



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE MANABÍ

FACULTAD DE CIENCIAS ZOOTÉCNICAS

EXTENSIÓN CHONE

TESIS DE GRADO:

PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE:
INGENIERAS EN INDUSTRIAS AGROPECUARIAS

MODALIDAD: TRABAJO COMUNITARIO

TEMA:

**“PROGRAMA DE CAPACITACIÓN PARA LA
INDUSTRIALIZACIÓN DE MARACUYÁ (*PASSIFLORA EDULIS*
SIMS) A LA ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES (ASOPROMA)
DE LA PARROQUIA CHARAPOTÓ, PERTENECIENTE AL
CANTÓN SUCRE”.**

AUTORAS:

CHICA URETA OLGA CONCEPCIÓN
DEMERA GANCHOZO JENNIFER ROCÍO
GARCÍA VILLANUEVA ROSARIO
LÓPEZ ZAMBRANO AUGUSTA CONCEPCIÓN.

DIRECTOR DE TESIS:

LCDO. AUGUSTO NAVEDA GILER.

CHONE

MANABÍ

ECUADOR

2015



TEMA:

“PROGRAMA DE CAPACITACIÓN PARA LA INDUSTRIALIZACIÓN DE MARACUYÁ (*PASSIFLORA EDULIS SIMS*) A LA ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES (ASOPROMA) DE LA PARROQUIA CHARAPOTÓ, PERTENECIENTE AL CANTÓN SUCRE”.

DEDICATORIA

Primero a Dios por permitir mi existencia y sabiéndome guiar en este caminar, dándome la sabiduría suficiente para culminar mi carrera universitaria.

A mis padres Señor José Abelardo Chica Bermúdez y Señora María Natalia Ureta Farías que siempre estuvieron pendientes de mí apoyándome y brindándome la fortaleza necesaria, siendo ellos mi fuente de apoyo e inspiración para llegar a culminar con éxito mi carrera profesional.

A mi hermano José Heriberto Chica Ureta mi amigo fiel y sincero en el que he podido confiar, apoyándome en este reto de mi vida profesional.

“Ahora puedo decir que todo lo que soy es gracias a Dios y todos Ustedes por ser mi mayor inspiración”

Olga Chica Ureta.

DEDICATORIA.

Esta tesis se la dedico a mi Dios quién supo guiarme en mi vida estudiantil y seguir adelante para así no desmayar en las metas propuestas.

A mi familia quienes por ellos soy lo que soy. Para mis padres Wilfrido Demera y Mayra Ganchozo por su apoyo, consejos, ayuda y comprensión en los momentos difíciles, quienes me enseñaron desde pequeña a luchar para alcanzar mis metas. Mi triunfo es el de ustedes, ¡los amo!

A los que nunca dudaron que lograría este triunfo: a mis hermanos Jenny, Wendy; Wagner, por estar siempre a mi lado apoyándome en todo momento.

A mi esposo, Jorge Luis, quien me brindó su amor, su cariño, su estímulo y su apoyo constante. Su comprensión y paciente espera para que pudiera terminar los estudios son evidencia de su gran amor. ¡Gracias!

A mi hijo Jean Pierre por quien es el pilar fundamental en mi vida, que es mi gran motivación e inspiración para seguir adelante.

“La dicha de la vida consiste en tener siempre algo que hacer, alguien a quien amar y alguna cosa que esperar”

Jennifer Demera Ganchozo

DEDICATORIA

La presente tesis está dedicada a Dios, ya que gracias a Él he logrado concluir mi carrera.

A mis padres Jorge y Julia, que aunque ya no están a mi lado físicamente, han sido a lo largo de mi vida el pilar fundamental de buenos ejemplos, amor y valores.

A mi familia, mi esposo Genaro, mis hijos Luis, Cleopatra, Carmen y Genaro, quienes siempre estuvieron dispuestos a apoyarme y alentarme en todo momento.

A mis nietos, Alexa, Roberth, Alejandro, Teresa, Pedro y Katriel, quienes son mi inspiración y la fuerza que me anime a seguir superándome para que vean en mí un referente de quien sentirse orgullosos.

A los maestros, amigos y compañeros con los que he compartido este proceso de formación y que con su paciencia y confianza hicieron posible la consecución de este tan anhelado propósito.

“Toda meta concluida tiene un comienzo, para lograr nuestros sueños basta con dar el primer paso y continuar con perseverancia hasta conseguirlos”

Rosario García Villanueva.

DEDICATORIA

Esta tesis va dedicada primero a Dios por haberme llenado de bendiciones en todo este tiempo, dándome la sabiduría necesaria para lograr terminar mi carrera Universitaria.

A mi madre Señora Lucrecia Zambrano, a mi esposo y a mis hijos que fueron mi apoyo y pilar fundamental convirtiéndose en mi inspiración en todo este tiempo de mis estudios profesionales.

A todas las personas que de una u otra manera me apoyaron, ayudándome a crecer como profesional.

“Con esfuerzo y perseverancia podrás alcanzar tus metas.”

Concepción López Zambrano.

AGRADECIMIENTO

Agradecemos primero al Dios de la vida que nos ha llenado de bendiciones que nos ha dado la fortaleza y perseverancia en todo este tiempo de nuestros estudios, dándonos la sabiduría suficiente para culminar hoy nuestra Carrera Universitaria.

Queremos expresar nuestro más sincero agradecimiento a cada una de nuestras familias, por todo el apoyo que nos brindaron para culminar una profesión, por los esfuerzos y paciencia que nos demostraron durante todos estos años de estudios; gracias a Ustedes hemos cumplido nuestra meta.

Gracias a todas aquellas personas que de una u otra manera nos ayudaron a crecer como personas y como profesionales.

Agradecemos también de manera especial a nuestro director de tesis Lic. Augusto Naveda Giler, quien con su conocimiento y apoyo supo guiar el desarrollo de nuestra tesis desde el inicio hasta su culminación.

De igual forma al Ing. Alex Dueñas Rivadeneira docente de nuestra Facultad, que con sus consejos y enseñanzas nos ayudó en nuestra formación profesional.

“El éxito se lo alcanza convirtiendo cada paso en una meta y cada meta en un paso”

Las Autoras

CERTIFICACIÓN DEL DIRECTOR

Licenciado Augusto Naveda Giler, docente de la Facultad de Ciencias Zootécnicas de la Universidad Técnica de Manabí, certifica que la presente tesis titulada: **“PROGRAMA DE CAPACITACIÓN PARA LA INDUSTRIALIZACIÓN DE MARACUYÁ (*PASSIFLORA EDULIS SIMS*) A LA ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES (ASOPROMA) DE LA PARROQUIA CHARAPOTÓ, PERTENECIENTE AL CANTÓN SUCRE”** ha sido realizada por las egresadas Chica Ureta Olga Concepción, Demera Ganchozo Jennifer Rocío, García Villanueva Rosario, y López Zambrano Augusta Concepción, bajo la dirección del suscrito, habiendo cumplido con las disposiciones reglamentarias establecidas para el efecto.

Chone, Noviembre del 2015

Lo certifico,

Licenciado Augusto Naveda Giler.
DIRECTOR DE TESIS

CERTIFICACIÓN

El Tribunal de Revisión y Evaluación conformado por Ing. Plinio Vargas Zambrano, Ing. Wagner Gorozabel, Lic. Magaly Avellán Avellán, Presidente y Miembros respectivamente, para la tesis, cuya modalidades Desarrollo Comunitario, titulada: **“PROGRAMA DE CAPACITACIÓN PARA LA INDUSTRIALIZACIÓN DE MARACUYÁ (*PASSIFLORA EDULIS SIMS*) A LA ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES (ASOPROMA) DE LA PARROQUIA CHARAPOTÓ, PERTENECIENTE AL CANTÓN SUCRE”**, cuyas autoras son las egresadas: **CHICA URETA OLGA CONCEPCIÓN, DEMERA GANCHOZO JENNIFER ROCÍO, GARCÍA VILLANUEVA ROSARIO, LÓPEZ ZAMBRANO AUGUSTA CONCEPCIÓN**, certifica que se reunieron para el análisis y estudio de la tesis indicada, la misma que cumple con todos los requisitos estipulados en el Reglamento General de Graduación de la Universidad Técnica de Manabí.

Chone, Noviembre de 2015

Ing. Plinio Vargas Zambrano.

PRESIDENTE DEL TRIBUNAL

Ing. Wagner Gorozábel Muñoz.

MIEMBRO DEL TRIBUNAL

Lic. Magaly Avellán Avellán

MIEMBRO DEL TRIBUNAL

DECLARACIÓN SOBRE DERECHOS DE AUTOR

Las ideas, conclusiones y recomendaciones hechas sobre la base de esta investigación en la presente tesis son de exclusiva responsabilidad de las autoras.

RESUMEN

El objetivo principal del presente trabajo de desarrollo comunitario fue capacitar a los productores de maracuyá (ASOPROMA) de la parroquia Charapotó, perteneciente al Cantón Sucre, en sistema de industrialización de maracuyá, el cual se logró utilizando la metodología de investigación acción participativa, así mismo se aplicaron encuestas a la Asociación de productores de maracuyá, la que permitió realizar el programa de capacitación para la industrialización de esta materia prima que se cultiva en esta parroquia. Los involucrados participes en este programa fueron las autoridades parroquiales, Asociación de productores de maracuyá, comunidad en general, estudiantes de la Facultad de Ciencias Zootécnicas- Extensión Chone de la Universidad Técnica de Manabí. Obteniendo resultados favorables para la asociación beneficiada con este programa de capacitación ya que pudieron conocer métodos de industrialización de la materia prima que cultivan en esta zona.

SUMMARY

The main objective of this work was to train community development passion fruit producers (ASOPROMA) of Charapotó parish, belonging to the Canton Sucre, in passion fruit industrialization system, which was achieved using the methodology of participatory action research, also Association surveys passion fruit producers were implemented, which allowed for the training program for the industrialization of this raw material grown in this parish. Shareholders involved in this program were the parish authorities, passion fruit producers association, community, students of the Faculty of Sciences Zootécnicas- Extension Chone of the Technical University of Manabí. Obtaining favorable results for the association benefited from this training program because they could learn methods of industrialization of the raw material grown in this area.

