



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO

PROYECTO DE FACTIBILIDAD PARA TECNIFICAR LA
PRODUCCIÓN DE PAPAS EN LA COMUNIDAD DE TZALARON.

VERÓNICA CRISTINA MIRANDA BORJA

Trabajo de Titulación modalidad: Proyectos de Investigación y Desarrollo,
presentado ante el Instituto de Posgrado y Educación Continua de la
ESPOCH, como requisito parcial para la obtención del grado de:

MAGÍSTER EN GESTIÓN DE PROYECTOS DE DESARROLLO

Riobamba – Ecuador

Julio 2019

ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
CERTIFICACIÓN:

EL TRIBUNAL DEL TRABAJO DE TITULACIÓN CERTIFICA QUE:

El Trabajo de Titulación modalidad Proyectos de Investigación y Desarrollo, denominado: “Proyecto de factibilidad para tecnificar la producción de papas en la comunidad de Tzalaron”, de responsabilidad de la señora Verónica Miranda, ha sido minuciosamente revisado y se autoriza su presentación.

Ph.D. Fredy Proaño Ortiz
PRESIDENTE



Ing. Carlos Raúl García MsC.
DIRECTOR DE TESIS



Ing. Germán Gonzalo Reinoso Muñoz MsC.
MIEMBRO DEL TRIBUNAL



Ing. Edwin Rafael Oleas Carrillo MsC.
MIEMBRO DEL TRIBUNAL



Riobamba, Julio 2019

DERECHOS INTELECTUALES

Yo, Verónica Miranda, soy responsable de las ideas, doctrinas y resultados expuestos en este Trabajo de Titulación y el patrimonio intelectual del mismo pertenece a la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo.

Verónica Miranda
No. Cédula: 0601854987

DECLARACIÓN DE AUTENTICIDAD

Yo, Verónica Miranda, declaro que el presente proyecto de investigación, es de mi autoría y que los resultados del mismo son auténticos y originales. Los textos constantes en el documento que provienen de otras fuentes están debidamente citados y referenciados.

Como autor, asumo la responsabilidad legal y académica de los contenidos de este Trabajo de Titulación de Maestría.

Verónica Miranda

No. Cédula: 0601854987

DEDICATORIA

La presente tesis está dedicada a Dios, a mi Familia por su confianza, por su amor y porque fomentan en mí el deseo de superación y triunfo, lo que ha contribuido a la consecución de este logro.

AGRADECIMIENTO

A Dios por bendecirme y permitirme llegar hasta donde estoy, por haberme permitido realizar este anhelo, por la oportunidad de estudiar y de ser una profesional. A mi familia porque sin su apoyo no hubiera culminado este trayecto, un agradecimiento especial a mi hermana Leslie quien me ha apoyado para lograr esta meta y a todos los profesionales que con sus enseñanzas y consejos impartidos fueron parte de este logro, gracias por ser un ejemplo y una constante motivación.

CONTENIDO

Resumen.....	xiv
Summary	xv
Introducción	1
CAPÍTULO I: MARCO REFERENCIAL	3
1.1. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA	3
1.2. FORMULACIÓN DEL PROBLEMA	4
1.3. JUSTIFICACIÓN DE LA INVESTIGACIÓN	4
1.4. OBJETIVOS DE LA INVESTIGACIÓN	5
CAPÍTULO II: MARCO TEÓRICO	7
2.1. ANTECEDENTES DEL PROBLEMA.....	7
2.2. BASES TEÓRICAS	8
2.2.1. Desarrollo Económico	8
2.2.3. Modelos de Desarrollo Local.....	9
2.2.4. Sistemas Productivos Locales.....	10
2.2.5. Sostenibilidad Ambiental.....	11
2.2.6. Tecnificación Agrícola	12
2.2.6.1. Técnicas de Manejo de Cultivos.....	12
2.2.6.2. Planificación de Cultivos.....	13
2.2.6.3. Labores Culturales.....	14
2.2.7. Proyecto de Factibilidad	15
2.3. MARCO CONCEPTUAL	16
CAPÍTULO III: MARCO METODOLÓGICO	19
3.1. TIPO Y DISEÑO DE INVESTIGACIÓN	19
3.2. MÉTODOS DE INVESTIGACIÓN.....	19
3.3. ENFOQUE DE LA INVESTIGACIÓN	20
3.4. ALCANCE DE LA INVESTIGACIÓN.....	20
3.5. POBLACIÓN DE ESTUDIO	20
3.6. TÉCNICAS DE RECOLECCIÓN DE DATOS	20
3.7. INSTRUMENTOS DE RECOLECCIÓN DE DATOS.....	21
3.8. HIPÓTESIS	21
3.9. IDENTIFICACIÓN DE VARIABLES	21
3.9.1. Operacionalización de las variables.....	22
3.10. PROCESAMIENTO Y ANÁLISIS DE RESULTADOS	22
3.10.1 Encuestas aplicadas a los pobladores de Tzalaron.....	23

3.10.2.	Encuesta dirigida a los Restaurantes y Locales de Comida Rápida de la ciudad de Riobamba.....	31
CAPÍTULO IV: MARCO PROPÓSITIVO		42
4.1.	VIABILIDAD DE MERCADO	42
4.1.1.	Segmentación del mercado adquisitivo	42
4.1.2.	Objetivo del estudio de mercado:	42
4.1.2.1.	Marketing Mix.....	43
4.2.	Estudio de oferta y demanda.....	61
4.2.1	Oferta.....	61
4.2.1.1.	Caracterización de la oferta	62
4.2.2.	Oferta proyectada	62
4.2.3.	Demanda actual	63
4.2.4.	Caracterización de la población.....	63
4.2.5.	Demanda insatisfecha.....	63
4.2.6.	Comercialización.....	64
4.3.	VIABILIDAD TÉCNICA	65
4.3.1.	Tamaño.....	65
4.3.2.	Localización.....	65
4.3.3.	Ingeniería.....	67
4.3.6.	Enfermedades	81
4.4.	REQUERIMIENTOS INICIALES.....	85
4.5.	ADMINISTRACIÓN Y ORGANIZACIÓN.....	86
4.6.	VIABILIDAD AMBIENTAL	89
4.6.1.	Análisis de impactos.....	89
4.6.2.	Plan de manejo ambiental.....	94
4.7	VIABILIDAD ECONÓMICO FINANCIERO	97
4.7.1.	Inversión.....	97
4.7.2.	Financiamiento	98
4.7.3.	Ingresos / Beneficios.	99
4.7.4.	Costos / Gastos.	100
4.7.5.	Flujo de efectivo	101
4.7.6.	Evaluación económico/financiero.	102
CONCLUSIONES		107
RECOMENDACIONES		108
BIBLIOGRAFÍA		
ANEXOS		

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1-3: Matriz de operacionalización de las variables	22
Tabla 2-3: Sexo de la población.....	23
Tabla 3-3: Ingreso Mensual	23
Tabla 4-3: Acceso a Servicios Básicos	24
Tabla 5-3. Prácticas Agrícolas	24
Tabla 6-3: Número de cosechas al año	25
Tabla 7-3: Valor invertido en cosechas.....	25
Tabla 8-3: Capacitación sobre Buenas Prácticas.....	26
Tabla 9-3: Implementación de buenas prácticas agrícolas.....	26
Tabla 10-3: Productos cultivados.....	27
Tabla 11-3: Conservación de suelo.....	28
Tabla 12-3: Prácticas ambientales.....	28
Tabla 13-3: Aspectos a mejorar	29
Tabla 14-3: Beneficios que representan	29
Tabla 15-3: Ingresos serán mayores \$100,00.....	30
Tabla 16-3: Desea aplicar la tecnificación en sus cultivos.....	30
Tabla 17-3: Desea cuidar el medio ambiente en sus cultivos	31
Tabla 18-3: Servicios que proporciona en su restaurante	32
Tabla 19-3: Donde adquiere papas para su negocio.....	33
Tabla 20-3: Atributos que considera en adquirir papas.....	34
Tabla 21-3: Consumo de papa (qq) semanalmente	35
Tabla 22-3: Precio de los quintales de papas	36
Tabla 23: Variedad de papas que prefiere.....	37
Tabla 24-3: Adquirir papas de la provincia de Chimborazo.	38
Tabla 25-3: Desea adquirir papas con el servicio de prelavado	39
Tabla 27-3: Cuanto estaría dispuesto a pagar por quintal de papas	41
Tabla 1-4: Características del producto (papas por qq).....	43
Tabla 2-4: Clientes registrados.....	47
Tabla 3-4: Clases de papas cultivadas en el Ecuador.....	62
Tabla 4-4: Proyección de Oferta	62
Tabla 5-4: Planificación de capacitaciones a los productores	77
Tabla 6-4: Planificación de capacitaciones a los productores	78
Tabla 7-4: Requerimientos mínimos	85
Tabla 8-4: Funciones y cargos	87

Tabla 9-4: Lista de chequeo para identificar los impactos ambientales de un proyecto	89
Tabla 10-4: Impacto ambiental con respecto a las etapas del proyecto	91
Tabla 11-4: Medidas de Mitigación	94
Tabla 12-4: Inversión del proyecto	97
Tabla 13-4: Capital de trabajo.....	98
Tabla 14-4: Financiamiento del proyecto	98
Tabla 15-4: Ingresos del proyecto.....	99
Tabla 16-4: Costos y gastos del proyecto	100
Tabla 17-4: Análisis estado de resultados y valor del quintal de papa del proyecto.....	101
Tabla 18-4: Flujo de efectivo del proyecto	101
Tabla 19-4: Tasa de interés pasiva	102
Tabla 20-4: Inflación sector	102
Tabla 21-4: Valor Actual Neto.....	103
Tabla 22-4: Tasa Interna de retorno	103
Tabla 23-4: Retorno sobre los activos.....	104
Tabla 24-4: Punto de equilibrio en unidades y en dólares.	104
Tabla 25-4: Diagrama punto de equilibrio proyectado.	105
Tabla 26-4: Rendimiento beneficio- costo.....	106

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1-3: Servicios que brinda el establecimiento	32
Figura 2-3: Lugar de preferencia de adquisición de papas.....	33
Figura 3-3: Los atributos buscados al momento de adquirir papas	34
Figura 4-3: Promedio de consumo de papas (qq) por semana	35
Figura 5-3: Promedio del precio actual del quintal de papas	36
Figura 6-3: Variedad de papa que prefiere.....	37
Figura 7-3: Desearía adquirir papas de la zona	38
Figura 8-3: Promedio valor de pago por un quintal de papa super chola más servicio de prelavado y entrega a domicilio.....	41
Figura 1-4: Marca.....	44
Figura 2-4: Canal de Ventas.....	46
Figura 3-4: Representatividad Provincial en la Superficie Sembrada de Papa	61
Figura 4-4: Modelo de comercialización	64
Figura 5-4: Mapa provincia de Chimborazo	66
Figura 6-4: Mapa cantón de Riobamba.....	66
Figura 7-4: Mapa parroquia rural de Punín.....	67
Figura 8-4: Proceso de cultivo de papa	68
Figura 9-4: Terreno surcado.....	69
Figura 10-4: Semilla de papa	70
Figura 11-4: Tuberculos con brote.....	70
Figura 12-4: Siembre de papas.....	70
Figura 13-4: Ubicación de semillas.....	71
Figura 14-4: Fertilizantes	71
Figura 15-4: Producto fertilizado	71
Figura 16-4: Medio Aporque	72
Figura 17-4: Realización de aporque	72
Figura 18-4: Cosecha- hojas amarillentas.....	73
Figura 19-4: Cosecha- hoja seca	74
Figura 20-4: Cava de papas.....	74
Figura 21-4: Clasificación de papas.....	74
Figura 22-4: Lavadora de papas.....	75
Figura 23-4: Almacenamiento semillas	76
Figura 24-4: Almacenamiento corto plazo.....	76
Figura 25-4: Distribución en planta	78

Figura 26-4: Planta y parcela afecta con Lancha	81
Figura 27-4: Control de plagas.....	83
Figura 28-4: Primera etapa pulgilla.....	83
Figura 29-4: Pulgilla	84
Figura 30-4: Polilla en la papa	84
Figura 31-4: Ceniza orgánica en el almacenamiento	85
Figura 32-4: Ilustración modelo de organización	87
Figura 33-4: Diagrama de procesos Matriz impactos ambientales del proyecto	93

ÍNDICE DE ANEXOS

Anexo A: Formato de observación directa.....	111
Anexo B: Encuesta dirigida las familias del sector.....	113
Anexo C: Ingresos mensuales menores al sueldo básico	117
Anexo D: Catastro 2018 GADMC-Riobamba	118
Anexo E: Entrevista dirigida a autoridades.....	147

RESUMEN

La presente investigación analiza la factibilidad de la producción de papas para el mejoramiento de las condiciones económicas en la comunidad de Tzalaron, parroquia Punín, provincia de Chimborazo. Es una investigación de tipo no experimental, mediante una evaluación numérica a las encuestas diseñadas, para determinar la aceptación la hipótesis. La población que formo parte de la investigación fue 84 familias de la Comunidad de Tzalaron. En el estudio de viabilidad de mercado la investigación propone el cultivo y comercialización con imagen corporativa de papa que preste el servicio de entrega a domicilio y pre lavado. La viabilidad técnica planifico la tecnificación emitida por el Instituto Nacional de Investigación Agropecuaria (INIAP) mediante capacitaciones a los productores. La parte Ambiental contempla en control de los impactos negativos con un plan de manejo ambiental. La investigación es factible en sus extensiones de mercado, técnica, ambiental y económica, para satisfacer la demanda de los habitantes de la provincia de Chimborazo, se considerara la automatización de cultivos de papas y sus procesos para la ejecución de buenas prácticas agrícolas y conservación de suelo un empleo eficiente de los recursos y que los mismos se repliquen en los demás sembríos de papas en la zona que podrían ser potenciales beneficiarios de la investigación realizada para el desarrollo agrícola sostenible de la Provincia.

Palabras claves: < CIENCIAS ECÓMICAS Y ADMINISTRATIVAS>, <PROYECTOS DE DESARROLLO>, <<PRODUCCION AGRICOLA>, <HORTALIZAS>, <DESARROLLO ECONOMICO>, <TASA INTERNA DE RETORNO (TIR)>, <VALOR ACTUAL NETO (VAN)>, <RENDIMIENTO BENEFICIO-COSTO (RB/C)>, <TZALARON (COMUNIDAD)>.

ESPOCH - DBRAI
PROCESOS TÉCNICOS Y ANÁLISIS
BIBLIOGRÁFICO Y DOCUMENTAL
18 JUL 2019
REVISIÓN DE RESUMEN Y BIBLIOGRAFÍA
Por: 10 Hora: 14:56

ABSTRACT

This research analyzes the feasibility of potato production for the improvement of economic conditions in the community of Tzalaron, Punín parish, Chimborazo province. It is a non-experimental investigation to determine the acceptance of the hypotheses. Community of Tzalaron. In the market feasibility study, the research proposes the cultivation and commercialization with a corporate image of potatoes that provide home delivery and prewash services. The technical feasibility planned the technification issued by the National Institute of Agricultural Research (INIAP) through training of producers. The Environmental part includes control of negative impacts with an environmental management plan. The research is feasible in its extensions of market, technical, environmental and economic, to satisfy the demand of the inhabitants of the province of Chimborazo, the automation of potato crops and their processes for the execution of good agricultural practices and soil conservation will be considered an efficient use of resources and that they be replicated in the other potato fields in the area that could be potential beneficiaries of the research carried out for the sustainable agricultural development of the Province.

Key words: <ECOMIC AND ADMINISTRTRATIVE SCIENCES>, <DEVELOPMENT PROJECTS>, <AGRICULTURAL PRODUCTION>, <HORTALIZES>, <ECONOMIC DEVELOPMENT>, <INTERNAL RETURN RATE (IRR)>, <NETWORK CURRENT VALUE (VAN)>, <BENEFIT-COST PERFORMANCE (RB / C)>, <TZALARON (COMMUNITY)>.



INTRODUCCIÓN

La problemática del bajo rendimiento de los cultivos de los productores comunitarios en las zonas rurales son una realidad y las políticas de gobierno no logran establecer un impacto considerable a corto y mediano plazo, los índices de rendimiento en productores comunales van a la baja mientras que la demanda de las ciudades de alimentos crece de manera constante.

El Ministerio de Agricultura y Ganadería implementa el Proyecto Integral de Desarrollo Agrícola, Ambiental y Social de Forma Sostenible del Ecuador (PIDAASSE), aprobado por la Secretaria Nacional de Planificación y Desarrollo (SENPLADES) se encuentra en ejecución de la segunda fase y tiene un período de vigencia de tres años desde el 2012 hasta el 2014. Lo que no logra causar un impacto en todo el territorio ecuatoriano.

El proyecto PIDAASSE surge del fruto de la colaboración con la república de Cuba. Una misión técnica cubana se encarga de la transferencia de tecnología y formación de una contrapartida ecuatoriana que permitirá darle sostenibilidad en el tiempo, brindando la asistencia técnica que demanda la consecución de los trabajos de campo. Siendo un proyecto puntual que se hace necesario implementar en las comunidades que tengan tierra disponible para el desarrollo agrícola y comunitario.

El proyecto PIDAASSE realiza un profundo trabajo de socialización con las comunas de las provincias de Santa Elena y Guayas, de esta forma se establecen las bondades del proyecto y los compromisos de los beneficiarios, para lograr el desarrollo agrícola de las áreas comunales, Ello concluye en la firma de un convenio entre el Cabildo de la comuna y el MAGAP donde se establecen los deberes y obligaciones que tienen las partes.

El presente trabajo de investigación se constituyó por capítulos. En el Capítulo I se trata el marco referencial con el planteamiento del problema, sus preguntas directrices, su justificación y objetivos de la investigación a realizar.

En el capítulo II desarrolla el Marco Teórico, que expresa las bases teóricas existentes respecto del problema de la investigación. El capítulo III, despliega el marco metodológico, definiendo el tipo y diseño de la investigación, el enfoque, alcance de la investigación, la población de estudio, selección y tamaño de su muestra, el desarrollo de las técnicas de recolección de datos, declarando la hipótesis y sus variables para así procesar y analizar los resultados y la comprobación de la hipótesis.

En el Capítulo IV se indica el marco propositivo proponiendo la viabilidad del mercado, la viabilidad técnica, viabilidad ambiental y viabilidad económica financiera. Se exponen las principales conclusiones y las correspondientes recomendaciones. Finalmente, se puntualiza la bibliografía y los anexos.

CAPÍTULO I

1. MARCO REFERENCIAL

1.1. Planteamiento del Problema

El sector de las hortalizas en España, se sitúa en 10.000 millones de euros (media 2008 – 2013) aportando el 41% de la producción vegetal y el 24% de la producción de la rama agraria, posicionándole como el sector más importante mismo que genera un total de 230.000 UTAs (Unidad de Trabajo Agrario) directas (24% del total del sector agrario), existiendo además 100.000 empleos indirectos de labores de manipulación y envasado de la producción hortofrutícola (Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente, 2013).

De igual manera Latinoamérica ha tomado como modelo internacional del trabajo agrícola (PAC) Política Agraria Común establecida por la Unión Europea, misma que incentive las buenas prácticas agrícolas que conlleven a una sustentabilidad del medio ambiente. El crecimiento de estas actividades ha tomado un impulso en los años 2012 y 2015 con un crecimiento de al menos un 4% que se debe a un cambio en las políticas gubernamentales que fomenten la productividad y la competitividad en los campos (Millán, 2016).

Para el Ecuador la tecnificación de cultivos agrícolas constituye la clave para un desarrollo sustentable. La modernización de las prácticas agrícolas permitirá el empleo eficiente de los recursos naturales garantizando la seguridad alimentaria, mejorando la calidad de vida y accediendo a un desarrollo económico que mejore las condiciones de vida de los habitantes. El informe de Orfiagro en el 2012 indica un importante aumento en la producción de hortalizas de 455.403 toneladas en el país, mismo que se establece como una alternativa de crecimiento para los pequeños productores por su gran diversidad (El AGRO, 2016).

La producción agrícola en la comunidad de Tzalaron, enfrenta problemas ya que para la mayoría de habitantes dedicados a esta actividad no representa una ganancia el producir en sus pequeños terrenos, la organización es familiar y de acuerdo a sus costumbres, poseen poca o casi nula intervención tecnológica e innovación en la siembra y cosecha en el sector (se lo

realiza mediante las herramientas tradicionales como el azadón, las yuntas entre otros) y por ende las prácticas de lavado aún se lo realiza con agua no apta generando productos inocuos (lavado en acequias de las hortalizas) para el consumo humano además los agricultores utilizan dos tipos de abonos el orgánico y el químico y es habitual que se combinen dos o más cultivos (Infocentro Punín, 2012).

Las actividades comerciales de la zona se producen los días viernes en la feria en donde los habitantes de la comunidad de Tzalaron ofertan su producción de hortalizas, avena, maíz, lechugas, zanahorias, culantro entre otros y el comercio se lo realiza en algunos casos con la modalidad de trueque es decir en muchos casos se lo intercambia por productos de similar valor (PDOTPP 2014-2019).

La comunidad de Tzalaron perteneciente a la parroquia rural de Punín, con trescientos noventa y seis (396) habitantes aproximadamente (INEC, 2010), de los cuales todas las familias se dedican al cultivo de pequeñas y medianas parcelas. La contaminación ambiental en la zona debido a los agroquímicos y abonos es baja (Equipo de técnicos del GADMR-Punín, 2012-2015).

Su clima es templado - seco, apto para la siembra y cosecha de los diferentes productos como leguminosos, hortalizas, cereales y tubérculos (maíz, cebada, quinua, papas, arveja, fréjol, cebolla colorada, zanahoria, col, lechuga; frutas como: capulí, tomate de árbol, durazno, taxo, uvas, etc., mediante sistemas de riego artificial (Equipo de técnicos del GADMR-Punín, 2012-2015).

1.2. Formulación Del Problema

El proyecto de factibilidad para tecnificar la producción de papas en la comunidad de Tzalaron contribuirá a mejorar las condiciones económicas.

1.3. Justificación De La Investigación

En la actualidad la comunidad de Tzalaron necesita nuevas herramientas de producción para cambiar el actual comportamiento económico, con la presente investigación se desea recopilar la información necesaria para crear una Asociación de Productores de Papas que permita mejorar el nivel de ingresos de los productores y sus familias de manera que su desarrollo se convierta en sustentable y sostenible en el tiempo, generando nuevos ingresos económicos que les permitan cubrir sus necesidades básicas.

Es importante señalar que el acceso vial a la comunidad es limitado ya que no cuenta con un horario de transporte público que facilite el ingreso a la misma, por lo que los pobladores se movilizan a través del alquiler de vehículos particulares y de la buena voluntad de los habitantes del sector y de los alrededores.

Tomando en cuenta que cada miembro de la comunidad tenga el deseo de una participación activa en el mejoramiento y desarrollo socioeconómico y de esta manera encontrar ventajas competitivas con las que cuenta la comunidad y evitar que la propuesta se convierta en una solución emergente que no priorice necesidades de corto plazo. El Proyecto de investigación posee relevancia en virtud que cambiará la forma de manejo de las hortalizas en la inocuidad, ya que permitirá conservar su valor nutritivo al momento de consumirlo.

A través de la ejecución del proyecto los beneficiarios directos serían los productores de papas y sus familias de la comunidad de Tzalaron mediante la tecnificación de la producción contribuyendo al desarrollo de la zona y alcanzando a las comunidades vecinas quienes se beneficiarían indirectamente y también se pretende una participación activa de los agricultores del sector vinculando a una participación activa en el desarrollo económico de los mismos y recuperando en los más jóvenes las prácticas agrícolas que se pierde como efectos de la globalización.

1.4. Objetivos De La Investigación

Objetivo General

Realizar un Proyecto de factibilidad de la producción de papas para el mejoramiento de las condiciones económicas en la comunidad de Tzalaron, parroquia Punín, provincia de Chimborazo.

Objetivos Específicos:

- Diagnosticar la situación actual de la comunidad de Tzalaron para obtener la línea base del proyecto.
- Analizar la factibilidad financiera, ambiental y social de la propuesta para determinar estrategias que permitan alcanzar un desarrollo económico de la comunidad de Tzalaron.
- Determinar la factibilidad técnica para la automatización de la producción agrícola de papas en la comunidad de Tzalaron, para dotarles de conocimientos adecuados sobre las buenas

prácticas agrícolas y conservación de suelos a través de capacitaciones y programas de socialización para alcanzar un uso eficiente de recursos.

CAPÍTULO II

2. MARCO TEÓRICO

2.1. Antecedentes Del Problema

Como referentes de investigación sobre la tecnificación de la producción agrícola en el sector al norte de Santa Elena desde el año 2011, en la comunidad de Cerezal-Bellavista, la implementación de prácticas innovadoras de tecnificación de suelos ha recibido el apoyo de autoridades y comuneros del sector llegando a conseguir un desarrollo óptimo de la comunidad y sus habitantes, cuyos objetivos fueron la transformación de la estructura de la tenencia de tierras, implementar una nueva propuesta de producción agrícola y nuevas políticas agrarias lo que conlleva a determinar cuáles son las malas prácticas agrícolas y elaborar una estrategia que incluya desarrollar actividades conjuntas entre las autoridades y los miembros de la comunidad para desarrollar la propuesta (Ministerio de Agricultura, 2011).

Los métodos de investigación utilizados fueron: textos, revistas científicas, boletines oficiales, artículos de prensa; mismos que permiten tener una perspectiva del proyecto.

También pudieron identificar en qué situación se encuentran sus habitantes y cuáles son los problemas más relevantes. El estudio permitió identificar el tipo de necesidades y carencias, conocer las expectativas para su futuro y establecer medidas o acciones estratégicas que mitiguen o solucionen dichos inconvenientes.

Uno de los problemas de la comunidad es el escaso e inadecuado servicio de transporte los que dificulta su acceso y por ende no presta las condiciones para un desarrollo en el sector, no cuenta con servicio de agua potable ni saneamiento público, condicionantes que no han permitido que exista un desarrollo de las actividades agrícolas dentro de la parroquia, por otro lado la deficiencia en la limpieza y recolección de los desechos sólidos, por lo que esta situación no permite a los habitantes del sector lleguen a un desarrollo socioeconómico sostenible.

Sin embargo la comunidad de Tzalaron posee condiciones subutilizadas para el desarrollo agrícola y que mediante la tecnificación en la producción se pueden aprovechar las ventajas competitivas de la zona y desarrollar un entorno en términos sustentables para el mejoramiento de la calidad de vida de los habitantes.

2.2. Bases Teóricas

2.2.1. Desarrollo Económico

Desarrollo endógeno para (Ochoa, 2006, pág. 16), es un proceso de tecnificación del desarrollo a través de la aplicación de un conjunto de deberes y políticas que magnifican comportamientos racionales estratégicos para alcanzar beneficios en conjunto y de esta manera obtener la meta deseada (desarrollo).

También, (Vázquez, 2007, pág. 185), lo define como técnicas de crecimiento y cambio estructural con la finalidad de satisfacer las necesidades y exigencias de la población para mejorar su nivel de vida, cuyos objetivos son la disminución de la pobreza y el aumento de empleo.

De igual forma el autor (Di Pietro, 2011, págs. 21-22), es un proceso que crea capacidades y promueve el crecimiento auto sostenido en ámbitos políticos, económicos, culturales, ambientales, sociales de las personas y comunidades, siendo los gestores y facilitadores las autoridades comunales y municipales . La importancia del desarrollo endógeno es el establecimiento y el fomento de una sociedad capaz de mantener por si misma los medios y formas de satisfacer sus necesidades, mediante la implementación de estrategias endogenizadoras para que de esta manera desarrollen sus potencialidades.

Desarrollo local para el autor (Carvajal, 2011), indica que conceptualizar el desarrollo local debe incluir una ampliación de prácticas y valores solidarios-democráticos sobre una transformación cultural de políticas y modos de vida, entiendo a la necesidad de vivir una vida mejor.

Conviene resaltar las distintas conceptualizaciones del desarrollo local:

- Humano: progreso espiritual y material de la persona y la comunidad
- Territorial: espacio delimitado por alguna división política (municipio)
- Multidimensional: estudia la vida en comunidad, municipio o región

- Integrado: desde una visión territorial articula los programas y políticas verticales
- Sistémico: implica la cooperación de diversos actores y un consenso de los intereses sectoriales.
- Sustentable: en el tiempo a partir de la movilización de los recursos locales
- Institucionalizado: establece a las organizaciones normas, políticas de conducta local
- Participativo: intervención activa de todos los actores sociales
- Planificado: define procesos, metas y objetivos por parte de los involucrados
- Identidad de la sociedad: sentido de pertenencia
- Innovador: en cuanto al modelo de gestión y la participación social.

Una de los principales actores del desarrollo local son los gobiernos seccionales que para el autor (Delgado, 1997, pág. 14.15), quienes deben modificar sus objetivos y estrategias que impulsen el desarrollo y generen un cambio hacia un nuevo modelo de gestión administrativa en donde la función municipal se basa en tres políticas: eje institucional, económico y social. Las principales actividades a llevar a cabo son:

- La administración eficiente de los recursos: humano, material, financiero y económico.
- Preservar el equilibrio ambiental, disminución o erradicación de la pobreza mediante una coordinación entre el gobierno nacional y el seccional (coordinación vertical).
- Identificar y potencializar la inversión en áreas específicas aprovechando sus ventajas comparativas.
- Brindar atención prioritaria a las actividades productivas de la localidad (aéreas problemáticas), MYPIMES.

2.2.3. Modelos de Desarrollo Local

Los modelos de desarrollo local según (Manfred Need, 1993, pág. 64) son: Desarrollo a escala humana la cual constituye en una filosofía participativa con más protagonismo de la sociedad (persona humana) a través de una práctica más participativa basada en tres ejes:

- La satisfacción de necesidades.
- Fomentar la auto dependencia.
- Fomento de un desarrollo sostenible (articulación de los seres humanos con la naturaleza y la tecnología).

El autor basa su estudio en la elaboración de indicadores de crecimiento de carácter cualitativo como necesidades, satisfactores y bienes sirve como un instrumento de operatividad para identificar, planificar y evaluar estrategias de desarrollo, sin excluir el análisis de crecimiento económico y que deben fundamentarse desde el inicio del proceso de desarrollo para llegar al objetivo.

El modelo del paradigma del desarrollo humano mismo que se basa en la teoría neoclásica del crecimiento y es el resultado de la acumulación del capital físico y el incremento de la fuerza de trabajo asociadas a factores exógenos y de adelanto tecnológico, en la actualidad el aumento de la productividad se relaciona más bien con factores endógenos como recurso humano a nivel de educación, conocimientos, y formación profesional. Este es un proceso que conduce a la mejora de nivel socioeconómico del ser humano considerando tres iniciativas esenciales: el primero vida larga y saludable, poder de adquirir conocimientos y acceso a los recursos para gozar de un nivel de vida mejor.

Los componentes del paradigma del desarrollo humano son:

1. Productividad: participación de las personas en el proceso de generación de ingresos.
2. Equidad: acceso a la igualdad de oportunidades económicas y políticas y para ello es necesario eliminar las barreras que obstaculizan su acceso.
3. Sostenibilidad: es necesario asegurar que las generaciones futuras cuenten con oportunidades para mejorar su calidad de vida y se fundamenta en las formas de capital: humano, físico y medioambiental.
4. Potenciación: debe efectuarse con una visión integradora para lo cual las personas deben participar plenamente en los procesos y decisiones.

En este modelo se crea el índice de desarrollo humano (IDH), como instrumento al medir el progreso de las sociedades en relación al PIB per cápita y está compuesto por:

2.2.4. Sistemas Productivos Locales

Los sistemas productivos locales son empresas que deciden actuar en forma conjunta para de esa manera alcanzar objetivos o metas comunes (clúster). Las empresas conjuntas pueden pertenecer al mismo sector o en su defecto de una cadena de valor según Locales. (Nacleiro, 2008). Existen varias razones que motivan a las empresas a trabajar juntas, principalmente para ser competitivos en los mercados, y obtener una presencia relevante situación que no ocurriría si actuaran solas o individualmente.

Para ser eficientes y competitivas no es suficiente la decisión de aliarse entre varias empresas de un sector, necesitan prepararse, capacitarse requieren de una importante asistencia técnica y económica para poder consolidar un frente que pueda enfrentar la exigente competencia que tiene el mercado.

Los sistemas productivos laborales además de conseguir una posición respetable y sustentable en el mercado, deben permanentemente satisfacer las necesidades de sus clientes buscando mayor valor agregado, generación de empleo e innovación. De igual manera representan una importante capacidad de adaptación a los cambios, por eso desde ya hace algunas décadas se estudia este tipo de sistema que ha llamado la atención en varias partes del mundo con distintos niveles de desarrollo, (Scott, 2001) define a estos sistemas como densos equipos de trabajo humano y vida comunitaria regados a lo largo del mundo, además las considera verdaderas estructuras sociales regionales en donde se efectúan actividades productivas en sectores diversos.

