o se usa para elaborar otras muchas preparaciones alimenticias. Su origen es mesoamericano, y se ha llevado a diferentes países para cocinarlas de otras formas, en México se utiliza principalmente en los tacos, (Méndez, 2011).

Procedimiento.

1.- Adquirir el maíz, 2.- Limpiar la porción de maíz, 3.- Cocer nixtamal con agua y cal, 4.- Reposar el nixtamal, 5.- Lavar el nixtamal, 6.- Proceso de molido, 7.- Preparación de la masa, 8.- Preparación de la tortilla, 9.- Cocción, 10.- Tortilla lista para vender al público.

Chicha.

Pazos, (2008) establece que la Chicha es el nombre que reciben diversas variedades de

bebidas alcohólicas derivadas de la fermentación no destilada del maíz y otros cereales originarios de América. El término chicha es también utilizado en otros países de América Latina para referirse a algunas bebidas no alcohólicas como la chicha criolla en Venezuela o la chicha morada en el Perú. La chicha ecuatoriana se la hace a partir de la fermentación del maíz, quinua, cebada o harina, endulzada con panela preferentemente o azúcar común. También se acostumbra a combinarla con frutas de la región como el tomate de árbol, mora, taxo, naranjilla, guayaba, etc. que son utilizados como parte de los ingredientes. Se la consume principalmente en la serranía ecuatoriana, sin embargo también se lo hace en menor cantidad en la costa.

Preparación.

1.- Remojo del maíz, 2.- Germinación, 3.- Secado, 4.- Cocción, 5.- Saborizar.

Humitas.

La humita o huminta es un alimento de origen andino, típico de Argentina, Bolivia, Chile, Ecuador y Perú. Consiste básicamente en una pasta o masa de maíz levemente aliñada, envuelta y finalmente cocida o tostada en las propias hojas (chala o panca) de una mazorca de maíz. A de tenerse en cuenta que en Argentina la palabra humita es utilizada no solo para designar a la masa envuelta en hojas de mazorca de maíz sino también sólo a la masa del mismo alimento, hervida y que por lo general se usa para rellenar empanadas.

Preparación.

1.- Pele los choclos, saque las hojas y trate de mantener cada hoja intacta, las hojas más grandes se usan para envolver las humitas y las más pequeñas se rompen en tiritas para amarrarlas.
2.- Ponga las hojas en agua hirviendo durante un par de minutos, luego cierne y guarde las hojas hasta el momento de envolver las humitas.

9. Resultados y discusión

1. Datos generales.

Figura 1. Genero

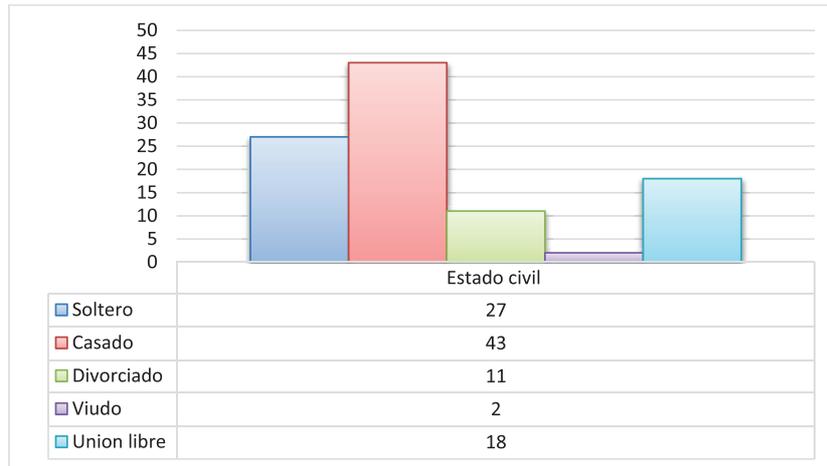


Fuente: Productores derivados del maíz

En la figura 1, se expresa los datos generales del género de los productores derivados del maíz, ante lo cual los resultados fueron que un 50% es del género masculino y con el 50% es del género femenino.