ÍNDICE

PARTE PRELIMINAR

Tema.....	I
Dedicatoria.....	II – V
Agradecimiento.....	VI
Certificación del Director de tesis.....	VII
Certificación de Tribunal de Revisión y Evaluación.....	VIII
Declaración sobre derechos de Autor.....	IX
Resumen.....	X
Summary.....	XI
Índice.....	XII

PARTE PRINCIPAL

1. Localización física del proyecto.....	1
1.1 Macrolocalización.....	1
1.2 Mesolocalización.....	1
1.3 Microlocalización.....	2
2. Fundamentación.....	2
2.1 Diagnóstico de la comunidad.....	2
2.2 Identificación del problema.....	3
2.3 Priorización del problema.....	4
3. Justificación.....	4
4. Objetivos.....	5
4.1 Objetivo General.....	5
4.2 Objetivos Específicos.....	5
5. Marco de referencia.....	6

5.1	Capacitación.....	6
5.1.1	Proceso de capacitación.....	6
5.1.2	Diagnostico.....	6
5.1.3	Planificación.....	7
5.1.4	Organización.....	7
5.1.5	Ejecución.....	8
5.1.6	Evaluación.....	8
5.2	Maracuyá.....	8
5.2.1	Especificaciones de la maracuyá.....	9
5.2.2	Ventajas Nutricionales.....	9
5.2.3	Principales zonas potenciales de siembra en el Ecuador y en el mundo.	10
5.2.4	Superficie cosechada en el Ecuador.....	11
5.3	Descripción del proceso de cosecha y postcosecha.....	11
5.3.1	Cosecha.....	11
5.3.2	Establecer un buen índice de calidad del fruto.....	11
5.3.3	Tecnificación del cultivo.....	12
5.3.4	Post-Cosecha.....	12
5.4	Productos elaborados con maracuyá.....	13
5.4.1	Flujogramas.....	14
5.4.1.1	Néctar de maracuyá.....	14
5.4.1.2	Descripción de flujograma.....	15-16
5.4.1.3	Concentrado de maracuyá.....	17
5.4.1.4	Descripción de flujograma.....	18
5.4.1.5	Mermelada de maracuyá.....	19
5.4.1.6	Descripción del flujograma.....	20
5.5	Industrialización de la maracuyá.....	21

5.5.1	Néctar.....	21
5.5.2	Características exigidas.....	21
5.5.3	Aditivos.....	21
5.5.4	Conservantes.....	22
5.5.5	Estabilizantes.....	22
5.6	Colorantes.....	22
5.7	Acidulantes.....	22
5.8	Antioxidantes.....	22
5.9	Concentrados.....	23
5.10	Mermeladas.....	23
6.	Beneficiarios.....	24
6.1	Beneficiarios directos.....	24
6.2	Beneficiarios Indirectos.....	24
7.	Metodología.....	25
7.1	Método.....	25
7.2	Técnicas.....	25
7.3	Instrumentos.....	25
7.4	Enfoque lógico.....	26
7.4.1	Matriz de involucrados.....	26
7.4.2	Árbol de problemas.....	27
7.4.3	Árbol de objetivos.....	28
7.4.4	Matriz de marco lógico.....	29- 32
8.	Recursos Utilizados.....	33
8.1	Humanos.....	33
8.2	Institucionales.....	33
8.3	Materiales.....	33-35

8.4	Financieros.....	35
9.	Cronograma Valorado.....	36
10.	Análisis y Tabulación de los resultados obtenidos en la solución del problema.....	37
10.1	Resultados de la encuesta aplicada a la asociación demaracuyeros de la parroquia Charapotó.....	37-43
10.2	Resultados de la entrevista aplicada a expertos en el área de Industrialización de productos cítricos (maracuyá).....	44-49
11.	Conclusiones y Recomendaciones.....	50
11.1	Conclusiones.....	50
11.2	Recomendaciones.....	51
12.	Sustentabilidad y Sostenibilidad.....	52
12.1	Sustentabilidad.....	52
12.3	Sostenibilidad.....	52
 PARTE REFERENCIAL		
1.	Presupuesto.....	54
2.	Cronograma.....	55
3.	Bibliografía.....	56-57
4.	Anexos.....	58-75

PARTE
PRINCIPAL

LOCALIZACIÓN FÍSICA DEL PROYECTO.

1.1 MACROLOCALIZACIÓN.

Manabí es una provincia ecuatoriana localizada en el emplazamiento centro-noroeste del Ecuador continental, cuya unidad jurídica se ubica en la región geográfica del litoral, que a su vez se encuentra dividida por el cruce de la línea equinoccial. Su capital es Portoviejo, limita al oeste con el Océano Pacífico, al norte con la provincia de Esmeraldas, al este con la provincia de Santo Domingo de los Tsáchilas y Los Ríos, al sur con la provincia de Santa Elena y al sureste con la provincia del Guayas. Manabí tiene un clima agradable entre subtropical seca y tropical húmedo con 25⁰C promedio por año. Manabí tiene una población de 1,395.249 habitantes, es la tercera provincia más poblada del Ecuador. (FUENTE: GOOGLE EARTH VER ANEXO 1)

1.2 MESOLOCALIZACIÓN.

Sucre es un cantón de la provincia de Manabí en Ecuador, tiene una población de 57.159 habitantes. Su cabecera cantonal es la ciudad de Bahía de Caráquez. El alcalde actual para el período 2014 - 2019 es Manuel Gilces. Sucre tiene una extensión de 764km². Sus límites son: Al Norte con el Cantón San Vicente, al sur con los cantones Portoviejo y Rocafuerte, al este con los cantones Tosagua y Rocafuerte y al oeste con el Océano Pacífico. (FUENTE: GOOGLE EARTH ANEXO 2). Sucre se divide en cuatro parroquias: **Parroquias Urbanas** Bahía de Caráquez (cabecera cantonal).

- Bahía de Caráquez
- Leónidas Plaza Gutiérrez

Parroquias Rurales

- Charapotó
- San Isidro.

1.3 MICRO – LOCALIZACIÓN.

Históricamente la parroquia Charapotó, perteneciente al Cantón Sucre es una de las más antiguas de la provincia de Manabí, y cuenta con actividades económicas y comerciales ya que básicamente se vive de actividades de agricultura y pesca, se ha basado principalmente su economía en la obtención y comercialización de productos primarios agropecuarios existiendo cultivos permanentes como café, cacao y maracuyá, siendo el arroz y el maíz los más importantes del agro, los que contribuye con un apreciable aporte económico productivo. Cuenta esta centenaria Parroquia con 23 comunidades incluida la cabecera parroquial las cuales representan un gran ingreso económico para esta parroquia, dentro de esta comunidad se cuenta con servicios básicos tales como: energía eléctrica, agua, telefonía, servicio de Internet, entre otros.

La parroquia es una de las principales productoras de arroz como se mencionó, en segundo lugar el maíz, y por último la producción de maracuyá, por tal motivo se realizó este proyecto de trabajo comunitario capacitando a los productores de maracuyá (ASOPROMA) para industrialización de esta fruta. **(FUENTE: GOOGLE EARTH ANEXO 3)**

2. FUNDAMENTACIÓN.

2.1. DIAGNÓSTICO DE LA COMUNIDAD.

La parroquia de Charapotó, perteneciente al Cantón Sucre, mediante la Asociación de Maracuyeros presidida por el Señor Nelson Lucas, analizado que una de las principales necesidades que tiene la institución a la cual dirige, solicita la contribución de conocimientos a la Universidad Técnica de Manabí para los agricultores de dicha entidad, con la finalidad de que se realice un programa de capacitación de productos de maracuyá producto que se cultiva en la zona mencionada.

En el diagnóstico realizado en la zona mediante visita y recolección de datos se identificó que en este lugar existe una sobreproducción de un 70% de cultivo ya que

esto equivale a 54 hectáreas cultivadas específicamente en la zona alta de esta parroquia.

Por esta razón surge la necesidad de que se implemente un programa de capacitación a los agricultores que cultivan este producto, en como industrializar y darle valor agregado a la materia prima para así mejorar la calidad de vida de ellos y de la comunidad. Así mismo conociendo esta problemática que surge en este sitio, ya que no cuentan con el apoyo de las autoridades parroquiales ni cantonales para darle solución a este tipo de problemas, ya que la producción solo se la comercializa en mercados, en transporte de carga pesada y fuera de la provincia con datos recolectados en visita a la comunidad y por datos de censo de habitantes la parroquia de Charapotó cuenta con un total de 12. 000 habitantes. (Charapoto, 2013).

Se pudo observar que por parte de los agricultores no cuentan con el apoyo de las autoridades parroquiales ni cantonales para darle solución a este tipo de problemas.
(ASOPROMA)

2.2. IDENTIFICACIÓN DEL PROBLEMA.

- Falta de conocimiento para la industrialización de la maracuyá.
- Desperdicio de la materia prima en un 30% dirigido a los animales.
- No hay apoyo por parte de las autoridades parroquiales y cantonales para la industrialización de maracuyá.
- No cuentan con maquinaria y equipo para la industrialización de la maracuyá
- No se está aprovechando la producción de la maracuyá dándole valor agregado porque solo la comercializan.
- No se está dando interés por parte de los productores ni buscar soluciones para aprovechar esta materia prima.

2.3. PRIORIZACIÓN DEL PROBLEMA.

Después de analizar los principales problemas que agobian a la Parroquia se deduce claramente que uno de los prioridades de mayor importancia para el sector es el manejo de la materia prima y como darle valor agregado a sus producciones, ya que por falta de interés en el sector agropecuario de las autoridades surge esta problemática, desde hace mucho tiempo atrás, y quejuntamente con la participación de todos los involucrados se tiene una clara tendencia que lo más prioritario es la realización de un **“PROGRAMA DE CAPACITACIÓN PARA LA INDUSTRIALIZACIÓN DE MARACUYÁ A LA ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES (ASOPROMA) DE LA PARROQUIA CHARAPOTÓ, PERTENECIENTE AL CANTÓN SUCRE”**.

El cual permitirá junto con las autoridades competentes parroquiales y cantonales en este caso darle solución a este problema que surge en esta comunidad, ya que si no se le da solución a este problema no surgirá un desarrollo socio productivo y económico en esta Parroquia.

3. JUSTIFICACIÓN.

En la actualidad la parroquia de Charapotó, del Cantón Sucre, no cuenta con este tipo de vinculaciones con la comunidad, por eso es notable el desconocimiento en procesos agroindustriales que permiten el mejoramiento del sector. Por esta razón se propone por parte de los estudiantes de la Universidad Técnica de Manabí, Facultad de Ciencias Zootécnicas de la Carrera de Industrias agropecuarias este tipo de programa de capacitaciones sobre el correcto manejo de productos cítricos(**MARACUYÁ**) en la comunidad ya mencionada, con la finalidad de contribuir al desarrollo socio productivo y económico.