Se ha difundido hace ya varios años que las empresas pequeñas y medianas están en desventaja frente a la competencia global de grandes corporaciones multinacionales que ocupan en su mayoría los espacios de mercado, El aumento de inversiones extranjeras en varias economías a gran escala ha desplazado en algunos países a las industrias tradicionales. Sin embargo existe información que revela que pequeñas empresas que se han organizado localmente han podido sobrellevar a restricciones de información, de insumos, de acceso a tecnología etc., y en los últimos años han podido surgir en mercados complicados tomando como fortaleza la innovación y el compromiso de actuar juntos canalizando sus mayores esfuerzos para el mismo sentido según afirma (Jasso, 2009, pág. 122).

Según Michael, 1998, los clúster serían una especie de grupo de empresas geográficamente cercanas e interconectadas entre sí, como proveedores de servicios, universidades, asociaciones de comercio. Además sugiere que existen factores externos a las empresas por lo que no está en sus manos controlar: los recursos del conocimiento es decir los conocimientos científicos, de mercado, técnicos que el país tenga y las fuentes de conocimiento se encontraran en la universidad, las entidades estatales, centros privados de investigación.

2.2.5. Sostenibilidad Ambiental

Como los encargados de llevar a cabo planes y programas de desarrollo local son los gobiernos seccionales este eje debe ser capaz de crear políticas multidireccionales para lograr un manejo ambiental que genere una práctica permanente de un manejo de recursos naturales sean

aprovechados de manera racional. (PLANDETUR, 2020). El Código Orgánico de Organización Territorial, Autonomía y Descentralización (COOTAD), es el organismo encargado de regir a los gobiernos seccionales y de direccionar de manera sostenible que los mismos ejecuten planes de desarrollo sin comprometer las fuentes de los recursos naturales que ponga en riesgo las generaciones futuras.

Para autores como (Vilches, 2007, págs. 8-12) el término sostenibilidad y ambiente mantienen relación directa que no puede ser tratada por separado debido a la continua degradación que sufre el medio ambiente, lo que busca es el establecimiento de un puente entre la especie humana y los demás seres vivos cortando de raíz en antropocentrismo y de esta manera conservarlo para las generaciones futuras.

2.2.6. Tecnificación Agrícola

2.2.6.1. Técnicas de Manejo de Cultivos

Para (Colimas, 2012), la buena práctica de una agricultura debe ser beneficiosa para todos los recursos que se ven involucrados en ella (Recurso humano, tecnológico y ambiental), en donde la constante principal es la conservación máxima del suelo de cultivo para que no se vuelva poco productivo; estableciendo técnicas de manejo de cultivos que permitan el uso racional de insumos mejorando su estructura y garantizando una óptima productividad.

Según la FAO (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura), advierte una tecnificación de conserva y mejora de un uso eficiente de los recursos (agua y suelo), mediante actividades integradas que garanticen la sustentabilidad de las mismas.

Las técnicas en el manejo de cultivos para (Vega), proporciona a los agricultores la flexibilidad necesaria para producir mediante un enfoque de manejo y control integrado en los cultivos, dándoles sistemas de producción sostenibles que garanticen la conservación de los suelos, un desarrollo personal y local y sobretodo que se incorpore tecnologías apropiadas para producir más y mejor.

La implementación de este proceso por lo general sugiere que se lleve a cabo bajo la coordinación de una empresa denominada “Asociación de Productores” de característica familiar y que forman parte del sector. El objetivo principal de esta asociación es reducir significativamente la degradación ambiental, las pérdidas de cultivos y los fracasos en las cosechas. La metodología aplicada debe contener las siguientes acciones:

- Programación y preparación de suelos: mediante un cronograma detallado se establecen las siembras para evitar plagas y enfermedades. Ejemplo rotación de cultivos. Se realiza la preparación (Prácticas culturales) con la limpieza de malas hierbas que pueden afectar la producción. En algunos casos se puede solicitar asistencia a organismos encargados para realizar análisis de suelos.
- Producción y conservación de especies nativas (semilleros): se lo realiza para la conservación de especies nativas que puedan soportar los ataques de plagas y enfermedades.
- Siembras: cuyo objetivo es conocer y acceder a tecnologías que les permita un buen desarrollo, crecimiento y buena cosecha de los productos.
- Riego: lo óptimo sería considerar sistemas de riego por aspersión, para evitar la erosión de los suelos y evitar el desperdicio de los recursos hídricos.
- Fertilización: en las prácticas actuales no se lo realiza con dosificación, es por ello que se pretende instruir el uso de las buenas prácticas agrícolas.
- Control de plagas y enfermedades: se debe regular el uso de pesticidas que en la mayoría de los casos es de alta toxicidad. La mejor manera de controlar las plagas es la rotación de cultivos.
- Eliminación de cultivos: algunos productores dejan plantas y cultivos de siembra anteriores para aprovechar lo que proporciona la tierra, ese puede convertirse en un problema plagas y enfermedades.
- Ambiental: Es una actividad de gran importancia la conservación de los suelos.

Así también el (Ministerio de Agricultura, 2011), mediante una “Campaña de Buenas Prácticas Agrícolas”, busca brindar apoyo y especificaciones técnicas que permitan la innovación tecnológica en los cultivos de la zona para mejorar su productividad y competitividad. La aplicación y uso de las buenas prácticas agrícolas, que es el objetivo del gobierno de Chile, encamina acciones a la producción primaria que parte desde la limpieza y preparación de suelos para minimizar y garantizar la sustentabilidad del medio ambiente y garantizar el bienestar de los productores, para ello se deberá contar con el compromiso del agricultor para que implemente BPA (Buenas Prácticas Agrícolas), que ha tenido muy buenos resultados en la Unión Europea y Turquía, hasta el establecimiento de referentes como documentación y registros (libro de técnicas de cultivo) de las siembras y cosechas anteriores.

2.2.6.2. Planificación de Cultivos

Para el especialista (Guanche, 2010), se debe entender que la planificación es un instrumento de trabajo que permite detectar debilidades y amenazas que manejadas con experiencia y condiciones sostenibles permitirá ampliar la oferta y cuidará los suelos para que incremente la

productividad. Esta herramienta permite manejar variables de cambio constante (condiciones climáticas, condiciones de agua o suelo), para aprovechar ventajas tales: supervisión del recurso humano, sistematiza el uso del terreno, innovación tecnológica, correcta utilización de químicos, permite gestionar de manera eficiente los gastos y los ingresos, evita excedente de producción, etc., es decir permitirá alcanzar metas y objetivos de corto y mediano plazo.

2.2.6.3. Labores Culturales

Para (Ministerio de Agricultura, 2011) son cuidados que necesitan los cultivos desde la siembra hasta la cosecha para garantizar que los trabajos se realicen bajo condiciones óptimas. Entre las tareas tenemos:

- Descortezado: consiste en pasar un rastrillo suave para la romper la capa dura que se forma por efecto de las lluvias o el riego.
- Controlar el crecimiento de malezas: mediante procedimientos químicos o mecánicos se los debe realizar para que la tierra esté suelta y se oxigene.
- Riego: facilitan el crecimiento de los cultivos y se lo puede llevar a cabo por varios métodos dependiendo de las condiciones del terreno. Esta es la tarea más beneficiosa para la producción.
- Aporque: permite cubrir de tierra las raíces de algunas plantas (maíz, papa, frutilla), para facilitar el riego.
- Raleo: consiste en entresacar las matas cuando la siembra es muy densa, este proceso se lo puede realizar con la mano.
- Blanqueo: consiste en evitar que la luz del sol llegue a algunas partes de la planta por lo general se lo hace a las hortalizas.
- Tutorado: permite que el fruto no toque el suelo se lo hace a las hortalizas y facilita el crecimiento. El tutor es colocado al lado de cada planta.

Características Nutricionales de las Hortalizas (Valor Nutritivo)

Según la Investigación realizada por la Universidad de México (UNAM), las hortalizas poseen un elevado aporte nutricional al cuerpo humano ya que según su variedad y composición química pueden aportar al organismo un alto contenido de energía natural, por este motivo la ingesta de este nutriente contribuye a hidratar al organismo por su alto contenido de agua que le permite al mismo eliminar toxinas de manera natural (depuración del organismo), su aporte calórico es entre 20 y 40 calorías por cada 100 gramos debido a la cantidad reducida de hidratos de carbono, calorías y grasas (Rozano, Carolina, Acosta, & etal, 2004).

En el caso específico de la papa según un estudio realizado por el Instituto Nacional de Investigación Agropecuaria (INIAP), contiene un aporte del 26% del requerimiento de cobre; del 17 al 18% de hierro, potasio y fósforo y entre el 13 al 15% de manganeso, zinc y magnesio y una alta contribución del 50% de vitamina C. Dada la importancia nutricional y el contenido de antioxidantes que ayudan a prevenir enfermedades cardiovasculares, diabetes, cáncer y pérdida de la visión.

2.2.7. Proyecto de Factibilidad

- **Estudio de Factibilidad**

Para (Miranda, 2005) es una herramienta para la toma de decisiones que orienta en la fase pre-operativa del proyecto y que sirve para medir el éxito o fracaso del mismo. Los objetivos del estudio de factibilidad son:

- Determinación de la existencia de un mercado potencial o demanda insatisfecha para llevar a cabo un proyecto.
- Analizar la disponibilidad de recursos humanos, materiales y económicos demostrando la existencia de una viabilidad técnica.
- Corroborar que existen ventajas financieras, económicas, sociales y ambientales para la asignación de recursos al proyecto.

- **Componentes**

Debido a la naturaleza del proyecto y al enfoque del mismo la metodología según (Mete, 2014) de los componentes del estudio de factibilidad son: estudio de mercado: en la cual se establece la existencia de un demanda que justifique la puesta en marcha del proyecto dentro de un tiempo determinado. Estudio técnico: cuyo objetivo es la de proveer la información cuantificada de inversiones y costos en los que se incurrirá en el proyecto. Estudio financiero: esta parte es la encargada de sistematizar, ordenar la información de tipo monetario en las fases anteriores; elaboración de análisis de datos de la evaluación del proyecto; evaluar la rentabilidad del proyecto.

2.3. MARCO CONCEPTUAL

Asociación: se define como una relación establecida entre personas, ideas o prácticas con el fin de establecer o llegar a obtener objetivos en común.

COOTAD: Código Orgánico de Organización Territorial, Autonomía y Descentralización.

Comunidad: Grupo social que se desarrolla bajo ciertas reglas y condiciones

Demanda: el requerimiento en total cuantía de los bienes o servicios que pueden ser adquiridos en el mercado.

Demanda Insatisfecha: es aquella demanda que está disponible en el mercado es decir no ha sido cubierta y que al menos con un proyecto puede ser satisfecha en su totalidad o en parte.

Desarrollo Local: es la relación entre un crecimiento económico y un impulso de los sectores productivos de un sector para mejorar las condiciones de vida.

Economía popular y solidaria: (EPS), sinónimo de la Ley de Economía Popular y Solidaria (LOEPS), definiéndola como una forma de organización donde todos sus integrantes planifican y llevan a cabo procesos de producción y comercialización sea en forma individual o colectiva mediante las relaciones fundadas en solidaridad, reciprocidad e igualdad de condiciones. De igual manera incentivar las prácticas de economía popular y solidaria con los demás sectores del Estado.

Entorno Socioeconómico: Se define a una serie de estudios que permite conocer el entorno económico y social de un actor o grupo de actores dentro de una organización.

Estrategia: Es un plan ideado o un conjunto de acciones a implementar en un contexto de diversa índole que permita cambiar la situación por la que atraviesa determinada persona u organización.

Fertilizante: sustancia que se emplea para mejorar la calidad de la tierra y facilitar la siembra y cosecha de una producción.

Oferta: la cantidad de bienes o servicios que los productores venden bajo las exigencias de ciertas condiciones.

Organización: es la unión de personas que se unen, planifican y deciden llevar a cabo planes de acción para conseguir un objetivo.

Papas: pertenece a la familia de las hortalizas específicamente de las solanáceas, originaria de la región del sur del Perú y noroeste de Bolivia. Posee una gran variedad de propiedades y aportes nutricionales que ayudan a prevenir enfermedades y complementar una vida saludable.

Pobreza: se considera como la carencia de algo necesario para vivir.

Población Participativa: se define como una expresión que le permite aportar al pueblo su perspectiva para alcanzar un desarrollo endógeno.

Planificación Estratégica Local: se entiende como un proceso de racionalización de los recursos disponibles con el objeto de producir y administrar recurso.

Producción Agrícola: es el resultado de las prácticas agrícolas en un ámbito económico para obtener beneficios.

Programa: planificación de actividades que se van a realizar en determinada situación a resolver (para satisfacer una necesidad).

Proyecto: conjunto de recursos necesarios coordinados (humano, material y económico) que persiguen el bienestar común.

Recurso: conjunto de elementos disponibles para satisfacer una necesidad.

Socioeconómico: Relativo a los factores sociales y económicos.

Sostenibilidad: que se puede mantener durante largo tiempo sin agotar los recursos o causar grave daño al medio ambiente.

Territorio: pedazo de suelo o superficie terrestre perteneciente a una región, provincia o nación.

Factibilidad: se relaciona con la disponibilidad requerida de recursos, que son necesarios para cumplir objetivos y metas de un proyecto.

Tecnificación: a una actividad determinada es la adopción de recursos técnicos para mejorarla o en su defecto modernizarla.

Viabilidad: toma referencia a la probabilidad de llevar a cabo o no el cumplimiento de metas y objetivos de un plan.

CAPÍTULO III

3. MARCO METODOLÓGICO

3.1. TIPO Y DISEÑO DE INVESTIGACIÓN

La presente investigación es de tipo no experimental ya que las variables estudiadas en la misma no serán manipuladas por lo que los resultados obtenidos no se ajustan a la situación actual, pero de implementarse la propuesta sería los posibles resultados a identificar.

La investigación es de campo ya que mediante la observación directa se puede analizar la situación actual y mediante la obtención de los resultados en la investigación se puedan mitigar o reducir las falencias detectadas.

El diseño de la propuesta será transversal, ya que estará basada en la observación y detalle del comportamiento de la población objeto de nuestro estudio y de esta manera se puede evaluar los efectos positivos y negativos del estudio.

3.2. MÉTODOS DE INVESTIGACIÓN

Para la propuesta se utilizará en método inductivo ya que este emplea la observación directa de los fenómenos y la experimentación de las relaciones que estudiadas existentes entre ellos. Otra de las herramientas será el método descriptivo ya que con la información obtenida de los hechos y fenómenos se los analizará e interpretará de manera imparcial.

La revisión bibliográfica especializada proporcionará una información científica relevante a nuestra investigación. También se utilizará el método empírico.

3.3. ENFOQUE DE LA INVESTIGACIÓN

El enfoque de la propuesta será cualitativo, al describir las cualidades del fenómeno estudiado y se complementa con un direccionamiento estratégico para la comunidad defina y planifique un conjunto de estrategias.

También cuantitativo porque se determinará y proyectará los resultados numéricos obtenidos en la investigación.

3.4. ALCANCE DE LA INVESTIGACIÓN

La presente investigación consta de un estudio descriptivo ya que al contar con una información detallada del fenómeno se puede dimensionar su alcance. (Exactitud de variables).

3.5. POBLACIÓN DE ESTUDIO

Para identificar las condiciones económicas, la primera población objeto de estudio está directamente enfocada 84 en las familias del sector de Tzalaron que se dedican en su totalidad a la agricultura. Por otra parte, para obtener información de demanda potencial, la segunda población la conforman 189 restaurantes y locales de comida rápida registrados en la Catastro Oficial de GADMC-Riobamba 2018.

3.6. TÉCNICAS DE RECOLECCIÓN DE DATOS

- Observación directa: mediante las visitas continuas a la comunidad se podrá evaluar las prácticas agrícolas que realizan actualmente para analizar la información obtenida (Anexo 1).
- Al realizar encuestas a las familias de la comunidad de Tzalaron permitirá comprender las causas de bajo desarrollo, que permitirá diseñar las estrategias de buenas prácticas agrícolas para conseguir un desenvolvimiento sostenible de la gente del sector (Anexo 2). De igual manera al encuestar a los establecimientos de comida rápida se podrá cuantificar una posible demanda y diseñar estrategias de venta. (Anexo 3)
- Entrevista con las autoridades y miembros de la junta parroquial para establecer el alcance de la ley hacia las buenas prácticas agrícolas (Anexo 4).

3.7. INSTRUMENTOS DE RECOLECCIÓN DE DATOS

Se realizará los cuestionarios para la ejecución de encuestas a las cabezas de familias de la comunidad y los propietarios de restaurantes y locales de comida rápida de la ciudad de Riobamba ficha de observación para identificar las actuales prácticas agrícolas de la zona y el guion de entrevistas dirigido al presidente de la junta parroquial.

3.8. HIPÓTESIS

HIPÓTESIS GENERAL

El Proyecto para la tecnificación en la producción de papas es viable para contribuir con el mejoramiento de las condiciones económicas de los habitantes en la comunidad de Tzalaron.

3.9. IDENTIFICACIÓN DE VARIABLES

Variable Independiente

Proyecto para la tecnificación de la producción de papas en la comunidad de Tzalaron.

Variable Dependiente

Condiciones económicas.

3.9.1. Operacionalización de las variables

Tabla 1-3: Matriz de operacionalización de las variables

VARIABLES	DEFINICIÓN	INDICADORES
VARIABLE INDEPENDIENTE		
TECNIFICACIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA EN LA COMUNIDAD DE TZALARON	Le proporciona un valor agregado a la producción a través de la modernización y mejora en la calidad del cultivo, tiene una interrelación entre la sostenibilidad y los factores económicos evidenciando el incremento de la productividad y reduciendo gastos a mediano y largo plazo, en función económica, cultural, tecnológica y ambiental.	Diagnóstico Comunitario de la situación actual mediante fichas de observación. Porcentaje de agricultores que participen del proyecto. Nivel de Tecnificación Agrícola. Nivel de Aplicación de Buenas Prácticas Agrícolas y Ambientales.
VARIABLE DEPENDIENTE		
CONDICIONES ECONÓMICAS	Es una relación entre un crecimiento económico y un impulso de los sectores productivos de un sector para mejorar las condiciones de vida.	Ingresos Per cápita. Ingreso Mensual.

Elaborado por: Verónica Miranda. 2019

3.10. PROCESAMIENTO Y ANÁLISIS DE RESULTADOS

Una vez levantada la información utilizando los instrumentos de investigación diseñados se ha procedido a validar los resultados, tabular y hacer el análisis correspondiente, separando la información para presentarla de acuerdo a los dos cuestionarios aplicados:

3.10.1 Encuestas aplicadas a los pobladores de Tzalaron.

a) Sexo de la población.

Tabla 2-3: Sexo de la población

Variable	Resultado
Masculino	33
Femenino	51
Total	84

Elaborado por: Verónica Miranda. 2019

Análisis e interpretación:

Del 100% de personas encuestadas el 61,0% de la población es representante del género femenino, mientras que el 39,0% son del género masculino.

Lo que puede evidenciar es que más del 50% de la población son mujeres que su trabajo se fundamenta en el que hacer doméstico y al mismo tiempo mantiene las actividades agrícolas mientras que los hombres han emigrado a las grandes ciudades en busca de mejores ingresos económicos.

1.) ¿Cuál es su ingreso mensual?

Tabla 1-3: Ingreso Mensual

Variable	Resultados	Porcentaje
De \$0.00 A \$375.00 (Anexo 3)	84	100%
De \$376.00 A \$707.00	0	-
Más de \$708.00	0	-
Total	84	100%

Fuente: Datos del anexo B

Elaborado: Verónica Miranda. 2019

Análisis e interpretación:

Al cuestionarles sobre el ingreso que perciben producto de la actividad agrícola el 100,0% afirma tener un ingreso de \$0,00 a \$ 375,00; las otras opciones no las contemplan. Se evidencia que el ingreso económico de la población es menor al sueldo básico.

2.) ¿Posee acceso a Servicios Básicos?

Tabla 2-3: Acceso a Servicios Básicos

Variable	Resultado	Porcentaje
Si	0	-
No	84	100%
Total	84	100%

Fuente: Datos del anexo B

Elaborado por: Verónica Miranda. 2019

Análisis e interpretación:

El 100% de la población confirma que no posee servicios básicos en su hogar. Esta afirmación es producto de la ausencia de interés por parte de las autoridades para facilitar el acceso de agua potable a la zona, al igual que del alumbrado eléctrico en algunas zonas aun no cubre esta necesidad y el servicio de teléfono es considerado como un lujo en la zona.

3.) ¿De qué manera realiza las prácticas agrícolas?

Tabla 3-3. Prácticas Agrícolas

Variable	Resultado	Porcentaje
Sin asesoramiento técnico	84	100%
Con asesoramiento técnico	0	-
Total	84	100%

Elaborado por: Verónica Miranda. 2019

Análisis e Interpretación:

Al interrogarles acerca de su forma de realizar las actividades agrícolas el 100,0% de personas afirman que efectúan esta actividad sin asesoramiento técnico y que su proceder se basa en las enseñanzas de sus ancestros o de la costumbre que existe en la zona.

4.) ¿De su producción cuantas veces cosecha al año?

Tabla 4-3: Número de cosechas al año

Variable	Resultados	Porcentaje
Una	84	100%
Dos	0	-
Tres	0	-
Especifique el número	0	-
Total	84	100%

Elaborado por: Verónica Miranda. 2019

Análisis e interpretación:

Una de las interrogantes planteadas es el número de veces que cosechan en el año los pobladores, donde el 100,0% afirman que solo logran cosechar una vez en todo el año, debido a que su producción es lenta o a los contratiempos del clima o la inexistencia de control de plagas en la zona. Lo que provoca que una cosecha de estropee o a su vez solo sirva para salvar la semilla de la misma.

5.) ¿Cuál es el valor invertido para cada período de cosecha? Valor en dólares:

Tabla 5-3: Valor invertido en cosechas

Variable	Resultado	Porcentaje
DE \$0.00 A \$50.00	76	90,47%
DE \$51.00 A \$100.00	8	9,53%
DE \$100.00 A \$150.00	0	-
MAS DE \$150.00	0	-
Total	84	100%

Elaborado por: Verónica Miranda. 2019

Análisis e interpretación:

Para identificar las falencias en la zona se le pregunto acerca del valor de inversión que realizan para iniciar la actividad agrícola, donde el 90,0% afirman que invierten de \$ 0,00 a \$50,00 por el temor a perder totalmente el dinero que poseen en las cosechas, mientras que solo un 10,0% invierte de \$51,00 a \$ 100,00 pero esta decisión radica en el tamaño de sus terrenos pero no en el interés de obtener una mejor cosecha. Ya que de poder invertir menos lo harían para disminuir el riesgo de pérdida que mantienen en la comunidad.

6.) ¿Estaría Ud. Dispuesto a acudir a un Programa de Capacitación sobre Buenas Prácticas Agrícolas y conservación de suelos?

Tabla 6-3: Capacitación sobre Buenas Prácticas

Variable	Resultados	Porcentaje
Si	84	100%
No	0	-
Total	84	100%

Elaborado por: Verónica Miranda. 2019

Análisis e interpretación:

El 100,0% de las personas encuestadas están interesadas en asistir a las capacitaciones con temáticas referentes a la tecnificación agrícola, ya que su mayoría desean mejorar sus ingresos económicos producto de esta actividad. Dando a conocer la necesidad del tema en la comunidad, con el propósito de mejorar la calidad del producto de la zona para que sea de mayor competitividad en el mercado local o provincial.

7.) ¿Estaría Ud. Dispuesto a implementar un Programa de Capacitación sobre Buenas Prácticas Agrícolas y conservación de suelos que mejorara su cosecha?

Tabla 9-3: Implementación de buenas prácticas agrícolas

Variabes	Resultados	Porcentaje
Si	84	100%
No	0	-
Total	84	100%

Elaborado por: Verónica Miranda. 2019

Análisis e interpretación:

El 100,0% de los encuestados están dispuestos en implementar un programa de capacitación sobre Buenas Prácticas Agrícolas y conservación de suelos que mejorara su cosecha. Por el alto grado de interés se identifica que es un tema de mucha importancia y trascendencia para sus pobladores como para las autoridades que desean ayudar en el tema pero no lo han logrado por falta de conocimiento en dichos temas.

8.) ¿Cuáles son los productos que usted cultiva?

Tabla 7-3: Productos cultivados

Variables	Resultados	Porcentaje
Cebolla Blanca	6	3%
Papa	63	34%
Nabo	0	-
Haba	11	6%
Mellico	4	2%
Avena (Pasto)	39	21%
Quinoa	18	10%
Oca	7	4%
Cebada	37	20%
Total	185	100%

Elaborado por: Verónica Miranda. 2019

Análisis e interpretación:

Para identificar los productos agrícolas se les interrogó a los pobladores que productos agrícolas cultivaban obteniendo que el 34,0% de cultiva papas, el 21,0% labora avena (pasto), mientras que el 20,0% siembra nabo y los productos menos cultivados van entre la quinua 10,0%, haba el 6,0%, 4,0% oca, 3,0% cebolla blanca y el 2,0% el mellico.

Esta interrogante brinda la información necesaria para identificar cuáles son los productos con mayor interés en cultivar o cuáles son los más apetecidos por el mercado y así estimar cuales son las mejores estrategias en las tecnificación a realizar.

9.) ¿Realiza usted prácticas de conservación del suelo?

Tabla 8-3: Conservación de suelo

Variable	Resultado	Porcentaje
Si	0	0%
No	84	100%
Total	84	100%

Elaborado por: Verónica Miranda. 2019

Análisis e interpretación:

Para medir el interés y preocupación por la conservación del suelo se les interrogo si desean practicar estrategias en pro de este enunciado y el 100,0% afirmo su interés, con la firme idea que si no cuidan su terreno no tendrán en el futuro tierra donde cultivar y sus futuras generaciones heredaran tierra árida.

10.) ¿Realiza usted prácticas ambientales?

Tabla 9-3: Prácticas ambientales

Variable	Resultado	Porcentaje
Si	0	0%
No	84	100%
Total	84	100%

Elaborado por: Verónica Miranda. 2019

Análisis e interpretación:

Las prácticas ambientales es de suma importancia en un proyecto de desarrollo por lo que la interrogante va en función de identificar su interés y conocimiento en este tema. A lo que el 100,0% de los encuestados estaban muy interesados en conocer e identificar las estrategias más idóneas en el tema para implementar en su actividad agrícola.

11.) ¿Cree usted que al tecnificar la producción logrará mejorar?

Tabla 10-3: Aspectos a mejorar

Variable	Resultado	Porcentaje
Ingresos Económicos	4	5%
Calidad de Vida	77	91%
Medio ambiente	3	4%
Total	84	100%

Elaborado por: Verónica Miranda. 2019

Análisis e interpretación:

Gran parte de las familias en donde se aplicará el proyecto sostienen que el aspecto más importante a mejorar será la calidad de vida, ya que tendrán mejores oportunidades para acceder a servicios y/o productos.

12.) ¿Con la producción del proyecto, señale los beneficios que representan?

Tabla 11-3: Beneficios que representan

Variable	Resultado	Porcentaje
Beneficios Económicos	4	5%
Mejora en la calidad de Vida	77	91%
Beneficios Medio ambientales	3	4%
Total	84	100%

Elaborado por: Verónica Miranda. 2019

Análisis e interpretación:

Siendo consecuente con la interrogante anterior, los principales beneficios que pretenden obtener las familias de la comunidad, se centran en la mejorar de la calidad de vida, a pesar de que pueden mejorar los ingresos económicos del sector, para las familias lo más importante es obtener beneficios sociales.

12.1) ¿Sus ingresos serán mayores \$100,00, con la ejecución del proyecto?

Tabla 12-3: Ingresos serán mayores \$100,00

Variable	Resultado	Porcentaje
Si	84	100%
No	0	-
Total	84	100%

Elaborado por: Verónica Miranda. 2019

Análisis e interpretación:

Actualmente el 100% de los pobladores siente que el ingreso económico va a ser mayores a \$100,00; ya que la mayoría de los involucrados no cuentan con un ingreso mayor a \$100,00, generando así un pequeño progreso en la satisfacción de sus necesidades.

13. ¿Está dispuesto a aplicar la tecnificación de cultivos hortalizas en sus costumbres agrícolas?

Tabla 13-3: Desea aplicar la tecnificación en sus cultivos

Variable	Resultado	Porcentaje
Si	84	100%
No	0	-
Total	84	100%

Elaborado por: Verónica Miranda. 2019

Análisis e interpretación:

El 100% de los encuestados y participantes directos del proyecto están dispuestos en aplicar la tecnificación en sus cultivos para mejorar sus cosechas y así también sus ingresos económicos, ya que comprender los beneficios que percibirán al ejecutar el proyecto.

14. ¿Está dispuesto cuidar el medio ambiente, en sus prácticas agrícolas en el proyecto?

Tabla 14-3: Desea cuidar el medio ambiente en sus cultivos

Variable	Resultado	Porcentaje
Si	11	15%
No	73	85%
Total	84	100%

Elaborado por: Verónica Miranda. 2019

Análisis e interpretación:

Al cuestionarles acerca del cuidado del medio ambiente los involucrados muestran escaso interés, siendo apenas el 15% si desean cuidar el medio ambiente y el 85% no está interesado en este tema pero tampoco lo descarta.

3.10.2. Encuesta dirigida a los Restaurantes y Locales de Comida Rápida de la ciudad de Riobamba.

Para determinar la demanda actual de quintales de papas se realizó un estudio de mercado mediante la realización de encuestas dirigidos a los restaurantes y locales de comida rápida de la ciudad de Riobamba que constan en el catastro oficial del GAGMC-Riobamba 2018 (Anexo 3). Se determinó que el número de encuestas a los propietarios de los locales es de 189 en su totalidad.

Se fijó los siguientes resultados luego de tabular cada una de las preguntas y se analizará los resultados que arroja la investigación cuantitativa sobre la adquisición de papa súper chola para el giro normal de los negocios encuestados.

1. Su restaurante proporciona el servicio de:

Tabla 15-3: Servicios que proporciona en su restaurante

Variable	Resultado	Porcentaje
Almuerzos	160	84,66%
Meriendas	48	25,40%
Comida Rápida	65	34,39%
Platos a la carta	159	84,13%
Comida Típica	55	29,10%
Otros	0	0%

Elaborado por: Verónica Miranda. 2019

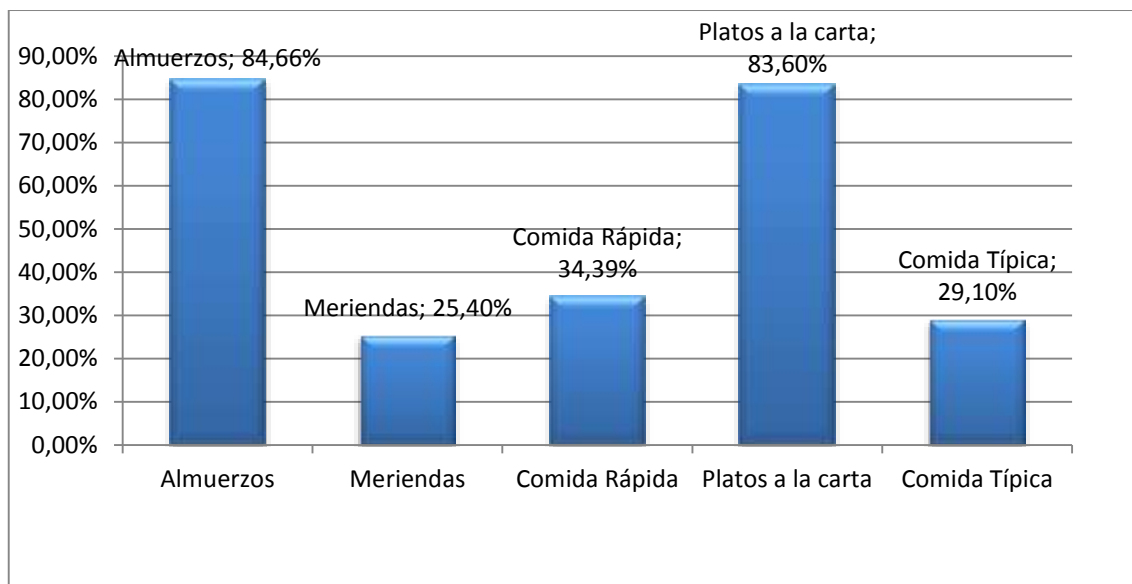


Figura 1-3: Servicios que brinda el establecimiento

Elaborado por: Verónica Mirandas. 2019

Análisis e Interpretación:

Al realizar el estudio de Mercado en la ciudad de Riobamba a los restaurantes y locales de comida rápida, se cuestionó la razón del giro de su negocio dando como resultado que entre almuerzos y platos a la carta en un 33% predomina, mientras que la comida rápida se definió en un 13%, la comida típica y meriendas en un 11 y 10% respectivamente.

