TITULO:

"PROYECTO DE PRODUCCIÓN DE MASA VERDE PARA EXPORTACIÓN AL MERCADO DE IMIGRANTES ECUATORIANOS"

AUTORES:

Ivonne Andrea Aguilar Jaramillo[1], Jacqueline del Pilar Alarcón Avellán[2], Marco Tulio Mejía[3].

[1]Ingeniero Comercial con mención en Finanzas 2006.

[2]Ingeniero Comercial con mención en Finanzas 2006

[3]Director de Tópico, Ingeniero Mecánico de la ESPOL 1990, Master en Ciencias Agrícolas CLEMSOM University Carolina del Sur Estados Unidos 1992, Master en Docencia e Investigación Educativa de la ESPOL 2004, Profesor con nombramiento de la ESPOL desde 1992.

SUMMARY

Ecuador has lived a huge economical crisis at the beginning of the year 2000. Ecuadorians, trying to face this crisis that affected their families, had to move on to other countries like United States, this group of Ecuadorians created a new market, a nostalgic market, that increase year by year and has many needs.

One of the biggest needs is the fact that living in another country, people start missing the food and the tastes of their homeland.

Trying to satisfy their needs we have created the enterprise MAVEPE, which export the new product, "Mi Masita".

Mi Masita is made with fresh Ecuadorian plantain to prepare many delicious dishes.

This product is very useful because nowadays this kind of life is always busy, therefore, is easy to cook and the housekeeper do not have to wash, to peel, and to mash the plantain, that is the objective of MAVEPE, make easier housekeeper work and to satisfy Ecuadorian immigrants' needs.

RESUMEN:

Ecuador ha vivido una gran crisis económica al inicio del 2000. Los ecuatorianos tratando de enfrentar esta crisis que afecto a sus familias, tuvieron que mudarse a otros países como Estados Unidos, este grupo de ecuatorianos a creado un nuevo mercado, un mercado nostálgico, el cual se incrementa con el pasar de los años y tiene muchas necesidades.

Una de las mayores necesidades es el hecho de que al vivir en otro país, las personas comienzan a extrañar la comida y los sabores de su tierra nativa.

Tratando de satisfacer estas necesidades hemos creado la empresa MAVEPE, la cual exporta el nuevo producto "Mi Masita".

Mi Masita está hecha con plátano ecuatoriano fresco para preparar deliciosos platos.

Este producto es muy útil porque en actualmente se tiene una vida siempre ocupada , por esto, es fácil de preparar y la ama de casa no tendrá que lavar, pelar ni majar el plátano, este es el objetivo de MAVEPE, hacer más fácil el trabajo de la reina del hogar y satisfacer las necesidades de los migrantes ecuatorianos.

INTRODUCCION:

La migración de ecuatorianos a países desarrollados como España, Italia y Estados Unidos se intensificó después de la mayor crisis que ha sufrido nuestra economía, es decir, el feriado bancario de 1999.

Este flujo de emigrantes causó variaciones demográficas[ℵ] que alteraron tanto a la demanda interna como externa de nuestros productos. Estos cambios en la conformación de la población crearon problemas en el ámbito local principalmente en el aspecto social; empero también crearon oportunidades en materia económica.

Sin embargo, el hecho de residir en otro país no necesariamente altera las preferencias de las personas con respecto al tipo de nutrición que acostumbra mantener en su país nativo. Debido a ello, se considera que el emigrante añora el tipo de alimentación que mantuvo gran parte de su vida lo que lo convierte en un potencial consumidor de productos nacionales, entre ellos, el plátano.

[ℵ] Fuente: INEC

De ahí la necesidad de realizar un estudio de mercado que permita identificar tanto la ubicación de estos nuevos consumidores como sus gustos y preferencias con el afán de fijar su elección al momento de consumir y así determinar la demanda potencial de la masa de plátano, objeto de estudio del actual proyecto.

Cabe señalar que el Ecuador ha sido un país primario exportador por excelencia, pues sus principales rubros exportables carecen de valor agregado (petróleo, banano, plátano, cacao, café, flores, entre otros). Esto deriva en deterioros constantes de las relaciones de intercambio debido a la vulnerabilidad de sus precios, generada por la sobreoferta de estos productos primarios lo cual presiona a la caída de los precios.