4. OBJETIVOS.

4.1.OBJETIVO GENERAL.

Ejecutar un programa de capacitación para la industrialización de maracuyá a la Asociación de productores (ASOPROMA) de la parroquia Charapotó, del cantón Sucre.

4.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS.

- Establecer un diagnostico situacional de la Parroquia Charapotó con relación al ámbito productivo.
- Determinar la problemática que se presenta en la parroquia Charapotó sobre la producción existente en esa zona.
- Diseñar un plan de trabajo con los agricultores de la comunidad sobre el manejo de materia prima.

5. MARCO DE REFERENCIA.

5.1. CAPACITACIÓN.

Capacitación, o desarrollo de personal, es toda actividad realizada en una organización, respondiendo a sus necesidades, que busca mejorar la actitud, conocimiento, habilidades o conductas de su personal.

La capacitación, aunque está pensada para mejorar la productividad de la organización, tiene importantes efectos sociales. Los conocimientos, destrezas y aptitudes adquiridos por cada persona no solo lo perfeccionan para trabajar, sino también para su vida. Definimos como capacitación a toda actividad realizada en una organización, respondiendo a sus necesidades, que busca mejorar la actitud, conocimiento, habilidades o conductas de su personal. (Prof. Edgardo Frigo, 2014).

5.1.1. PROCESO DE CAPACITACIÓN: La administración de un proceso de capacitación implica una serie de funciones y tareas que pueden ser integradas en cinco fases básicas: diagnóstico, planificación, organización, ejecución y evaluación. A cada una de estas fases corresponden diversas etapas.

5.1.2. DIAGNÓSTICO: Apunta a las necesidades de capacitación en una organización dada. Estas necesidades en la mayor parte de los casos no son explícitas sino latentes. Este estudio comprende tres etapas:

- Análisis organizacional
- Análisis funcional
- Identificación de las Necesidades de Capacitación Análisis organizacional:

Consiste en relevar y explicitar la misión fundamental de la organización, objetivos, metas, políticas y prioridades, a fin de deducir las prioridades de capacitación genéricas, en términos de competencias laborales requeridas para la consecución de los propósitos institucionales.

5.1.3. PLANIFICACIÓN: Esta fase está destinada a establecer la estrategia y el plan de acción. Se diferencian dos etapas:

- Formulación de la estrategia.
- Planeamiento operacional Formulación de la estrategia (**Lic. Graciela Gelaf**)
- Agrupamiento de necesidades (por denominadores comunes: puestos, tareas, técnicas, etc.)
- Determinación de objetivos direccionales (especificidad, mensurabilidad, durabilidad - plazo concreto de concreción)
- Análisis de insumos disponibles, relevamiento de los recursos disponibles: (humanos, materiales, financieros, tecnológicos) con que se cuenta.
- Elección de los cursos de acción se debe elegir aquel tipo de modalidad de actividad de capacitación que parezca más ventajosa para los fines previstos, deberá orientarse a criterios de eficacia, eficiencia, factibilidad, viabilidad.

5.1.4. ORGANIZACIÓN: La tercera fase consiste en disponer, estructurar y colocar en situación de operatividad los distintos insumos que deberán intervenir en la implementación de la actividad. Se distinguen dos etapas.

1) Organización del equipo responsable: Tendrá que llevar a cabo la actividad de capacitación: el de coordinación global, el de conducción de las actividades de enseñanza-aprendizaje (instructores); el de asistencia técnica de los instructores (expertos en capacitación); el de apoyo administrativo (registro, control, provisión de recursos, etc.)

2) Aprestamiento de infraestructura: Asegurar los recursos materiales y tecnológicos necesarios para desarrollar la actividad; lugar (aula, laboratorio), medios y materiales (textos, proyector) instrumento de registro y control (planillas, libros de aula, etc.).

5.1.5. EJECUCIÓN: La cuarta fase corresponde a la implementación de las actividades planificadas:

- Constitución del grupo destinatario (convocatoria, reclutamiento, selección, etc.)
- Desarrollo de la actividad, esta etapa es el procesamiento de todos los recursos asignados según el plan elaborado y los objetivos establecidos. (Lic. Graciela Gelaf, 2009).
- Relevamiento de datos relevar aquellos datos que constituirán el insumo necesario para la fase de “Evaluación “siguiendo el plan trazado.

5.1.6. EVALUACIÓN: La finalidad de esta fase proveer una ponderación global de la actividad en cuanto a eficacia y eficiencia para la consecución de los objetivos fijados. Se compone de cuatro etapas:

- Procesamiento y análisis de datos
- Evaluación terminal
- Seguimiento
- Retroalimentación. (Filippi. & Lic. Graciela Gelaf (Prof. Adjunta interina) , 2012)

5.2. MARACUYÁ

El maracuyá es una fruta tropical de una planta que crece en forma de enredadera y que pertenece a la familia de las *Passifloras*, de la que se conoce más de 400 variedades, esta planta es originaria de Brasil pero en nuestro país se han cultivado dos variedades de maracuyá (la purpura o morada *P. edulis sims*, y la amarilla *P. edulis F flavicarpa degener*), aunque la más extendida ha sido la amarilla. Su jugo es ácido y aromático; se obtiene del arílo, tejido que rodea a la semilla, y es una excelente fuente de vitamina A, niacina, riboflavina y ácido ascórbico. La cáscara y las semillas también son susceptibles de emplearse en la industria, por los componentes que tienen. (maracuya.blogspot.com/, 2012).

5.2.1. ESPECIFICACIONES DE LA MARACUYÁ

Nombre comercial a nivel mundial: *Paradise Passion*

Sector: Agrícola

Subsector: Frutas frescas y congeladas

Los principales compradores de la pulpa de maracuyá son básicamente el mercado europeo que comprende países tales como Holanda, Bélgica, Alemania, Francia, Suiza y Suecia, seguido por el mercado norteamericano en países como Canadá y Estados Unidos.

Estados Unidos es el principal comprador del maracuyá en fresco, donde se ha evidenciado que sus importaciones tienen tendencia ascendente, pero a pesar de todo aun Alemania es el principal consumidor a nivel mundial del jugo simple y concentrado de este producto.(maracuya.blogspot.com/, 2012).

5.2.2. VENTAJAS NUTRICIONALES.

El maracuyá ayuda a proveer vitaminas esenciales que el cuerpo necesita como las vitaminas A, B2 y C. Es una fuente de proteínas, minerales y carbohidratos.(maracuya.blogspot.com/, 2012).

CONTENIDO VITAMINICO Y MINERAL DE 100 GRAMOS DE JUGO DE MARACUYÁ.

Tabla N° 1

CONTENIDO NUTRICIONAL	CANTIDAD
Valor energético	78 Calorías
Proteínas	0.8 g
Grasas	0.6 g
Carbohidratos	2.4 g

Fibra	0.2 g
Calcio	5.0 mg
Fósforo	18.0 g
Hierro	0.3 mg
Vitamina A	684 mcgr
Riboflavina	0.1 mg
Niacina	2.24 mg
Ácido Ascórbico	20 mg

5.2.3. PRINCIPALES ZONAS POTENCIALES DE SIEMBRA EN EL ECUADOR Y EN EL MUNDO.

En el Ecuador, existen zonas potenciales que se encuentran localizadas en la costa ecuatoriana específicamente en los sectores comprendidos desde Santo Domingo hacia el Carmen, Manabí, Guayas, El Oro y en la región oriental que dispone del clima y suelo adecuado para su explotación, pero que actualmente no se ha explotado. En el resto del mundo hoy otras áreas aptas para el cultivo que ubicadas en las regiones tropicales secas y húmedas de: Brasil, Colombia, Ecuador, Perú, Venezuela, Australia, Hawái, Nueva Guinea, Kenia, Sri Lanka, Sudáfrica, India, Taiwán y Nueva Zelandia.(INFOJARDIN, 2006).

5.2.4. SUPERFICIE COSECHADA EN EL ECUADOR.

La mayor superficie sembrada está localizada en la franja costanera cálida seca y húmeda de las provincias de Esmeraldas, Manabí, Guayas, El Oro y en algunas zonas de Santo Domingo de los Tsáchilas es 1.846 Has (INEC-ESPAC 2012).

Hoy en día las plantaciones comerciales destinadas a la industrialización de jugo y/o concentrado se han establecido estratégicamente junto a las plantas procesadoras con el fin de abaratar costos de transporte y al mismo tiempo evitar los problemas de deterioro del fruto con la disminución del tiempo transcurrido desde la recolección hasta la entrega en las fábricas. Las zonas de producción de maracuyá están divididas en los siguientes cantones: Quinde, El Carmen, San

Isidro, Chone, Sucre, San Vicente, Quevedo, El Empalme, Babahoyo, Milagro, La troncal, Naranjal, El Guabo, Pasaje. Portovelo, etc.(INFOJARDIN, 2006).

5.3. DESCRIPCIÓN DEL PROCESO DE COSECHA Y POSTCOSECHA.

Es importante conocer paso a paso cual es el proceso que atañe a la cosecha y post-cosecha; debido a que son factores determinantes para la calidad de la materia prima que se usará en la elaboración del producto final. Luego de los cuidados mantenidos durante la plantación y el crecimiento de la planta se inicia un proceso diferente pero con similares riesgos que incluye las siguientes fases:

5.3.1. COSECHA.

En los climas tropicales se presentan dos tipos de cosechas: la primera ocurre en los meses secos con una baja producción y la segunda en los húmedos con un alta fructificación. La recolección se la realiza manualmente en sacos y se requieren 14 a 18 personas por cada hectárea.(INFOJARDIN, 2006).

5.3.2 ESTABLECER UN BUEN INDICE DE CALIDAD DEL FRUTO.

Un buen síntoma para saber cuándo la maracuyá está lista para ser cosechado es el grado de coloración amarillo en la superficie. Los frutos inmaduros son necesarios por motivos de preferencia de mercado, reducción de pérdidas económicas durante el transporte, almacenamiento o llegada mercado final. Para su procesamiento se recogen generalmente los frutos del suelo en estado maduro debido a que los semi-maduros y aquellos que lo hacen durante el viaje, tienen sabores desagradables que son creados por la pérdida rápida de su humedad natural al caer de la planta. El maracuyá es una baya que contiene semillas que alcanzan una longitud de 3.5 a 7 milímetros de ancho y de 4 a 12 milímetros de largo, su cáscara es relativamente dura con 3 a 10 milímetros de grueso y la pulpa es de consistencia carnosas.