2. En que lugar de la ciudad de Riobamba adquiere usted papas para su negocio?

Tabla 16-3: Donde adquiere papas para su negocio

Variable	Resultado	Porcentaje
Mercado Mayorista	189	100%
Mercado San Alfonso	15	7,94%
Mercado Santa Rosa	31	16,4%
Mercado San Francisco	10	5,29%
Mercado Dávalos	9	4,76%
Mercado La Condamine	4	2,12%
Otros	0	0,00%

Elaborado por: Verónica Mirandas. 2019

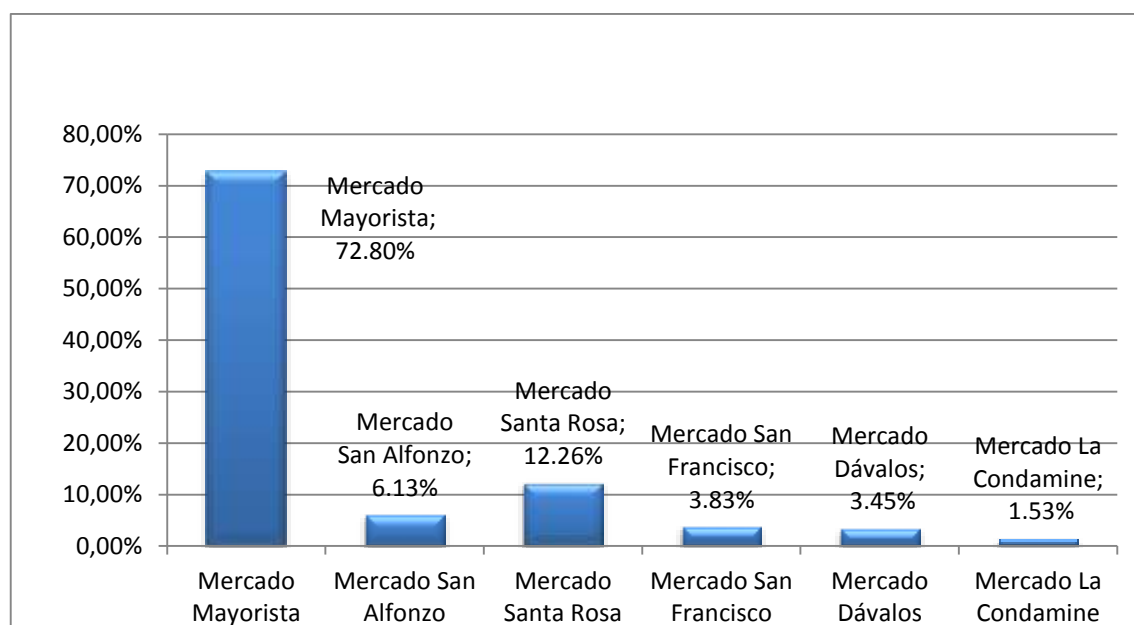


Figura 2-3: Lugar de preferencia de adquisición de papas

Elaborado por: Verónica Miranda. 2019

Análisis e Interpretación:

Se definió el lugar de preferencia para adquirir los suministros (papas) para el giro del negocio en los mercados de la ciudad concentrándose la compra en el mercado mayorista en un 73%, con papa proveniente mayormente de Ilapo y San Andrés (Guano), según propietarios y distribuidores de papa en la ciudad de Riobamba.

3. ¿Cuáles son los atributos que usted toma en cuenta al momento de adquirir papas?

Tabla 17-3: Atributos que considera en adquirir papas.

Variable	Resultado	Porcentaje
Tipo de Papa	189	100%
Precio	183	96,8%
Calidad	189	100%
Punto de Venta	108	57,14%
Sabor	189	100%
Otros	0	0,00%

Elaborado por: Verónica Miranda. 2019

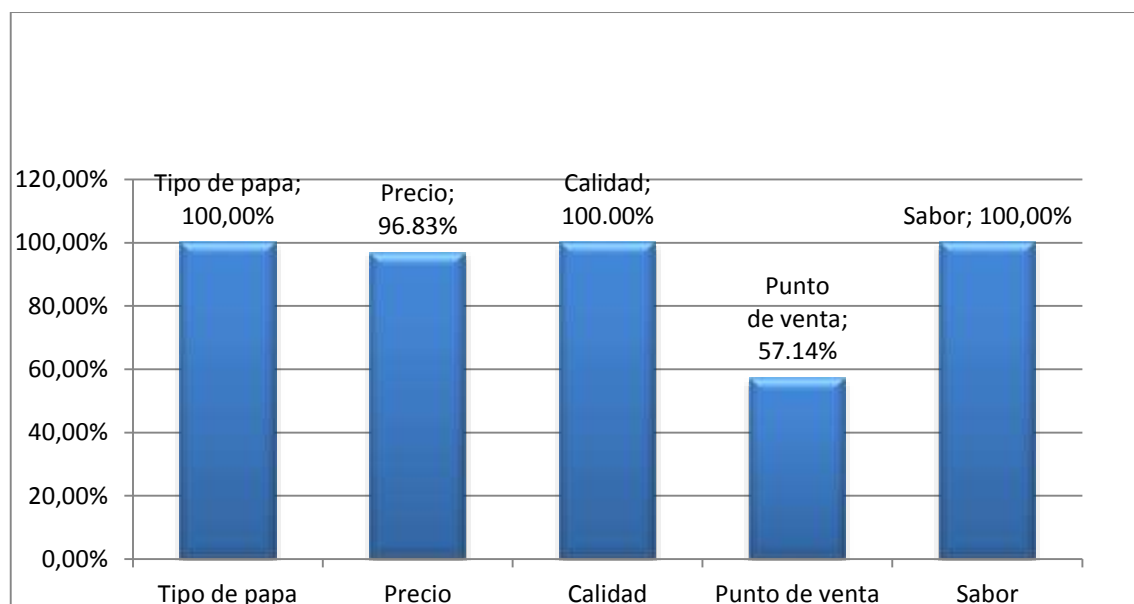


Figura 3-3: Los atributos buscados al momento de adquirir papas

Elaborado por: Verónica Miranda. 2019

Análisis e Interpretación:

Al momento de adquirir papas, el atributo más buscado es el tipo de papa en un 22%, de igual manera la calidad y el sabor. Mientras que el precio y el punto de venta es secundario al momento de comprar este suministro.

Se determina que el tipo de papa es importante y es escogida por sus características únicas que son beneficiosas para el giro del negocio.

4. Dentro de los suministros agrícolas que adquiere para brindar su servicios, el consumo de papas (qq) semanalmente es:

Tabla 18-3: Consumo de papa (qq) semanalmente

Variable	Resultado	Porcentaje
1 quintal	0	0,00%
2 quintales	0	0,00%
3 quintales	6	3,17%
4 quintales	51	26,98%
5 quintales	66	34,92%
21 quintales	3	1,59%
28 quintales	12	6,35%
35 quintales	23	12,17%
40 quintales	17	8,99%
45 quintales	5	2,65%
50 quintales	6	3,17%
TOTAL		100%

Elaborado por: Verónica Miranda. 2019

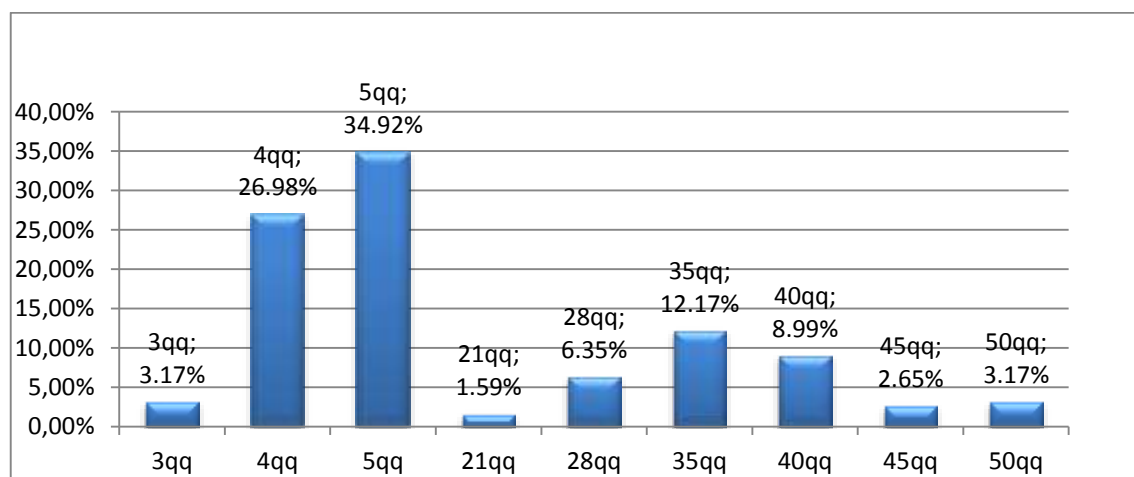


Figura 4-3: Promedio de consumo de papas (qq) por semana

Elaborado por: Verónica Miranda. 2019

Análisis e Interpretación:

Predomina en un 35% la compra de 5 quintales esto se da por la gran presencia de Restaurantes de la ciudad que limitan el consumo a quintales de papas por semana.

5. Cuál es el valor que paga actualmente por un quintal de papas

Tabla 19-3: Precio de los quintales de papas

Variable	Resultado	Porcentaje
\$7,00	6	3,17%
\$8,00	6	3,17%
\$9,00	16	8,47%
\$10,00	93	49,21%
\$11,00	44	23,28%
\$12,00	24	12,70%
TOTAL		100%

Elaborado por: Verónica Miranda. 2019

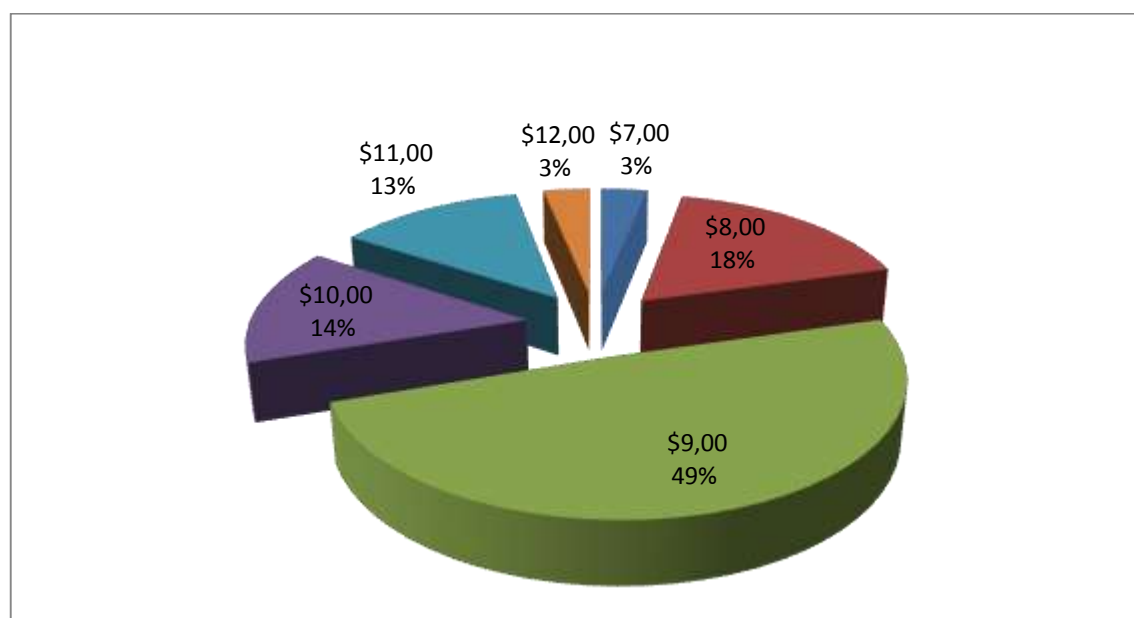


Figura 5-3: Promedio del precio actual del quintal de papas

Elaborado por: Verónica Miranda. 2019

Análisis e Interpretación:

Los Restaurantes y Locales de Comida Rápida adquieren mayormente a un valor de mercado actual de \$10 por quintal de papas estableciéndose en un 49%, mientras que valores superiores a ese se posicionan en porcentajes menores.

6. Para brindar su servicio de alimentación que variedad de papas prefiere.

Tabla 20: Variedad de papas que prefiere

Variable	Resultado	Porcentaje
Super Chola	189	100%
Chola	13	6,88%
Gabriela	11	5,82%
Cecilia-Leona	9	4,76%
María	10	5,29%
Unica	42	22,22%

Elaborado por: Verónica Miranda. 2019

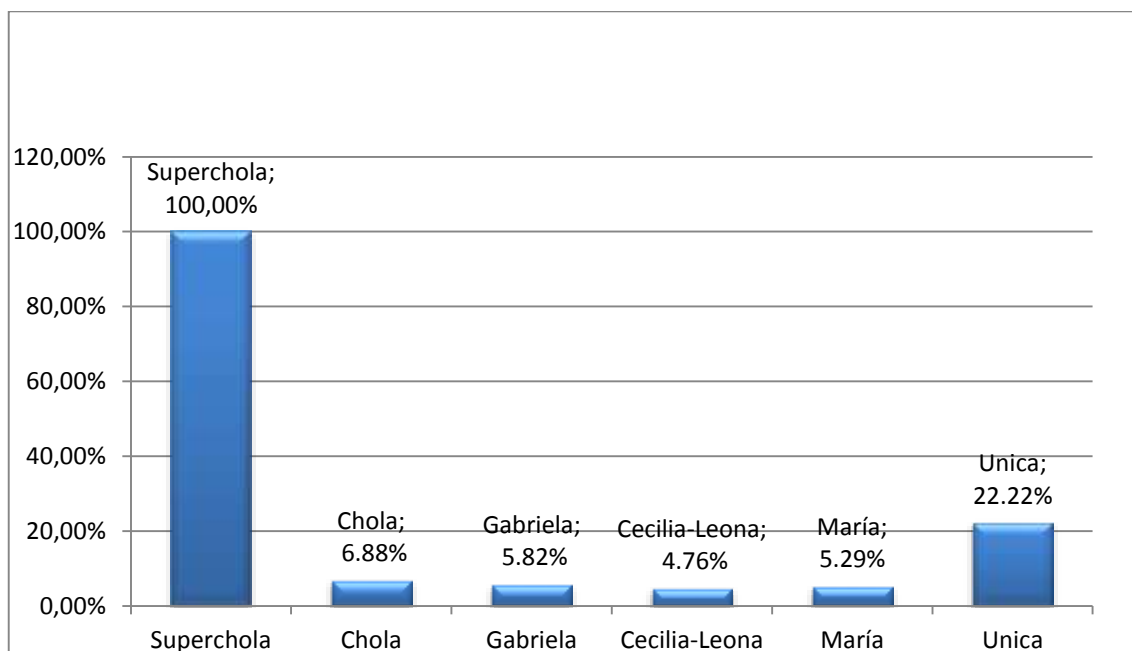


Figura 6-3: Variedad de papa que prefiere.

Elaborado por: Verónica Miranda. 2019

Análisis e Interpretación:

La Variedad de papa para los locales dedicados al servicio de alimentación es importante ya que debido a las características que poseen cada una de ellas determina la calidad y sabor. Los resultados demuestran que la preferencia es por la Variedad de Super Chola en un 100,00% mientras que las otras variedades fluctúan en un 22% a un 5 %.

7. Estaría dispuesto en adquirir entre sus suministros; papas cultivadas en la Provincia de Chimborazo.

Tabla 21-3: Adquirir papas de la provincia de Chimborazo.

Variable	Resultado	Porcentaje
Si	189	100%
No	0	0%
TOTAL		100%

Elaborado por: Verónica Miranda. 2019

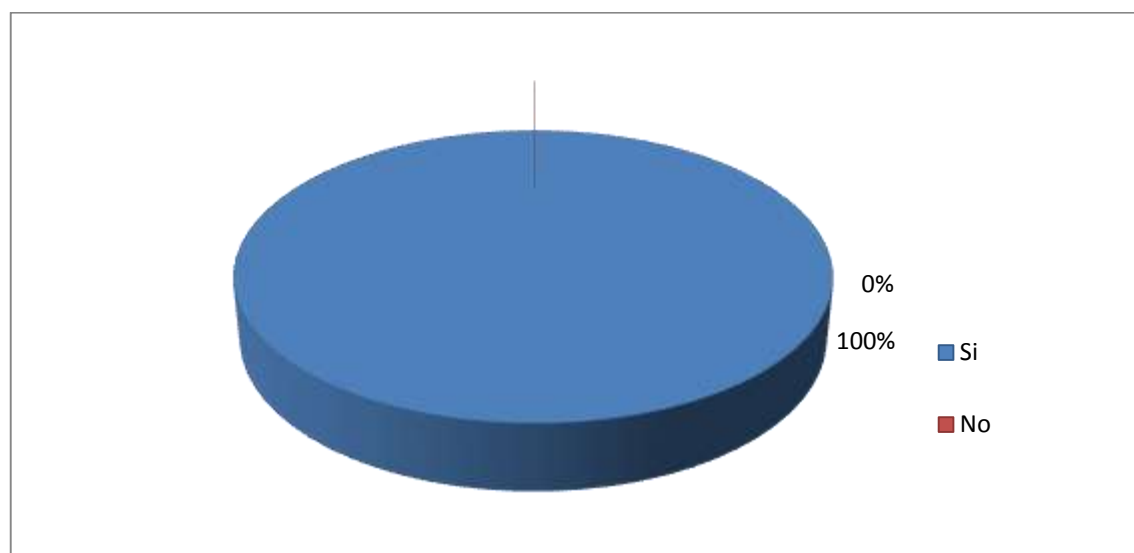


Figura 7-3: Desearía adquirir papas de la zona

Elaborado por: Verónica Miranda. 2019

Análisis e Interpretación:

Se determinó que la preferencia de los dueños de los locales es positiva ya que el 100% de los encuestados afirman que compran papas y de la zona y que estarían dispuestos a seguir haciéndolo.

8. Estaría dispuesto en adquirir entre sus suministros papas cultivadas en la zona con el servicio de prelavado

Tabla 22-3: Desea adquirir papas con el servicio de prelavado

Variable	Resultado	Porcentaje
Si	177	94,03%
No	12	5,97%
TOTAL		100%

Elaborado por: Verónica Miranda. 2019

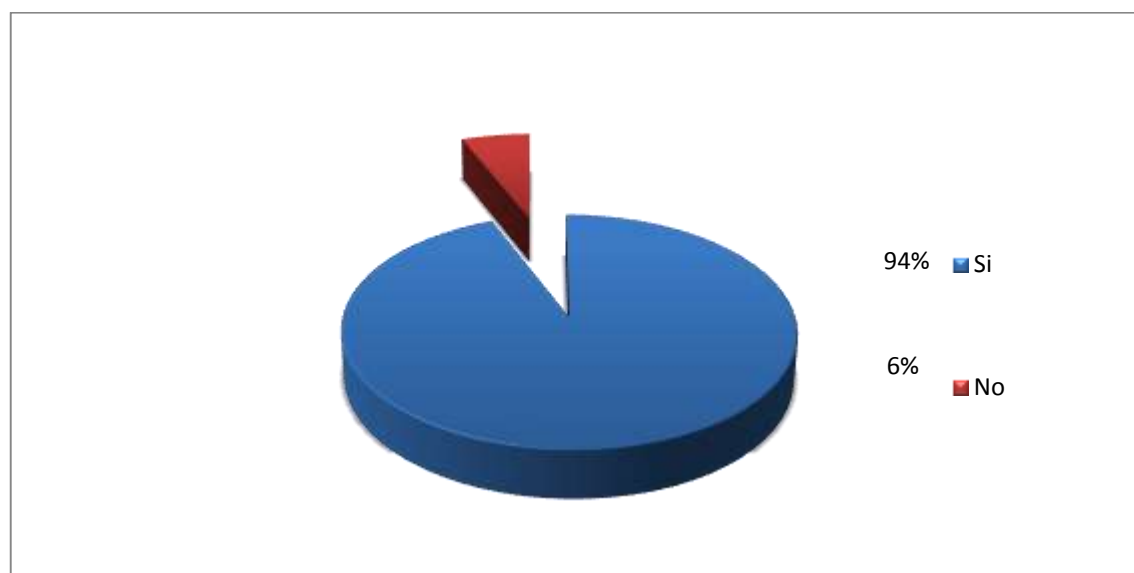


Figura 8-3: Adquisición de papas con el servicio de prelavado

Elaborado por: Verónica Miranda. 2019

Análisis e Interpretación:

El servicio de Prelavado de Papas que ofrece el proyecto tiene una aceptación del 94% .

9. Dentro de los servicios de la adquisición de papas, estaría dispuesto que sea entregado en su establecimiento?

Tabla 23-3: Estaría dispuesto en recibir sus compras en su establecimiento

Variable	Resultado	Porcentaje
Si	189	100%
No	0	0%
TOTAL		100%

Elaborado por: Verónica Miranda. 2019

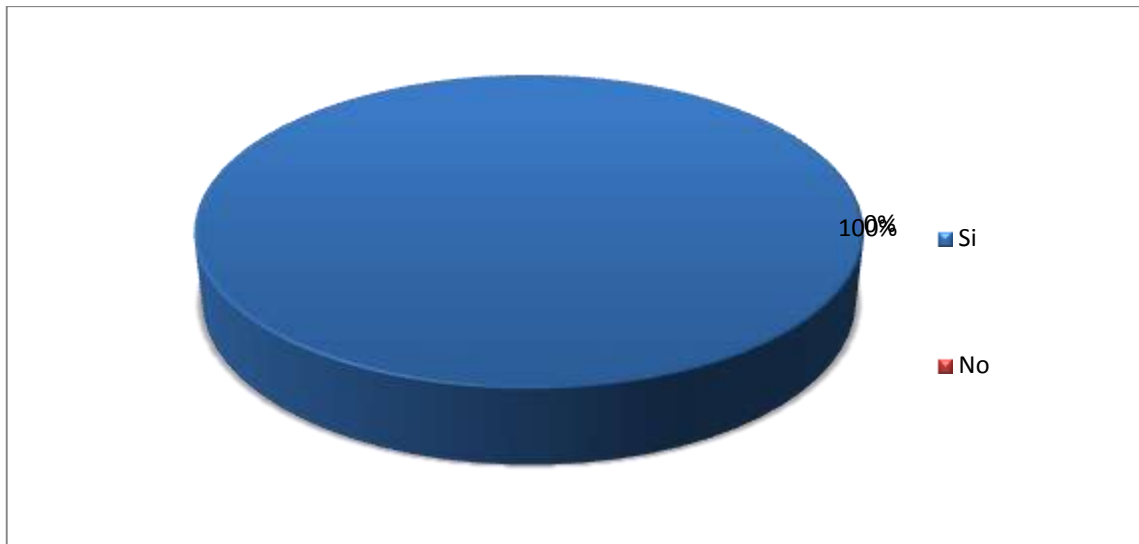


Figura 9-3: Desearía recibir su adquisición de sus compras

Elaborado por: Verónica Miranda. 2019

Análisis e Interpretación:

Al momento de consultar sobre el servicio de transporte y entrega a domicilio la aceptación fue del 100%.

10. Cuánto estaría dispuesto a pagar por un quintal de papa Super Chola más el servicio de prelavado y entrega a domicilio?

Tabla 24-3: Cuanto estaría dispuesto a pagar por quintal de papas

Variable	Resultado	Porcentaje
\$9,00	2	1,06%
\$10,00	3	1,59%
\$11,00	22	11,64%
\$12,00	29	15,34%
\$13,00	57	30,16%
\$14,00	59	31,22%
\$15,00	17	8,99%
TOTAL		100%

Elaborado por: Verónica Miranda. 2019

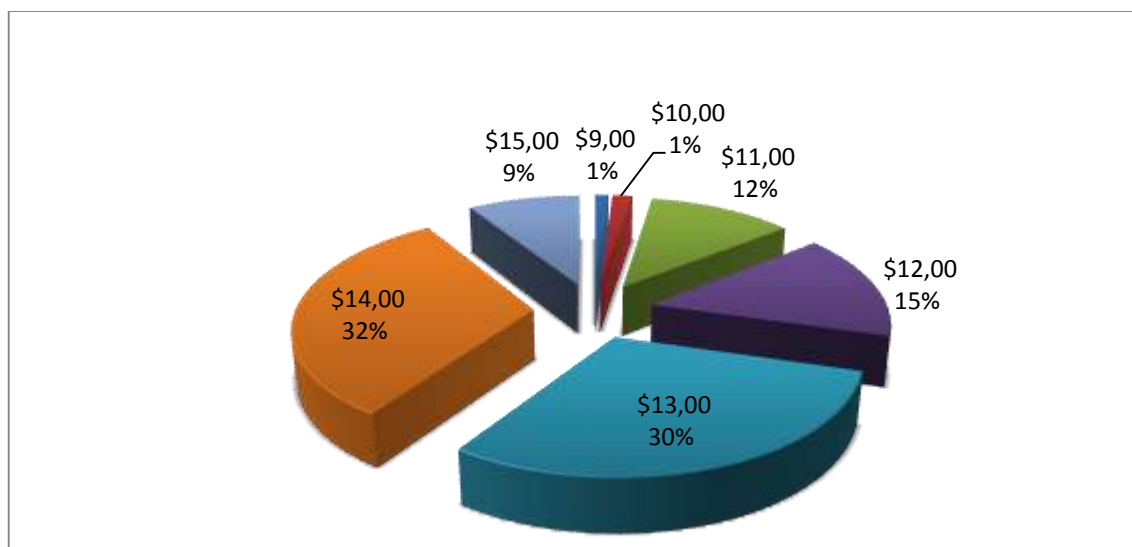


Figura 8-3: Promedio valor de pago por un quintal de papa super chola más servicio de prelavado y entrega a domicilio

Elaborado por: Verónica Miranda. 2019

Análisis e Interpretación

Se determinó que el 31% de los potenciales clientes están dispuestos a pagar por el servicio de prelavado y transporte un valor de 14 dólares. Mientras que los demás encuestados se muestran más definidos por valores menores al de la mayoría que fluctúan entre un 13 y 11 dólares.

CAPÍTULO IV

4. MARCO PROPÓSITIVO

4.1. VIABILIDAD DE MERCADO

4.1.1. Segmentación del mercado adquisitivo

Geografica: En la zona urbana de la ciudad de Riobamba, en los restaurantes y locales de comida rápida registrados en el catastro oficial.

Demografica: Se busca identificar restaurantes y locales de comida rápida con un flujo constante que demande al menos 4 quintales de papas semanal

PsicoFigura: De igual forma se busca identificar aquellos restaurantes y locales de comida rápida cuyos requerimientos mínimos de precio, calidad, necesidad del negocio, facilidad de acceso al producto y valor agregado se diferencie del mercado de papas en la ciudad.

Conductual: Dentro del análisis conductual del posible mercado potencial se identifican variables entre restaurantes y locales de comida rápida dentro de las cuales el principal es el consumo los restaurantes tienen un consumo menor de papas y necesitan una mayor variedad de papas por los platillos que preparan. Mientras que los locales de comida rápida el consumo de papas es elevado y se necesita que la materia prima (papas fritas) estén preparadas en menor tiempo en grandes proporciones y que la calidad de la papa permita brindar un servicio de óptimo.


4.1.2. Objetivo del estudio de mercado:

- Identificar los requerimientos mínimos de los propietarios de los restaurantes y locales de comida rápida con el propósito de ofrecer un producto que satisfaga sus necesidades.

4.1.2.1. Marketing Mix

- Producto

Tabla 1-4: Características del producto (papas por qq)

Nombre:	Super chola	
Origen	Esta variedad fue generada por el señor Germán Bastidas. Proviene de los cruzamientos realizados con las variedades (Curipamba negra x <i>Solanum demissum</i>) x (clon resistente con comida amarilla x chola seleccionada). Liberada en 1984.	
Características morfológicas	<ul style="list-style-type: none"> • Planta de crecimiento erecto, con numerosos tallos verdes con pigmentación púrpura, bien desarrollados y pubescentes. • Follaje frondoso de desarrollo rápido que cubre bien el terreno. • Hojas de color verde intenso, abiertas. Con tres pares de folíolos primarios, tres pares de folíolos secundarios y cinco pares de folíolos terciarios. • Flores de color morado. • Tubérculos con un período de reposo de 80 días. 	
Características agronómica	<ul style="list-style-type: none"> • Zona recomendada: zonas norte y centro del país, desde los 2800 a 3600 metros de altitud sobre el nivel del mar. • Maduración: 180 días a 3600 m.s.n.m. • Rendimiento: 30 t/ha. 	
Características de calidad	<ul style="list-style-type: none"> • Materia seca: 24%. • Gravedad específica: 1.098. 	
Reacción a	Es susceptible a lancha (<i>Phytophthora infestans</i>), medianamente	

enfermedades	resistente a roya (<i>Puccinia pittieriana</i>) y tolerante al nematodo del quiste de la papa (<i>Globodera pallida</i>).
Consumo	<ul style="list-style-type: none"> • Fresco: Sopas y puré. • Procesado: papas fritas en forma de hojuela y tipo bastón.

Fuente: INIAP Catálogo de variedades de papa del Ecuador (2016)

Elaborado por: Verónica Miranda. 2019

4.1.2.3. Marca y Slogan

Marca: Asociación de productores y comercializadores de papa Tzalarón.

Slogan: Limpia, grande y rendidora.



Figura 1-4: Marca

Elaborado por: Verónica Miranda. 2019

Plaza: En el estudio de mercado se realizó una investigación cuantitativa por medio de encuestas realizadas en la ciudad de Riobamba a todos los locales de comida rápida y restaurantes registrados en el catastro del 2018 del GAD- Municipal del Cantón de Riobamba, en donde se pudo dar a conocer y determinar la aceptabilidad de nuestro producto.

Al analizar los resultados de nuestra investigación se determinó que nuestros clientes potenciales serán los 189 locales de comida rápida y restaurantes de la ciudad de Riobamba registrados en el catastro 2018, ya que constituyen una fuerza de compra continua, requerimiento necesario al tratarse de la venta de productos perecibles (papas). Además según focus group realizado se descartó las ventas a familias ya que el comportamiento demostró que adquieren papas en menores cantidades (arrobos), mientras que en los restaurantes y locales de comida rápida de la ciudad demanda fluctúa entre 40 a 48 quintales semanales.

Promoción: Con el propósito de mantener a los clientes se diseñó las siguientes estrategias a corto plazo.

- Mantener un contacto periódico con los clientes para conocer sus sugerencias.
- Establecer convenios con otros productores de papas que complementen el servicio.
- Diseñar una imagen corporativa que identifique a la asociación en el mercado.
- Establecer pedidos por adelantado a la cosecha.
- Incrementar el número de socios a la asociación de productores y comercializadores de papa en la comunidad de Tzalaron.

Ventas: Las ventas se realizarán solo a los clientes registrados en el catastro municipal, ya que al mantener una producción pequeña, se satisface solo a un sector específico interesado en el producto y el servicio adicional.