De los resultados obtenidos en las encuesta se determinó que el género no influye para producir las tortillas ya que es una laborar que la hace hombre y mujer.

Figura 2. Estado civil.

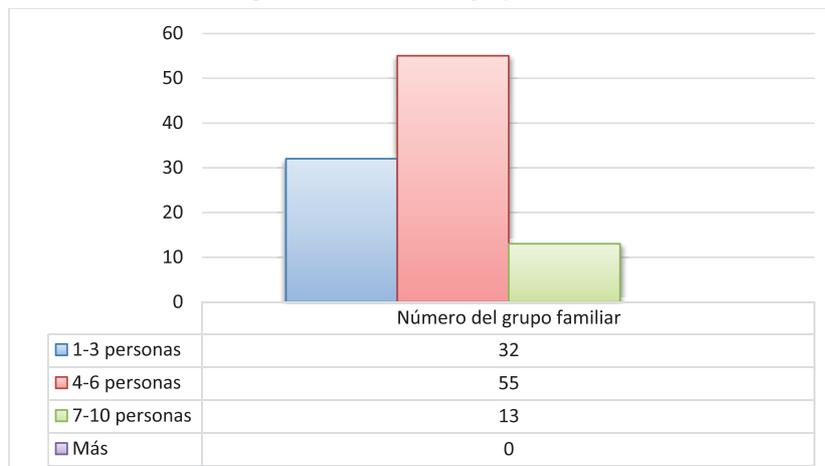


Fuente: Productores derivados del maíz

En la figura 2, se coligen los datos en relación al estado civil de los productores derivados del maíz, ante los cual los resultados fueron que un 27% son soltero y con el 43% casado.

De los resultados obtenidos en las encuesta se determinó que la mayoría de los productores derivados del maíz son casados.

Figura 3. Número del grupo familiar.

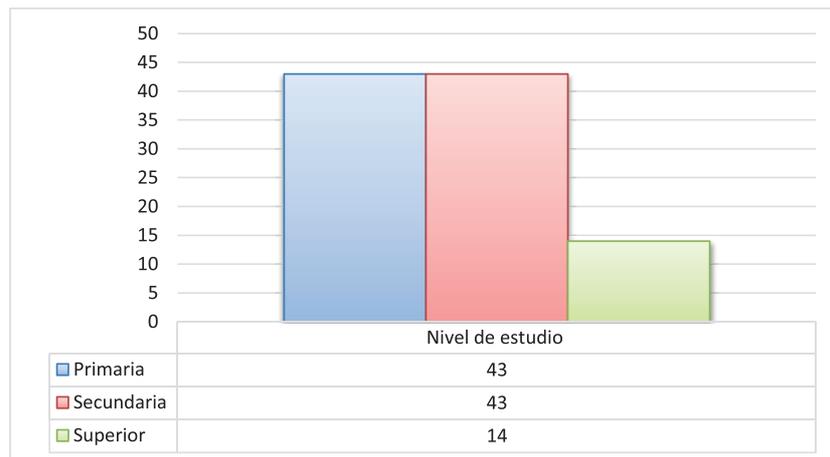


Fuente: Productores derivados del maíz

En la figura 3, se conocen los datos del número del grupo familiar, ante los cual los resultados fueron que un 32% es de 1 – 3 personas y con el 55% es de 4 – 6 personas.

De los resultados obtenidos en las encuesta determinan que el número del grupo familiar es de 4 – 6 personas que son productores de derivados de maíz.

Figura 4. Nivel de estudio.