5.3.3 TECNIFICACIÓN DEL CULTIVO.

Según información del MAGAP en el Ecuador existen pocas plantaciones tecnificadas que producen hasta 30.000 kilos por hectárea, son haciendas que utilizan riego por goteo y siguen un plan precavido de fertilización. Estas son propiedad de los dueños de las plantas procesadoras para tratamiento de jugos o concentrados y para investigaciones del mejoramiento del fruto. Para los terrenos planos, limpios y dependiendo de la superficie del cultivo y del sistema de siembra adoptado se usan carretillas y carretones de tracción animal para optimizar el trabajo de recolección y transporte de la plantación a los galpones o sitios de acopio, o en su defecto si las condiciones del terreno no permiten el ingreso de los animales antes mencionados se coloca el fruto en sacos de cabuya o de plástico para su almacenamiento y posterior transportación.(INFOJARDIN, 2006).

5.3.4.POST-COSECHA.

La post-cosecha comienza con la selección del producto sin daños físicos (pérdida de peso, cambios de sabor, envejecimiento extremo y pérdida de textura), producido por factores climatológicos que pueden ocasionar lesiones irreversibles. La transpiración y pérdida de agua que provoca el deterioro rápido por consecuencia de la deshidratación debe ser controlado en este proceso, su velocidad depende de la temperatura y humedad ambiental. Cuando se almacena a temperatura de ambiente tiene un período de conservación de 7 a 10 días. (Ecuador, 2011).

5.4. PRODUCTOS ELABORADOS CON EL MARACUYÁ.

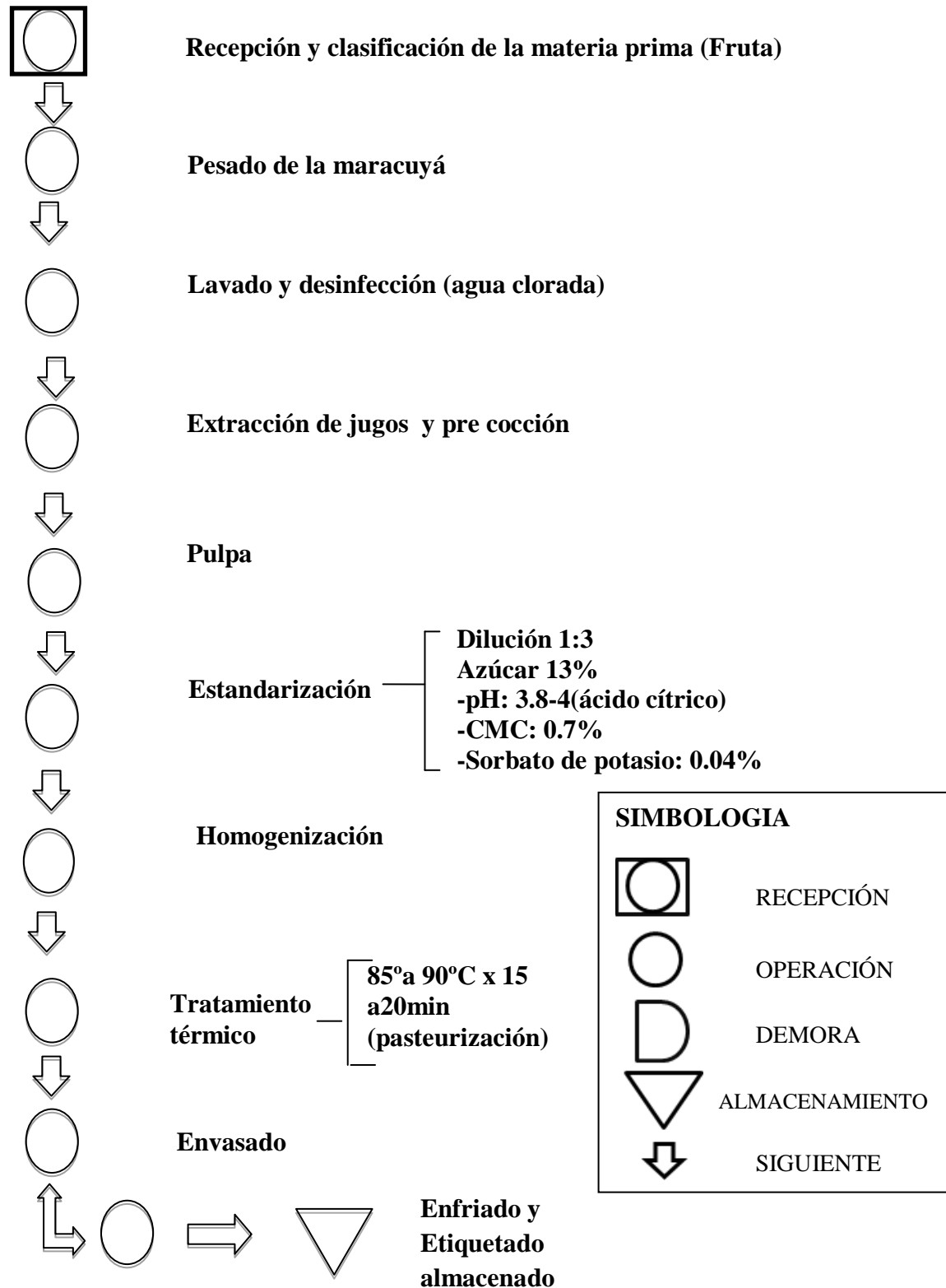
Alguno de los Productos realizados con el Maracuyá o su jugo son:

PRODUCTOS	
Néctares	Yogurt
Mermelada	Licores
Helado	Budines
Enlatados	Confitería

Uso Medicinal, con el zumo, la pulpa y la infusión de las hojas de maracuyá puede ayudar a que la persona se relaje, en algunos casos como un sedante para dolores musculares se desea dormir con facilidad por las noches, se toma una infusión al día. Además se debe tomar en cuenta que ciertas especies de flor tienen efectos alucinógenos. Pero si es el caso de cólicos menstruales, es preferible que se siga una prescripción médica para evitar algún daño secundario.(maracuya.blogspot.com/, 2012).

5.4.1. FLUJOGRAMA Y DESCRIPCIÓN DE LOS PROCESOS.

5.4.1.1 NÉCTAR DE MARACUYÁ.



5.4.1.2 DESCRIPCIÓN DEL FLUJO.

RECEPCIÓN DE LA MATERIA PRIMA: Se pesó de la fruta, se decepciona y almacena hasta el momento de su elaboración.

SELECCIÓN: Se descartan los frutos verdes y sobre maduros, y los que presentan daños físico químicos y biológicos.

LAVADO: Se realiza con agua potable, sirve para eliminar las particulares extrañas adheridas a la fruta. Luego del lavado la fruta se desinfecta en una solución de agua potable con 5 gotas de lejía por litro.

PELADO Y DESEMILLADO: Se realiza colocando antes o después del blanqueado térmico. Se utiliza cuchillos o peladores mecánicos. El pelado, también puede ser químico utilizando soda cáustica, con vapor de agua sobrecalentada o agua caliente. En esta operación se elimina las cáscaras y las semillas.

PULPEADO: Consiste en reducir la pulpa de las frutas en partículas finas. Se realiza mecánicamente utilizando pulpadora o licuadora.

REFINADO: Consiste en hacer pasar la pulpa licuada a través de mayas finas que pueden ser de plástico, acero inoxidable.

ESTANDARIZADO Y FORMULACIÓN: Debido a la composición muy variada de las frutas no es posible determinar una fórmula general preestablecida. Sin embargo utilizando la guía que se muestra a continuación se puede obtener néctar de frutas de buena calidad con una duración promedio de 3 a 6 meses, tiempo suficiente para lograr su total comercialización.

DILUCIÓN DE LA PULPA CON AGUA: Puede ser una dilución de 1: 3 a 1: 5 (pupa/agua) dependiendo de la naturaleza de la fruta.

Regulación del contenido de azúcar a 9 a 10°Brix (9-13% del peso total).

Regulación del pH por adición de ácido cítrico, el pH debe llegar a 3.8-4.0 medido con un peachímetro o con cinta pH. Suele ser el 0.05% del peso total.

No usar ácido cítrico en maracayá, u otra fruta con alto contenido de acidez.

Adición de CMC como estabilizante. De 0.07 a 0.1% del peso total de la dilución dependiendo de la naturaleza de la fruta.

Adición de sorbato de potasio como preservante, máximo 0.04%

TRATAMIENTO TÉRMICO: La mezcla se calienta a 85° C durante 5 a 10 minutos utilizando una olla de preferencia de acero inoxidable. Esta operación sirve para eliminar la carga microbiana, el aire y las espumas que se acumulan en la superficie de la mezcla.