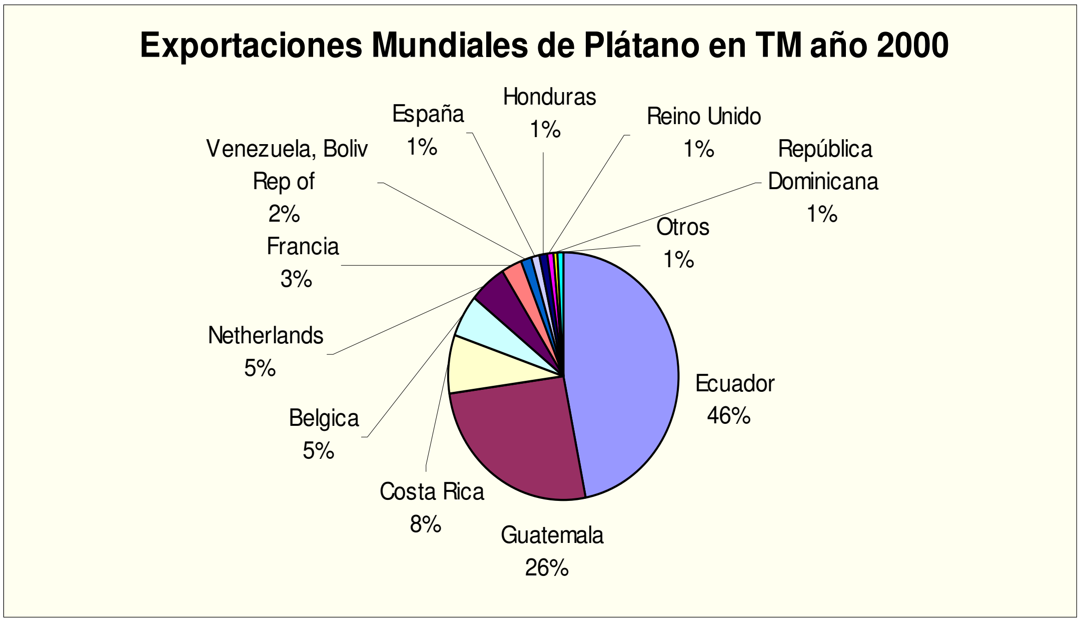
CONTENIDO:

Debido a los puntos antes mencionados la propuesta es industrializar parte de la producción primaria del plátano en forma de masa verde; la misma que consiste en un proceso sencillo que va desde la recepción de la materia prima (plátano), pesado, selección, lavado, escaldado, pelado, rayado desactivación enzimática, envasado al vacío, congelado y almacenado, para finalmente ser distribuida como producto terminado (masa verde).

El plátano es uno de los alimentos básicos de la dieta de la población ecuatoriana, especialmente del Litoral y del Oriente.

El Ecuador se encuentra dentro de los principales exportadores de plátano a nivel mundial como lo muestra el gráfico 1. Gracias a las características de calidad y cantidad exigidas por la Animal and Plant Health Inspection Service (APHIS), sus principales clientes son los consumidores de Estados Unidos, de la Unión Europea y otros países latinoamericanos.

Gráfico 1. Principales países exportadores de plátano.



Fuente: CORPEI

Según el III Censo Nacional Agropecuario, la superficie sembrada en el Ecuador, como monocultivo es de 82,341 Has, y como cultivo asociado alrededor de 101,258 Has; con una producción de 317,523 TM y 171,293 TM respectivamente, considerándose la provincia de Manabí como la más importante, con 23,837 Has de monocultivo, representando el 29.21% de la producción nacional, como se puede apreciar en la tabla 1. El número de UPAs, por tamaño y superficie plantada es de 50,483 para monocultivo y 31,858 para cultivos asociados.