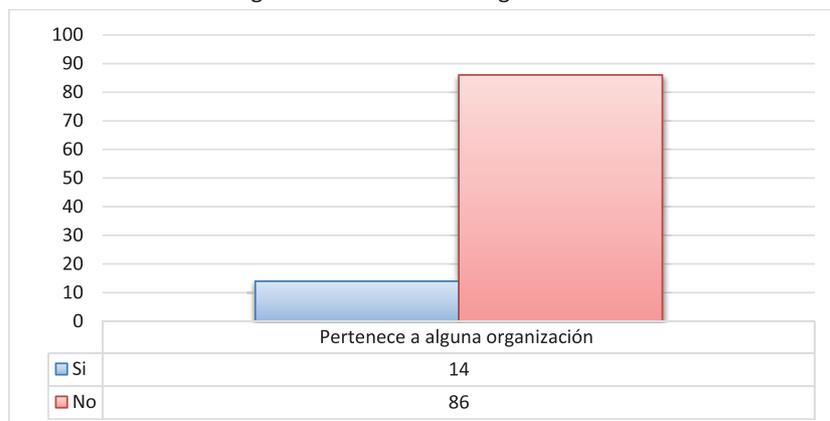
Fuente: Productores derivados del maíz

En el gráfico 4, se muestran el nivel de estudio, ante los cual los resultados fueron que un 43% primaria, mientras que el 43% secundaria y con el 14% superior.

Por lo tanto se determinó que la mayoría no es profesional por que se dedican a la producción al derivados al maíz.

2. Pertenecer a alguna organización.

Figura 5. Pertenencia a organización



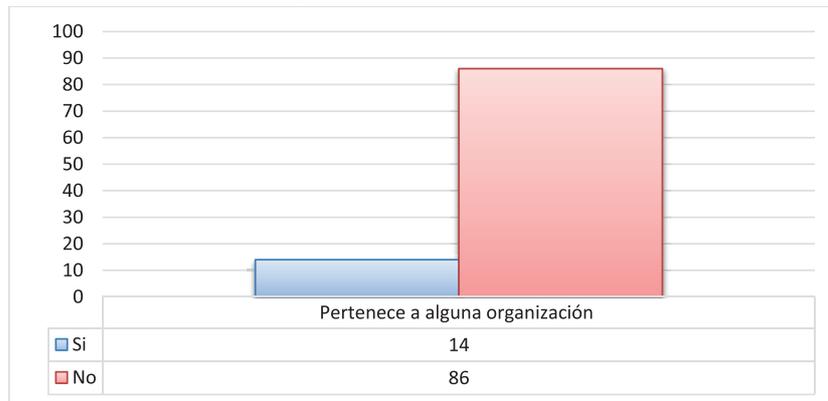
Fuente: Productores derivados del maíz

En la figura 5, manifiesta la pertenencia a alguna organización de los productores de derivados de maíz, ante los cual los resultados fueron que un 14% contestaron sí y con el 86% dijeron que no pertenecen a ninguna organización.

Por lo tanto la mayoría no pertenece a ninguna organización en la comuna Sancán, por lo cual es importante potencializar este aspecto para aprovechar los beneficios del trabajo en equipo.

3. Recibe usted asistencia técnica por parte de alguna organización

Figura 6. Asistencia Técnica



Fuente: Productores derivados del maíz

La figura 6, presenta los resultados en relación a la asistencia técnica recibida por parte de alguna organización a los productores de derivados de maíz, ante los cual los resultados fueron que un 14% contestaron sí y con el 86% comentaron no.

La mayoría dijeron que no reciben ningún tipo de asistencia técnica por organizaciones en la comuna Sancán, es fundamental conseguir entidades patrocinadoras interesadas en brindar capacitación de comercialización, así como de otros aspectos de importancia para los productores de derivados de maíz.

4. Además de la venta de tortilla que otras actividades realiza para conseguir ingresos

Figura 7. Actividades realizadas



Fuente: Productores derivados del maíz

En la figura 7, se indica que actividades económicas realizan a más de la venta de tortilla que otras actividades realiza para conseguir ingresos los productores de derivados de maíz, ante los cuales los resultados fueron que un 80% ninguna y con el 13% agricultor.

Es así que la mayoría de las personas no realizan ninguna otra actividad económica para conseguir ingresos, por lo cual es imprescindible que los productores diversifiquen su actividad económica con la finalidad de mejorar sus ingresos por la venta de otros derivados además de las tortillas.