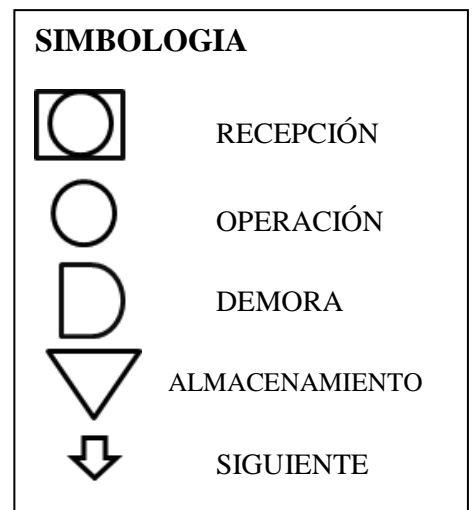
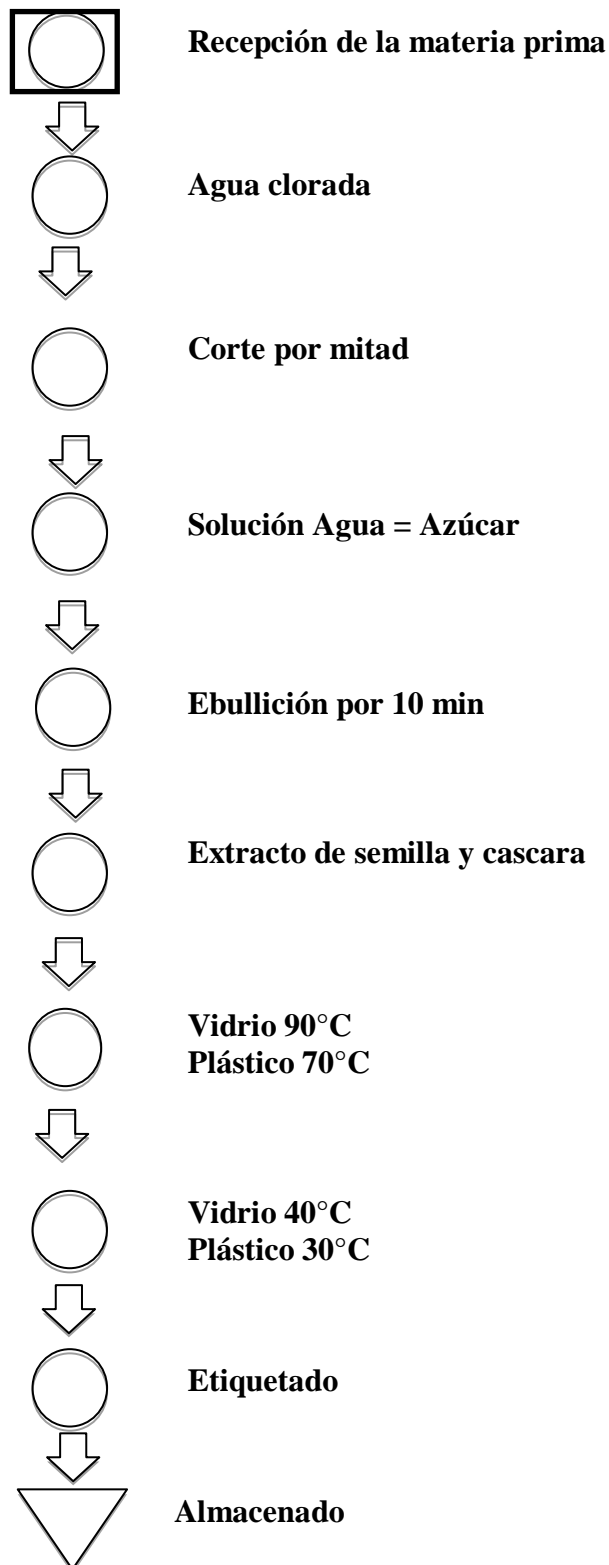
LLENADO Y ENVASADO: El llenado se realiza en envases de vidrio o plástico resistente al calor, limpio y esterilizado al vapor o por agua hirviendo. El envase se llena totalmente, cuando el néctar está a una temperatura mínima de 85° C. se cierra rápidamente en forma hermética. Luego los envases llenos se colocan en forma invertida por 10 a 15 minutos antes de ser enfriados.

ENFRIADO: El producto envasado debe enfriarse rápidamente por inmersión en agua a la temperatura ambiente, con la finalidad de evitar pérdidas nutricionales, aroma, color, consistencia.

ETIQUETADO: se realiza a mano. La etiqueta sirve para identificar el producto de sus similares del mercado. El diseño debe ser cuidadoso de acuerdo a normas establecidas para facilitar su venta.

ALMACENADO: Debemos almacenar a una temperatura óptima de refrigeración.

5.4.1.3. CONCENTRADO DE MARACUYÁ.



5.4.1.4 . DESCRIPCIÓN DEL FLUJO.

RECEPCIÓN DE LA MATERIA PRIMA: Se da la aceptación a las frutas para su respectivo proceso.

SELECCIÓN: Se separa las frutas maduras, no maduras, con defectos o con podredumbre para así su proceso.

LAVADO: Se realiza el lavado con abundante agua potable, sirve para eliminar las particulares extrañas adheridas a la fruta.

PELADO Y DESEMILLADO: Se realiza cortando las frutas por mitades, dependiendo del tamaño de colocando la semilla o pulpa en un recipientes para seguir con el procedimiento.

PULPEADO: Consiste en reducir la pulpa de las frutas en partículas finas, se realiza mecánicamente utilizando pulpeadora o licuadora.

REFINADO: Consiste en hacer pasar la pulpa licuada a través de mayas finas que pueden ser de plástico, acero inoxidable.

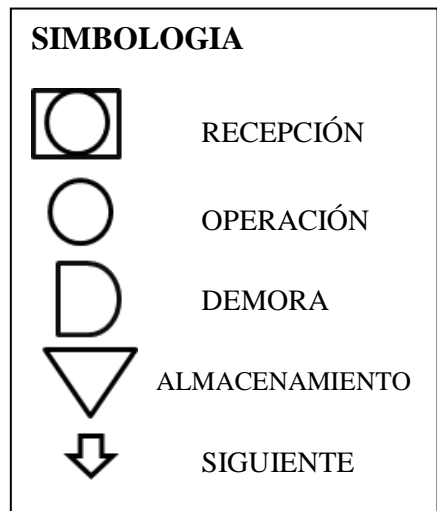
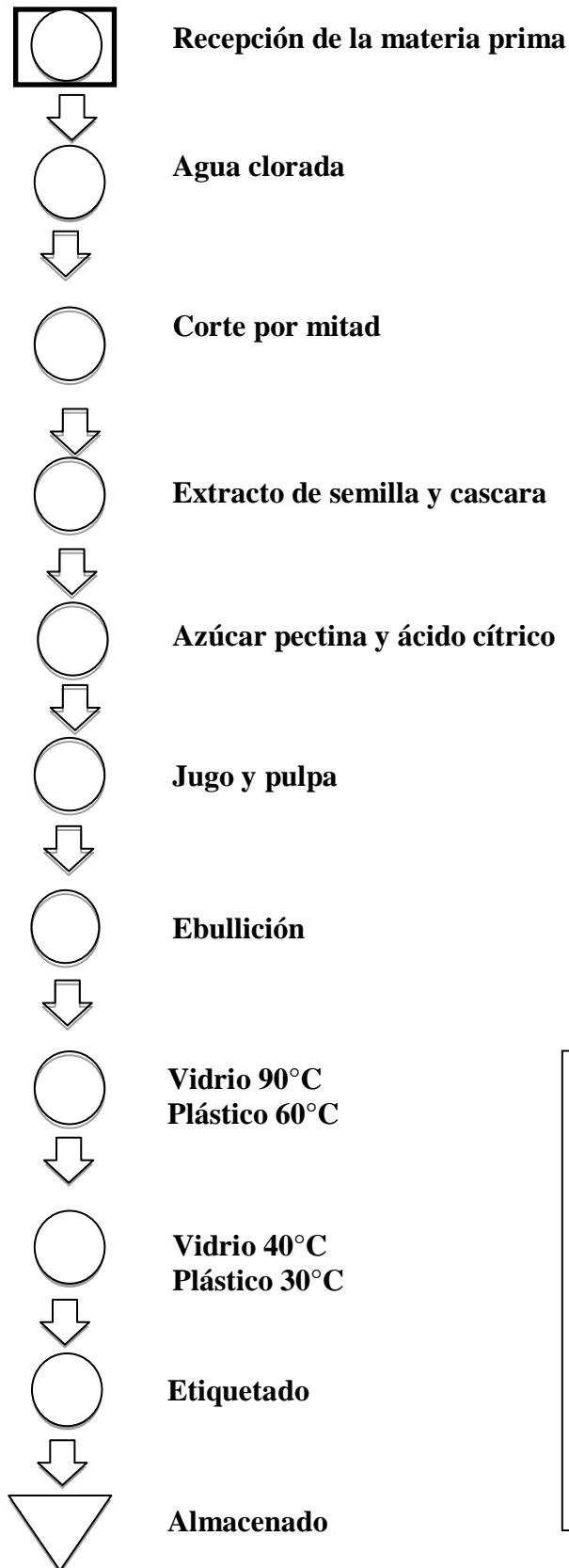
DISOLUCION: Se disuelve la gelatina sin sabor en agua caliente y mézclala con el jugo de maracuyá, batir o mezclar muy bien para que no quede grumos

LLENADO Y ENVASADO: El llenado se realiza en envases de plástico, se cierra de forma hermética el envase.

ETIQUETADO: Se realiza a mano. La etiqueta sirve para identificar los procesos de cada producto de sus similares del mercado.

ALMACENADO: Debemos almacenar a una temperatura óptima ya sea en refrigeración.

5.4.1.5. MERMELADA DE MARACUYÁ



5.4.1.6. DESCRIPCIÓN DEL FLUJO.

RECEPCIÓN DE LA MATERIA PRIMA: Se da la aceptación a las frutas para su respectivo proceso.

SELECCIÓN: Se separa las frutas maduras, no maduras, con defectos o con podredumbre para así su proceso.

LAVADO: Se realiza el lavado con abundante agua potable, sirve para eliminar las particulares extrañas adheridas a la fruta.

PELADO Y DESEMILLADO: Se realiza cortando las frutas por mitades, dependiendo del tamaño de colocando la semilla o pulpa en un recipientes para seguir con el procedimiento.

PULPEADO: Consiste en reducir la pulpa de las frutas en partículas finas, se realiza mecánicamente utilizando pulpeadora o licuadora.

REFINADO: Consiste en hacer pasar la pulpa licuada a través de mayas finas que pueden ser de plástico, acero inoxidable.

COCCIÓN: coloca las maracuyá en un recipiente con dos tazas de agua, lleva a fuego lento para su respectiva cocción, deja que se absorba el agua esto durará aproximadamente 10 minutos, luego de esto durara de 20 a30 minutos para que comience a espesar.

LLENADO Y ENVASADO: El llenado se realiza en envases de vidrio o plástico resistente al calor, limpio y esterilizado al vapor o por agua hirviendo. Debemos verter el producto caliente al envase, se cierra de forma hermética el envase.

ENFRIADO: El producto envasado debe enfriarse rápidamente por inmersión en agua a la temperatura ambiente, con la finalidad de evitar pérdidas nutricionales, aroma, color, consistencia.

ETIQUETADO: Se realiza a mano. La etiqueta sirve para identificar los procesos de cada producto de sus similares del mercado.

ALMACENADO: Debemos almacenar a una temperatura óptima ya sea en refrigeración y a temperatura ambiente.

5.5. INDUSTRIALIZACIÓN DE LA MARACUYÁ.

5.5.1. NÉCTAR.

Néctar de frutas es el producto elaborado con jugo, pulpa o concentrado de frutas, adicionado de agua, aditivos e ingredientes, por la cual se lo relacionado con la elaboración, conservación y comercialización de jugos, concentrados, néctares, pulpas, pulpas azucaradas y refrescos de frutas.