Tabla 1. Superficie plantada de plátano por provincias del Ecuador

PRODUCCIÓN DE PLÁTANO POR PROVINCIA		
REGIONES	**PROVINCIAS**	**SUPERFICIE PLANTADA**
Sierra	Azuay	128
	Bolivar	2.081
	Cañar	79
	Carchi	484
	Cotopaxi	1.564
	Chimborazo	169
	Imbabura	1.751
	Loja	
	Pichincha	18.478
	Tungurahua	
Costa	El Oro	1.159
	Esmeraldas	5.210
	Guayas	3.453
	Los Ríos	3.471
	Manabí	23.837
Amazónica	Morona Santiago	6.252
	Napo	1.838
	Pastaza	2.687
	Zamora Chinchipe	1.743
	Sucumbíos	2.814
	Orellana	3.351
Insular	Galápagos	78
Zonas no asignadas	Otras Zonas	1.662
TOTAL		**82.289**

Fuente: III Censo Nacional Agropecuario

Manabí dispone de extensas áreas para la producción de plátano. En las zonas interiores del sub-trópico como en el cantón de El Carmen, se localiza el centro más importante de producción de este fruto, gracias a las bondades de clima y suelo para el desarrollo de este producto[ℵ].

La obtención del plátano en esta área es una actividad de crecimiento, desarrollo y tecnificación; con producción para el mercado interno y externo.

El Carmen, con alrededor de 14.000 hectáreas sembradas exporta el 85% de la producción y el 15% restante, que si bien se estima es consumido internamente, puede ser aprovechado de forma conjunta con la producción de los otros cantones para la industrialización, es decir para la elaboración de productos derivados a partir de la producción primaria de plátano, dándole de esta manera un valor agregado al fruto en estado natural y explotando el potencial productivo del Ecuador.

Las empanadas, bolones de verde, bollos, sango, cazuela, coladas, entre otros platos, son preparados mediante procesos caseros artesanales que han sido transferidos a través de generaciones en el Ecuador.

[ℵ] Fuente: SICA

Cotidianamente la preparación de masa para empanadas de verde u otros elaborados, empezando por el pelado, cocción y la trituración, no es una estrategia que asegure la utilización óptima y potencial del plátano verde. Por ende una opción interesante, es la disponibilidad del producto “MI MASITA”, que básicamente es masa de plátano para facilitar la preparación de comidas que deleiten el paladar de quien las deguste.

Para la elaboración de este producto se aprovecharán los altos volúmenes de producción de la materia prima que proporciona Manabí, específicamente los cantones: Tosagua, Portoviejo y el Carmen[ℵ].

Cabe destacar como una ventaja, el hecho de que no exista competencia directa para el proyecto en mención y que es un producto sumamente atractivo tanto por la calidad como por los bajos costos que se generarán con la implementación de esta Agroindustria en Manabí ya que al estar la materia prima al alcance de la mano, lo hace sumamente competitivo[℘].

[ℵ] Fuente: III Censo Nacional Agropecuario

[℘] Fuente: Tesis “ Análisis prospectivo de las cadenas agroalimentarias del plátano en Manabí “, Universidad Técnica de Manabí.

CONCLUSION:

El proyecto se basa en la obtención de divisas mediante la elaboración de masa verde empleando el remanente de la producción de plátano para el uso agroindustrial del mismo, incentivando así el aumento de los rendimientos de las áreas sembradas mediante la adopción de tecnologías apropiadas y motivando a la siembra de nuevas áreas productivas.

Esta propuesta es una alternativa destinada a satisfacer necesidades de un segmento del mercado conformado por los emigrantes ecuatorianos, los mismos que son considerados parte de un mercado nostálgico con gran demanda insatisfecha por productos tradicionales del Ecuador[3].

Se ofrece un producto preelaborado el cual facilite la preparación de deliciosas comidas ecuatorianas, de manera que la ama de casa no necesite pelar ni rayar el plátano para preparar las delicias de nuestro país. De esta manera, se amplía el abanico de opciones para los consumidores, ofreciendo productos especializados que compensen la nostalgia de no residir en su país natal.

REFERENCIAS:

- Tablas de Censo de la INEC, www.inec.gov.ec
- www.aphis.usda.gov
- Estudio, Perfil del Producto : Plátano, www.ecuadorexporta.org

[3] Fuente: Revista Vistazo "Se vende Nostalgia" Edición N° 914

- III Censo Nacional Agropecuario, www.sica.gov.ec
- Tesis “ Análisis prospectivo de las cadenas agroalimentarias del plátano en Manabí “, Universidad Técnica de Manabí.