5. Tiene usted cultivo de

Figura 8. Tipo de cultivo



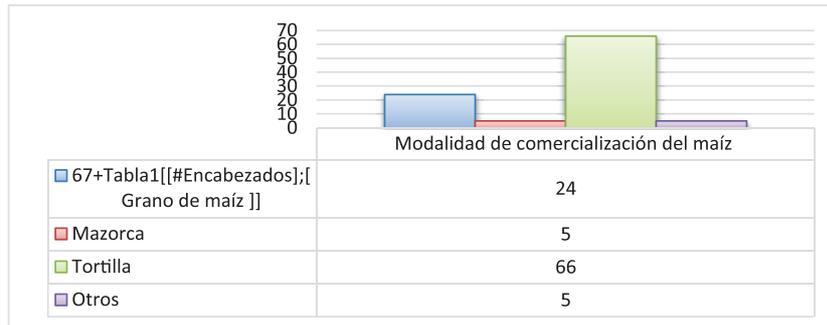
Fuente: Productores derivados del maíz

La figura 8, se corresponde información referente a que cultivo tiene los moradores de la comuna Sancán, ante los cuales los resultados fueron que un 34% maíz y con el 63% no tienen cultivos.

La mayoría de los encuestados, de la comuna Sancán no tienen ningún cultivo, esto es un factor desfavorable para los productores de derivados de maíz, ya que al no cultivar, deben comprar el maíz, lo que encarece la producción, disminuyendo el margen de ganancia que corresponde por la venta de los productos.

6. Cuál es su modalidad de comercialización

Figura 9. Modalidad de comercialización



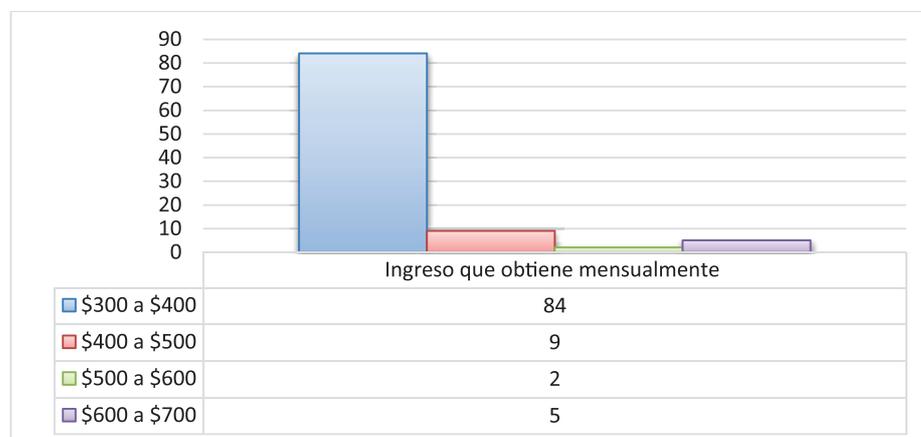
Fuente: Productores derivados del maíz

En la figura 9, se exponen en que modalidad se comercializan los productores de derivados de maíz, ante los cual los resultados fueron que un 24% grano de maíz y con el 66% tortilla.

De los resultados obtenidos en las encuesta se determinó que la mayoría de las personas que viven en la comuna Sancán se dedican a la comercialización de tortillas. El 24% de las personas encuestada en la comuna Sancán expresó que comercializan su producción de maíz por grano, mientras que un 5% lo realiza por mazorca, el 66% realiza su venta por medio de tortillas y el 5% restante realiza su venta por otra modalidad.