La diferencia entre néctar y jugo de frutas es que este último es el líquido obtenido al exprimir algunas clases de frutas frescas, por ejemplo los cítricos, sin diluir, concentrar ni fermentar, o los productos obtenidos a partir de jugos concentrados, clarificados, congelados o deshidratados a los cuales se les ha agregado solamente agua, en cantidad tal que restituya la eliminada en su proceso.

5.5.2. CARACTERÍSTICAS EXIGIDAS.

Los néctares de frutas, según la misma resolución, deben presentar las siguientes características:

a. Organolépticas

Deben estar libres de materias y sabores extraños, que los desvíen de los propios de las frutas de las cuales fueron preparados. Deben poseer color uniforme y olor semejante al de la respectiva fruta.

b. Fisicoquímicas

Los sólidos solubles o grados °Brix, medidos mediante lectura refractométrica a 20 ° C en porcentaje m/m no debe ser inferior a 10%; su pH leído también a 20 ° C no debe ser inferior a 2.5 y la acidez titulable expresada como ácido cítrico anhidro en porcentaje no debe ser inferior a 0,2.

5.5.3. ADITIVOS

Se permite utilizar los siguientes aditivos:

5.5.4. CONSERVANTES.

- a) Ácido benzoico y sus sales de calcio, potasio y sodio en cantidad máxima de 1000 mg/kg, expresado en ácido benzoico.
- b) Ácido sórbico y sus sales de calcio, potasio y sodio en cantidad máxima de 1000 mg/kg, expresado en ácido sórbico.
- c) Cuando se emplean mezclas de ellos su suma no deberá exceder 1250 mg/kg.

5.5.5 ESTABILIZANTES.

- a) Alginatos de amonio, calcio, potasio y propilenglicol.
- b) Carboximetil celulosa de sodio
- c) Carragenina
- d) Goma xantan
- e) Pectina

Solos o en mezcla en cantidad máxima de 1.5 g/kg.

5.6. COLORANTES.

Se pueden utilizar los colorantes naturales permitidos para alimentos y que están únicamente para los néctares de guayaba y fresa se permite la adición de los colorantes artificiales.

5.7. ACIDULANTES.

Ácido cítrico, tartárico, málico, y fumárico. Estos limitados por las buenas prácticas de manufactura.

5.8. ANTIOXIDANTES.

Ácido ascórbico limitado por las buenas prácticas de manufactura cuando se declare como vitamina C en el producto, se debe adicionar mínimo el 60% de la recomendación fijada. (Colombia, 2013).

5.9. CONCENTRADOS.

Zumo (jugo) o concentrado de fruta se entiende al producto que se ajusta a que se ha eliminado físicamente el agua en una cantidad suficiente para elevar el nivel de grados °Brix al menos en un 50% más que el valor °Brix establecido para el zumo (jugo) reconstituido de la misma fruta. En la producción de zumo (jugo) destinado a la elaboración de concentrados se utilizarán procedimientos adecuados, que podrán combinarse con la difusión simultánea con agua de pulpa y células y/o el orujo de fruta, siempre que los sólidos solubles de fruta extraídos con agua se añadan al zumo primario en la línea de producción antes de proceder a la concentración. Los concentrados de zumos de fruta podrán contener componentes restablecidos de sustancias aromáticas y aromatizantes volátiles, elementos todos ellos que deberán obtenerse por procedimientos físicos adecuados y que deberán proceder del mismo tipo de fruta. Podrán añadirse pulpa y células obtenidas por procedimientos físicos adecuados del mismo tipo de fruta. El contenido de sólidos del producto acabado deberá satisfacer el valor mínimo de grados °Brix para el zumo.(CODEX STAN, 2012)

5.10. MERMELADAS.

Producto pastoso obtenido por la cocción y concentración de pulpa o mezcla de pulpa y jugo de una o más frutas, adecuadamente preparadas con edulcorantes, con la adición o no de agua y de aditivos permitidos. La norma señala que la concentración final de sólidos solubles, por lectura refractométrica, no debe ser inferior al 65%.

La mermelada también es definida como el producto obtenido por la concentración de la pulpa, con cantidades adecuadas de azúcar, pectina y ácido cítrico, hasta alcanzar los grados °Brix suficientes para que ocurra la gelificación durante el enfriamiento. Este producto debe caracterizarse por una buena consistencia, es decir, presentar un cuerpo pastoso pero no duro.

Desde el punto de vista de la fabricación suministran el olor, sabor y color del producto a elaborar y aportan generalmente sustancias pécticas, ácidos y azúcares, componentes necesarios para obtener un producto final de buena calidad. Las características de la fruta a utilizar son las siguientes:

- Estado óptimo de madurez
- Sabor, color y aroma propio de las frutas que han alcanzado la madurez fisiológica.
- Buen balance azúcar/ácido.
- Contenido de pectina adecuado.
- Sanidad

Para la elaboración de mermeladas se puede partir de la fruta fresca proveniente de los centros de acopio o directamente de los cultivos por fruta preservada, es decir, aquella que ha sido conservada ya sea mediante sustancias químicas como el anhídrido sulfuroso, o mediante un proceso como el enlatado, o mediante sistemas de refrigeración, congelación o deshidratación. (Galeon.com, 2009)

6 BENEFICIARIOS.

6.1. BENEFICIARIOS DIRECTOS.

Los beneficiarios directos del programa de capacitación para la industrialización de la maracuyá es la Asociación de productores (ASOPROMA) la misma que cuenta con dieciocho productores de la parroquia Charapotó, perteneciente al Cantón Sucre, por cuanto ejecutaremos esta actividad aplicando nuestros conocimientos teóricos y prácticos adquiridos en el aula de clase.

6.2. BENEFICIARIOS INDIRECTOS:

Los beneficiarios indirectos son las Estudiantes de la Universidad Técnica de Manabí, Facultad de Ciencias Zootécnicas de la Carrera de Ingeniería de industrias agropecuarias, La parroquia Charapotó, ya que con este tipo de capacitación se aporta para el desarrollo de la Comunidad.

7 METODOLOGÍA.

7.1. MÉTODO.

El método utilizado en el desarrollo de la presente investigación de trabajo comunitario fue el de investigación diagnóstica, acción participativa, la cual permitió visualizar la sobreproducción y desperdicio de materia prima que se origina en esta zona. Actualmente debido a la falta de conocimiento es que surge la necesidad de implementar este programa de capacitación a los agricultores de esta zona para así poder contribuir ayudando a esta comunidad en la industrialización de esta fruta.

7.2. TÉCNICAS.

En el presente trabajo de desarrollo comunitario se utilizaron las siguientes técnicas: Encuestas y entrevistas dirigidas a la comunidad y a los productores de la maracuyá de la parroquia Charapotó, talleres de capacitaciones y trabajos prácticos de procesos industriales a los beneficiarios.

7.3. INSTRUMENTOS.

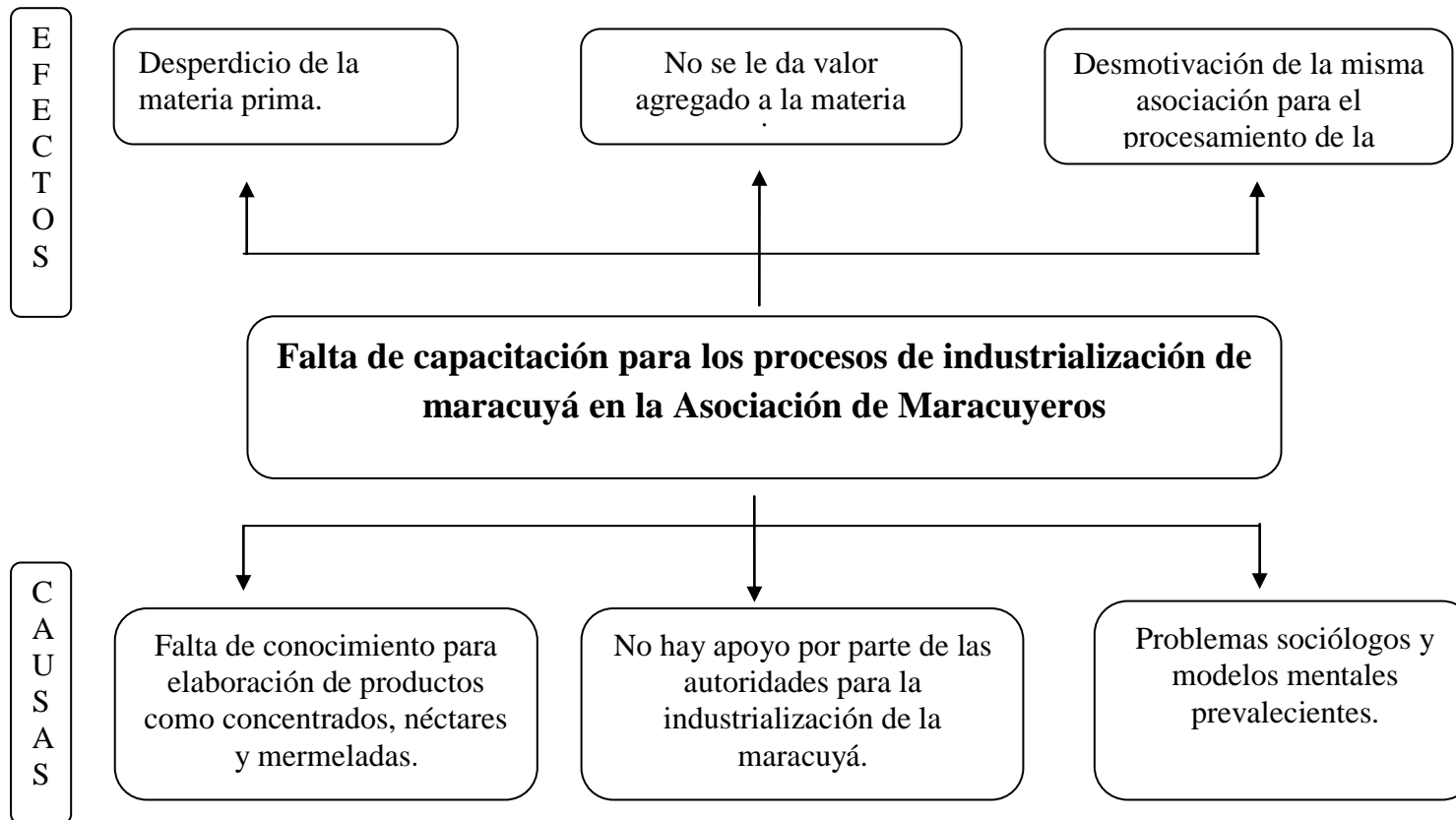
Para obtener datos se utilizaron los cuestionarios de encuestas a la asociación beneficiada y las entrevistas a expertos sobre la industrialización de maracuyá.