Canal de ventas:

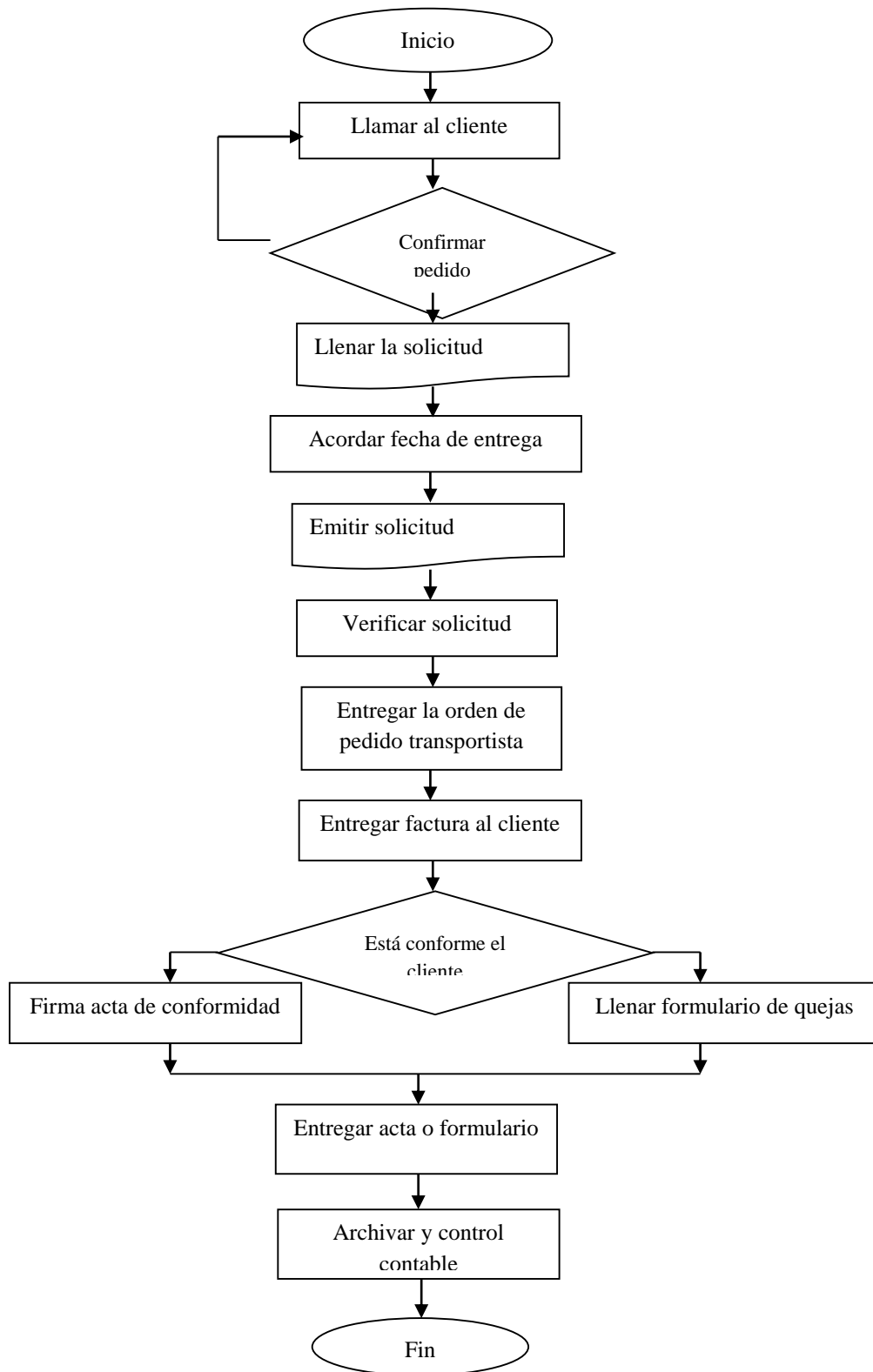


Figura 2-4: Canal de Ventas

Elaborado por: Verónica Miranda. 2019

4.1.3. Comercialización

Competencia directa: En la actualidad el mecanismo de comercialización de la papa es la venta en mercados municipales o particulares de forma mayorista o minorista, satisfaciendo las necesidades de la ciudadanía en general sin identificar especificaciones o requerimientos de los propietarios de los locales de comida rápida o de los restaurantes.

Los servicios adicionales como el transporte o el pre lavado son distintivos del producto que proporciona una ventaja competitiva en el mercado.

Clientes: los clientes que se ha considerado en el proyecto son los propietarios de los restaurantes y locales de comida rápida por su consumo elevado del producto y por establecer las características del producto permanentes en el tiempo.

Tabla 2-4: Clientes registrados

ACTIVIDAD	NOMB/ACTIVIDAD	DIR/ACTIVIDAD	CONTACTO
Restaurante	ASADERO MARISQUERÍA CAMBAHUASI	12 DE OCTUBRE Y ESPAÑA	2-393810 098920392
Restaurante	CHIFA ASIA	AV. DANIEL LEÓN BORJA 43-40 Y LA 44	2-948567 - 0985799709
Restaurante	CHIFA BUENA SUERTE	AV. 21 DE ABRIL 37-20 Y AV. CIRCUNVALACIÓN	2-367043 0988421001
Restaurante	EL VIENTO DEL OESTE	VENEZUELA 28-67 Y ROCAFUERTE	2-966-901
Restaurante	LA FOGATA	AV. DANIEL LEÓN BORJA 29-22 Y CARABOBO	2-962462
Restaurante	LA PLANCHA 2	AV. DANIEL LEÓN BORJA Y DUCHICELA	2-969-270/ 0994443988
Restaurante	LAS HIEDRAS	AV. DANIEL LEÓN BORJA 42-52 Y	968-088 / 0992636499

		DUCHICELA	
Restaurante	MAR Y SIERRA CARNES Y MARISCOS	AV. LA PRENSA 36- 37 Y ARGENTINOS.	2-307041 0987255991
Restaurante	MARISQUERÍA CONTINENTAL	OLMEDO 25-29 Y GARCÍA MORENO	2-960483 - 0997117495
Restaurante	MARISQUERÍA DELICIAS DEL MAR	AV. DANIEL LEÓN BORJA 42-51 Y AUTACHI	2-940-885 0984256403
Restaurante	NARANJO'S	AV. DANIEL LEÓN BORJA Y URUGUAY	2-960-622 0987502686
Restaurante	PICANTERÍA ANITA	URUGUAY 17-23 Y COLOMBIA	2-393828 0995337614
Restaurante	BING SHENG	REY CACHA Y EPLICACHIMA	2-946371 0981479308
Restaurante	BONAIRE	DUCHICELA 21-11 Y REINA PACHA	2964-279 2944187 - 0995028255
Restaurante	BONNY	VILLARROEL 15-52 Y ALMAGRO	2-964-426 0998146120
Restaurante	BONNY 2	PRIMERA CONSTITUYENTE 12-15 Y DARQUEA	2-946947
Restaurante	BRISA MARINA 1	ESPAÑA Y 12 DE OCTUBRE	2-393807 0984071220
Restaurante	BRISA MARINA 3	COLOMBIA 19-05 Y VELASCO	2-969-144 0999946508
Restaurante	CAFÉ CONCERT DELIRIO	PRIMERA CONSTITUYENTE Y MAGDALENA DÁVALOS	2-966-441 0983635057
Restaurante	CAMBAHUASI	AV. CIRCUNVALACIÓN 8 Y JERUSALÉN	2-378671 - 0987973195
Termas y balnearios	CARIBE CENTER CLUB	KM 1 1/2 VÍA A GUANO, JUNTO A CASA REAL	2-364415

Restaurante	CARLITA	PANAMERICANA NORTE, PASAJE DOS NO.5	2-300426 0990308013
Restaurante	CARNES LATINAS	COLOMBIA 26-16 Y GARCÍA MORENO	2-964789 0995293126
Restaurante	CASA CHINA	AV. DANIEL LEÓN BORJA 29-38 Y JUAN MONTALVO	2-967-783 0987270207
Fuente de soda	CASA GUILLO	AV. DANIEL LEÓN BORJA Y PRINCESA CORI	2-962604 0984198548
Restaurante	CASA VIEJA	AV. DANIEL LEÓN BORJA Y PASAJE EL ESPECTADOR	2-603073
Cafetería	CAYFRUT'S	VELOZ 18-27 Y VELASCO	2941018 - 0983160175
Restaurante	CHABY'S	COLÓN 27-12 Y JUNÍN	2953-410
Restaurante	CHAMPPS	AV. CIRCUNVALACIÓN #7 Y CARACAS	2378649 0988192354
Restaurante	CHIFA CHINA	AV. DANIEL LEÓN BORJA 43-39 Y AUTACHI	2-962993 0988333193
Restaurante	CHIFA DOBLE FELIZ	CARARABOBO 21-15 Y GUAYAQUIL	0991526378 - 096866780
Restaurante	CHIFA DRAGÓN & C	VELOZ Y TENIENTE LATUS	2-948557 0983597420
Restaurante	CHIFA JOYSING	AV. UNIDAD NACIONAL 29-23 Y CARABBO	2-961-285 - 09800110961
Restaurante	CHIFA MING YUANG	AV. DE LA PRENSA NO. 18 JUNTO AL PARQUE	2-307578 1725237646
Restaurante	CHIFA NUEVA HONG KONG BYP	AV. LIZARZABURU Y AV. 11 DE NOVIEMBRE	2-601637 - 0992949221

Restaurante	CHIFA NUEVA JING JING	AV. MIGUEL ÁNGEL LEÓN 22-36 Y AV. DANIEL LEÓN BORJA	0999703078
Restaurante	CHIFA NUEVA SOL	AV. DANIEL LEON BORJA Y LA PRENSA	2940900 0999099441
Restaurante	CHIFA PEKÍN	AV. DANIEL LEÓN BORJA Y PRINCESA CORI	2960-828 0995068822
Restaurante	CHIFA SHENG YUANG	AV. UNIDAD NACIONAL 30-23 Y JUAN MONTALVO.	9,93E+08
Restaurante	CHIFA ZHONG HUA	AV. LEOPOLDO FREIRE 07-85 Y LA PAZ	2-948107 0999099441
Restaurante	CITTADINO	ESPEJO 19-23 Y VILLARROEL	2-968-228
Restaurante	COSTA AZUL	AV. CANÓNIGO RAMOS Y 11 DE NOVIEMBRE	2608557 0995926472
Restaurante	COSTILLITAS B B Q	AV. CANÓNIGO RAMOS Y SAINT AMOUNT MONTREAD	2-607131 2- 306771 0984557943
Restaurante	CUCHIFRITOS	URUGUAY Y CHILE	2394185 0983986424
Restaurante	DELICIAS DON PACO	AYUCUCHO 18-48 Y VELASCO	2942435 2952388 0988529668
Restaurante	DELIZ	BRASIL 23-17 Y PRIMERA CONSTITUYENTE	2-942-165 0998553637
Restaurante	DON CESITAR	CARACAS S/N Y AFRICA.	0979367855
Restaurante	DON GATITO	ESPAÑA 25-45 Y ARGENTINOS	2-940509 0969622745

Restaurante	DON PATO	CARABOBO 21-42 Y 10 DE AGOSTO	2940978 - 2604383 0997600962
Restaurante	DON PEDRO	AV.PEDRO VICENTE MALDONADO, FRENTE A LA SPOCH	6945501
Restaurante	DON SEVERÍN	COLÓN 22-44 Y PRIMERA CONSTITUYENTE	2-944-516 0999742573
Restaurante	DOÑA ELSITA	EPLICACHIMA Y DANIEL LEÓN BORJA	2-944822 0998015726
Restaurante	EL CALIPSO	MADRID 12-04 Y LONDRES	2-924-450 / 0991693213 - 0984270836
Restaurante	EL CAMPANARIO DE RIO	5 DE JUNIO 22-39 Y 10 DE AGOSTO	2-968290 0979129298
Restaurante	EL DRAGÓN	LA VALLE 30-30 Y NEW YORK	2-946089
Restaurante	EL DRAGÓN 2	COMANDANTE JIMENEZ 30-30 Y NEW YORK	2-946089
Restaurante	EL ESTABLO	AV. ATAHUALPA JUNTO COLEGIO G. WASHINGTON	2614075 - 0992810565
Restaurante	EL HORNERO	AV.DANIEL LEON BORJA 37-64 Y BRASIL	2961-671 - 2961613 - 0999354155
Restaurante	EL JEKE	COLÓN 17-12 Y COLOMBIA	2-960-352
Restaurante	EL MESÓN DEL REY	EPICLACHIMA Y AV. DANIEL LEÓN BORJA	0998997843
Restaurante	EL PARRILLERITO 2	EDUARDO KINGMAN Y AV. 11 DE NOVIEMBRE	2-602750 - 0981587616

Restaurante	EL PREFERIDO	EPLICACHIMA Y REY CACHA	2943655 - 0986051647
Restaurante	EL RANCHO	PANAMERICANA NORTE ,SANTA ANA	2-300206 - 0958856853
Restaurante	EL RESBALÓN	VELOZ 31-38 VARGAS TORRES	2968-122
Restaurante	EL REY	FRANCIA 26-52 Y JUNÍN	2-946715
Restaurante	EL REY DEL BURRITO	BRASIL 16-31 Y ESMERALDAS	2-969602 - 0979539371
Restaurante	EL RINCÓN MARINO	AV. PRINCIPAL Y CALLEJÓN (LICÁN)	2-303651 0984687183
Restaurante	EL SABOR RIOBAMBEÑO	AV. LA PRENSA NO27 Y OLIVOS	2-307786 0979893749
Restaurante	EL VERGEL DEL SABOR	BRASIL 17-06 Y COLOMBIA	2-946476 0987202906
Restaurante	EL VIAJERO	AV. MONSEÑOR LEONIDAS PROAÑO Y LIZARZABURU	2-600-160 0992177130 0991006934
Restaurante	FRIDA COCINA MEXICANA	AV DANIEL LEÓN BORJA Y DUCHICELA	0984394957
Restaurante	HORNADOS CARMITA	CARABOBO 29-11 Y ARGENTINO	2-946-838 - 0984655080
Restaurante	L´INCONTRO	VELOZ 41-47 Y DIEGO DONOSO	2-943661 0992611111 0998375833
Restaurante	LA BARCAZA	GARCIA MORENO Y PRIMERA CONSTITUYENTE	2-604783 0987724010
Restaurante	LA CASA DEL BUÉN SABOR	LAVALLE 22-55 Y 1RA CONSTITUYENTE	2-944384 0979157852 092892083
Restaurante	LA CASA VIEJA	OLMEDO 25-39 Y	0992838928 -

		GARCÍA MORENO	2603073
Restaurante	LA CHOZA DE ALEX	AV. LIZARZABURU Y 11 DE NOVIEMBRE	9,68E+08
Restaurante	LA CIGARRA	JUAN CHIRIBOGA Y SEGUNDO ROSERO	9,93E+08
Restaurante	LA FRAGATA	COLOMBIA Y LARREA	983037791
Restaurante	LA FUENTE	PRIMERA CONSTITUYENTE Y GARCÍA MORENO	2-960-490 0998324055
Restaurante	LA HORNILLA	FRANCIA 18-51 ENTRE VILLARROEL Y CHILE	2-394456 0984010516
Restaurante	LA ISLA	10 DE AGOSTO Y MAGDALENA DÁVALOS	2-946-146 0987868543
Restaurante	LA MOCCA	AV. ANTONIO JOSÉ DE SUCRE VIA A GUANO FRENTE A LA EERSA	2-366732... (0984943607).
Restaurante	LA NENA	NEW YORK Y LAVALLE	2961902
Restaurante	LA POSADA	BOLIVIA 15-99 Y ESMERALDAS	2-395166 0998588457
Restaurante	LA RAYUELA RESTO BAR	AV. DANIEL LEÓN BORJA 36-30 Y URUGUAY	2-968237 0992743501
Restaurante	LA VACA MARINA	10 DE AGOSTO Y MORONA	0987826778 - 2966570
Restaurante	LA VASIJA	ARGENTINOS Y ESPAÑA	2-941182 0999033354
Bar	LA VIEJA GUARDIA PUB	AV. MIGUEL ÁNGEL LEÓN Y AV. UNIDAD NACIONAL	2-944012 - 2960946 0987859652

Restaurante	LAS FRITADAS DE LA AYACUCHO	AYACUCHO 25-40 Y ESPAÑA	2-941250 099818868
Restaurante	LENTEJITAS EL SABOR	ROCAFUERTE 27-78 Y VENEZUELA	2360477 - 2360-202 0994152817
Restaurante	MAMA AURORITA	TARQUI 18-31 Y CHILE	2628223 / 0969090031
Restaurante	MAR DE ORO	AV. DANIEL LEÓN BORJA Y CARLOS ZAMBRANO	2969135 - 0989333556
Restaurante	MARISQUERÍA BRISA MARINA JR	JUAN MONTALVO 30-01 Y NEW YORK	2-944-487 - 2969144 0995834496
Restaurante	MARISQUERÍA MATIUS	JUNÍN 30-29 Y JUAN MONTALVO	2-945820 0990507124
Restaurante	MARISQUERÍA NEPTUNO	AV. 9 DE OCTUBRE 33-11 Y BOLIVIA	2-610494
Restaurante	PANAMERICANO	PASAJE SN, Y AV. PEDRO VICENTE MALDONADO , REDONDEL DE LA ESPOCH	098918487
Restaurante	PARADERO SANTA ANA	RÍO PAUTE 90-20 Y RÍO TOMBAMBA	2-300286 0984590301
Restaurante	PORTÓN DORADO	DIEGO DE IBARRA 22-50 Y AV. DANIEL LEON BORJA	2-967-382 0958831147 - 0985770470
Restaurante	PORTOVIEJO 2	AV. 9 DE OCTUBRE Y MADRID	3027696 / 0984393043
Restaurante	PUERTO AZUL	CARABOBO 23-50 Y VELOZ	2942282 0995727351
Restaurante	RINCON DE CHONE	VENEZUELA Y ESPAÑA	9,83E+08
Restaurante	RINCÓN ESMERALDEÑO	JUAN MONTALVO 29-54 Y VELOZ	0988070010 - 0995495539
Restaurante	SABOR CRIOLLO	EPLICACHIMA Y HUAYNA PALCÓN	2941251 /0987442891/ 984172685

Restaurante	SAL Y PIMIENTA	AUTACHI 42-55 Y MANUEL ELICIO FLOR	2-950222 - 0969801122
Restaurante	RESTAURANTE ROSENGARTEN	AV. LA PRENSA 36- 38 Y ARGENTINOS	2-307032 - 0979725837
Restaurante	SAN PEDRO CAFÉ ARTE	ALMAGRO B25-24 Y OROZCO	0998662077
Restaurante	SAN VALENTIN CLUB	AV. DANIEL LEÓN BORJA Y VARGAS TORRES	2-963137
Restaurante	SIERRA NEVADA	AV. LIZARZABURU Y DOLORES VEINTIMILLA	2608522 - 0983894866
Restaurante	SOFFIS	AV. MONSEÑOR LEONIDAS PROAÑO 17 Y ARUACANOS	2-601-408 - 0984940486
Bar	SPAZIO SPORT	AV. DANIEL LEÓN BORJA Y MIGUEL ÁNGEL LEÓN	2-941-237 - 0998143024
Restaurante	SPECIALIT D'ITALIA	AV. DANIEL LEÓN BORJA Y AV LA PRENSA	2-360487 0995485092
Restaurante	SU CASA	EPLICACHIMA Y HUAYNA PALCÓN	0990479719
Bar	SUBWINGS BISTRO	AV. 11 DE NOV. Y AV. LIZARZABURU	32607801 0987971838
Restaurante	TAMBO DE ORO	CARLOS ZAMBRANO 38-63 Y AYACUCHO	2-943162 / 0983307547
Fuente de soda	TEXAS 2	MORONA 21-57 Y 10 DE AGOSTO	29602515 0991345385
Restaurante	VIRGEN DEL CISNE	AV. LA PRENSA N_19 Y OLIVOS	2-307635 0992535977
Restaurante	ZEUS	AV. DANIEL LEÓN BORJA 41-29 Y DUCHICELA	2968036 / 0999754270

Restaurante	BOCATAS	AV.LIZARZABURU NO14 Y 11 DE NOVIEMBRE	2603897 0995339708 2- 601955
Restaurante	CHOYS JR MARISQUERÍA	VELOZ Y JACINTO GONZALEZ	0997808738 / 2962-680
Restaurante	EL BONANZA	AV. DANIEL LEÓN BORJA Y DUCHICELA	2-943750 0984557566
Restaurante	EL REY DORADO	FRANCIA Y OLMEDO	
Bar	LA BARCA	VELASCO 20-45 Y GUAYAQUIL	2-961-328 - 0999915731
Restaurante	LAS BRAZAS STEAK HOUSE	VELOZ 40-39 Y CARLOS ZAMBRANO	2-941946 0994660132 0987847748
Restaurante	Q' LANTRO	ARGENTINOS 26-38 Y GARCÍA MORENO	2-964-059 0987724245
Restaurante	CALIPZO	PRIMERA CONSTITUYENTE 13- 56 Y LOJA	2942957 2965547 0987420991
Restaurante	EL MONASTERIO	OROZCO 21-32 Y 5 DE JUNIO	2-966365 - 0987635119
Restaurante	LE DUE SORELLE RISTORANTE ITALIANO	AV. DANIEL LEÓN BORJA 35-17 Y URUGUAY	2-944041 0987858664
Restaurante	PARRILLADA DE FAUSTO	URUGUAY 38-50 LUIS A. FALCONÍ	2-967-876 0992810219
Restaurante	LAS PALMERAS	ARGENTINOS Y AV. CARLOS ZAMBRANO	2614193 - 0991492124
ACTIVIDAD	NOMB/ACTIVIDAD	DIR/ACTIVIDAD	CONTACTO
Restaurante	POLLOS RIOBAMBA	10 DE AGOSTO 5 DE JUNIO DIAGONAL AL POLLO GUS	032961981 / 0997269713
Restaurante	EMPERADOR BROASTER	PRIMERA CONSTITUYENTE	0996470144 0969054455

		23-13 Y ESPAÑA	
Restaurante	EMPERADOR BROASTER 2	Av. ELOY ALFARO Y AV.LEOPOLDO FREIRE	2-628834 0969054455
Fuente de soda	GOOD CHICKEN SIEMPRE MÁS	10 DE AGOSTO 20- 26 Y TARQUI	0987400639 - 2300441
Restaurante	GOOD CHICKEN SIEMPRE MÁS 2	AV. LEOPOLDO FREIRE Bno 24 Y PARIS	2-300441 - 0987400639
Restaurante	POLLO PAPIO'S 1	AV. DANIEL LEÓN BORJA Y MIGUEL ÁNGEL LEÓN (GIRALDA PLAZA)	2-945245
Restaurante	POLLO PAPIO'S 2	AV. LEOPOLDO FREIRE 07-39 LA DOLOROSA	2628-526 0958796218
Restaurante	POLLO PAPIO'S 3	AV LIZARZABURU Y AV. 11 DE NOVIEMBRE	2-606193
Restaurante	ZEN WEI VEGETARIANO	PRINCESA TOA 43- 25 Y CALICUCHIMA	2-964-015 - 0995775973
Restaurante	CABANA GRILL	AV.DANIEL LEON BORJA 3517 Y URUGUAY	0994398470
Restaurante	CHIFA MACAO	AV.DANIEL LEON BORJA Y AV.MIGUEL ANGEL LEON	2942079 - 0988484988
Restaurante	MARISQUERÍA D'ALY	VENEZUELA ENTRE BRASIL Y URUGUAY	2-964394 0999841182
Restaurante	ABBEY RD PUB	AV. DANIEL LEÓN BORJA Y BRASIL	2964840 0985525464
Restaurante	AMELITA	NUEVA YORK Y COMANDANTE JIMENEZ	2-961-932 0992669971
Cafetería	AMONET	JACINTO GONZÁLEZ No.33	2-601401

		ENTRE ARGENTINOS Y OROZCO.	0994262529
Cafetería	BALTIMORE	AV. DANIEL LEÓN BORJA 35-54 Y URUGUAY	2-963954 0984001022
Bar	BALTIMORE	AV. DANIEL LEÓN BORJA 35-54 Y URUGUAY	2-963954 0984001022
Cafetería	BEER GARDEN ECUADORIA PUB	AV. DANIEL LEON B. Y JUAN MONTALVO	2941359 - 0992828299
Fuente de soda	BELLAVISTA BURGUER	GUAYAQUIL Y LOJA	094913351 ..2- 969691
Fuente de soda	BELLAVISTA BURGUER 4	AV. 11 DE NOV. Y AV. LIZARZABURU	
Fuente de soda	BELLAVISTA BURGUER TRES	AV. DANIEL LEÓN BORJA Y LAVALLE	3,013603 0983727984
Fuente de soda	BURGUER BROSTER RODRI	AV. BOLIVAR BONILLA Y COCHABAMBA	2948646 - 0995960944
Fuente de soda	CORCEL NEGRO COMIDA RÁPIDA	AV. DANIEL LEÓN BORJA 31-35 Y LAVALLE.	2940865 0995128709 32966992
Fuente de soda	CORCEL NEGRO COMIDA RÁPIDA	PRIMERA CONSTITUYENTE 22-28 Y EUGENIO ESPEJO	2-943603 0983116712
Fuente de soda	EL CARBONERO	AV. ANTONIO JOSÉ DE SUCRE Y NEW YORK	095820569 / 2- 949899. / 0980290425
Restaurante	GELATTO CAFFE	VELOZ 36-40 ENTRE BRASIL Y URUGUAY	032944372 - 0968559085
Restaurante	HAPPY POLLO 2	AV. DANIEL LEÓN BORJA 34-14 Y AV. MIGUEL ÁNGEL	2-944737 0992740087

		LEÓN	
Restaurante	JATUN POLLO	VELASCO Y 10 DE AGOSTO	0999203950 - 0993494055
Restaurante	MAXI WINGS	URUGUAY 35-54 Y VELOZ.	996387468
Restaurante	MIRADOR DE BELLAVISTA	ASUNCIÓN 27-37 ENTRE AYACUCHO Y JUNÍN.	2-948294
Restaurante		AV. SUCRE 32-16 Y MEXICO	0999886963 (2360-043) 087814422
Restaurante	MISTER GUS	ROCAFUERTE 27-54 Y AYACUCHO	2-945830
Fuente de soda	PAPITAS AL HOMBRO 2	AV. DANIEL LEÓN BORJA 33-22 Y AV.MIGUEL ÁNGEL LEÓN	2-948855 0990400263
Restaurante	PICO LOCO 2	VELOZ Y DIEGO DE IBARRA	2968-147 0997294295
Restaurante	POLLO BROTHER EL DORADO	CARABOBO 19-38 Y VILLARROEL	0999501416
Restaurante	POLLO BROTHER ESTELAR	ESPEJO Y VILLARROEL	985041169
Restaurante	POLLO EJECUTIVO	AV.LA PRENSA Y MANUEL ELICIO FLOR	2944268 - 0984873311
Restaurante	POLLO EJECUTIVO 1	ESPAÑA 19-11 Y VILLARROEL	2-961824 2965323 0998138965
Restaurante	POLLO EJECUTIVO 2	CARABOBO AV. UNIDAD NACIONAL	2399-419
Restaurante	POLLO EJECUTIVO 3	AV. DANIEL LEÓN BORJA Y BRASIL	2-963-886 - 0998363480
Restaurante	POLLO EJECUTIVO 4	1ERA CONST. 10-34 Y PURUHA	0984796249

Restaurante	POLLO EJECUTIVO 5	CORDOVEZ Y COLÓN	2-376679 / 296-7769
Restaurante	POLLO EJECUTIVO 7	AV. DE LA PRENSA 22-31 Y AV., DANIEL LEÓN BORJA	0984796249
Restaurante	POLLO LOCO	NUEVA YORK Y JUAN MONTALVO	2-948-681 097294295
Restaurante	POLLO PICO LOCO	OLMEDO 28-61 Y ROCAFUERTE	2-952-415 0999820354
Restaurante	POLLO TEJANO	AV.DANIEL LEÓN BORJA 40-26 Y CARLOS ZAMBRANO	2-944769 0987737676
Restaurante	POLLOS PICOS LOCOS	COLÓN 20-14 Y OLMEDO	0993765183
Restaurante	PRESLEY FRIED CHICKEN	AV. DANIEL LEON BORJA	2968849
Fuente de soda	POLLOS PICOS LOCOS	AV LA PRENSA Y AV. DANIEL LEÓN BORJA.	0993765183
Restaurante	GRILLADOS	AV. DANIEL LEON BORJA Y EPLICACHIMA	2965466
Restaurante	POLLO TEX	ESPEJO 33-70 Y AV. CORDOVEZ	2-376961 0984675824
Restaurante	V 8 RESTO BAR	ALFREDO COSTALES S/N Y LUIS FALCONÍ	2946741 - 0998271757
Restaurante	ROCKET 88	AV.DANIEL LEON BORJA Y DIEGO DE IBARRA	0995684065

Fuente: Catastro 2018 GADMC- Riobamba

Elaborado por: Verónica Miranda. 2019

Proveedores: con el propósito de ofrecer un producto de calidad se define como proveedores directos de semillas certificadas a las organizaciones y/o productores semillistas registrados en el MAGAP, con un peso de 40 kilogramos y un precio de 26,46 dolares en la provincia de Chimborazo (fuente pagina de MAGAP), ya que mantienen estandares de calidad y tecnificacion que contribuyera una cosecha de papa super chola certificada.

4.2. Estudio de oferta y demanda

4.2.1 Oferta

En el 2014 el INEC, registro el porcentaje de producción de papa en 12 provincias y al tipo de papa que se cultiva en el Ecuador, de las cuales las principales son Cotopaxi, Carchi, Chimborazo y Tungurahua por concentrar el 68% de la superficie sembrada:

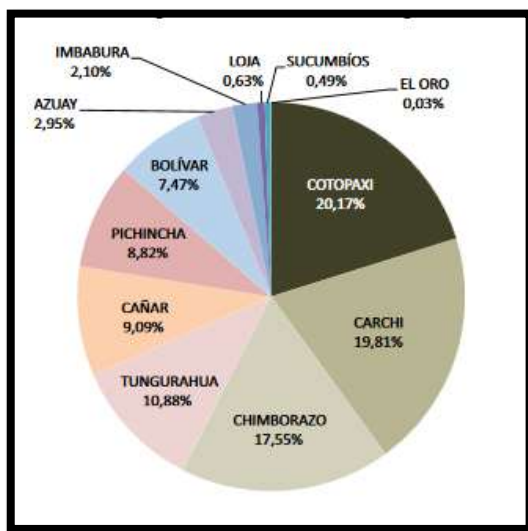


Figura 3-4: Representatividad Provincial en la Superficie Sembrada de Papa

Fuente: INEC (2014)

Entre la clasificación de las semillas empleadas, las más utilizadas a nivel nacional son: Súper chola (38%), Única (10%), Chola (8%) y Cecilia (6%), que proporcionan rendimientos promedio de 15, 23, 14 y 12 toneladas por hectárea, respectivamente.

Actualmente la producción de papas a nivel nacional es de 397.521 toneladas en promedio (MAGAP, 2016) de esta producción el 17% pertenece a la provincia de Chimborazo siendo 113.588 toneladas, que es considerado como la oferta para el estudio de factibilidad.

4.2.1.1. Caracterización de la oferta

Clases de papas cultivadas en el Ecuador

Tabla 3-4: Clases de papas cultivadas en el Ecuador

Zona de Cultivo	Variedad
Norte: Provincia de Carchi	Chola, superchola, Gabriela, esperanza, María, Fri papa, Margarita, Yema de huevo.
Centro: Provincias Pichincha, Cotopaxi, Tungurahua, Bolívar y Chimborazo	Uvilla, Super Chola, Santa Catalina, Esperanza, Gabriela, María, Margarita, Santa Isabel, Superchola, Yema de Huevo, Fri papa, Cecilia, Unica.
Sur: Provincias Cañar, Azuay y Loja	Uvilla, Santa Catalina, Esperanza Gabriela.

Fuente: MAGAP, 2016

Elaborado por: Verónica Miranda. 2019

4.2.2. Oferta proyectada

El crecimiento del cultivo de papas está limitado a los cambios climáticos de la zona y al mercado nacional e internacional en mucho de los casos MAGAP, 2016 estableció una tasa crecimiento del 1,666% en la producción de este cultivo en la provincia de Chimborazo, con la aplicación de la tecnificación impartida por el INIAP.

El rendimiento del cultivo de la papa en la provincia de Chimborazo cantón Riobamba parroquia Punín a la que pertenece Tzalaron es de 13.20 toneladas por hectárea o lo que es igual 290 quintales por hectárea Plan de Ordenamiento Territorial del Gobierno Autónomo Descentralizado Parroquial Punín 2015.

Tabla 4-4: Proyección de Oferta

Año	2018	2019	2020	2021	2022
Rendimiento de la producción de papa.	13.20t/ha 290qq/ha	13,42t/ha 295qq/ha	13,64t/ha 300qq/ha	13,87t/ha 305qq7ha	14,10t/ha 310qq7ha

Elaborado por: Verónica Miranda. 2019

4.2.3. Demanda actual

El cómputo de la demanda parte de la cuantía de consumidores que son los restaurantes y locales de comida rápida registrados en el catastro del Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal del Cantón Riobamba, 2018 para la ciudad de Riobamba. El consumo se obtiene de la encuesta realizada a estos locales, es la respuesta a la pregunta N°. 4. Donde se determinó que el consumo semanal de papa que es de 2965 semanal, se procedió a cuantificar la demanda proyectada para cada año del proyecto. La proyección se realizó tomando la referencia de la tasa de crecimiento del registro de negocios de restaurantes y comida rápida es de 1.4% según GADMCR, 2018.

Tabla 5-425: Proyección de la Demanda

Año	Restaurantes y locales de comida rápida proyección del 1.4%.	Consumo anual en quintales proyección del 1.4%.
1	189	154180
2	192	156339
3	195	158528
4	198	160747
5	201	162997

Elaborado por: Verónica Miranda. 2019

4.2.4. Caracterización de la población.

Ecuador es un país que muestra claramente el gusto y preferencia por el consumo de papas cotidianamente, por lo que se ha establecido que cada persona consume 23 kilos de papas por cada año. Sin embargo para Fernando Guamialamá, Presidente de la Corporación de Papicultores (Tulcán), cubrir la demanda de papas que requieren las cadenas de comidas rápidas es casi imposible, ya que en su mayoría la producción total de papa es para uso doméstico. Siendo Carchi y Chimborazo las provincias llamadas a tratar de cubrir esta demanda por ser la principales productoras de las variedades chola, súper chola, fripapa y única.