7.- Qué nivel de ingreso obtiene mensualmente producto de su actividad

Figura 10. Niveles de ingresos



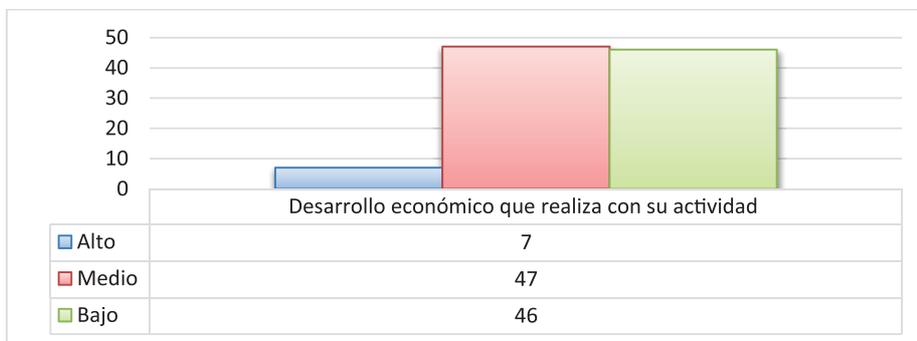
Fuente: Productores derivados del maíz

La figura 10, se expresa que nivel de ingreso obtiene mensualmente producto de su actividad los productores de derivados de maíz, ante los cual los resultados fueron que un 84% 300 – 400 y con el 9% 400 – 500.

De los resultados obtenidos en las encuesta se determinó que la mayoría de las personas tiene un ingreso promedio de 300 a 400 dólares, esta situación es de gran preocupación puesto que dichos ingresos no alcanzan para cubrir los rubros de la canasta básica, la misma que en la actualidad ha sido fijada por el INEC en \$701,90 es decir, apenas cubren un 60% de este valor aproximadamente.

8.- La actividad que usted realiza genera desarrollo socioeconómico a su comunidad

Figura 11. Desarrollo Socioeconómico

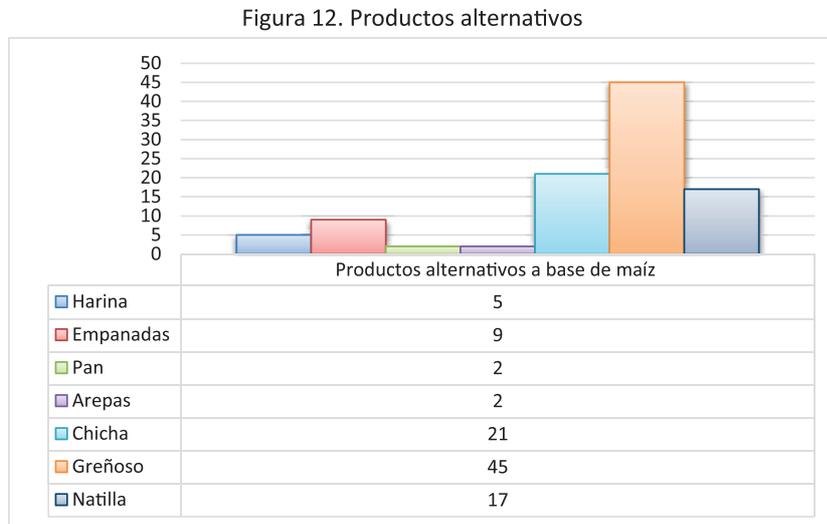


Fuente: Productores derivados del maíz

La figura 11, se plantean los resultados en cuanto al desarrollo socioeconómico que promueve su actividad en la comunidad, ante los cual los resultados fueron que un 7% alto, con el 47% medio y con el 46% bajo.

De los resultados obtenidos en las encuesta se determinó que las actividades que realizan tienen un nivel medio en su impacto para el desarrollo socioeconómico de su comunidad Sancán.