7.4 ENFOQUE LÓGICO

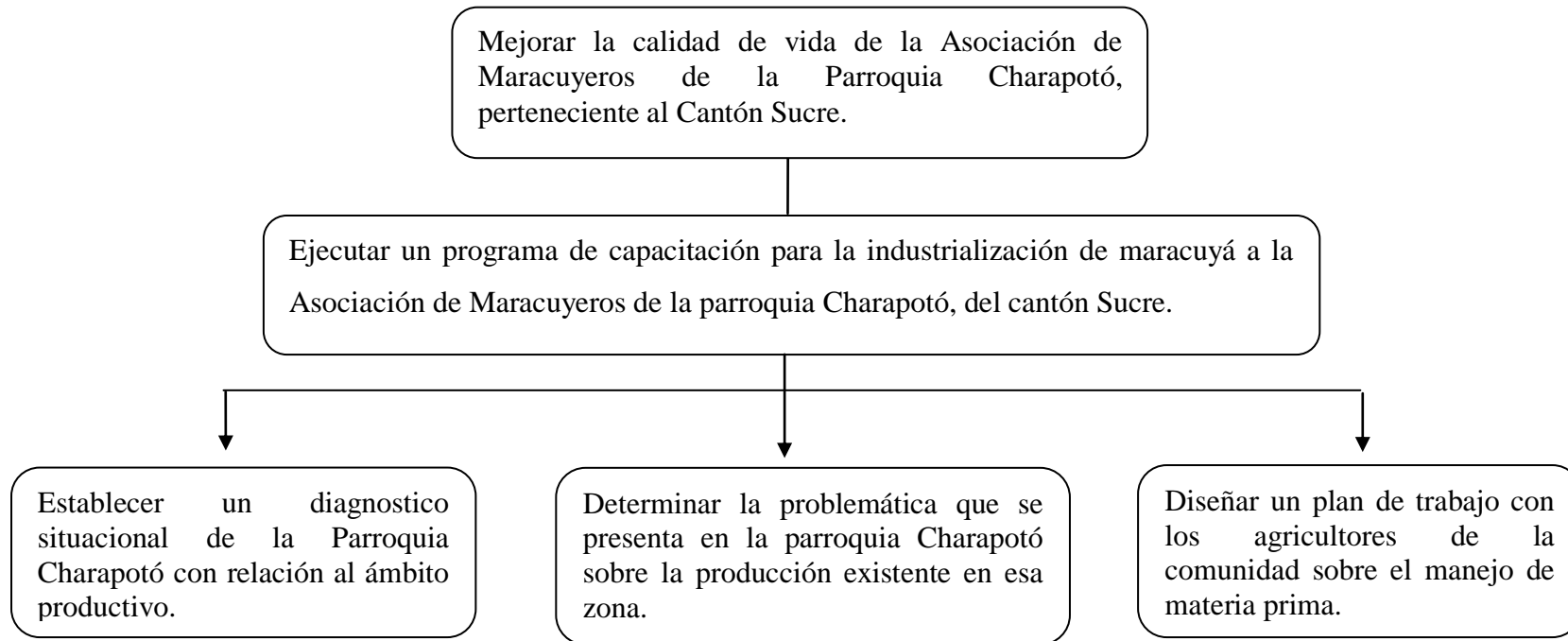
7.4.1 MATRIZ DE INVOLUCRADOS

GRUPO O INSTITUCIÓN	INTERÉS	PROBLEMAS PERCIBIDOS	RECURSOS Y MANDATOS	INTERÉS DEL PROYECTO	CONFLICTOS POTENCIALES.
AUTORES DEL PROYECTO.	Que los profesionales generen conocimientos hacia la asociación.	Falta de conocimiento en la asociación de maracuyeros.	Internet Laptop Conocimientos de los temas a tratar.	Los participantes de la asociación se capacitan en los procesos de industrialización de maracuyá.	Falta de liderazgo.
ASOCIACIÓN DE MARACUYEROS.	Recibir taller de capacitación.	Falta de tiempo por trabajo.	Materia prima.	Generar valor agregado a la materia prima (Maracuyá).	Desinterés por falta de tiempo.
COMUNIDAD.	Desarrollo Económico para la Comunidad en producción de maracuyá.	Capital insuficiente para el cultivo de esta fruta.	Vida jurídica de la comunidad.	Apoyo y participación de varias instituciones.	Poco interés por parte de los asociados.
AUTORIDADES.	Involucrar para analizar la problemática y gestionar instituciones para recibir capacitaciones.	Poco interés y falta de recursos económico.	Ayuda gubernamentales y gestión de los proponentes del proyecto.	Interés y participación de varias instituciones como MAGAP, MIPRO, etc.	Poco interés de parte de las autoridades Falta de comunicación hacia los productores de maracuyá

7.4.2 ÁRBOL DE PROBLEMAS



7.4.3 ÁRBOL DE OBJETIVOS.



7.4.4. MATRIZ DE MARCO LÓGICO.

OBJETIVOS	INDICADORES	MEDIOS DE VERIFICACIÓN	SUPUESTOS
FIN Mejorar La calidad de vida a la asociación de Maracuyeros	Con la ejecución del programa se incrementaron los indicadores poblacionales en un 30% hasta finales de Agosto del 2015	Indicadores poblacionales: - Ingreso Familiar - Acceso a Servicios básicos -Registro de asistencia de los participantes	La Estabilidad Económica de la Parroquia de Charapotó mejorará
PROPÓSITO Ejecutar un programa de capacitación para la industrialización de cítricos en el sitio Cristo Rey, de la parroquia Charapotó, del cantón Sucre	Desde el mes de marzo del 2015 los miembros de la Asociación ha recibido un ciclo de 20 talleres de Industrialización de la Maracuyá	- Registros de Asistencia de Participantes - Registros de Asistencia de los Estudiantes - Equipo de logística (computadora y proyector)	Los productos cítricos son competitivos en la zona
COMPONENTES			
I.- Determinar la problemática que se presenta en el sitio Cristo Rey sobre la producción existente en esa zona	Con la ejecución de este proyecto para septiembre del 2015 los productores de maracuyá conocerán métodos de industrialización	-Entrevista con autoridades de la Asociación -Plan de capacitación -Manual de industrialización -Entrevista con autoridades de la comunidad	La disponibilidad de los capacitados cumplen con las expectativas para la ejecución del programa

2.-Diseñar un plan de trabajo con los agricultores de la comunidad sobre el manejo de materia prima	Se planificó con la Asociación los días a ejecutarse este programa de Capacitación.	-Plan de capacitación -Entrevistas - Movilizaciones al lugar	Los Asociados estarán capacitados sobre un buen manejo de materia prima para la Industrialización de Maracuyá
3.-Realizar el programa de capacitación a la asociación de Maracuyeros para la industrialización de cítricos	Desde el mes de Marzo hasta finales de Agosto del 2015 se dará las capacitaciones sobre la Industrialización de la Maracuyá	-Plan de capacitación -Fotos -Manual de Industrialización de Maracuyá - Movilizaciones y visitas al lugar	Se empezó el programa de trabajo
4.-Involucrar a las autoridades de la parroquia para que resuelvan las necesidades a futuro de las asociaciones en esta comunidad	Con la ejecución de este proyecto las autoridades de la parroquia estarán interesados por promover capacitaciones en temas de industrialización	-Entrevista con autoridades de la parroquia -Entrevista con el presidente de la asociación -Plan de capacitación -Fotos	La estabilidad económica de la comunidad mejorará con estos proyectos de capacitación
ACTIVIDADES			
1.1 Entrevista con el presidente de la Asociación	\$ 80,00	-Movilización	Comunidad y propuesta de talleres
1.2 Asamblea comunitaria para establecer diagnostico	\$ 80,00	- Gastos varios	Propuesta de talleres y analizar problemática
2.1 Movilizaciones y visitas a la comunidad	\$ 80,00	-Movilización	Comunidad (CRISTO REY, SAN RAMÓN Y EL JUNCO)

2.2 Revisión del plan de ordenamiento parroquial en búsqueda de elementos pertinentes al trabajo comunitario	\$ 80,00	-Entrevista con autoridades de la parroquia	
3.1 Planificación de la capacitación	\$ 80,00	-Entrevista con el presidente	Propuesta de temas
3.2 Ejecución de los talleres			
3.2.1 Taller 1	\$70,00		
3.2.2 Taller 2	\$70,00		
3.2.3 Talleres 3	\$70,00		
3.2.4 Taller 4	\$70,00		
3.2.5 Taller 5	\$70,00		
3.2.6 Taller 6	\$70,00		
3.2.7 Taller 7	\$70,00		
3.2.8 Taller 8	\$70,00		
3.2.9 Taller 9	\$70,00		
3.2.10 Taller 10	\$70,00		
3.2.11 Taller 11	\$70,00		
3.2.12 Taller 12	\$70,00		
3.2.13 Taller 13	\$70,00		
3.2.14 Taller 14	\$70,00		
3.2.15 Taller 15	\$70,00		
3.2.16 Taller 16	\$70,00		
3.2.17 Taller 17	\$70,00		
3.2.18 Taller 18	\$70,00		
3.2.19 Taller 19	\$70,00		
3.2.20 Taller 20	\$70,00		

3.2.21 Taller 21	\$70,00		
3.2.22 Taller 22 Evaluación y Clausura de las capacitaciones	\$ 200.00		Clausura del programa de capacitación
4.1 Sesión de trabajo con autoridades parroquiales	\$ 80,00	- Gastos varios	Propuesta de talleres y analizar problemática
4.2 firma de convenios de responsabilidades compartidas : Asociación de Maracuyeros, Autoras de tesis Autoridades	\$ 80,00	- Gastos varios	Aceptación de Convenios

8. RECURSOS UTILIZADOS.

8.1. HUMANOS.

- Investigadoras
- Director de tesis
- Docentes de la Facultad de Ciencias Zootécnicas.
- Autoridades de la Unidad Educativa Agroindustrial Charapotó
- Asociación de maracuyeros (ASOPROMA) Charapotó.

8.2. INSTITUCIONALES.

- Planta Procesadora de frutas y hortalizas de la Unidad Educativa Agroindustrial Charapotó.
- Centro Catequístico San Mateo de Charapotó.