4.2.5. Demanda insatisfecha.

Según CONPAPA e INIAP, 2017 manifiesta que el 86% de dueños de negocios de comida rápida están insatisfechos por la calidad y precios de las papas que encuentran en los mercados nacionales, siendo así un nicho de mercado con un potencial crecimiento.

Del mismo modo CONPAPA, registra que la población en general manifiesta estar contenta con la calidad y diversidad de papas que pueden encontrar en los mercados nacionales. Con el propósito de verificar esta información se plantea un estudio de mercado dirigido a dueños de restaurantes y locales de comida rápida en la ciudad de Riobamba.

4.2.6. Comercialización

Para el presente proyecto se establece el siguiente modelo de comercialización:

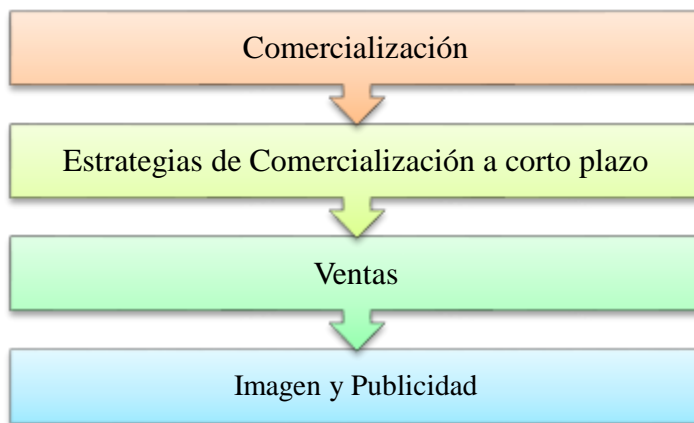


Figura 4-4: Modelo de comercialización

Elaborado por: Verónica Miranda. 2019

Comercialización: es el proceso por el cual la cosecha de los tubérculos, finaliza en los locales de los clientes de los restaurantes y locales de comida rápida de la ciudad de Riobamba.

Se contacta con los locales que constan en la lista de clientes, acordando fecha y hora de entrega, ya que los quintales que solicitan los propietarios pueden variar acorde a las fechas del año en curso.

Proceso de pedido:

1. Llamada del representante de la asociación al cliente (locales, casas).
2. Solicitar pedido (llenar la solicitud).
3. Acordar fecha de entrega.
4. Emitir la solicitud a almacén.
5. Almacén verifica la solicitud y asigna la carga.
6. Entrega la copia de solicitud de pedido con la carga al transportista.
7. El transportista lleva la carga hasta el lugar de entrega.

8. Entrega al cliente la solicitud, cancela el pedido y debe obtener la firma del cliente en el acta de entrega conforme.
9. El transportista debe entregar el acta de entrega conforme a secretaria para su archivo y control contable.

Se ha diseñado la imagen corporativa para identificar a la asociación, en el mercado local y posteriormente en el mercado externo.

Locales: cada cliente será visitado acorde a sus especificaciones para entregar el producto y de igual forma será interrogado acerca del servicio, otorgando una calificación a la calidad del producto y del servicio. Con el propósito de llevar un control de calidad y así mantener satisfecho al cliente.

4.3. VIABILIDAD TÉCNICA

4.3.1. Tamaño

En el presente proyecto se establece las técnicas que van a disminuir el riesgo de pérdida de la cosecha, garantizando la producción de 12 quintales por cada quintal de semilla utilizado.

El área de cultivo es de 8.40 hectáreas y se estima alcanzar una producción de 13,20 toneladas por hectárea, es decir 110.88 toneladas por cosecha y 221.76 toneladas al año en dos cosechas (4872 quintales promedio en dos cosechas anuales), de los cuales 4334 ya están programados la venta y los 538 restantes son destinados a la semilla de la próxima siembra (269 cada semestre).

4.3.2. Localización.

Macro localización.

El presente proyecto se realiza en:

- Provincia: Chimborazo.
- Cantón: Riobamba.



Figura 5-4: Mapa provincia de Chimborazo

Fuente: PDOT Punín, 2015

Micro localización

El cantón Riobamba posee parroquias urbanas y rurales, el proyecto se realiza en:

- Parroquia rural: Punín.



Figura 6-4: Mapa cantón de Riobamba

Fuente: PDOT Punín, 2015

- Comunidad: Tzalaron.

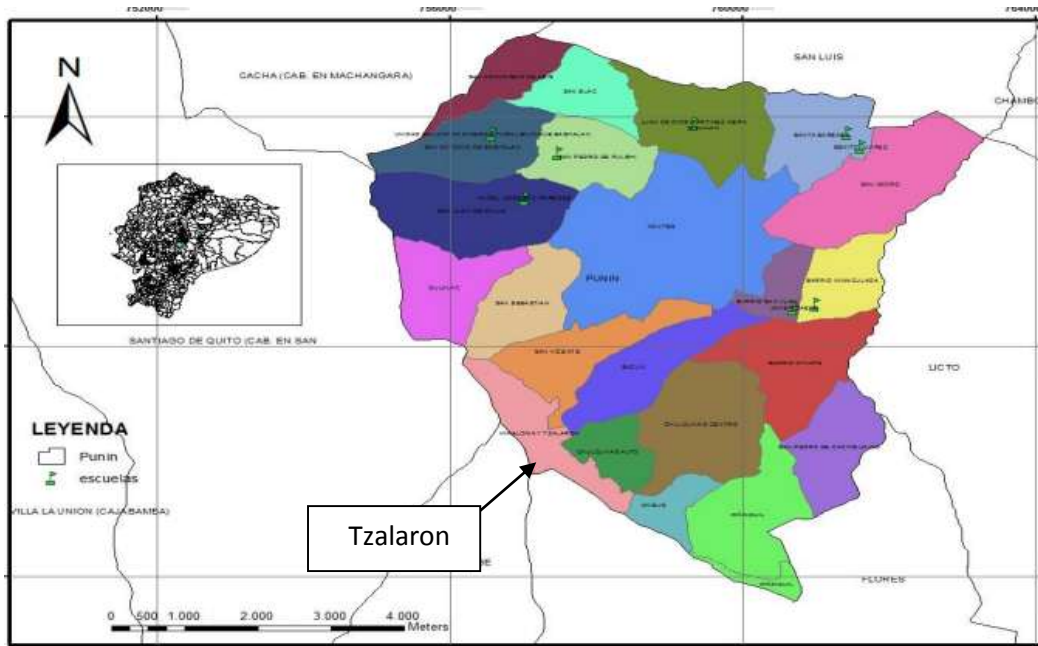


Figura 7-4: Mapa parroquia rural de Punín

Fuente: PDOT Punín, 2015

4.3.3. Ingeniería

Para la ingeniería del proyecto de opta la opción de tecnificación emitida por el Instituto Nacional de Investigación Agropecuaria (INIAP).

Tecnificación del cultivo de papas Súper Chola según el INIAP.

Rendimiento: 13,2 t/ ha (promedio).

Mercado demandante: Local (restaurantes y locales de comida rápida de la ciudad de Riobamba).

Usos: producción y comercialización de papas pre- lavadas entregadas en sitio.

3.3.3.1 Proceso de cultivo de papa según INIAP



Figura 8-4: Proceso de cultivo de papa

Elaborado por: Verónica Miranda. 2019

Preparación de suelo:

- Análisis de suelo.

El análisis de suelos es una herramienta fundamental para evaluar la fertilidad del suelo, su capacidad productiva y es la base para definir la dosis de nutrientes a aplicar. Para que el dato analítico reportado por el laboratorio sea útil, es imprescindible realizar un adecuado muestreo de suelos, ya que en esta etapa es donde se define la exactitud de los resultados del análisis de suelos. El tipo de suelo de la parroquia Punín son suelos negros, en algunos lugares profundos, de textura limo-arenosa, con contenido de material entre el 2 - 3% según PDOT de Punín 2015.

- Preparación del Suelo.

Arada: se sugiere que se realice con tractor, yunca o pico para lograr una profundidad adecuada. Se la realiza un mes previamente de la siembra en tierras preparadas (abonadas).

- Cruza: es el proceso de desmenuzar la tierra.
- Surcado: con ayuda del pico, yunta o tractor con una distancia de 1,00 1,20 metros, en sentido opuesto a la pendiente. (si el terreno es muy pendiente se debe ampliar la separación entre los surcos).



Figura 9-4: Terreno surcado

Fuente: INIAP, 2015

Siembra:

- **Épocas de siembra:**

Primera: siembra de verano (de abril a julio).

Segunda: siembra de invierno (septiembre a diciembre).

- **Características de la Semilla:** las semillas de buena calidad se las reconoce porque están libre de plagas, sin rajaduras, enfermedades y para evidenciar su fertilidad deben tener pequeño brotes cortos y vigorosos. Su peso debe estar entre los 60 gramos o dos semillas de 30 gramo y un promedio de 23 quintales para la siembra de una hectárea, se utilizara semillas de papa súper chola certificadas por el MAGAP.

- **Desinfección de semilla:** la desinfección no es necesariamente obligatoria para la siembra al ser semillas certificadas, pero existen dos tipos por medio de Iprodione (Rovral disuelto en agua por 5min) y la segunda forma por medio del lavado con agua limpia y dejar secar en sol moderado.



Figura 10-4: Semilla de papa

Fuente: INIAP, 2015



Figura 11-4: Tuberculos con brote

Fuente: INIAP, 2015

- **Distancia de siembra:** se coloca una semilla o dos semillas dependiendo del peso de la misma, separados por una distancia de 30 centímetros entre las semillas y posteriormente se debe tapar la semilla con yunta o con azadón.



Figura12-4: Siembre de papas

Fuente: INIAP, 2015



Figura 13-4:10 Ubicación de semillas.

Fuente: INIAP, 2015

Fertilización: una vez de colocar la semilla en los surcos se debe aplicar 64 sacos por hectárea estiércol de ovinos, bovinos, porcinos, cobayos o de gallinaza, previamente compuestos para el abono de cultivos. Posterior a la siembra (45 a 60 días), se debe añadir 650kg de 18-46-00, 15kg de Sulpomag, 100kg de muriato de potasio, y 100kg de urea por hectárea.



Figura 14-4:11 Fertilizantes

Fuente: INIAP, 2015



Figura 15-4:12 Producto fertilizado

Fuente: INIAP, 2015

Labores Culturales / Manejo de Plagas

- **Deshierba o Rascadillo:** a los 35 o 45 días posterior a la siembra se debe eliminar las malezas que pueden disminuir el crecimiento de la planta.
- **Medio aporque:** de forma lateral a 10 cm de la planta colocar el fertilizante hasta el cuello de la planta al lado superior del terreno, esta actividad se debe realizar a los 60 días después de la siembra.



Figura 16-4: Medio Aporque

Fuente: INIAP, 2015

- **Aporque:** colmar la tierra a todos los lados de la planta.



Figura 17-4: Realización de aporque

Fuente: INIAP, 2015

Las tres actividades se realizan con el propósito de aflojar el suelo, airear la tierra y controlar las malezas de igual forma facilita la penetración del agua de lluvia. Al efectuar esta actividad considerar no lastimar el follaje ni las raíces para prevenir la generación de plagas, se recomienda realizar la actividad de forma manual (pala, azadón).

- **Riego:** el cultivo de papa localizada a 3.000 msnm necesita entre 600 y 700mm de agua, distribuida en forma más o menos uniforme a lo largo del ciclo vegetativo, en la etapa de floración y tuberización (formación de la papa) es la época donde el agua no debe faltar, ya que su ausencia puede afectar al producto. En las condiciones de la sierra, en que por ciclo existen 700 a 800mm bien distribuidos, el riego no es indispensable excepto en periodos de sequía prolongada según Manuel Pumisacho y Stephen Sherwood. Cuando se realizan cultivos de verano es importante la dotación de agua con riegos frecuentes y ligeros, por ende el riego artificial se puede dar de dos formas: por aspersión o por gravedad, el propósito del proceso es evitar la aglomeración de agua en algunos lugares y así no dañe la producción.

Cosecha: es la época idónea para recoger y comercialización del tubérculo:

- Las hojas están amarillentas y secas.
- La cascara de la papa no se pela fácilmente.
- Se realiza con azadón o yunta (sin lastimar el tubérculo).
- Se estima cosechar 200 quintales por día.
- Se clasifican 200 quintales por día.



Figura 18-4: Cosecha- hojas amarillentas

Fuente: INIAP, 2015



Figura 19-4: Cosecha- hoja seca

Fuente: INIAP, 2015



Figura 20-4:13 Cava de papas

Fuente: INIAP, 2015



Figura 21-4: Clasificación de papas

Fuente: INIAP, 2015

Pre-lavado del tubérculo: una vez ya clasificada por tipos de papas y por su calidad para entregar a los clientes, se procede a realizar el pre – lavado que involucra a 8 personas en la actividad y 2 para el adecuado secado antes de ser empaquetado el producto. La actividad se realiza por medio de tanques de agua ubicados cerca de un canal de riego, perteneciente a la zona y al ejecutar dicho pre- lavado no se usan sustancias inorgánicas o contaminantes, los usuarios del riego autorizaron el uso de agua. No se debe olvidar que este proceso se debe ejecutar antes de la media tarde, porque no existiera tiempo apropiado de secado.



Figura 22-4: Lavadora de papas

Fuente: INIAP, 2015

Almacenamiento: se debe considerar que el almacenamiento es a dos tiempos a largo o corto plazo, el largo es para guardar la semilla para la próxima siembra y a corto cuando se va a comercializar los tubérculos.

- **Semilla:** construcción de bandejas de madera de 1 m de ancho y 0,5 de alto, este ambiente debe ser libre de humedad con excelente ventilación o guardar en sacos ralos en bodegas limpias. Se debe clasificar las semillas acorde a su variedad, tamaño; debe estar madura y limpia y para reservar esparcir ceniza de leña sobre los tubérculos.
- **A corto plazo:** Apilar los quintales de papas máximo cinco y sobre una superficie elevada de 20 cm sobre el suelo la misma debe ser elaborada con madera y una separación de 10 cm. La bodega debe mantener una ventilación apropiada para evitar la humedad, se debe evitar el ingreso de la luz solar. No debe almacenarse papas lanudas, verdes o con plagas para evitar perjudicar al resto de la cosecha.



Figura 23-4:14 Almacenamiento semillas

Fuente: INIAP, 2015





Figura 24-4:15 Almacenamiento corto plazo

Fuente: INIAP, 2015

4.3.3.2 Alternativa tecnológica

Para el proyecto existen dos alternativas de lavado de papas que cumplen las normativas sanitarias e industriales para el manejo de alimentos.

Tabla 5-4:26 Planificación de capacitaciones a los productores

	Cuadro comparativo de alternativas de la Máquina Lavadora de Papas	
	Alternativa 1	Alternativa 2
Nombre del producto	Máquina de lavado de patata de acero inoxidable al por mayor	Lavadora Rotativa
Marca	INCON	ALBION
Aplicación	Hortalizas de raíz, papas, cebolla, etc.	Se puede utilizar para lavar productos tales como papas, zanahorias y otros tubérculos
Función	Lavado	Lavado
Material	Acero inoxidable	Acero inoxidable
Uso	Lavado	Lavado
Capacidad	1500 kg/h	3000Kg/h
Característica	Alta eficiencia	Tambores giratorios de cepillado garantizan que sus hortalizas sean lavadas y lustradas conforme a los más altos estándares de calidad que el actual mercado requiere
Tipo de lavado	Cepillo de lavado	Cepillo de lavado
Costo	\$ 1,700.00	\$ 1,500.00
Foto		

Elaborado por: Verónica Miranda. 2019

Se escoge la segunda alternativa debido a que la lavadora de tambor horizontal brinda mayores beneficios; su producción es superior y llega a 3000 kilogramos en una hora, su costo es inferior y está fabricada en acero inoxidable.

4.3.4. Distribución en planta de la infraestructura existente

Plano de distribución de la infraestructura existente que posee la comunidad y que se acoge a los requerimientos mínimos para el proyecto de infraestructura como es; el área de lavado donde se ubicara la maquina lavadora de papas, área de almacenamiento, área para la ubicación de la semilla.



Figura 25-4:16 Distribución en planta

Fuente: INIAP, 2015

4.3.5. Capacitación

Tabla 6-4:27 Planificación de capacitaciones a los productores

Objetivo de la clase: Impartir nuevos métodos de preparación del suelo.	
Tema: Preparación del Suelo	Duración: 4 horas
Temario: Arada Cruza	Observaciones: dos horas de clase teórica y dos horas de práctica.

Surcado	
Capacitador: Convenio MAGAP	Evaluación: Los asistentes deben demostrar sus conocimientos.
Objetivo de la clase: Determinación del inicio de siembra.	
Tema: La siembra	Duración: 4 horas
Temario: Épocas de siembra Características de las semillas Desinfección de semilla Distancia de la siembra Fertilización, Encalado	Observaciones: dos horas de clase teórica y dos horas de práctica.
Capacitador: Convenio MAGAP	Evaluación: Los asistentes deben demostrar sus conocimientos.
Objetivo de la clase: establecer métodos de manejo de plagas	
Tema: Manejo de plagas	Duración: 4 horas
Temario: Deshierba o rascadillo Medio aporque Aporque	Observaciones: dos horas de clase teórica y dos horas de práctica.
Capacitador: Convenio MAGAP	Evaluación: Los asistentes deben demostrar sus conocimientos.
Objetivo de la clase: establecer el riego	

Tema: riego	Duración: 4 horas
Temario: Qué es el riego Tipos de riego Importancia del riego	Observaciones: dos horas de clase teórica y dos horas de práctica.
Capacitador: Convenio MAGAP	Evaluación: Los asistentes deben demostrar sus conocimientos.
Objetivo de la clase: establecer el método de almacenamiento	
Tema: Almacenamiento	Duración: 4 horas
Temario: Almacenamiento de semilla Almacenamiento de corto plazo	Observaciones: dos horas de clase teórica y dos horas de práctica.
Capacitador: Convenio MAGAP	Evaluación: Los asistentes deben demostrar sus conocimientos.
Objetivo de la clase: conocer la realización del pre-lavado	
Tema: el pre- lavado	Duración: 4 horas
Temario: Método de pre-lavado	Observaciones: dos horas de clase teórica y dos horas de práctica.
Capacitador:	Evaluación: Los asistentes deben demostrar sus conocimientos.

Elaborado por: Verónica Miranda. 2019

4.3.6. Enfermedades

Lancha: es la enfermedad con un gran costo económico para los productores de papa, ocasionando pérdidas del 10 al 100% de la producción; se produce por el cambio de clima de húmedo a soleado con la presencia de neblina.



Figura 26-4: Planta y parcela afecta con Lancha

Fuente: INIAP, 2015

Manejo preventivo:

- Usar semillas de excelente calidad sanitaria.
- Sembrar una variedad tolerante a las lanchas.
- En época de invierno se debe separar a las plantas desde su siembra para mantener una ventilación apropiada.
- Eliminar manualmente las plantas afectadas, en caso de un cultivo maduro se procede a cortar todo el follaje.
- En días secos no se debe aplicar riegos por aspersión, ya que produce el ambiente apropiado para la lancha.

Para el manejo de plagas se va a utilizar 4 tanques de Fungicida-Insecticida distribuido en todo el cultivo variando en relación a la frecuencia e intensidades de las lluvias.

Manejo Fitosanitario

Plagas: por el daño económico que produce se enlistan gusano Blanco (*premnnotrypex vorax*), Pulguilla (*epitrix spp*), y tres clases de polilas (*tecia solanivora*, *symmetrischema tangolias* y *Phthorimaea spp*).

Gusano Blanco, por costumbre posterior a la cosecha los productores ponen a los cerdos a pastar, disminuyendo la población de insectos. A esta práctica se debe añadir trampas y aplicaciones de follajes de insecticidas. El aporque alto es una opción para prevenir el ataque de plagas.

Trampas: colocar los cartones debajo de los tallos verdes de papas, con los siguientes insecticidas (acefato, prodenofos) en caso de no usar insecticidas los gusanos adultos se deben recoger en las mañanas todos los días.

Manejo de químicos.

Para la activación de la autodefensa se aplica Fosfitos (cobre, potasio, magnesio, calcio, etc) se lo aplica para prevenir los ataques de las plagas en 2 gramos en un litro de agua. En la época lluviosa se debe aplicar cada 7 o 10 días, alternando productos preventivos y curativos, si el ataque es mayor se debe aplicar los dos fungicidas al mismo tiempo. Los productos preventivos son (mancozeb 80, dithane, triziman D). El control sanitario se debe tomar en cuenta la calidad de agua (limpia de buena calidad y pH entre 4,5 a 5,5).

Para la aplicación de fitosanitarios los equipos de aspersión debe estar funcionando adecuadamente, de igual forma usar equipo de protección (guantes, impermeable, mascarilla, gafas, casco y botas). En la limpieza de los equipos no contaminar fuentes de agua, almacenar los recipientes en un lugar seguro, libre de la afluencia de agua. No quemar, enterrar estos recipientes ya que con esas acciones se contribuye a la contaminación ambiental.



Figura 27-4: Control de plagas

Elaborado por: Verónica Miranda, 2019

Pulgilla: esta plaga se caracteriza por presentarse en el temporal seco, produciendo perforaciones en las hojas jóvenes de la planta y es conocida también como mosquilla.

Para contrarrestar a esta plaga se debe:

- Realizar riego por aspersión
- Colocar la rampa amarilla (bandas plásticas untadas con aceite)
- Tratamiento químico a través de Lambdacihalotrina (Kárate) su aplicación debe ser de dos a tres veces, dependiendo de la afectación.
- Si el clima es seco, se debe cortar los tallos para tener una cosecha adecuada.
- Seleccionar y clasificar la cosecha.



Figura 28-4: Primera etapa pulgilla

Fuente: INIAP, 2015



Figura 29-4: Pulgilla

Fuente: INIAP, 2015

Polilla: esta plaga solo se presenta en el almacén, su falta de control puede infectar todo el almacén, se origina en el campo por sequías prolongadas por el cambio climático.

Para prevenir la polilla y el gusano blanco se debe realizar las siguientes actividades:

- Realizar el aporte alto, es decir tapar los tallos de las plantas, impidiendo así el acceso de la polilla (mariposa) al tubérculo para depositar sus huevos.
- Para controlar esta plaga se debe ubicar lavacaras con agua y miel de caña, de esta forma las mariposas caerán en el agua muriendo en pocas horas.
- En el sitio de almacenamiento esparcir ceniza vegetal (leña), en una equivalencia de dos libras por quintal.
- El uso de plantas repelentes se puede realizar con santamaría, ruda y altamiza, siempre y cuando se mantenga una observación de la semilla de quince días constantemente para evitar que la plaga incube en estas plantas.



Figura 30-4: Polilla en la papa

Fuente: INIAP, 2015



Figura 31-4:17 Ceniza orgánica en el almacenamiento

Fuente: INIAP, 2015

4.4. REQUERIMIENTOS INICIALES.

Una hectárea de terreno produce en promedio 13,20 toneladas de papa por cosecha, con un rendimiento promedio de 290 sacos por hectárea de cultivo tecnificado, área total de cultivo 8.40 hectáreas, producción de 2436 quintales promedio, en dos cosechas son 4.872 quintales anuales, de los cuales 4334 ya están programados la venta y los 538 restantes son destinados a la semilla de la próxima siembra, a continuación se detalla por cada activada o labora los requerimientos mínimos con los costos de mercado, que se debe tomar en cuenta para tecnificación del cultivo de papas por cosecha.

Tabla 7-4: Requerimientos mínimos

PRESUPUESTO REFERENCIAL REQUERIMIENTOS MINIMOS POR COSECHA								
Item	Labor o actividad	Tecnología	Cantidad por hectárea	Número de Hectáreas	Cantidad Total	Precio Unitario	Precio por hectárea	Precio Total
1	Análisis del suelo	Análisis completo del suelo.(se realizar dos análisis por cosecha)	0.24	8.40	2.00	50.00	11.90	100.00
2	Preparación del suelo	Tractor: Arada (hora)	2.00	8.40	16.80	15.00	30.00	252.00
		Yunta: cruzada (día)	4.00	8.40	33.60	10.00	40.00	336.00
		Yunta: Recruzada (día)	4.00	8.40	33.60	10.00	40.00	336.00
		Abono orgánico	64.00	8.40	537.60	1.80	115.20	967.68
3	Semilla	Súper chola (qq)	23.00	8.40	193.20	26.46	608.58	5,112.07
4	Siembra	Surcado-Tape: yunta	2.00	8.40	16.80	15.00	30.00	252.00

		Siembra (jornal)	8.00	8.40	67.20	10.00	80.00	672.00
5	Fertilización	18-46-00 (Kg)	650.00	8.40	5,460.00	0.48	310.70	2,609.88
		Sulpomag (Kg)	15.00	8.40	126.00	1.10	16.50	138.60
		Muriato de potasio (Kg)	100.00	8.40	840.00	0.48	47.80	401.52
		Urea (Kg)	100.00	8.40	840.00	0.38	37.80	317.52
6	Manejo de Planas	Fungicida-Insecticida (Tanque)	4.00	8.40	33.60	27.20	108.80	913.92
7	Labores Culturales	Rascadillo (jornal)	6.00	8.40	50.40	10.00	60.00	504.00
		Medio aporque (jornal)	8.00	8.40	67.20	10.00	80.00	672.00
		Aporque (jornal)	8.00	8.40	67.20	10.00	80.00	672.00
8	Cosecha	Remoción suelo: yunta (día)	4.00	8.40	33.60	10.00	40.00	336.00
		Recolección: manual (jornal)	12.00	8.40	100.80	10.00	120.00	1,008.00
9	Poscosecha	Saquillos de hijo (unidad)	290.00	8.40	2,436.00	0.15	43.50	365.40
		Lavadora de papas a comercializar	290.00	8.40	2,436.00	0.10	29.00	243.60
		Clasificación y ensacado (jornal)	4.00	8.40	33.60	10.00	40.00	336.00
		Transporte (saco)	290.00	8.40	2,436.00	0.30	87.00	730.80
TOTAL:							2,056.78	17,276.99

Elaborado por: Verónica Miranda. 2019

4.5. ADMINISTRACIÓN Y ORGANIZACIÓN.

Para el presente proyecto las 84 familias beneficiarias del mismo, han creado una asociación de productores y comercializadores de papa – Tzalaron, con el propósito de legalizar su actividad y con el tiempo alcanzar una mayor producción mediante la actualización constante de la tecnificación aplicada.

Por ende la asociación inicia con 84 miembros fundadores, por ende se estima la creación de una organigrama con el fin de establecer las autoridades que velaran por la asociación y su crecimiento al igual que se establecerá funciones que deben cumplir para el adecuado funcionamiento del proyecto.

Como la idea del proyecto es social se establece un modelo de gestión participativa de orden horizontal para evitar la superioridad de los miembros de la asociación, como se indica en el siguiente Figura.

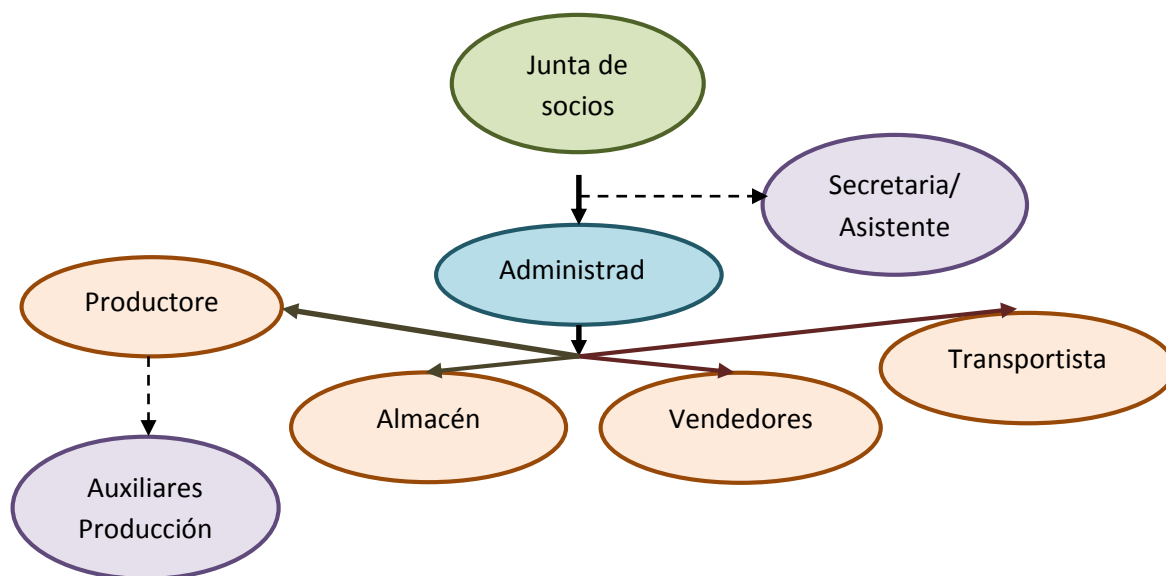


Figura 32-4:18 Ilustración modelo de organización

Elaborado por: Verónica Miranda. 2019

Función principal y específica de los cargos de la Asociación de productores y comercializadores de papas- Tzalaron.

Tabla 8-4: Funciones y cargos

Cargo	Función Principal	Funciones Específicas
Junta de Socios	Planificación de la producción de papa	
Administrador	Ejecutar las decisiones de la Junta de Socios	Controlar las actividades planificadas. Evaluar las actividades
Productores	Cultivar la producción de	Escoger la semilla.

	tubérculos	<p>Preparar la tierra (fertilizantes, abonos)</p> <p>Sembrar los tubérculos.</p> <p>Cuidado de la cosecha.</p> <p>Cosechar.</p> <p>Clasificar la producción.</p> <p>Lavar la producción.</p> <p>Empaquetar la producción.</p>
Almacén	Mantener en las óptimas condiciones la producción en un largo o corto plazo.	<p>Separar por tipo de papa</p> <p>Clasificar la producción para semilla o para la venta</p> <p>Mantener la bodega en las mejores condiciones.</p>
Vendedores	Comercialización de la producción.	<p>Conseguir nuevos clientes.</p> <p>Mantener los clientes.</p> <p>Planificar las entregas.</p> <p>Asignar descuentos acorde al pedido del cliente.</p>
Transportistas	Transportar la producción del centro de producción a los lugares de los clientes.	<p>Transportar los quintales de papa.</p> <p>Entregar al cliente el pedido.</p>
Secretaria / Asistente	Asistir al administrador	<p>Entregar información entre el administrador y la junta de socios.</p> <p>Llevar información contable de</p>

		la asociación.
Auxiliares de Producción	Asistir a los productores de papas	Asistir a los productores en sus actividades. Mantener en adecuadas condiciones las herramientas que se usan en el cultivo.

Elaborado por: Verónica Miranda. 2019

4.6. VIABILIDAD AMBIENTAL

4.6.1. Análisis de impactos

Con el propósito de identificar los posibles impactos ambientales del proyecto se partió de la siguiente matriz de la lista de chequeo, según el autor Lázaro Lagos en el 2015.

Tabla 9-4:28 Lista de chequeo para identificar los impactos ambientales de un proyecto

Impactos generados	Etapas del proyecto			
	Diseño	Cons- trucción.	Operación	Abandono
1. Sobre agua 1.1. Contaminación 1.2. Disminución del caudal 1.3. Cambio de uso		X	X	
2. Sobre el aire 2.1. Contaminación 2.2. Incremento del ruido 2.3. Presencia de malos olores			X	
3. Sobre el clima 3.1. Cambio de temperatura 3.2. Aumento de lluvias 3.3. Aumento de evaporaciones				

3.4. Aumento de nubosidades			X	
4. Sobre el suelo 4.1. Pérdida de suelos 4.2. Dumas 4.3. Acidificación 4.4. Salinización 4.5. Generación de pantanos 4.6. Problemas de drenaje			X X	
5. Sobre vegetación y fauna 5.1. Pérdida de biodiversidad 5.2. Extinción de especies 5.3. Alteración sobre especies endémicas 5.4. Alteración sobre especies protegidas				
6. Sobre población 6.1. Perdida de bases de recursos 6.2. Alteraciones culturales 6.3. Perdidas de recursos arqueológicos 6.4. Traslado de población				
7. Otros 7.1. Pérdida del paisaje		X	X	

Fuente: Ministerio del Ambiente, 2016

Como se observa en la matriz de chequeo, del posible impacto ambiental se determina que los sectores que podría tener un efecto negativo en el ambiente son: agua, aire, suelo, clima y otros, cada uno en proporcionalidad diferente con mayor o menor efectos negativos, pero en su mayoría todos pueden ser controlados con un adecuado plan. A continuación se describe la matriz de impacto ambiental con respecto a las etapas del proyecto.