9. Además de la tortilla de maíz ¿cuáles de los siguientes productos le gustaría elaborar?

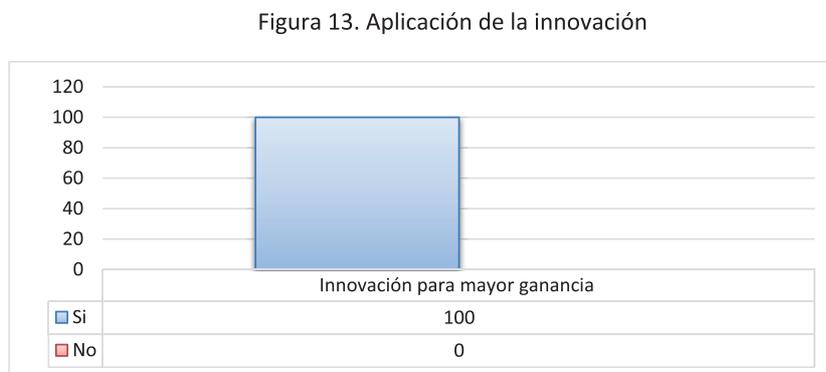


Fuente: Productores derivados del maíz

En la figura 12, se expresa además de la tortilla de maíz ¿cuáles de los siguientes productos le gustaría elaborar los productores de derivados de maíz?, ante los cual los resultados fueron que un 21% chicha, con el 45% greñoso y con el 17% natilla.

Se determinó que la mayoría les gustaría elaborar el greñoso con los productos derivados de maíz, pero también existe buena predisposición para otros productos, esta capacidad para la diversidad en la preparación de los productos es justamente lo que se desea explotar para llevar a cabo la comercialización de derivados de maíz por medio de una empresa comunal.

10. Cree usted que con la aplicación de la innovación en la comercialización de maíz, se obtiene mayor ganancia.



Fuente: Productores derivados del maíz

La figura 13, se expresa los resultados del cuestionamiento, cree usted que con la aplicación de la innovación en la comercialización de maíz, se obtiene mayor ganancia en los productores de derivados de maíz, ante los cual los resultados fueron que un 100% sí.

Este resultado demuestra que los productores se encuentran conscientes de que existe una necesidad de innovar el proceso productivo como el proceso de comercialización de derivados de maíz, para fortalecer su actividad económica en pos de mayores beneficios e ingresos.

11. Estaría de acuerdo que en la comuna se cree una empresa social, que genere empleo, beneficios económicos y nuevas oportunidades para impulsar el desarrollo a la comuna.

Figura 14. Creación de empresa social



Fuente: Productores derivados del maíz

La figura 14, se representan los resultados en relación a la pregunta: estaría de acuerdo que en la comuna se cree una empresa social, que genere empleo, beneficios económicos y nuevas oportunidades para impulsar el desarrollo a la comuna los productores de derivados de maíz, ante los cual los resultados fueron que un 100% a favor de esta postura.

Una empresa social potenciaría la actividad económica de los productores de derivados de maíz, sería mediante varios aspectos: por ejemplo la compra de mayor volumen de materias primas e insumos para obtener un mayor descuento, la posibilidad de comercializar volúmenes más grandes para tiendas y supermercados, la creación de una marca mediante la cual se posicionen más fácilmente los productos derivados de maíz de la comunidad Sancán, posibilidad de obtener mayor y mejor financiamiento con tasas de interés más pequeñas y con plazos mayores; sin duda esto podría llevar a otro nivel el bienestar económico de los productores de la comuna.

DISCUSIÓN

Acorde a lo expresado con (Herrera y Monar, 2008) citados por (Vera, 2016) en el estudio

aplicado en sus trabajos se determinó que la actividad de comercialización de derivados de maíz, es un medio de inversión con un alto porcentaje de rentabilidad, dado a que existe una porción de consumo local y otra que se realiza preferentemente por viajeros de tránsito y turistas.

Asimismo, (Vera, 2016) citando a (Veintimilla y Vinuesa, 2007) se definió que la actividad de producción de varios derivados de maíz, representan una significativa oportunidad para realizar inversiones dado al continuo consumo de los mismos, es así que mediante la industrialización del maíz se volvería más eficiente la producción por volumen, y su proceso de comercialización. En este sentido, es importante que se fomente la inversión en este sector a fin de que se tecnifiquen los sistemas de producción los mismos que estén orientados a la optimización de los procesos productivos, minimizando costos y mejorando la rentabilidad para los productores de estos bienes.