Tabla 10-4:29 Impacto ambiental con respecto a las etapas del proyecto

Componentes del Medio Ambiente		Físico						Biótico			Social				
COMPONENTES Y ACCIONES DEL PROYECTO		Clima	Geología	Geomorfología	Suelos	Agua	Aire	Paisaje	Vegetación Terrestre	Fauna Terrestre	Biodiversidad Acuática	DemoFigura	Económico	Cultural	Político
Construcción	Adecuaciones del almacén							X				X			
	Instalación del lavador de papas					X						X			
	Limpieza del ingreso								X						
Operación	Preparación del suelo											X			
	Abono del suelo				X										
	Siembra				X							X			
	Fertilización				X										
	Mantenimiento de la siembra				X	X									
	Cosecha				X							X			
	Clasificación del producto														
	Pre-lavado					X									
	Secado														
	Almacenamiento							X							
Entrega del producto															
Desmantelamiento	Acopio del material				X			X							
	Revegetación														
Proyecto	Demanda de mano de obra											X			

Elaborado por: Verónica Miranda. 2019

El impacto ambiental que el proyecto estima solventar es en la etapa de operación por los minúsculos inconvenientes que se genera en el área del proyecto como son: malos olores por causa de abonos y fertilizantes orgánicos e inorgánicos, el agua del regadío se utilizará para el pre- lavado de las papas afectando el flujo del mismo, pero no sufrirá contaminación en esta actividad; la vegetación de la zona disminuirá por la limpieza al ingreso al terreno donde se realiza el proyecto, de igual formas estas actividades favorece al aspecto económico ya que se contrata personas para su realización o los participantes del proyecto van a poder adquirir más bienes o servicios con los ingresos generados, el siguiente aspecto a evaluar es el suelo que es donde la actividad agropecuaria a realizar los efectos son mínimos ya que las actividades de preparación, abono de terreno, siembra, fertilización, mantenimiento de la cosecha, la cosecha se realizan con métodos amigables con el medio ambiente aprobados por el Instituto Nacional Autónomo de Investigaciones Agropecuarias.

De igual forma el paisaje se verá afectado levemente por la presencia de la estructura de lavado del producto para la venta como también el producto destinado a ser semilla.

En la siguiente matriz se estimará cuáles son los impactos ambientales en el proceso del proyecto y las soluciones asignadas para solventar o disminuir el impacto detectado. Por medio de el diagrama de procesos en los cuales se muestran las entradas y salidas de cada actividad detectando el impacto.

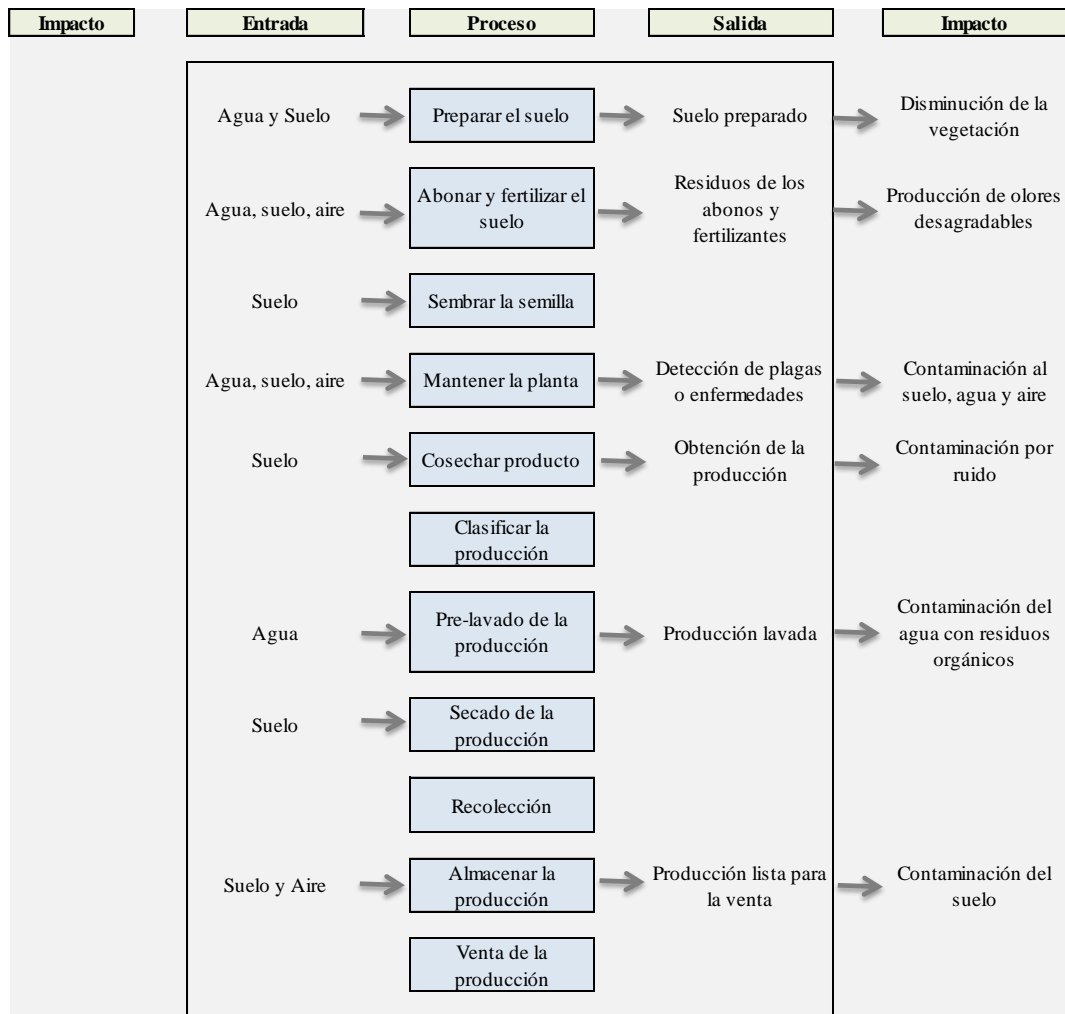


Figura 33-4: Diagrama de procesos Matriz impactos ambientales del proyecto

Elaborado por: Verónica Miranda. 2019

4.6.2. Plan de manejo ambiental.

El proyecto tiene efectos ambientales adversos que serán mitigados por medios de medidas explícitas a cada impacto; con el propósito de reducir, mitigar, corregir y compensar dichos impactos para alcanzar una compatibilidad entre las actividades de las personas con el ambiente.

Tabla 11-4: Medidas de Mitigación

N°	Actividad o componente	Descripción del impacto	Medidas de mitigación
1	Adecuaciones del almacén	En la ejecución del proyecto se debe realizar una adecuación a la construcción, dando un cambio al paisaje de la zona.	- Recolección inmediata de residuos inorgánicos producto de la construcción.
2	Instalación del lavador de papas	La puesta en marcha del proyecto se ejecutó la instalación de un lavador de papas para brindar el servicio de prelavado al producto afectando, directamente al componente físico, es decir el agua de la zona; por la presencia de residuos orgánicos.	<ul style="list-style-type: none"> - Recolección inmediata de residuos inorgánicos producto de la construcción. - Suspensión de flujo de agua para la instalación - Control del flujo del agua que entra ala lavador de papas - Horario de uso del lavador de agua
3	Limpieza del ingreso	La limpieza de terreno afectará al componente biótico del ambiente en específico a la disminución de la vegetación terrestre de la zona.	<ul style="list-style-type: none"> - Sembrar de forma organizada la vegetación de la zona. - Establecer vías exactas de movilización de los involucrados en el proyecto para disminuir el maltrato de la vegetación.
4	Preparación del suelo	Afecta al componente social. Específicamente al sector económico.	- Motivar a los involucrados a realizar un trabajo armónico con el medio ambiente.

5	Abono del suelo	Con el propósito de preparar el suelo para el proyecto se procede a abonar el suelo, lo que afecta a los componentes físicos del medio ambiente, específicamente al suelo.	<ul style="list-style-type: none"> - Recolección inmediata de residuos inorgánicos (fundas, botellas plásticas) - Uso de abonos orgánicos y autorizados por el MAGAP. - Usos de herramientas no invasivas al terreno.
6	Siembra	La actividad principal del proyecto es la siembra del producto, afectando a la forma del suelo, componente físico del medio ambiente.	<ul style="list-style-type: none"> - Recolección inmediata de residuos inorgánicos (fundas, botellas plásticas) - Usos de herramientas no invasivas al terreno. - Uso de abonos orgánicos y autorizados por el MAGAP. - Establecer vías de movilidad en el área de cultivo y fuera de la misma para evitar esparcir residuos orgánicos e inorgánicos
7	Fertilización	Es prioritario fertilizar el suelo para que la cosecha del cultivo mantenga las mejores características. Esta actividad se realiza con los agentes químicos aceptados por el ministerio de agricultura y ganadería.	<ul style="list-style-type: none"> - Recolección inmediata de residuos inorgánicos (fundas, botellas, plásticas) - Usos de herramientas no invasivas al terreno. - Uso de abonos orgánicos y autorizados por el MAGAP. - Establecer vías de movilidad en el área de cultivo y fuera de la misma para evitar esparcir residuos orgánicos e inorgánicos.
8	Mantenimiento de la siembra	Para asegurara la máxima cosecha se debe mantener adecuadamente la forma de	<ul style="list-style-type: none"> - Recolección inmediata de residuos inorgánicos (fundas, botellas plásticas)

		los surcos y la humedad apropiada al terreno afectando a los componentes del suelo y agua debido a la presencia de químicos orgánicos e inorgánicos en el terreno.	- Usos de herramientas no invasivas al terreno.
9	Cosecha	En esta actividad se procede a extraer el producto dentro de la tierra afectando su forma, compactación y disminución de nutrientes naturales.	<ul style="list-style-type: none"> - Normalizar el proceso de cosecha. (número de personas y vías de movilidad. - Establecer vías de movilidad en el área de cultivo y fuera de la misma para evitar esparcir residuos orgánicos e inorgánicos. - Recolección inmediata de residuos inorgánicos (fundas, botellas plásticas) - Usos de herramientas no invasivas al terreno.
10	Clasificación del producto	No aplica	No aplica
11	Pre-lavado	Esta actividad afecta el agua que circula en el sector que está destinado al riego de los campos.	- Establecer la medida exacta de uso de agua en cada lavado por un tiempo establecido para evitar desperdicios.
12	Secado		-
13	Almacenamiento	Con la finalidad de organizar el producto en comercialización y almacenamiento de semilla, esta actividad afecta al paisaje de la zona en el	- Recolección inmediata de residuos inorgánicos (fundas, botellas plásticas)

		componente biótico.	
14	Entrega del producto	No aplica	No aplica
15	Acopio del material	No aplica	No aplica
16	Revegetación	No aplica	No aplica
17	Demanda de mano de obra	No aplica	No aplica

Elaborado por: Verónica Miranda. 2019

4.7 Viabilidad Económico Financiero

4.7.1. Inversión

Tabla 12-4: Inversión del proyecto

ACTIVO FIJO	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
MAQUINARÍA			
Lavadora de Papas	1	\$ 1,500.00	\$ 1,500.00
Total de Maquinaria USD (A)		\$ 1,500.00	\$ 1,500.00
HERRAMIENTAS			
Palas, picos, azadas	84	\$ 12.00	\$ 1,008.00
Total Herramientas (B)		\$ 12.00	\$ 1,008.00
MUEBLES DE OFICINA			
Escritorio	1	\$ 150.00	\$ 150.00
Sillas	2	\$ 40.00	\$ 80.00
Total de muebles de oficina USD (C)			\$ 230.00
EQUIPO DE COMPUTO			
Computadora + Impresora	1	\$ 500.00	\$ 500.00
Total de Equipo de Computo USD (D)			\$ 500.00
TOTAL ACTIVO FIJO USD (A+B+C+D)			\$ 3,238.00

Elaborado por: Verónica Miranda. 2019

El cálculo del capital de trabajo es la suma de los gastos totales operacionales más los gastos totales no operacionales y se realizó para el periodo de seis meses que es el tiempo en que se estima la cosecha para la papa súper chola.

Tabla 13-4:30 Capital de trabajo

RESUMEN DE CAPITAL DE TRABAJO		
RUBRO	EGRESO	
	ANUAL	SEMESTRAL
GASTOS OPERACIONALES	\$ 24,329.84	\$ 12,164.92
GASTOS NO OPERACIONALES	\$ 3,946.50	\$ 1,973.25
TOTAL	\$ 28,276.34	\$ 14,138.17
CÁLCULO DEL CAPITAL DE TRABAJO PARA SEIS MESES		\$ 14,138.17

Elaborado por: Verónica Miranda. 2019

4.7.2. Financiamiento

Con el propósito de vincular a las familias protagonistas del proyecto y captar su total participación se solicitó a las 84 familias aporten con \$278,80 para obtener la inversión del proyecto y arrancar con el mismo que es de un valor de \$23.419,03.

Luego de explicarles los beneficios que se obtendrán con el proyecto el 100% de personas accedieron con el aporte económico voluntario, quedando un plazo de 15 días laborables después de la reunión para entregar dicha cantidad a la tesorera del proyecto asignada por la población. De esta manera el proyecto no necesita un endeudamiento con una entidad financiera para iniciar sus actividades, esta alternativa fue aceptada por la población de forma unánime debido al temor existente a realizar créditos

Tabla 31Financiamiento del proyecto

ESTRUCTURA DEL FINANCIAMIENTO		
DETALLE	MONTO DE INVERSIÓN	PORCENTAJE DE INVERSIÓN
Capital propio	\$ 23,419.03	100%
Capital financiado	\$ -	0%
TOTAL	\$ 23,419.03	100%

Elaborado por: Verónica Miranda. 2019

4.7.3. Ingresos / Beneficios.

Para la estimación de los ingreso del proyecto se tomó en cuenta los productos a comercializar (papa súper chola) la cantidad a comercializar anualmente y el precio del mercado del producto.

La cantidad de producción es la capacidad de producción, el precio de mercado lo está establecido y la tasa de producción fue tomada por el INIAP que estima una tasa de crecimiento 1.67% de la producción y la inflación ponderada de los últimos años que es del 2.54% al precio anualmente.

Tabla 15-4:32 Ingresos del proyecto

AÑO 1 (2018)				
Productos	Cantidad (quintales) Semestral	Precio en el mercado	Unid. a comercializar por año	Ingresos
Papa Súper Chola	2167	\$ 13.02	4334	\$ 56,428.68
Total	2167		4334	\$ 56,428.68

AÑO 2 (2019)				
Productos	Cantidad (quintales) Semestral	Precio en el mercado	Unid. a comercializar por año	Ingresos
Papa Súper Chola	2205	\$ 13.35	4409	\$ 58,862.12
Total	2205		4409	\$ 58,862.12

AÑO 3 (2020)				
Productos	Cantidad (quintales) Semestral	Precio en el mercado	Unid. a comercializar por año	Ingresos
Papa Súper Chola	2242	\$ 13.69	4484	\$ 61,382.74
TOTAL	2242		4484	\$ 61,382.74

AÑO 4 (2021)				
Productos	Cantidad (quintales) Semestral	Precio en el mercado	Unid. a comercializar por año	Ingresos
Papa Súper Chola	2280	\$ 14.04	4559	\$ 63,993.39
TOTAL	2280		4559	\$ 63,993.39

AÑO 5 (2022)				
Productos	Cantidad (quintales) Semestral	Precio en el mercado	Unid. a comercializar por año	Ingresos
Papa Súper Chola	2317	\$ 14.39	4634	\$ 66,697.01
TOTAL	2317		4634	\$ 66,697.01

Elaborado por: Verónica Miranda. 2019

4.7.4. Costos / Gastos.

La proyección de egresos fijos se los realizo para un periodo de cinco años en el proyecto con los costos y gastos que determino la investigación.

Tabla 16-4:33 Costos y gastos del proyecto

PROYECCIÓN DE EGRESOS FIJOS					
CONCEPTO	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
GASTOS ADMINSTRATIVOS					
Servicios básicos	300.00	307.61	315.42	323.43	331.64
Sueldo Secretaria	3,153.23	3,233.26	3,315.32	3,399.47	3,485.74
Depreciaciones	440.47	451.65	463.11	474.86	486.91
Amortizaciones	52.80	54.14	55.51	56.92	58.37
Total Gastos Administrativos	3,946.50	4,046.66	4,149.37	4,254.68	4,362.66
GASTOS OPERACIONALES					
Arriendo terrenos	6,720.00	6,890.55	7,065.44	7,244.76	7,428.63
Mano de obra (jornales)	10,735.20	11,186.51	11,656.79	12,146.84	12,657.49
Análisis de suelo	200.00	208.41	217.17	226.30	235.81
Alquiler Tractor	504.00	525.19	547.27	570.27	594.25
Fertilizantes	6,935.04	7,226.59	7,530.39	7,846.97	8,176.86
Abono Orgánico	1,935.36	2,016.72	2,101.51	2,189.85	2,281.91
Insecticidas - fungicidas	1,827.84	1,904.68	1,984.76	2,068.19	2,155.14
Empaque (saquillos de hilo)	730.80	761.52	793.54	826.90	861.66
Trasporte	1,461.60	1,523.05	1,587.07	1,653.80	1,723.32
Total Gastos Operacionales	31,049.84	32,243.22	33,483.93	34,773.88	36,115.08

Elaborado por: Verónica Miranda. 2019

Tabla 17-4:34 Análisis estado de resultados y valor del quintal de papa del proyecto.

PERIODO DE 5 AÑOS	ANALISIS ESTADO DE RESULTADOS		
	Estado de Resultados	Numero de quintales	Valor por quintal
Ingresos por Venta	307,363.94	22,800.00	13.48
Costo de Producción y Venta	236,462.32	22,800.00	10.37
Resultado operacional	70,901.62	22,800.00	3.11

Elaborado por: Verónica Miranda. 2019

4.7.5. Flujo de efectivo

Tabla 18-4: Flujo de efectivo del proyecto

FLUJO DE FONDOS						
CONCEPTO	AÑO 0	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
(=) RESULTADO NETO DEL EJERCICIO ANTERIOR		7,616.48	8,030.68	8,453.19	8,883.92	9,322.73
(+) Depreciaciones		440.47	440.47	440.47	273.80	273.80
(+) Amortización		52.80	52.80	52.80	52.80	52.80
(-) Inversión en planta y equipo (activos fijos)	(3,238.00)					
(-) Inversión en diferidos e intangibles	(264.00)					
(-) Capital de Trabajo	(14,138.17)					
(-) Inversión en Semilla	(5,778.86)					
(+) Recuperación de Capital de Trabajo						14,138.17
(+) Valor residual						1,369.00
(=) FLUJO DE FONDOS NETOS	(23,419.03)	8,109.75	8,523.94	8,946.46	9,210.52	25,156.50

Elaborado por: Verónica Miranda. 2019

4.7.6. Evaluación económico/financiero.

TMAR. Es la suma de la tasa de interés pasiva en promedio de los últimos 5 años más la inflación del sector en promedio de los últimos 5 años más el premio al riesgo que en este caso es del 3%.

$$\text{TMAR} = \text{Tasa pasiva} + \text{Inflación del sector} + \text{Premio al riesgo}$$

Tabla 19-4: Tasa de interés pasiva

TASA DE INTERÉS PASIVA	
AÑO	TASA PASIVA
2013	4.53%
2014	5.18%
2015	5.14%
2016	5.12%
2017	4.90%
TASA PASIVA PROMEDIO:	4.97%

Elaborado por: Verónica Miranda. 2019

Tabla 20-4: Inflación sector

INFLACIÓN		
AÑO	ACUM. NACIONAL	ACUM. SECTOR ZONA CENTRO
2013	2.70%	2.70%
2014	3.67%	3.67%
2015	3.38%	3.38%
2016	1.12%	1.12%
2017	1.82%	1.82%
INFLACIÓN PROMEDIO:	2.54%	2.54%

Elaborado por: Verónica Miranda. 2019

$$\text{TMAR} = 4.97 + 2.54 + 3.00 = \mathbf{10.51\%}$$

La TMAR es del 10,51%, que se convierte en la tasa mínima aceptable de rentabilidad que la empresa deberá ganar para que sus socios o accionistas sobre el 100% de su aportación ganen un 10,51%, menos de este porcentaje el negocio no es favorable.

VAN. Valor actual neto.

Tabla 21-4: Valor Actual Neto

VALOR ACTUAL NETO - VAN						
TMAR	10.51%					
AÑOS	0	1	2	3	4	5
FLUJO NETOS DE FONDOS EN DÓLARES	(23,419.03)	8,109.75	8,523.94	8,946.46	9,210.52	25,156.50
VALOR ACTUAL NETO	\$ 18,964.22					

Elaborado por: Verónica Miranda. 2019

El proyecto genera o va a rendir \$ 18.964,22 adicionales; es decir luego de haber recuperado lo mínimo esperado del 10,51% por haber invertido en el proyecto; la inversión es aceptable.

TIR. Tasa interna de retorno

Tabla 22-4: Tasa Interna de retorno

TASA INTERNA DEL RETORNO - TIR						
TMAR	10.51%					
AÑOS	0	1	2	3	4	5
FLUJO NETOS DE FONDOS EN DOLARES	(23,419.03)	8,109.75	8,523.94	8,946.46	9,210.52	25,156.50
TASA INTERNA DEL RETORNO	33.56%					

Elaborado por: Verónica Miranda. 2019

La TIR del 33,56% comparada con la TMAR del 10,51% es mayor, lo que implica que el proyecto en el tiempo de 5 años horizonte es aceptable debido a que va a rendir un 23,07% puntos porcentuales, más de lo mínimo que se esperaba para el mismo. Siendo un proyecto rentable que generará ganancia a los socios.

ROA. Retorno sobre los activos

Tabla 23-4:35 Retorno sobre los activos.

	Año 1	Año2	Año 3	Año 4	Año 5
Activo Total	8,840.40	8,399.93	7,959.46	7,685.66	7,411.86
Utilidad Neto	7,616.48	8,030.68	8,453.19	8,883.92	9,322.73
ROA	0.86	0.96	1.06	1.16	1.26
	86%	96%	106%	116%	126%

Elaborado por: Verónica Miranda. 2019

El ROA para el proyecto se tiene que crecerá de un valor de 0.86 en año 1 a 1.26 en el año 5, es decir el porcentaje de retorno sobre los activos crece de 86% a 126%.

Punto de Equilibrio

Tabla 24-4:36 Punto de equilibrio en unidades y en dólares.

Punto de equilibrio en unidades	
PE	$= \frac{\text{COSTO FIJO}}{\text{PRECIO PONDERADO} - \text{COSTO VARIABLE UNITARIO PONDERADO}}$
PE	$= \frac{187964.08}{13.70 - 2.10}$
PE	$= \frac{187964.08}{11.59}$
PE	16213
PE	16213 UNIDADES

Punto de equilibrio en dólares

$$PE = \frac{COSTO FIJO}{1 - \frac{COSTO VARIABLE UNITARIO PONDERADO}{PRECIO PONDERADO}}$$

$$PE = \frac{187964.08}{1 - \frac{2.10}{13.70}}$$

$$PE = \frac{187964.08}{0.153615974}$$

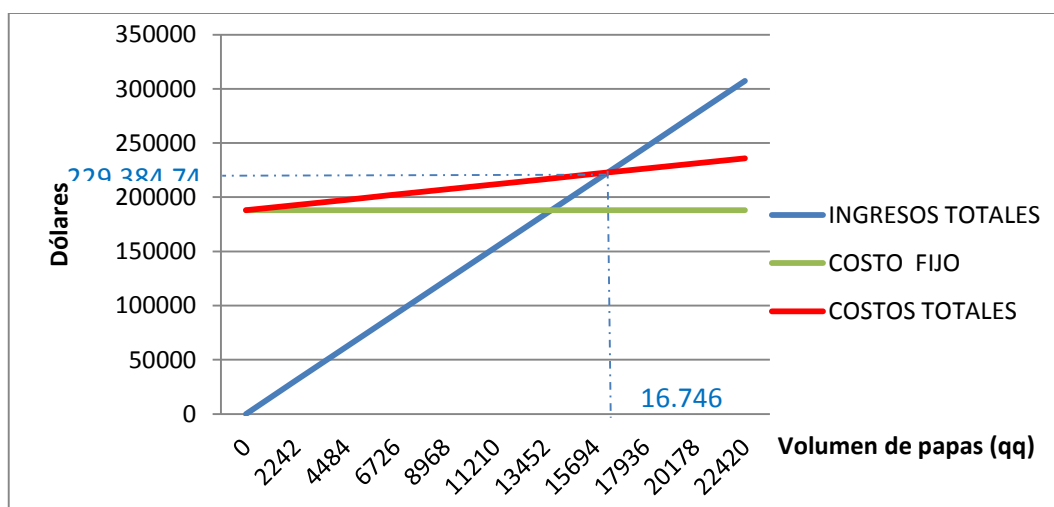
$$PE = 222078.95$$

PE = \$ 222,078.95

Elaborado por: Verónica Miranda. 2019

Para alcanzar un punto de equilibrio, es decir comenzar a ganar en el proyecto; se identifica los ingresos y egresos sean similares deben comercializar 16.213 quintales de papa en total, lo que generará ingresos y egresos por \$222.078,95.

Tabla 25-4: Diagrama punto de equilibrio proyectado.



Elaborado por: Verónica Miranda. 2019

RBC. Relación beneficio sobre costo

Tabla 26-4: Rendimiento beneficio- costo

RELACIÓN BENEFICIO/COSTO - RBC					
AÑOS	INGRESOS	COSTOS	Coeficiente de actualización (1 + i) ⁿ	Beneficio Actualizado (ingresos / coeficiente)	Costo Actualizado (egresos / coeficiente)
			i = TMAR = 10,51%		
0		\$ (23,419.03)	1.0000000000	\$ -	\$ 23,419.03
1	\$ 56,428.68	\$ 43,664.34	1.1051000000	\$ 51,062.06	\$ 39,511.66
2	\$ 58,862.12	\$ 45,391.12	1.2212460100	\$ 48,198.42	\$ 37,167.87
3	\$ 61,382.74	\$ 47,190.81	1.3495989656	\$ 45,482.21	\$ 34,966.54
4	\$ 63,993.39	\$ 48,899.78	1.4914418169	\$ 42,907.06	\$ 32,786.92
5	\$ 66,697.01	\$ 50,854.52	1.6481923519	\$ 40,466.77	\$ 30,854.73
				\$ 228,116.51	\$ 198,706.76

$$RB/C = \frac{\sum_{t=1}^n \frac{\text{IngresosTotales}}{(1+i)^t}}{\sum_{t=1}^n \frac{\text{EgresosTotales}}{(1+i)^t}}$$

R C/B=	1.15
---------------	-------------

Elaborado por: Verónica Miranda. 2019

Por cada dólar invertido en el proyecto se recuperará 0,15 centavos.

CONCLUSIONES

- La comunidad de Tzalaron está ubicada en un sector altamente productivo en la agricultura y ganadería, siendo los productos más cultivados la papa, avena y quinua, al igual que el producto más demandado en el mercado es la papa en la región sierra y a su vez es el cultivo con mayor índice de pérdida económica ya que está sometido varios cambios climáticos e inadecuados parámetros de selección de semilla por el desconocimiento de los agricultores. De igual forma la población que habita en la comunidad no cuenta con capacitaciones constantes ni con una educación continua.
- La viabilidad financiera, ambiental, técnica y social es primordial para la implementación del proyecto, ya que el motor de todo proyecto social son las personas y su grado de compromiso que tenga para la realización de las actividades, para lograr dicho interés se analiza la viabilidad financiera y si está es adecuada es un indicador favorable y ser amigable con el ambiente promueve una conducta de cambio, para la implementación de técnicas distintas a las actualmente aplicada por las personas en sus sembríos. Por ende al tratarse de un proyecto de factibilidad se recomienda que para su aplicación el área de cultivo sea mayor al usado en el proyecto para percibir mayores beneficios económicos.
- La automatización de cultivos de papas radica en la estandarización de procesos para la ejecución de buenas prácticas agrícolas y conservación de suelo de los habitantes y de sus terrenos de la comunidad de Tzalaron al conservar un empleo eficiente de los recursos y que el mismo se repliquen los demás sembríos de papas en la zona.

RECOMENDACIONES

- Se recomienda realizar una actualización de los requerimientos de la población, acerca de las afectaciones que sufre sus cultivos como también las dudas que nacen al participar en el proyecto. Ya que la zona es muy productiva para las p se recomienda establecer una línea de base para actuar en las falencias actuales de la población en sus procesos de siembra.
- El análisis de las vialidades financieras, ambiental, técnica y social son primordiales para su ejecución; ya que son indicadores verídicos del comportamiento que puede tener el proyecto, de igual forma estos resultados puede detectar falencias o errores que puede tener la idea del proyecto y también estos datos son una carta de presentación para las entidades financieras en el caso de buscar un crédito financiero.
- El éxito de una tecnificación de cultivos dentro de la agricultura, radica en la ejecución exacta de los procesos estandarizados en el manual. De igual forma se recomienda la asistencia permanente de los involucrados a las capacitaciones para que exista mayor comprensión de los términos, procesos y resultados esperados; igual de importante es el respeto al presupuesto establecido para cada actividad sin olvidar el tiempo estimado de la misma.

BIBLIOGRAFÍA

- Carvajal, A. (2011). *Desarrollo local: Manual básico para agentes de desarrollo local y otros actores*. Málaga: EUMED.
- Colimas, C. (2012). *Fundamentos y Técnicas de la Truficultura*. Madrid: Mundi-Prensa.
- Delgado, G. (1997). *Estilos de gestión y políticas sociales municipales en Argentina*. Argentina: FLACSO.
- Di Pietro, L. (2011). *Hacia un desarrollo integrador y equitativo: una introducción al desarrollo local*. Buenos Aires: Universidad de Buenos Aires.
- Equipo de técnicos del GADMR-Punín, I. 2. (2012). *Infocentro, Desarrollo del Equipo Técnico PDOT Punín 2015*:Punín: GADMR.
- Guanche, A. (2010). *Planificación de Cultivos*. Tenerife: Cabildo Tenerife.
- Instituto Nacional Estadísticas y Censos (2010). *Censo poblacional 2010: Quito*: INEC
- Jasso, E. (2009). *Mercados Fortaleza e Innovación*. Bogotá: Fondo de cultura económica.
- Manfred Need, M. (1993). *Desarrollo a escala humana*. Montevideo: Dialnet.
- Mete, M. (2014). Valor actual neto y tasa de retorno: su utilidad como herramientas para el análisis y evaluación de proyectos de inversión. *Fides et Ratio - Revista de Difusión cultural y científica de la Universidad La Salle en Bolivia*, 67-85.
- Ministerio de Agricultura (2011). *Especificaciones técnicas de buenas prácticas agrícolas*. Santiago: Ministerio de Agricultura.
- Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente. (2013). *Producciones Agrícolas*. Madrid: Gobierno de España.
- Miranda, J. (2005). *Gestión de Proyectos*. Quito: Banco mundial de desarrollo.

Ochoa, A. (2006). *Aprendiendo en torno al desarrollo endógeno* . Merida: Universidad de los Andes.

PLANDETUR. (2020). *Plan estratégico de desarrollo de turismo sostenible para Ecuador*. Quito: Ministerio de Turismo.

Rozano, V., Carolina, Q., Acosta, J., & etal. (2004). *Hortalizas las llaves de la energía*. México: UNAM.

Scott, A. (2001). *Global City-Regions. Trends, Theory, Policy*: Mexico: Pearson.

Vázquez, A. (2007). *Desarrollo endógeno. Teorías y políticas de desarrollo territorial*. Madrid: Asociación Española de Ciencia Regional.

Vega, G. (s.f.). *Buenas prácticas de manejo de recursos naturales y fortalecimiento institucional para la reducción de riesgos y desastres en el contexto del cambio climático*. Lima: Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación.

ANEXOS

Anexo A: Formato de observación directa

ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO

INSTITUTO DE POST GRADO Y EDUCACIÓN CONTINUA

MAESTRÍA EN GESTIÓN DE PROYECTOS DE DESARROLLO

Sección A. Datos Generales

País

Zona Administrativa

Provincia

Distrito Administrativo

Parroquia

Zona Censal Urbano; Rural

Número de Habitantes

Zona de riesgo Si; No

Sección B. Componente Económico

Población económicamente activa
en la zona (PEA)

Principal Actividad Económica Agricultura; Ganadería; Fruticultura;
Avicultura; Industrias Manufactureras; Minería;
 Servicios

Sección C. Componente Sociocultural

Número de Instituciones Educativas en el Sector

Porcentaje de Población con Niveles de Escolaridad Primaria en el Sector

Porcentaje de Población con Niveles de Educación Superior en el Sector

Porcentaje de población con Desistimiento Escolar

Número de Centros o Subcentros de Salud en el Sector

Índice de Natalidad en el Sector

Índice de Mortalidad en el Sector

Índice de Crecimiento Poblacional

Índice de Migración

Porcentaje de Población Perteneciente a la Tercera Edad

Anexo B: Encuesta dirigida las familias del sector

ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO

INSTITUTO DE POST GRADO Y EDUCACIÓN CONTINUA

MAESTRÍA EN GESTIÓN DE PROYECTOS DE DESARROLLO

La presente encuesta tiene como objetivo la recopilación de información real acerca de la situación actual de la comunidad de Tzalaron, parroquia Punín, con el fin de validar la factibilidad para tecnificar la producción agrícola de papas.

Dicha información solo será usada con fines investigativos por la autora de la investigación titulada: “Proyecto de factibilidad para tecnificar la producción de papas en la comunidad de Tzalaron, parroquia Punín, Provincia de Chimborazo”.

Marque con una X en la opción que crea conveniente:

1.- ¿Cuál es su ingreso mensual?

Opciones	Respuestas
De \$0.00 A \$375.00	
De \$376.00 A \$707.00	
Más de \$708.00	

2.- ¿Posee acceso a Servicios Básicos?

Opciones	Respuestas
Si	
No	

3.- ¿De qué manera realiza las prácticas agrícolas?

Opciones	Respuesta
Sin asesoramiento técnico	
Con asesoramiento técnico	

4.- ¿De su producción cuantas veces cosecha al año?

Opciones	Respuesta
Una	
Dos	
Tres	
Especifique el número	

5.- ¿Cuál es el valor invertido para cada período de cosecha?

Opciones	Respuesta
DE \$0.00 A \$50.00	
DE \$51.00 A \$100.00	
DE \$100.00 A \$150.00	
MAS DE \$150.00	

6.- ¿Estaría Ud. Dispuesto a acudir a un Programa de Capacitación sobre Buenas Prácticas Agrícolas y conservación de suelos?

Opciones	Respuesta
Si	
No	

7.- ¿Estaría Ud. Dispuesto a implementar un Programa de Capacitación sobre Buenas Prácticas Agrícolas y conservación de suelos que mejorara su cosecha?

Opciones	Respuesta
Si	
No	
No se	

8.) ¿Cuáles son los productos que usted cultiva?

Opciones	Respuesta
Cebolla Blanca	
Papa	
Nabo	
Haba	
Meloco	
Avena (Pasto)	
Quinoa	
Oca	
Cebada	

9.) ¿Realiza usted prácticas de conservación del suelo?

Opciones	Respuesta
Si	
No	

10.) ¿Realiza usted prácticas ambientales?

Opciones	Respuesta
Si	
No	

11.) ¿Cree usted que al tecnificar la producción logrará mejorar?

Opciones	Respuesta
Ingresos Económicos	
Calidad de Vida	
Medio ambiente	

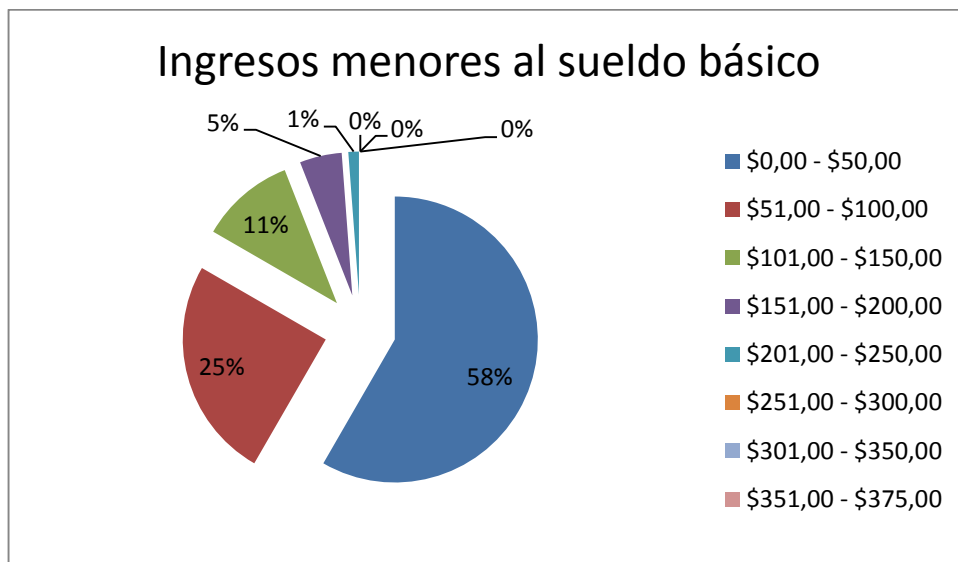
12.) ¿Con la producción del proyecto, señale los beneficios que representan?

Opciones	Respuesta
Beneficios Económicos	
Mejora en la calidad de Vida	
Beneficios Medio ambientales	

Muchas gracias por su colaboración

Anexo C: Ingresos mensuales menores al sueldo básico

Opciones	Resultados	Porcentaje
\$0,00 - \$50,00	41	58,00%
\$51,00 - \$100,00	21	21,00%
\$101,00 - \$150,00	9	11,00%
\$151,00 - \$200,00	4	5,00%
\$201,00 - \$250,00	1	1,00%
\$251,00 - \$300,00	0	0,00%
\$301,00 - \$350,00	0	0,00%
\$351,00 - \$375,00	0	0,00%
Total	84	100%



Elaborado por: Verónica Miranda. 2019

Anexo D: Catastro 2018 GADMC-Riobamba

ITEM	ACTIVIDAD	NOMB/ACTIVIDAD	DIR/ACTIVIDAD
1	BAR	ABBAY RD PUB	AV. DANIEL LEÓN BORJA Y BRASIL
2	RESTAURANTE	ASADERO MARISQUERÍA CAMBAHUASI	12 DE OCTUBRE Y ESPAÑA
3	RESTAURANTE	BOCATAS	AV.LIZARZABURU No14 Y 11 DE NOVIEMBRE
4	RESTAURANTE	ABBAY RD PUB	AV. DANIEL LEÓN BORJA Y BRASIL
5	SALA DE RECEPCIONES Y BANQUETES	BELÉN	AYACUCHO 18-19 Y MARIANA DE JESÚS
6	CAFETERÍA	CAFÉ PAOLA 2	VARGAS TORRES Y VELOZ
7	RESTAURANTE	CHOYS JR MARISQUERÍA	VELOZ Y JACINTO GONZALEZ
8	RESTAURANTE	POLLOS RIOBAMBA	10 DE AGOSTO 5 DE JUNIO DIAGONAL AL POLLO GUS
9	HOSTAL	CARACAS SUITE	EPLICACHIMA 20-24 Y AV. DANIEL LEÓN BORJA
10	RESTAURANTE	EL BONANZA	AV. DANIEL LEÓN BORJA Y DUCHICELA
11	SALA DE RECEPCIONES Y BANQUETES	CARIBE CENTER CLUB	KM. 1 .1/2. VÍA A GUANO, JNTO A CASA REAL
12	RESTAURANTE	EL REY DORADO	FRANCIA Y OLMEDO
13	RESTAURANTE	CHIFA ASIA	AV. DANIEL LEÓN BORJA 43-40 Y la 44
14	AGENCIA DE VIAJES	GUI&EME	VELOZ 22-22 Y ESPEJO
15	RESTAURANTE	CHIFA BUENA SUERTE	AV. 21 DE ABRIL 37-20 Y AV. CIRCUNVALACIÓN
16	BAR	LA BARCA	VELASCO 20-45 Y GUAYAQUIL

17	CASA DE HUESPEDES	CHIMBORAZO GASTHAUS	VELOZ 30-45 ENTRE LAVALLE Y JUAN MONTALVO
18	RESTAURANTE	LAS BRAZAS STEAK HOUSE	VELOZ 40-39 Y CARLOS ZAMBRANO
19	HOSTAL	DEL SUR	MANABÍ Y PASAJE. COOP LAS FLORES
20	FUENTE DE SODA	POLLOS PICOS LOCOS	AV LA PRENSA Y AV. DANIEL LEÓN BORJA.
21	SALA DE RECEPCIONES Y BANQUETES	ECLIPSE	ALVARADO 20-49 Y GUAYAQUIL
22	RESTAURANTE	Q'LANTRO	ARGENTINOS 26-38 Y GARCÍA MORENO
23	HOSTAL	EL ALTAR	AV. 11 DE NOVIEMBRE Y DEMETRIO AGUILAR
24	AGENCIA DE VIAJES	RUMBO TRAVEL	AV. DANIEL LEÓN BORJA Y AV. LA PRENSA
25	RESTAURANTE	EL VIENTO DEL OESTE	VENEZUELA 28-67 Y ROCAFUERTE
26	HOTEL	SPA CASA REAL	SECTOR LAS ABRAS VÍA A GUANO KM 1 1/2
27	RESTAURANTE	EMPERADOR BROASTER	PRIMERA CONSTITUYENTE 23-13 Y ESPAÑA
28	AGENCIA DE VIAJES	SUSTAINTOURS	AV. DANIEL LEÓN BORJA 36-30 Y URUGUAY
29	RESTAURANTE	EMPERADOR BROASTER 2	Av. ELOY ALFARO Y AV. LEOPOLDO FREIRE
30	HOSTAL	WHYMPER CIA LTDA	AV. MIGUEL ÁNGEL LEÓN 23-10 Y PRIMERA CONSTITUYENTE
31	FUENTE DE SODA	GOOD CHICKEN SIEMPRE MÁS	10 DE AGOSTO 20-26 Y TARQUI
32	BAR	X BAR	AV. EDELBERTO BONILLA 2 Y GARCÍA MORENO

33	RESTAURANTE	CALIPZO	PRIMERA CONSTITUYENTE 13- 56 Y LOJA
34	RESTAURANTE	GOOD CHICKEN SIEMPRE MÁS 2	AV. LEOPOLDO FREIRE Bno 24 Y PARIS
35	AGENCIA DE VIAJES	CHIMBORAZO TRAVEL	ESPAÑA 24-55 Y OROZCO
36	FUENTE DE SODA	HUGOS	COLÓN 22-53 Y GUAYAQUIL
37	RESTAURANTE	EL MONASTERIO	OROZCO 21-32 Y 5 DE JUNIO
38	SALA DE RECEPCIONES Y BANQUETES	IMPERIO	AV. ATAHUALPA Y ELOY ALFARO (YARUQUIES)
39	RESTAURANTE	GRILLADOS	AV. DANIEL LEON BORJA Y EPLICACHIMA
40	SALA DE RECEPCIONES Y BANQUETES	LA CASCADA EVENTS	PICHINCHA 11-09 Y 12 DE OCTUBRE
41	RESTAURANTE	JAMONES ANDALUZA DE LA SIERRA	AV. DANIEL LEÓN BORJA Y URUGUAY
42	RESTAURANTE	LA FOGATA	AV. DANIEL LEÓN BORJA 29-22 Y CARABOBO
43	DISCOTECA	KIU	ALFREDO COSTALES S/N Y LUIS FALCONÍ
44	BAR	LA PLANCHA	AV. DANIEL LEÓN BORJA 42-25 Y DUCHICELA
45	RESTAURANTE	LA PLANCHA 2	AV. DANIEL LEÓN BORJA Y DUCHICELA
46	CAFETERIA	LA TERTULIA SAN JUAN	MOISES SILVA JUNTO A LA FUNERARIA ROJAS
47	RESTAURANTE	LAS HIEDRAS	AV. DANIEL LEÓN BORJA 42-52 Y DUCHICELA
48	RESTAURANTE	LE DUE SORELLE RISTORANTE ITALIANO	AV. DANIEL LEÓN BORJA 35-17 Y URUGUAY
49	SALA DE	LOM	OLMEDO Y JOAQUÍN

	RECEPCIONES Y BANQUETES		CHIRIBOGA
50	RESTAURANTE	PARRILLADA DE FAUSTO	URUGUAY 38-50 LUIS A. FALCONÍ
51	SALA DE RECEPCIONES Y BANQUETES	MAJESTIC PALACE	AV. ANTONIO JOSÉ DE SUCRE 36-15 SALIDA A GUANO
52	RESTAURANTE	POLLO TEX	ESPEJO 33-70 Y AV. CORDOVEZ
53	RESTAURANTE	MAR Y SIERRA CARNES Y MARISCOS	AV. LA PRENSA 36-37 Y ARGENTINOS.
54	RESTAURANTE	V 8 RESTO BAR	ALFREDO COSTALES S/N Y LUIS FALCONÍ
55	RESTAURANTE	MARISQUERÍA CONTINENTAL	OLMEDO 25-29 Y GARCÍA MORENO
56	BAR	V 8 RESTO BAR	ALFREDO COSTALES S/N Y LUIS FALCONÍ
57	DISCOTECA	CARAMELO'S ASHLEY	ESQUIMALES Y CHIPCHA, LA LOLITA
58	RESTAURANTE	MARISQUERÍA DELICIAS DEL MAR	AV. DANIEL LEÓN BORJA 42-51 Y AUTACHI
59	FUENTE DE SODA	MICKOS ICE CREAM	AV. LIZARZABURU A 1 CUADRA DE LA GASOLINERA TEXACO
60	RESTAURANTE	NARANJO'S	AV. DANIEL LEÓN BORJA Y URUGUAY
61	HOSTAL	NUEVA SARAGOZA	AV. LA PRENSA 21 Y SANTOS LEOPOLDO
62	RESTAURANTE	PICANTERÍA ANITA	URUGUAY 17-23 Y COLOMBIA
63	RESTAURANTE	POLLO PAPIO'S 1	AV. DANIEL LEÓN BORJA Y MIGUEL ÁNGEL LEÓN (GIRALDA PLAZA)
64	RESTAURANTE	POLLO PAPIO'S 2	AV. LEOPOLDO FREIRE 07- 39 LA DOLOROSA
65	RESTAURANTE	POLLO PAPIO'S 3	AV LIZARZABURU Y AV.

			11 DE NOVIEMBRE
66	HOTEL	ROYALTY	AV. LIZARZABURU 51-64 Y SAINT AMONT MONTREAND
67	AGENCIA DE VIAJES	SOULTRAIN	CARABOBO 22-35 Y 10 DE AGOSTO
68	HOSTAL	TORRE AZUL	AV. CIRCUNVALACIÓN. PARQUE INDUSTRIAL
69	RESTAURANTE	ZEN WEI VEGETARIANO	PRINCESA TOA 43-25 Y CALICUCHIMA
70	AGENCIA DE VIAJES	CHIMBORAZO TOURS	OLMEDO Y BENALCAZAR
71	RESTAURANTE	CABANA GRILL	AV.DANIEL LEON BORJA 3517 Y URUGUAY
72	SALA DE RECEPCIONES	PAULA AMELIA	BARBADOS S/N Y EL SALVADOR
73	RESTAURANTE	CHIFA MACAO	AV.DANIEL LEON BORJA Y AV.MIGUEL ANGEL LEON
74	RESTAURANTE	MARISQUERÍA D'ALY	VENEZUELA ENTRE BRASIL Y URUGUAY
75	HOTEL	CISNE INTERNACIONAL	AV. DANIEL LEÓN BORJA Y DUCHICELA
76	SALA DE RECEPCIONES Y BANQUETES	PORTAL DE RIOBAMBA	AV. SUCRE Y CIRCUNVALACIÓN
77	BAR	"CAPITAL PUB"	AV.DANIEL LEON BORJA 33-10 Y AV. MUGUEL A. LEON
78	BAR	"RIO ROCKS"	URUGUAY 22-22 Y AV. DANIEL LEON BORJA
79	DISCOTECA	8VO CIELO	10 DE AGOSTO 14-64 Y MORONA
80	BAR	MORRIGAN PUB	URUGUAY 22-27 Y AV. LEON BORJA
81	HOTEL 3 ESTRELLAS	ABRASPUNGO	LAS ABRAS VÍA A GUANO

82	AGENCIA DE VIAJES	AEROVACACIONES	PRIMERA CONSTITUYENTE 30-22 Y JUAN MONTALVO
83	CREPERIA	AL MEDIO DIA	PASEO SHOPPING
84	RESTAURANTE	AMELITA	NUEVA YORK Y COMANDANTE JIMENEZ
85	FUENTE DE SODA	AMERICANO ICE CREAM	AV. LIZARZABURU No 10 Y RIO COCA
86	CAFETERÍA	AMONET	JACINTO GONZÁLEZ No.33 ENTRE ARGENTINOS Y OROZCO.
87	AGENCIA DE VIAJES	ANDEAN ADVENTURES	CONDORAZO Y MONTERREY
88	BAR	AQUELLOS AÑOS	LOS ALAMOS Y ORMAZA
89	RESTAURANTE	ASADERO RIOBAMBEÑITO	10 DE AGOSTO Y MORONA
90	RESTAURANTE	ATOMIUM	VELOZ Y CARLOS ZAMBRANO
91	AGENCIA DE VIAJES	AWANKAY	VELOZ 43-06 Y AUTACHI ESQUINA
92	CAFETERÍA	BALTIMORE	AV. DANIEL LEÓN BORJA 35-54 Y URUGUAY
93	BAR	BALTIMORE	AV. DANIEL LEÓN BORJA 35-54 Y URUGUAY
94	HOTEL	BAMBÚ	AV. PEDRO VICENTE MALDONADO
95	DISCOTECA	BARRA MUSIC	MORONA 21-50 Y 10 DE AGOSTO
96	CAFETERIA	BEER GARDEN ECUADORIA PUB	AV. DANIEL LEON B.Y JUAN MONTALVO
97	HOTEL	BELLA CASONA 002	DUCHICELA 19-53 Y MONTERREY
98	FUENTE DE SODA	BELLAVISTA BURGUER	GUAYAQUIL Y LOJA
99	FUENTE DE SODA	BELLAVISTA BURGUER 4	AV. 11 DE NOV. Y AV. LIZARZABURU

100	FUENTE DE SODA	BELLAVISTA BURGUER TRES	AV. DANIEL LEÓN BORJA Y LAVALLE
101	DISCOTECA	BELVETH	AV. MIGUEL ÁNGEL LEÓN ,DIAGONAL A GIRALDA PLAZA
102	AGENCIA DE VIAJES	BIKING SPIRIT	ILAPO No.2 Y TIXÁN
103	RESTAURANTE	BING SHENG	REY CACHA Y EPLICACHIMA
104	FUENTE DE SODA	BIZZO CONO PIZZA	AV. DANIEL L.BORJA Y CARLOS ZAMBRANO
105	BAR	BLUE SKY TU KARAOKE DISCO BAR	JUAN MONTALVO 24-38 Y AV. CORDOVEZ
106	RESTAURANTE	BONAIRE	DUCHICELA 21-11 Y REINA PACHA
107	RESTAURANTE	BONNY	VILLARROEL 15-52 Y ALMAGRO
108	RESTAURANTE	BONNY 2	PRIMERA CONSTITUYENTE 12-15 Y DARQUEA
109	CAFETERIA	BOOBLE TEA	AV. DANIEL L. BORJA Y MIGUEL A. LEON
110	RESTAURANTE	BRISA MARINA 1	ESPAÑA Y 12 DE OCTUBRE
111	RESTAURANTE	BRISA MARINA 3	COLOMBIA 19-05 Y VELASCO
112	CAFETERÍA	BROTHERS CAFÉ	AV. DANIEL LEÓN BORJA 24-84 Y BRASIL
113	CAFETERÍA	BRUJIS MARKET	CALPI PANAMERICANA SUR, GASOLINERA CHIMBORAZO.
114	FUENTE DE SODA	BURGUER BROSTER RODRI	AV.BOLIVAR BONILLA Y COCHABAMBA
115	SALA DE RECEPCIONES	CAELUS	COLÓN 24-24 Y VELOZ
116	RESTAURANTE	CAFÉ CONCERT DELIRIO	PRIMERA CONSTITUYENTE Y

			MAGDALENA DÁVALOS
117	CAFETERÍA	CAFÉ DEL TREN	AV.UNIDAD NACIONAL Y CARABOBO
118	CAFETERÍA	CAFÉ PAOLA 1	PICHINCHA 20-13 Y OLMEDO
119	CAFETERIA	CAFÉ PARÍS	AV.DANIEL L. BORJA Y JUAN MONTALVO
120	CAFETERIA	CAFETEATE	URUGUAY 32-60 Y CHIMBORAZO
121	CAFETERÍA	CAFEXPRESS	AV. DANIEL LEON BORJA Y LAVALLE
122	CAFETERIA	CAKE POSTRES PASTEL	AV. DANIEL L. BORJA Y PRINCESA CORI
123	RESTAURANTE	CAMBAHUASI	AV. CIRCUNVALACIÓN 8 Y JERUSALÉN
124	HOSTAL	CAMINO REAL	AV. LA PRENSA Y JOSE MARÍA BANDERAS
125	HOSTAL	CANADÁ	AV. LA PRENSA 23-31 Y AV. DANIEL LEÓN BORJA
126	TERMAS Y BALNEARIOS	CARIBE CENTER CLUB	KM 1 1/2 VÍA A GUANO, JUNTO A CASA REAL
127	FUENTE DE SODA	CARL´S JR RIOBAMBA	SAN ANTONIO DEL AEREOPUERTO PASEO SHOPPING
128	RESTAURANTE	CARLITA	PANAMERICANA NORTE, PASAJE DOS No.5
129	BAR	CARLO ROSSI DE RIOBAMBA	BARÓN DE CARONDELET 27-37 ENTRE PICHINCHA Y ROCAFUERTE
130	RESTAURANTE	CARNES LATINAS	COLOMBIA 26-16 Y GARCÍA MORENO
131	CASA DE HUESPEDES	CASA 1881	OLMEDO 24-45 ENTRE ESPAÑA Y LARREA
132	RESTAURANTE	CASA CHINA	AV. DANIEL LEÓN BORJA 29-38 Y JUAN MONTALVO

133	FUENTE DE SODA	CASA GUILLO	AV.DANIEL LEÓN BORJA Y PRINCESA CORI
134	RESTAURANTE	CASA VIEJA	AV. DANIEL LEÓN BORJA Y PASAJE EL ESPECTADOR
135	CAFETERÍA	CAYFRUT'S	VELOZ 18-27 Y VELASCO
136	RESTAURANTE	CHABY'S	COLÓN 27-12 Y JUNÍN
137	RESTAURANTE	CHAMPPS	AV. CIRCUNVALACIÓN #7 Y CARACAS
138	CAFETERIA	CHAVARI	PASEO SHOPPING
139	RESTAURANTE	CHIFA CHINA	AV. DANIEL LEÓN BORJA 43-39 Y AUTACHI
140	RESTAURANTE	CHIFA DOBLE FELIZ	CARARABOBO 21-15 Y GUAYAQUIL
141	RESTAURANTE	CHIFA DRAGÓN & C	VELOZ Y TENIENTE LATUS
142	RESTAURANTE	CHIFA JOYSING	AV. UNIDAD NACIONAL 29-23 Y CARABBO
143	RESTAURANTE	CHIFA MING YUANG	AV. DE LA PRENSA No. 18 JUNTO AL PARQUE
144	RESTAURANTE	CHIFA NUEVA HONG KONG BYP	AV. LIZARZABURU Y AV. 11 DE NOVIEMBRE
145	RESTAURANTE	CHIFA NUEVA JING JING	AV. MIGUEL ÁNGEL LEÓN 22-36 Y AV. DANIEL LEÓN BORJA
146	RESTAURANTE	CHIFA NUEVA SOL	AV. DANIEL LEON BORJA Y LA PRENSA
147	RESTAURANTE	CHIFA PEKÍN	AV. DANIEL LEÓN BORJA Y PRINCESA CORI
148	RESTAURANTE	CHIFA SHENG YUANG	AV. UNIDAD NACIONAL 30-23 Y JUAN MONTALVO.
149	RESTAURANTE	CHIFA ZHONG HUA	AV.LEOPOLDO FREIRE 07-85 Y LA PAZ
150	RESTAURANTE	CHILI'S	AV. ANTONIO JOSÉ DE SUCRE Y BEGONIAS PASEO SHOPPING

			RIOBAMBA
151	BAR	CHILI'S RIOBAMBA	AV. ANTONIO JOSÉ DE SUCRE , PASÉO
152	HOTEL	CHIMBORAZO INTERNACIONAL	ARGENTINOS Y NOGALES
153	REFUGIO	CHIMBORAZO LODGE	PULINGUÍ KM-36 VIA AL CHIMBORAZO SAN PABLO
154	AGENCIA DE VIAJES	CIRCULO TOURS	VELOZ Y BRASIL
155	RESTAURANTE	CITTADINO	ESPEJO 19-23 Y VILLARROEL
156	FUENTE DE SODA	CIUDAD BLANCA	LARREA Y OLMEDO
157	BAR	CLASICOS ROCK & BEER	PRIMERAS OLIMPIADAS Y LUIS ALFREDO FALCONI
158	BAR	CLUB DEL CAMPO RIO	BARRIO LA PIRÁMIDE , SECTOR MEDIO MUNDO
159	DISCOTECA	COCO BONGO FABRIK	AUTACHI 42-55 Y MANUEL ELICIO FLOR
160	DISCOTECA	COCOA BY TENTA	AV. DANIEL LEÓN BORJA 41-69 Y DUCHICELA
161	RESTAURANTE	COMIDAS DE VÍCTOR	PASEO SHOPING RIOBAMBA, FRENTE A LA UNACH
162	CENTRO DE TURISMO COMUNITARIO	COMUNA PALACIO REAL	PARROQUIA CALPI BARRIO PALACIO REAL
163	CAFETERÍA	CONOMANÍA	10 DE AGOSTO y ROCAFUERTE
164	FUENTE DE SODA	CONOMANÍA	AV. DANIEL LEÓN BORJA Y BRASIL
165	FUENTE DE SODA	CORCEL NEGRO COMIDA RÁPIDA	ESPEJO Y 10 DE AGOSTO
166	FUENTE DE SODA	CORCEL NEGRO COMIDA RÁPIDA	AV. DANIEL LEÓN BORJA 31-35 Y LAVALLE.

167	FUENTE DE SODA	CORCEL NEGRO COMIDA RÁPIDA	PRIMERA CONSTITUYENTE 22-28 Y EUGENIO ESPEJO
168	BAR	CORTAZAR	AV. DANIEL LEÓN BORJA 36-30 Y URUGUAY
169	RESTAURANTE	COSTA AZUL	AV. CANÓNIGO RAMOS Y 11 DE NOVIEMBRE
170	RESTAURANTE	COSTILLITAS B B Q	AV. CANÓNIGO RAMOS Y SAINT AMOUNT MONTREAD
171	RESTAURANTE	CUCHIFRITOS	URUGUAY Y CHILE
172	HOTEL	CUMBRES	ESPAÑA Y VELOZ 24-55
173	RESTAURANTE	D'BAGGIO	AV. DANIEL LEÓN BORJA 33-24 Y AV. MIGUEL ÁNGEL LEÓN
174	CAFETERÍA	DANU	UNIDAD NACIONAL 37-20 Y ALFREDO COSTALES
175	RESTAURANTE	DELICIAS DON PACO	AYUCUCHO 18-48 Y VELASCO
176	RESTAURANTE	DELIZ	BRASIL 23-17 Y PRIMERA CONSTITUYENTE
177	SALA DE RECEPCIONES Y BANQUETES	DI ANDRE	ALFREDO PAREJA 15 Y ALEJANDRO CARRIÓN
178	AGENCIA DE VIAJES	DIAMANTE TOURS	AYACUCHO Y GARCÍA MORENO
179	HOSTAL	DIANA MARÍA	LÍNEA FÉRREA 2 Y AV. 11 DE NOVIEMBRE
180	DISCOTECA	DKADAS 70 80 90	LOJA 21-37 ENTRE GUAYAQUIL Y 10 DE AGOSTO
181	RESTAURANTE SALON DE RECEPCIONES	DOALE	AV LEOPOLDO FREIRE Y HONDURAS
182	RESTAURANTE	DOLCE VITA	VELOZ 38-83 Y CARLOS

			ZAMBRANO
183	SALON DE RECEPCIONES Y BANQUETES	DOMUS AUREA RECEPCIONES Y EVENTOS	ARRAYANES No 1 Y LOS OLIVOS
184	RESTAURANTE	DON CESITAR	CARACAS S/N Y AFRICA.
185	RESTAURANTE	DON GATITO	ESPAÑA 25-45 Y ARGENTINOS
186	RESTAURANTE	DON PATO	CARABOBO 21-42 Y 10 DE AGOSTO
187	RESTAURANTE	DON PEDRO	AV.PEDRO VICENTE MALDONADO, FRENTE A LA SPOCH
188	RESTAURANTE	DON SEVERÍN	COLÓN 22-44 Y PRIMERA CONSTITUYENTE
189	CAFETERÍA	DONUT EXPRESS	AV.DANIEL L. BORJA Y LAVALLE
190	RESTAURANTE	DOÑA ELSITA	EPLICACHIMA Y DANIEL LEÓN BORJA
191	AGENCIA DE VIAJES	ECUADOR ECO ADVENTURE	VIENA Y VARSOVIA SECTOR SUR
192	RESTAURANTE	EL CALIPSO	MADRID 12-04 Y LONDRES
193	RESTAURANTE	EL CAMPANARIO DE RIO	5 DE JUNIO 22-39 Y 10 DE AGOSTO
194	FUENTE DE SODA	EL CARBONERO	AV. ANTONIO JOSÉ DE SUCRE Y NEW YORK
195	DISCOTECA	EL CARTEL	10 DE AGOSTO 15-10 Y MORONA
196	RESTAURANTE	EL CHACARERO	5 DE JUNIO 21-46 Y 10 DE AGOSTO
197	FUENTE DE SODA	EL CONDUCTOR DE LOS ANDES	AV. LA PRENSA Y AV. UNIDAD NACIONAL.
198	BAR	EL COYOTE 2 BAR KARAOKE	AV. DANIEL LEON BORJA Y VARGAS TORRES
199	BAR	EL COYOTE BAR KARAOKE	REINA PACHA 42-18 Y AV. CARLOS ZAMBRANO

200	RESTAURANTE	EL DRAGÓN	LA VALLE 30-30 Y NEW YORK
201	RESTAURANTE	EL DRAGÓN 2	COMANDANTE JIMENEZ 30-30 Y NEW YORK
202	RESTAURANTE	EL ESTABLO	AV. ATAHUALPA JUNTO COLEGIO G. WASHINGTON
203	RESTAURANTE	EL HORNERO	AV.DANIEL LEON BORJA 37-64 Y BRASIL
204	RESTAURANTE	EL JEKE	COLÓN 17-12 Y COLOMBIA
205	CAFETERÍA	EL KFCITO	VELOZ 41-16 Y CARLOS ZAMBRANO
206	HOTAL	EL LIBERTADOR	AV. DANIEL LEÓN BORJA 29-22 Y CARABOBO
207	RESTAURANTE	EL MESÓN DEL REY	EPICLACHIMA Y AV. DANIEL LEÓN BORJA
208	HOTEL	EL MOLINO	DUCHICELA 42-13 Y UNIDAD NACIONAL
209	RESTAURANTE	EL PARRILLERITO 2	EDUARDO KINGMAN Y AV. 11 DE NOVIEMBRE
210	RESTAURANTE	EL PREFERIDO	EPLICACHIMA Y REY CACHA
211	RESTAURANTE	EL RANCHO	PANAMERICANA NORTE ,SANTA ANA
212	RESTAURANTE	EL RESBALÓN	VELOZ 31-38 VARGAS TORRES
213	RESTAURANTE	EL REY	FRANCIA 26-52 Y JUNÍN
214	RESTAURANTE	EL REY DEL BURRITO	BRASIL 16-31 Y ESMERALDAS
215	RESTAURANTE	EL TORO BARROSO PARRILLADAS	LOS NOGALES 8 Y JUNÍN
216	RESTAURANTE	EL RINCÓN MARINO	AV. PRINCIPAL Y CALLEJÓN (LICÁN)
217	RESTAURANTE	EL SABOR RIOBAMBEÑO	AV. LA PRENSA No27 Y OLIVOS
218	HOSTERÍA	EL TORIL	KM.1 VÍA PENIPE BAÑOS

219	HOSTERÍA	EL TROJE	KM 4.1/2 VIA A CHAMBO
220	RESTAURANTE	EL VERGEL DEL SABOR	BRASIL 17-06 Y COLOMBIA
221	RESTAURANTE	EL VIAJERO	AV. MONSEÑOR LEONIDAS PROAÑO Y LIZARZABURU
222	BAR	ELITE COFFEE BAR	AV. DANIEL LEÓN BORJA Y VARGAS TORRES
223	HOTEL	EMPRESA HOTELERA ARGUELLO ALTAMIRANO COSTALES C.A ZEUS	AV. DANIEL LEÓN BORJA 41-29 Y DUCHICELA
224	SALA DE RECEPCIONES Y BANQUETES	ESCORPIÓN	9 DE OCTUBRE Y JUAN MONTALVO
225	AGENCIA DE VIAJES	EXPEDICIONES ANDINAS	LAS ABRAS KM 3 , VIA A GUANO
226	BAR	FACTORY 593	AV. CANÓNIGO RAMOS Y AGUSTIN CASCANTE
227	CAFETERIA	FLAMINGO EXPRESS	AV.LIZARZABURU INTERIOR GASOLINERA PRIMAX
228	DISCOTECA	FOE	AV. DANIEL LEÓN BORJA Y AV. CARLOS ZAMBRANO
229	RESTAURANTE	FRIDA COCINA MEXICANA	AV DANIEL LEÓN BORJA Y DUCHICELA
230	BAR	GELATO CAFFE	VELOZ 36-40 ENTRE BRASIL Y URUGUAY
231	RESTAURANTE	GELATTO CAFFE	VELOZ 36-40 ENTRE BRASIL Y URUGUAY
232	CAFETERIA	GELATTO CAFFE	VELOZ 36-40 ENTRE BRASIL Y URUGUAY
233	SALA DE RECEPCIONES	GÉNESIS	GARCÍA MORENO 29-30 Y VENEZUELA