En este mismo orden de ideas (Espinoza, 2012) en el estudio realizado consiguió identificar que una producción tecnificada y a través de una empresa comunitaria, incitará a una mayor atracción en la demanda de consumo de los derivados del maíz, alcanzando a diversificar la producción, es decir, que no se venderá solo la insigne tortilla, sino también productos tales como la chicha, humitas, pan de maíz, greñoso, todos estos bajo una misma marca que los identifique y al mismo tiempo se promocionen. Ante esto se torna evidente e importante la inversión en nuevas tecnologías para que se puedan mejorar los procesos productivos del maíz y sus derivados con el objetivo de satisfacer una mayor demanda.

Mediante los antecedentes expuestos por los diferentes autores citados a través de sus investigaciones se determina que la actividad de producción y comercialización de derivados de maíz, tiene un alto potencial de crecimiento considerando los niveles de demanda local y la demanda del sector turístico.

Por lo tanto es fundamental para la comuna Sancán, invertir en mejoramiento continuo de producción y comercialización de los derivados de maíz, porcina para mejorar los niveles de rentabilidad e impulsar una empresa y marca comunitaria que fortalezca la comercialización.

10. Conclusiones

I. En la comuna Sancán existen 56 comercializaciones de derivados de maíz, estos presentan una igualdad en el género, como familias de hasta seis personas en su gran mayoría, su nivel de preparación académica es medio.

II. La mayoría de los productores no pertenecen a asociaciones, y no reciben capacitación técnica, muchos de ellos cuentan con sembríos de maíz hasta de cuatro cuadras y la mayoría de ellos realiza su comercialización en forma de tortillas.

III. La mayoría de los productores tiene ingresos mensuales situados entre \$300.00 a \$400.00 con lo cual realizan su supervivencia y la de sus familiares; estos ingresos están por debajo del valor de la canasta básica es por ello una razón más para que se produzca mejor a través de una empresa comunitaria con mayor impacto y con más variabilidad en los productos; recalcando que el 100% de ellos están de acuerdo en la creación de una empresa comunitaria para la comercialización de los derivados del maíz.

11. Recomendaciones

- Es necesario que en lo posible se cree la empresa comunitaria Sancán para la comercialización de derivados de maíz, empleando una marca que facilite el posicionamiento y comercialización de los derivados de maíz, vinculando procesos tecnológicos y de innovación tanto en la producción de los derivados de maíz como en su comercialización, tecnificar de forma sistemática fortalecerá la capacidad productiva de la empresa comunitaria Sancán.
- Se debe buscar apoyo en organismos gubernamentales que faciliten la creación y funcionamiento de la empresa comunitaria Sancán, por ejemplo el MIPRO (Ministerio de la Producción) y el MAGAP (Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca), a través de capacitaciones.
- Los ingresos de los productores de derivados de maíz se deben fortalecer con el objetivo de mejorar las condiciones óptimas que les permitan acceder a cubrir los \$701,90 que corresponde con el valor de la canasta básica familiar en el Ecuador y asimismo se orienten las condiciones del Buen Vivir garantizado en la Constitución Política del Ecuador.

6. Referencias bibliográficas:

- Acosta Hernández, R. (2011). Gestión y administración de las organizaciones. Barcelona - España: Editorial Paidotribo.
- AGROCALIDAD. (2015). Informe sobre la actividad agrícola de Manabí. Portoviejo - Ecuador: AGROCALIDAD.
- Andrade, L. (2014). Estudio de la comercialización de la cadena agroindustrial del maíz (Zea mays) en la región 4 provincia de Manabí en el periodo 2008-2012. Universidad Católica de Guayaquil.
- Asociación Nacional de Porcicultores (ASPE). (2015). Estadísticas de producción de maíz. Quito - Ecuador: ASPE.
- Babot, D. (2011). Gestión en empresas de producción de maíz. Lleida - España: Edicions de la Universitat de Lleida.
- Banco Central del Ecuador. (2015). Estadísticas macroeconómicas. Quito - Ecuador: BCE.
- Caruci, J. (2015). Nutrición y salud: Principios prácticos para una vida saludable. Nashville - Estados Unidos: Editorial Caribe, Inc.
- CEPAL, FAO, IICA. (2009). Perspectivas de la Agricultura y el Desarrollo Rural en las Américas: Una mirada hacia América Latina y el Caribe. San José, C.R.: IICA.