234	AGENCIA DE VIAJES	GLOBAL TOUR CIA LTDA	OROZCO 25-54 Y GARCÍA MORENO
235	FUENTE DE SODA	GREENFROST	PICHINCHA 22-16 Y 10 DE AGOSTO
236	FUENTE DE SODA	GREENFROST	DUCHICELA 41-88 y AV. DANIEL LEÓN BORJA
237	RESTAURANTE	HAPPY POLLO 1	GUAYAQUIL 23-57 Y LARREA
238	RESTAURANTE	HAPPY POLLO 2	AV. DANIEL LEÓN BORJA 34-14 Y AV. MIGUEL ÁNGEL LEÓN
239	BAR	HEART ROCK	LAVALLE 22-34 Y PRIMERA CONSTITUYENTE
240	CAFETERIA	HELADERIA Y CAFETERIA DE SAN FRANCISCO	AV. CANÓNIGO RAMOS Y AV. LA PRENSA
241	CAFETERÍA	HELADOS DE PAILA	10 DE AGOSTO Y MAGADALENA DÁVALOS
242	RESTAURANTE	HORNADOS CARMITA	CARABOBO 29-11 Y ARGENTINO
243	HOSTAL	HUMBOLT	AV. LA PRENSA 11 Y AGUSTÍN DÁVALOS
244	FUENTE DE SODA	IGLU RÍO	PICHINCHA 21-11 Y GUAYAQUIL
245	AGENCIA DE VIAJES	INCAÑAN ECOTOURISM S A	BRASIL 20-28 Y LUIS ALBERTO FALCONÍ
246	FUENTE DE SODA	INÉS HEREDIA	GARCÍA MORENO 29-13 Y VENEZUELA
247	AGENCIA DE VIAJES	INFINITYECUADOR S.A	AYACUCHO 27-10 Y PICHINCHA
248	TRANSPORTE TURISTICO	INTERANGELES TOURS CIA LTDA	OLMEDO 28-57 Y CARABOBO
249	RESTAURANTE	JATUN POLLO	VELASCO Y 10 DE AGOSTO
250	BAR	JHAYROS	MORONA 21-42 Y 10 DE AGOSTO

251	CAFETERIA	JHONNY CAFÉ	ROCAFUERTE 35-37 Y AV. CIRCUNVALACION
252	AGENCIA DE VIAJES	JULIO VERNE JUVER CIA LTDA	BRASIL 22-40 Y PRIMERA CONSTITUYENTE
253	AGENCIA DE VIAJES	KACHAOPTUR	ESMERALDAS 16-06 Y ESPEJO PISO 4 DEPARTAM. 6
254	BAR	KANNNDY BLUE	MORONA Y 10 DE AGOSTO
255	HOSTAL	KATAZHO	VENEZUELA Y BRASIL
256	RESTAURANTE	KENTUCKY FRIED CHICKEN	AV. DANIEL LEÓN BORJA Y EPLICACHIMA
257	RESTAURANTE	KENTUCKY FRIED CHICKEN	AV. ANTONIO JOSÉ DE SUCRE Y BEGONIAS, PASEO SHOPPING RIOBAMBA
258	DISCOTECA	KEOPS FARAON	AV.11 DE NOVIEMBRE Y AV MILTON REYES
259	CAFETERÍA	KFESITO CAFETERÍA Y HELADERÍA	10 DE AGOSTO Y ESPAÑA
260	RESTAURANTE	L'INCONTRO	VELOZ 41-47 Y DIEGO DONOSO
261	RESTAURANTE	LA BARCAZA	GARCIA MORENO Y PRIMERA CONSTITUYENTE
262	BAR	LA CAPÉA	AV. DANIEL LEÓN BORJA Y LA 44
263	CAFETERÍA	LA CASA DE LAS HUMITAS	GARCÍA MORENO 29-15 Y VENEZUELA
264	RESTAURANTE	LA CASA DEL BUÉN SABOR	LAVALLE 22-55 Y 1ra CONSTITUYENTE
265	RESTAURANTE	LA CASA VIEJA	OLMEDO 25-39 Y GARCÍA MORENO
266	DISCOTECA	LA CASA VIEJA 2	AV. UNIÓN NACIONAL Y FRANCIA
267	RESTAURANTE	LA CHOZA DE ALEX	AV. LIZARZABURU Y 11

			DE NOVIEMBRE
268	RESTAURANTE	LA CIGARRA	JUAN CHIRIBOGA Y SEGUNDO ROSERO
269	HOSTAL	LA COLINA DE RÍO	AV. 11 DE NOVIEMBRE Y RICARDO DESCALZI
270	FUENTE DE SODA	LA DELICIA	COLÓN 21-33 Y GUAYAQUIL
271	RESTAURANTE	LA DOLFINA PIZZERÍA	MORONA 25-20 Y OROZCO
272	HOSTAL	LA ESTACIÓN	AV. UNIDAD NACIONAL 29 - 15 Y CARABOBO.
273	RESTAURANTE	LA FRAGATA	COLOMBIA Y LARREA
274	BAR	LA FRAGOLA	MORONA 21-60 Y 10 DE AGOSTO
275	RESTAURANTE	LA FUENTE	PRIMERA CONSTITUYENTE Y GARCÍA MORENO
276	RESTAURANTE	LA HORNILLA	FRANCIA 18-51 ENTRE VILLARROEL Y CHILE
277	RESTAURANTE	LA ISLA	10 DE AGOSTO Y MAGDALENA DÁVALOS
278	RESTAURANTE	LA MOCCA	AV. ANTONIO JOSÉ DE SUCRE VIA A GUANO FRENTE A LA EERSA
279	RESTAURANTE	LA NENA	NEW YORK Y LAVALLE
280	DISCOTECA	LA NUIT DANCE	AV. DANIEL LEON BORJA Y AV. MIGUEL ANGEL LEON
281	RESTAURANTE	LA PARADA	VIRGILIO CORRAL 14 Y CÉSAR LEÓN
282	RESTAURANTE	LA PIZZERÍA DE PAOLO 2	VELOZ 37-20 Y BRASIL
283	FUENTE DE SODA	LA PIZZOTA	AYACUCHO Y FRANCIA
284	RESTAURANTE	LA POSADA	BOLIVIA 15-99 Y ESMERALDAS

285	BAR	LA RABETA	Av. Daniel León Borja y Luis Alfredo
286	RESTAURANTE	LA RAYUELA RESTO BAR	AV. DANIEL LEÓN BORJA 36-30 Y URUGUAY
287	BAR	LA ROKKA	AV. MIGUEL ÁNGEL LEÓN Y VELOZ
288	CAFETERÍA	LA ROSA	VIRGILIO CORRAL No6 Y AGUSTÍN DÁVALOS
289	RESTAURANTE	LA TABLITA DEL TARTARO	AV. ANTONIO JOSÉ DE SUCRE Y CALLE BEGONIAS, paseo shopping.
290	RESTAURANTE	LA VACA MARINA	10 DE AGOSTO Y MORONA
291	RESTAURANTE	LA VASIJA	ARGENTINOS Y ESPAÑA
292	BAR	LA VIEJA GUARDIA PUB	AV. MIGUEL ÁNGEL LEÓN Y AV. UNIDAD NACIONAL
293	CAFETERÍA	LA VIENESA PANADERÍA Y CAFÉ	AV. CANONIGO RAMOS No.2 Y SAINT AMMOND MONTREAC
294	AGENCIA DE VIAJES	LARIOS	10 DE AGOSTO 21-62 Y CARABOBO
295	RESTAURANTE	LAS FRITADAS DE LA AYACUCHO	AYACUCHO 25-40 Y ESPAÑA
296	SALA DE RECEPCIONES Y BANQUETES	LAS MANOLAS	SAN JOSÉ DE BATÁN, SECTOR RICPAMBA
297	RESTAURANTE	LAS RIELES	DUCHICELA 15-61 Y LÍNEA FERREA
298	RESTAURANTE	LENTEJITAS EL SABOR	ROCAFUERTE 27-78 Y VENEZUELA
299	HOSTAL	LIBERTY	AV. DE LOS HÉROES 33-27 Y FRANCIA
300	CAFETERÍA	LISTRO BISTRO	EUGENIO ESPEJO 21-31 Y GUAYAQUIL
301	HOSTAL	LOS ALAMOS	AV. SAINT AMONT MONTROD Y AV. LIZARZABURU

302	FUENTE DE SODA	LOS ALPES	ESPEJO 21-43 ENTRE 10 DE AGOSTO Y GUAYAQUIL
303	SALA DE RECEPCIONES Y BANQUETES	LOS BALCONES	TARQUI 27-59 Y AYACUCHO
304	RESTAURANTE	LOS CEBICHES DE LA RUMIÑAHUI	AV. ANTONIO JOSÉ DE SUCRE. EL PASEO SHOPPING RIOBAMBA
305	RESTAURANTE	LOS CEBICHES DE LA RUMIÑAHUI	DIEGO DE IBARRA 22-40 Y PRIMERA CONSTITUYENTE
306	FUENTE DE SODA	LOS HOT DOGS DE LA GONZÁLEZ SUÁREZ	AV. DANIEL LEÓN BORJA Y PRINCESA CORI
307	FUENTE DE SODA	LOS HOT DOGS DE LA GONZÁLEZ SUÁREZ 2	PICHINCHA 21-56 Y 10 DE AGOSTO
308	HOSTAL	LOS SHYRIS	ROCAFUERTE 21-60 Y 10 DE AGOSTO
309	DISCOTECA	MACARENA	AV. DANIEL L. BORJA Y MIGUEL A. LEON
310	RESTAURANTE	MAMA AURORITA	TARQUI 18-31 Y CHILE
311	HOTEL	MANABÍ	COLÓN 19-58 Y OLMEDO
312	BAR	MANHATTAN LOUNGE	DUCHICELA Y AV. DANIEL L. BORJA
313	CAFETERÍA	MANI MANI CAFÉ	AV. LIZARZABURU, MULTIPLAZA
314	HOSTAL	MANSIÓN SANTA ISABELLA	VELOZ 28-48 Y CARABOBO
315	RESTAURANTE	MAR DE ORO	AV. DANIEL LEÓN BORJA Y CARLOS ZAMBRANO
316	RESTAURANTE	MARISQUERÍA BRISA MARINA JR	JUAN MONTALVO 30-01 Y NEW YORK
317	RESTAURANTE	MARISQUERÍA MATIUS	JUNÍN 30-29 Y JUAN MONTALVO
318	RESTAURANTE	MARISQUERÍA NEPTUNO	AV. 9 DE OCTUBRE 33-11 Y BOLIVIA

319	HOTEL	MARQUEZ DE RÍO	AV. LIZARZABURU Y COANGOS
320	HOSTAL	MASHANY	VELOZ 41-73 Y DIEGO DONOSO
321	RESTAURANTE	MAXI WINGS	URUGUAY 35-54 Y VELOZ.
322	RESTAURANTE	MAYFLOWER	AV. ANTONIO JOSÉ DE SUCRE, INTERIOR DEL PASÉO SHOPPING
323	RESTAURANTE	MENESTRAS DEL NEGRO	AV. ANTONIO JOSÉ DE SUCRE , PASEO SHOPPING
324	AGENCIA DE VIAJES	METROPOLITANG TOURING	AV. CANÓNIGO RAMOS No 13 Y SAINT AMMOND MONRROE
325	HOSTAL	METROPOLITANO	AV. DANIEL LEÓN BORJA Y LAVALLE
326	CAFETERIA	MINIMARKET MARIU	AV. BY PASS Y ALFONSO CHAVEZ INTERIOR DE LA GASOLINERA
327	RESTAURANTE	MIRADOR DE BELLAVISTA	ASUNCIÓN 27-37 ENTRE AYACUCHO Y JUNÍN.
328	DISCOTECA	MISS ANGEL"S	AV. DANIEL LEON BORJA Y BARGAS TORRES
329	RESTAURANTE	MISTER GUS	ROCAFUERTE 27-54 Y AYACUCHO
330	RESTAURANTE	MÓNACO 2	AV. CANÓNIGO RAMOS No.10 Y AGUSTÍN CASCANTE
331	RESTAURANTE	MONACO PIZZAS Y CARNES	AV. LA PRENSA Y ARGENTINOS
332	RESTAURANTE	MONREAL	AV. LA PRENSA Y VELOZ
333	BAR	MONT BLANC	VELOZ 10-41 Y PURUHA
334	HOSTAL	MONTECARLO	10 DE AGOSTO 25-41 Y GARCÍA MORENO
335	RESTAURANTE	MONTEZUMA	JUAN MONTALVO 29-62 Y ARGENTINOS

336	BAR	MORRIGAN PUB	AV.DANIEL L. BORJA 35-15 Y URUGUAY
337	RESTAURANTE	MORRIGAN PUB	AV.DANIEL L. BORJA 35-15 Y URUGUAY
338	AGENCIA DE VIAJES	MUNDO TOURS	VELOZ 42-25 Y LOS SAUCES
339	CAFETERÍA	MUNDO TUERCA	PANAMERICANA NORTE .INTERIOR DE LA ESTACIÓN DE SERVICIO MUNDO TUERCA
340	AGENCIA DE VIAJES	MUNDO DESTINOS	DANIEL LEÓN BORJA 40-26 Y CARLOS ZAMBRANO
341	TRANSPORTE TURISTICO	NATIONAL TRAVEL C A	URUGUAY 28-01 Y AYACUCHO
342	RESTAURANTE	NATIVA GASTRONOMÍA ECUATORIANA	VELOZ 42-48 Y AUTACHI
343	HOTEL	NAVARRA	UNIDAD NACIONAL 45-80 Y EPLICACHIMA
344	AGENCIA DE VIAJES	NÓMADA TRAVEL	URUGUAY 22-51 Y AV. DANIEL LEÓN BORJA
345	RESTAURANTE	NOSTRA PIZZA TRATORIA	LARREA Y JOSE VELOZ
346	DISCOTECA	NUEVA CHOP	AV. DANIEL LEÓN BORJA 42-07 Y DUCHICELA
347	RESTAURANTE	NUEVO MILENIO	CDLA. 24 DE MAYO Y LEONIDAS PROAÑO Y GALAPAGOS
348	DISCOTECA	NY NEW YORK	PRIMERA ONSTITUYENTE 14-46 Y LOJA
349	HOSTAL	OASIS	VELOZ 15-32 Y ALMAGRO
350	FUENTE DE SODA	ORALE ANTOJITOS MEXICANOS	MORONA 21-57 Y 10 DE AGOSTO
351	RESTAURANTE	ORIENTAL	AV. DANIEL LEÓN BORJA 40-55 Y CARLOS ZAMBRANO
352	FUENTE DE SODA	PAN LONDRES 3	GARCÍA MORENO 22 - 46 Y PRIMERA

			CONSTITUYENTE
353	RESTAURANTE	PANAMERICANO	PASAJE SN, Y AV. PEDRO VICENTE MALDONADO , REDONDEL DE LA ESPOCH
354	RESTAURANTE	PAPARAZZI PIZZA	CHILE 35-19 ENTRE URUGUAY Y BOLIVIA
355	FUENTE DE SODA	PAPITAS AL HOMBRO 2	AV. DANIEL LEÓN BORJA 33-22 Y AV.MIGUEL ÁNGEL LEÓN
356	RESTAURANTE	PARADERO SANTA ANA	RÍO PAUTE 90-20 Y RÍO TOMBAMBA
357	RESTAURANTE	PICO LOCO 2	VELOZ Y DIEGO DE IBARRA
358	RESTAURANTE	PINCHOS DE LA URUGUAY	URUGUAY Y GONZALO DÁVALOS
359	FUENTE DE SODA	PINOCCHIOS PIZZERIA	AV. SUCRE Y MEXICO
360	FUENTE DE SODA	PIZZERÍA MICHELINOS	JOSÉ DE VILLAMIL Y AV. 11 DE NOVIEMBRE
361	BAR	PK2	ROCAFUERTE Y CHIMBORAZO (COMPLEJO LA PANADERIA)
362	RESTAURANTE	POLLO BROSTHER EL DORADO	CARABOBO 19-38 Y VILLARROEL
363	RESTAURANTE	POLLO BROSTHER ESTELAR	ESPEJO Y VILLARROEL
364	RESTAURANTE	POLLO EJECUTIVO	AV.LA PRENSA Y MANUEL ELICIO FLOR
365	RESTAURANTE	POLLO EJECUTIVO 1	ESPAÑA 19-11 Y VILLARROEL
366	RESTAURANTE	POLLO EJECUTIVO 2	CARABOBO AV. UNIDAD NACIONAL
367	RESTAURANTE	POLLO EJECUTIVO 3	AV. DANIEL LEÓN BORJA Y BRASIL
368	RESTAURANTE	POLLO EJECUTIVO 4	1ERA CONST. 10-34 Y PURUHA

369	RESTAURANTE	POLLO EJECUTIVO 5	CORDOVEZ Y COLÓN
370	RESTAURANTE	POLLO EJECUTIVO 7	AV. DE LA PRENSA 22-31 Y AV., DANIEL LEÓN BORJA
371	RESTAURANTE	POLLO GUS	10 DE AGOSTO 20-13 Y TARQUI
372	RESTAURANTE	POLLO GUS 2	AV. DANIEL LEÓN BORJA Y BRASIL
373	RESTAURANTE	POLLO LOCO	NUEVA YORK Y JUAN MONTALVO
374	RESTAURANTE	POLLO PICO LOCO	OLMEDO 28-61 Y ROCAFUERTE
375	RESTAURANTE	POLLO TEJANO	AV. DANIEL LEÓN BORJA 40-26 Y CARLOS ZAMBRANO
376	RESTAURANTE	POLLOS PICOS LOCOS	COLÓN 20-14 Y OLMEDO
377	RESTAURANTE	POLLOS STAV	AV. DANIEL LEÓN BORJA 41-88 Y DUCHICELA
378	RESTAURANTE	PORTÓN DORADO	DIEGO DE IBARRA 22-50 Y AV. DANIEL LEON BORJA
379	RESTAURANTE	PORTOVIEJO 2	AV. 9 DE OCTUBRE Y MADRID
380	BAR	PRESLEY	AV. MIGUEL ANGEL LEON Y AV. DANIEL LEON BORJA
381	RESTAURANTE	PRESLEY FRIED CHICKEN	AV. DANIEL LEON BORJA
382	AGENCIA DE VIAJES	PROBICI	PRIMERA CONSTITUYENTE 23-51 Y LARREA
383	HOSTAL	PUERTAS DEL SOL	CORDOVEZ 22-30 Y ESPEJO
384	RESTAURANTE	PUERTO AZUL	CARABOBO 23-50 Y VELOZ
385	DISCOTECA	PUNTO G	VELOZ 39-42 Y CARLOS ZAMBRANO
386	AGENCIA DE VIAJES	PURUHA RAZURKU CIA LTDA.	AV. SESQUICENTENARIO 06 Y MIGUEL ÁNGEL JIJÓN

387	CAFETERÍA	PYNN'S	AV. 11 DE NOVIEMBRE Y JOSE DE LA CUADRA
388	CENTRO DE TURISMO COMUNITARIO	QUILLA PACARI	COMUNIDAD DE SAN FRANCISCO DE CUNUGUACHAY
389	CAFETERÍA	QUINTA DORADA	GARCÍA MORENO Y 10 DE AGOSTO.
390	BAR	RADICAL	AV. 11 DE NOVIEMBRE N4 Y AV.LIZARZABURU
391	HOTEL	REAL MADRID	VELOZ 39-42 Y CARLOS ZAMBRANO
392	HOTEL	REY DE LOS ANDES	AV. LIZARZABURU Y CAMILO EGAS
393	HOTEL	RINCÓN ALEMÁN	REMIGIO ROMERO MZ9 Y ALFREDO PAREJA
394	RESTAURANTE	RINCÓN CHILENITO	PICHINCHA Y OROZCO
395	SALA DE RECEPCIONES Y BANQUETES	RINCÓN DE CALI EVENTOS Y RECEPCIONES	AV. LEOPOLDO FREIRE Y AV. CIRCUNVALACIÓN
396	RESTAURANTE	RINCON DE CHONE	VENEZUELA Y ESPAÑA
397	SALA DE RECEPCIONES Y BANQUETES	RINCÓN DE VERSALLES	AYACUCHO 26-72 Y GARCÍA MORENO
398	BAR	RINCÓN DEL GATO	OROZCO 32-21 Y AV.MIGUEL A. LEON
399	RESTAURANTE	RINCÓN ESMERALDEÑO	JUAN MONTALVO 29-54 Y VELOZ
400	HOSTAL	RIO	PICHINCHA 21-5 Y 10 DE AGOSTO
401	BAR	RIO RINCÓN RIOBAMBA	AV. DANIEL LEÓN BORJA 37-42 Y BRASIL
402	HOTEL	RIOBAMBA INN	CARABOBO 23-20 Y PRIMERA CONSTITUYENTE
403	TRANSPORTE TURÍSTICO	RIOEMPRES TOURS S A	AV. DANIEL LEÓN BORJA 40-26 Y CARLOS

			ZAMBRANO
404	AGENCIA DE VIAJES	RIOTURTRAVEL	VELOZ 28-35 Y MAGDALENA DÁVALOS
405	DISCOTECA	ROBERTH'S	MORONA 14-59 Y DIEZ DE AGOSTO
406	HOSTAL	ROCÍO	BRASIL Y AV. DANIEL LEÓN BORJA
407	BAR	ROJO RETROBAR	AV. 11 DE NOV. Y AV. LIZARZABURU
408	HOTEL	ROMMEL	OLMEDO Y PICHINCHA
409	DISCOTECA	RONNY'S	NEW YORK 16-45 Y ALVARADO
410	CAFETERIA	ROXI "S	ALFREDO COSTALES Y AV DANIEL L. BORJA
411	SALA DE RECEPCIONES	ROYAL CLUB	VELOZ Y AV. CARLOS ZAMBRANO
412	HOSTAL	RUBY	LEONARDO DÁVALOS Y BOLÍVAR CHIRIBOGA, URB.SAN LUIS
413	RESTAURANTE	SABOR CRIOLLO	EPLICACHIMA Y HUAYNA PALCÓN
414	CAFETERÍA	SABORES DE ITALIA	AV.DANIEL LEÓN BORJA Y DUCHICELA
415	RESTAURANTE	SAL Y PIMIENTA	AUTACHI 42-55 Y MANUEL ELICIO FLOR
416	SALA DE RECEPCIONES Y BANQUETES	SALÓN DE EVENTOS ROSENGARTEN	AV. LA PRENSA 36-38 Y ARGENTINOS
417	RESTAURANTE	RESTAURANTE ROSENGARTEN	AV. LA PRENSA 36-38 Y ARGENTINOS
418	RESTAURANTE	SAN PEDRO CAFÉ ARTE	ALMAGRO B25-24 Y OROZCO
419	RESTAURANTE	SAN VALENTIN CLUB	AV. DANIEL LEÓN BORJA Y VARGAS TORRES

420	BAR	SAN VALENTÍN CLUB	AV. DANIEL LEÓN. BORJA 22-19 Y VARGAS TORRES
421	HOSTAL	SEÑORIAL	EPLICACHIMA 44-12 Y HUAYNA PALCÓN
422	BAR	SEPTIMO CIELO	10 DE AGOSTO 14-24 Y LOJA
423	HOTEL	SHALOM	AV. DANIEL LEÓN BORJA 35-48 Y URUGUAY
424	RESTAURANTE	SIERRA NEVADA	AV. LIZARZABURU Y DOLORES VEINTIMILLA
425	RESTAURANTE	SOFFIS	AV. MONSEÑOR LEONIDAS PROAÑO 17 Y ARUACANOS
426	BAR	SPAZIO SPORT	AV. DANIEL LEÓN BORJA Y MIGUEL ÁNGEL LEÓN
427	RESTAURANTE	SPECIALIT'D ITALIA	AV. DANIEL LEÓN BORJA Y AV LA PRENSA
428	RESTAURANTE	SU CASA	EPLICACHIMA Y HUAYNA PALCÓN
429	BAR	SUBWINGS BISTRO	AV. 11 DE NOV. Y AV. LIZARZABURU
430	CAFETERÍA	SUCURSAL PANADERÍA LA VIENESA	DANIEL LEÓN BORJA Y URUGUAY
431	AGENCIA DE VIAJES	SURYA EXPEDITIONS	PRIMERA CONSTITUYENTE 14-18 Y LOJA
432	RESTAURANTE	TACO NACO COMIDAS & BEBIDAS MEXICANAS	AV. ANTONIO JOSÉ DE SUCRE , FRENTE A LA UNACH, INTERIOR PASEO SHOPPING RIOBAMBA.
433	RESTAURANTE	TAMBO DE ORO	CARLOS ZAMBRANO 38-63 Y AYACUCHO
434	FUENTE DE SODA	TEXAS 2	MORONA 21-57 Y 10 DE AGOSTO
435	RESTAURANTE	TEXAS ASADERO	AV. LIZARZABURU FRENTE AL AEROPUERTO

436	CAFETERÍA	THAO BY BAMBOO	LAVALLE 22-08 Y DANIEL LEÓN BORJA
437	BAR	THAO BY BAMBOO	LAVALLE 22-08 Y AV. DANIEL LEÓN BORJA
438	BAR	THE DUKES'S IRISH PUB	BRASIL 18-56 Y AV. UNIDAD NACIONAL
439	RESTAURANTE	THE GOURMET PIZZERIA	DEMETRIO AGUILAR 55-45 Y JUAN XXIII
440	RESTAURANTE	THE GOURMET PIZZERIA 2	VICENTE RAMON ROCA A TRES CUADRAS DEL (PASEO SHOPPING)
441	DISCOTECA	TKS	AV. DANIEL LEÓN BORJA Y PRINCESA CORI
442	CAFETERÍA	TQ CAFETERÍA TRADICIONAL	VELOZ 42-19 Y LOS SAUCES
443	CAFETERÍA	TQ CAFETERÍA TRADICIONAL	VILLARROEL 24-10 Y LARREA
444	BAR	TRACK CAFÉ KARAOKE	AV. DANIEL LEON BORJA 32-17 Y VARGAS TORRES
445	RESTAURANTE	TRAVIETTA PIZZERÍA	OLMEDO 15-26 Y MORONA
446	HOTEL	TREN DORADO	CARABOBO 22-35 Y 10 DE AGOSTO
447	BAR	TRIBU	AV. DANIEL LEÓN BORJA 32-15 Y VARGAS TORRES
448	RESTAURANTE	TROPIBURGER	AV. MIGUEL ANGEL LEÓN Y AV. DANIEL LEÓN BORJA
449	DISCOTECA	TROPICAL BEER S RITTER S	AUTACHI 20-78 Y REINA PACHA
450	AGENCIA DE VIAJES	UNIVERSAL CENTER TRAVEL S A	GARCÍA MORENO 19-46 Y OLMEDO
451	HOSTAL	VENTURA	JACINTO GONZALEZ 19-91 Y HUAYNA PALCÓN
452	CAFETERÍA	VERDE LIMÓN 1	AV. UNIDAD NACIONAL Y CHILE

453	CAFETERÍA	VERDE LIMÓN 2	GARCÍA MORENO 23-26 Y PRIMERA CONSTITUYENTE
454	RESTAURANTE	VIEJA GUARDIA SERVICIOS&PRODUC.	AV. MIGUEL ÁNGEL LEÓN Y UNIDAD NACIONAL
455	RESTAURANTE	VIRGEN DEL CISNE	Av. LA PRENSA N_19 Y OLIVOS
456	RESTAURANTE	ZEUS	AV. DANIEL LEÓN BORJA 41-29 Y DUCHICELA
457	BAR	ZONA ELITE BAR KARAOKE	VARGAS TORRES 22-10 Y AV. DANIEL LEÓN BORJA
458	DISCOTECA	353	AV, DANIEL L. BORJA Y URUGUAY
459	BAR	BEER COFFE 69	AV. 9 DE OCTUBRE Y RUPERTO ALARCÓN
460	CAFETERÍA	BOM CAFÉ	PICHINCHA 21-37 Y 10 DE AGOSTO
461	BAR	CALIFORNIA MIX 29	10 DE AGOSTO Y LOJA
462	RESTAURANTE	CLUB RIO	AV. DANIEL LEÓN BORJA Y PRINCESA CORI
463	BAR	CUBA LOUNGE	AV. DANIEL LEÓN BORJA 32-17 Y VARGAS TORRES
464	BAR	D'HUMMER	PRIMERA CONSTITUYENTE Y VARGAS TORRES
465	RESTAURANTE	DELUVA	CARLOS ZAMBRANO Y IERA CONSTITUYENTE
466	DISCOTECA	DEYA VU	AV. DANIEL LEÓN BORJA 32-26 Y AV. MIGUEL ÁNGEL LEÓN.
467	BAR	FERVANS CLUB	AV. MONSEÑOR LEONIDAS PROAÑO Y JOSÉ MARÍA ROURA
468	CAFETERÍA	FLORIAM	AV. DANIEL LEON BORJA Y AV, MIGUEL ANGEL LEON
469	FUENTE DE	FRUTIFFAST	DUCHICELA Y AV. DANIEL

	SODA		LEÓN BORJA
470	RESTAURANTE	LA ALMEJA LOCA	EPLICACHIMA 20-68 Y AV. DANIEL LEÓN BORJA
471	DISCOTECA	LA NUEVA AVENIDA CLUB	AV. DANIEL LEÓN BORJA Y CARLOS ZAMBRANO
472	RESTAURANTE	LA PIZZERÍA DE PAOLO	LAVALLE 22-36 Y PRIMERA CONSTITUYENTE
473	RESTAURANTE	PATIO DE COMIDAS MIX FGC	MORONA 25-38 Y ARGENTINOS
474	BAR	ROCK N WINGS	AV. DANIEL LEÓN BORJA Y CARLOS ZAMBRANO.
475	BAR	S TRAGOS DE RIO	URUGUAY 22-28 Y PRIMERA CONSTITUYENTE
476	FUENTE DE SODA	SUBWAY	AV. ANTONIO JOSÉ DE SUCRE-PASÉO SHOPPING
477	CAFETERÍA	SUGAR RIO	GUAYAQUIL 26-10 Y GARCIA MORENO
478	HOSTAL	JARDIN ALBORADA	DANIEL LEÓN BORJA 43-60 Y JACINTO GONZALEZ
479	RESTAURANTE	ROCKET 88	AV.DANIEL LEON BORJA Y DIEGO DE IBARRA
480	RESTAURANTE	LAS PALMERAS	ARGENTINOS Y AV. CARLOS ZAMBRANO
481	FUENTE DE SODA	HUGOS FUENTE DE SODA 1936	AV. MIGUEL ANGEL LEON Y AV. DAMIEL LEON BORJA

Anexo E: Entrevista dirigida a autoridades

ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO

INSTITUTO DE POST GRADO Y EDUCACIÓN CONTINUA

MAESTRÍA EN GESTIÓN DE PROYECTOS DE DESARROLLO

Buenas tardes, *nombre de la persona que facilita la información*, la presente entrevista tiene como objetivo la recopilación de información real acerca de la situación actual de la comunidad de Tzalaron, parroquia Punín, con el fin de validar la factibilidad para tecnificar la producción agrícola de hortalizas.

Dicha información solo será usada con fines investigativos por la autora de la investigación titulada: “Proyecto de factibilidad para tecnificar la producción agrícola de hortalizas en la comunidad de Tzalaron, parroquia Punín, Provincia de Chimborazo”.

- 1.- ¿Existe el interés por parte de los pobladores para formar una asociación de productores y comercializadores de papas?
- 2.- ¿Porque cree que existe esta necesidad?
- 3.- ¿Cuántas personas o familias desean participar en el proyecto?
- 4.- ¿Cuál es la necesidad que desean cubrir con este proyecto?
- 5.- ¿Los integrantes cuentan con capital de inversión para la ejecución del proyecto?
- 6.- ¿Qué productos son los que se producen en la zona?
- 7.- ¿Porque se considera a papa como el producto más favorable para la consecución del proyecto?

Muchas gracias por su colaboración