- Espinoza Toapanta, D. I. (2012). Proyecto de factibilidad para la creación de una empresa dedicada a la crianza, engorde y faenamamiento de cerdos en la parroquia de Pifo. Quito - Ecuador: Universidad Central del Ecuador. Facultad de Ciencias Administrativas.
- FAO. (2009). El Estado Mundial de la Agricultura y la Alimentación. Roma: Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación.
- García, V. (2015). Plan de capacitación sobre contabilidad básica dirigido a los miembros de la Asociación de Comerciantes de Tortillas “Libertadores de Sancán” del cantón Jipijapa . Universidad Técnica de Manabí.
- Garófalo, F. (2011). Monovolumen intensivo. Buenos Aires - Argentina: Editorial Eduvim.
- Herrera Castillo, K. J., & Monar Orellana, G. I. (2008). Proyecto de inversión para la construcción de una granja en Vinces, provincia de Los Ríos que se dedique al cuidado, crianza y comercialización de maíz. Guayaquil - Ecuador: Escuela Superior Politécnica del Litoral. Facultad de Ciencias Humanísticas y Económicas.
- Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (INEC). (2015). Censo económico. Recuperado el 10 de Mayo de 2016, de Estadísticas agropecuarias: www.ecuadorencifras.gob.ec
- Instituto Nacional de Estadísticas y Censos. (2015). Censo económico. Quito - Ecuador: INEC.
- Lesur Esquivel, L. (2013). Manual de porcicultura: una guía paso a paso. México: Editorial Trillas.
- López-Vergé, S. (2015). Iniciación a la producción y manejo del maíz. Barcelona - España: Servei de Publicacions: Universitat Autònoma de Barcelona.
- MAGAP. (4 de Enero de 2013). Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca. Recuperado el 4 de Enero de 2016, de www.agricultura.gob.ec
- Maldonado Velasco, L. (2010). Características de la producción porcina en Ecuador. Quito - Ecuador: Instituto Nacional de Información Agropecuaria.
- Méndez, J. (2011). Materia y energía de una técnica alimentaria mesoamericana. Perspectivas de la antropología energética y la historia material. México.
- Olias, J. M. (2007). Papel de la agricultura en el desarrollo económico. Madrid: Estudios Economicos .
- Páez, J. (26 de Abril de 2016). Asociación Nacional de Porcicultores (ASPE). Obtenido de Costos de materias primas frenan industria porcina: www.eluniverso.com/Costos%20de%20materias%20primas%20frenan%20industria%20porcina%20-%20Ecuador%20-%20Noticias%20_%20El%20Universo.html
- Rostow, W. (1956). Las etapas del crecimiento económico. Un manifiesto no-comunista. Mexico: F.C.E.
- Universo Porcino. (10 de Agosto de 2005). Universo porcino. Recuperado el 20 de Abril de 2016, de clases de maíz: www.universoporcino.com/Razas%20porcinas%20Universo%20Porcino.html
- Veintimilla Herrera, E. L., & Vinuesa Garzón, A. C. (2007). Proyecto de factibilidad para la crianza y comercialización de ganado porcino como fuente de materia prima para el sector industrial cárnico del cantón Latacunga. Sangolquí - Ecuador: Escuela Politécnica del Ejército - ESPE. Dirección de Postgrados.
- Vera Barreiro, C. El sector productor de ganado porcino de la provincia de Manabí en la evolución de la economía local. Universidad Agraria del Ecuador. Tesis de maestría. Disponible en: <https://secure.arkund.com/view/document/23134242-755392-327004/download>