8.3. MATERIALES.

Cuadro # 1

NECTAR DE MARACUYÁ			
DETALLE	CANT.	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
Maracuyá	100 Kg	\$ 0.20	\$ 20.00
Azúcar	4 Kg	\$ 1.00	\$ 4.00
Agua	20 lt	\$ 0.05	\$ 1.00
Sorbato de potasio	15 g	\$ 0.08	\$ 1.20
CMC	20 g	\$ 0.05	\$ 1.00
Ácido Cítrico	5 g	\$ 0.02	\$ 0.10
Envases 500cc	60	\$ 0.08	\$ 4.80
TOTAL			\$ 32.10

Cuadro # 2

MERMELADA DE MARACUYÁ Y BANANO			
DETALLE	CANT.	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
Maracuyá	100 Kg	\$ 0.20	\$ 20.00
Azúcar	15 Kg	\$ 1.00	\$ 4.00
Banana	15 Kg	\$ 0.05	\$ 1.00
Pectina	135 g	\$ 0.02	\$ 2.70
Ácido Cítrico	45 g	\$ 0.02	\$ 0.90
Envases 200cc	75	\$ 0.52	\$ 39.00
TOTAL			\$ 72.40

Cuadro # 3

CONCENTRADO DE MARACUYÁ			
DETALLE	CANT.	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
Maracuyá	100 Kg	\$ 0.20	\$ 20.00
Azúcar	12 Kg	\$ 1.00	\$ 12.00
Agua	20 lt	\$ 0.05	\$ 1.00
Ácido Cítrico	45 g	\$ 0.02	\$ 0.90
Envases 250cc	60	\$ 0.05	\$ 3.00
TOTAL			\$ 36.90

Cuadro # 4

DETALLE	CANT.	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
Movilización y visita a la comunidad.	3	\$80,00	\$240,00
Entrevista con el presidente de la asociación	2	\$80,00	\$160,00
Asambleas comunitarias	1	\$80,00	\$80,00
Firma de convenio	1	\$80,00	\$80,00
Talleres de capacitaciones	21	\$70,00	\$1.470,00
Gastos de procesos Néctar de maracuyá	1	\$ 32.10	\$ 32.10
Gastos de procesos Mermelada de maracuyá y Banana	1	\$ 72.40	\$ 72.40
Gastos de procesos Concentrado de maracuyá	1	\$ 36.70	\$ 36.70
Evaluación y Clausura de las capacitaciones	1	\$200,00	\$200,00
Total			\$2.371.20

8.4 FINANCIEROS

Los recursos financieros utilizados en el presente proyecto fueron cubiertos por las autoras y corresponden a la cantidad de \$2.371.20.

9. CRONOGRAMA VALORADO.

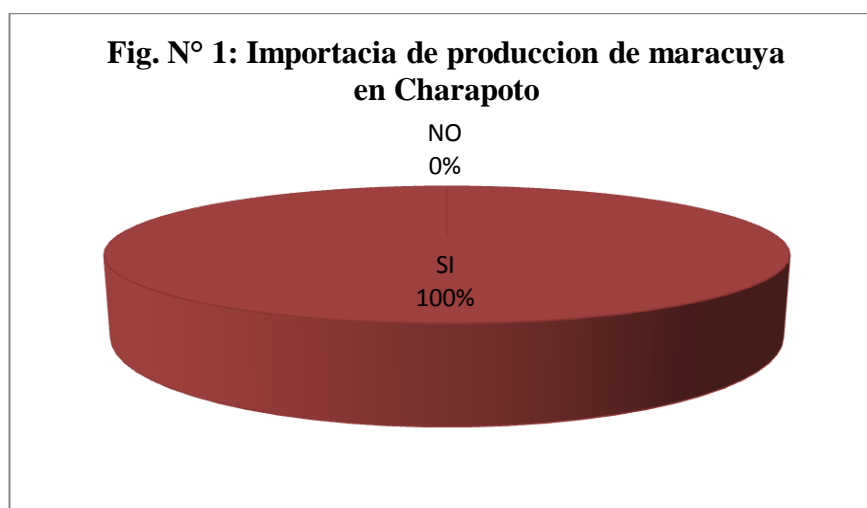
ACTIVIDADES	TIEMPO EN MESES																								
	MARZO				ABRIL					MAYO				JUNIO				JULIO				AGOSTO			
	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	24	2	9	16	23	30	6	13	20
Visita de observación a la Comunidad	X																								
Entrevista con el presidente de la Asociación	X																								
Asamblea Comunitaria		X																							
Sesión de trabajo con Autoridades			X																						
Revisión de plan de ordenamiento parroquial en busca de elementos pertinentes al trabajo comunitario			X																						
Firma de convenios de responsabilidades: Asociación de maracuyeros, Autores de Tesis, Autoridades			X																						
Planificación de las capacitaciones				X																					
Ejecución de talleres Taller 1 – 21					X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Clausura del Programa de Capacitación																									X

10. ANÁLISIS Y TABULACIÓN DE LOS RESULTADOS OBTENIDOS EN LA SOLUCIÓN DEL PROBLEMA.

10.1. RESULTADOS DE LA ENCUESTA APLICADA A LA ASOCIACIÓN DEMARACUYEROS DE LA PARROQUIA CHARAPOTÓ.

Cuadro N° 1: ¿Considera Usted importante la producción de maracuyá en su parroquia?

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	%
SI	18	100,00
NO	0	0%
TOTAL	18	100%



FUENTE: Asociación de productores de maracuyá (ASOPROMA)

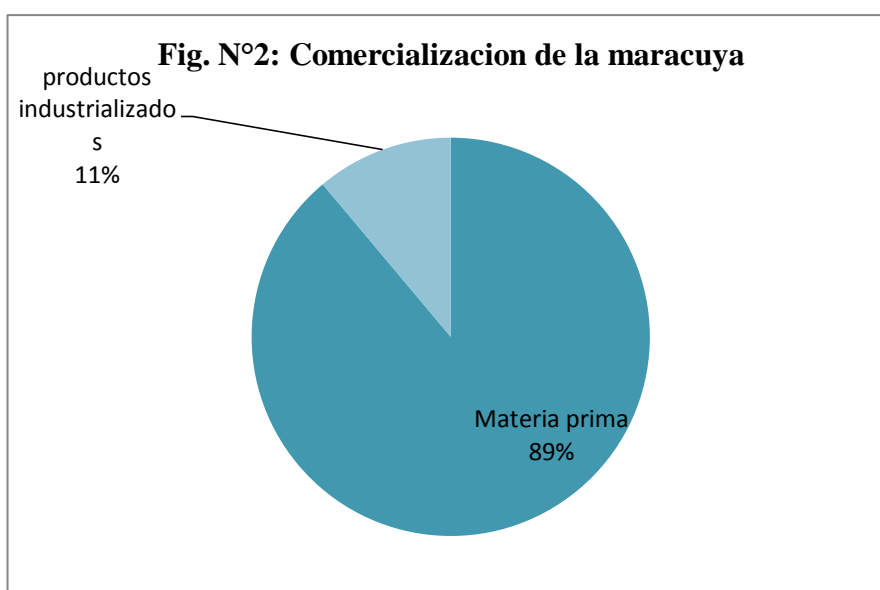
ELABORADO POR: Chica Olga, Demera Jennifer, García Rosario, López Concepción.

ANÁLISIS: Según datos de la encuesta aplicada en una muestra al azar de 18 socios de productores de maracuyá (ASOPROMA) de la parroquia Charapoto, perteneciente al Cantón Sucre.

INTERPRETACIÓN: Un 100% manifiesta que en esta parroquia es importante la producción de maracuyá, mientras un 0% no manifestó nada. Por lo tanto es necesario realizar un programa de capacitación para la industrialización de maracuyá.

Cuadro N°2: ¿La comercialización de la producción de maracuyá se hacen mediante:

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	%
Materia prima	16	89,00
Productos industrializados	2	11,00
TOTAL	18	100%



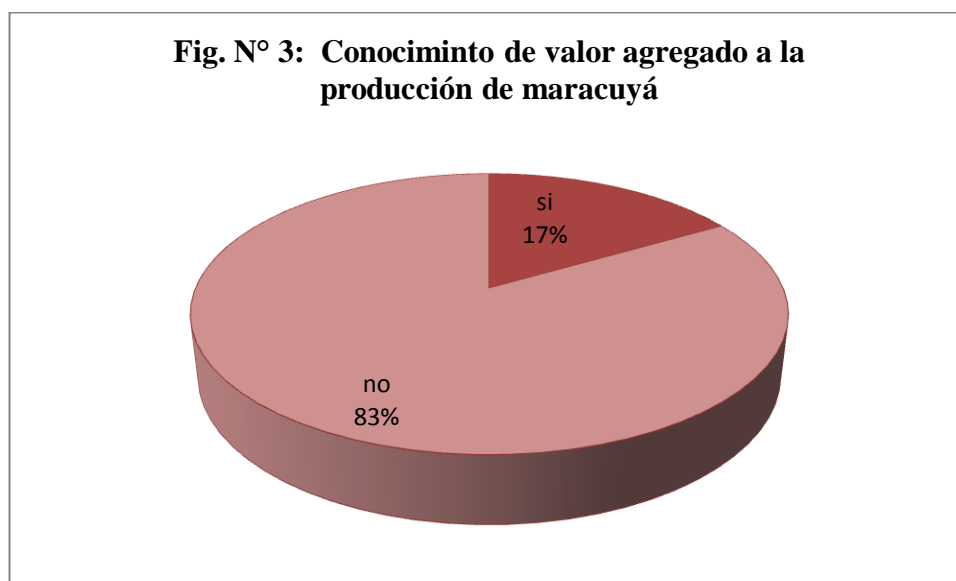
FUENTE: Asociación de productores de maracuyá (ASOPROMA)
ELABORADO POR: Chica Olga, Demera Jennifer, García Rosario, López Concepción.

ANÁLISIS: Con el fin de determinar la comercialización de la maracuyá en la parroquia Charapotó, se realizó una encuesta a la Asociación de productores de maracuyá (ASOPROMA) de la parroquia Charapotó, perteneciente al Cantón Sucre.

INTERPRETACIÓN: En el cual un 89% dijeron que sus productos se comercializan como materia prima y un 11% industrializan. Lo que da como resultado que siendo una parroquia con una gran demanda de esta fruta necesitan conocimientos de industrialización.

Cuadro N°3: ¿Considera Usted que se le está dando un valor agregado a la producción de maracuyá?

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	%
SI	3	17,00
NO	15	83,00
TOTAL	18	100,00



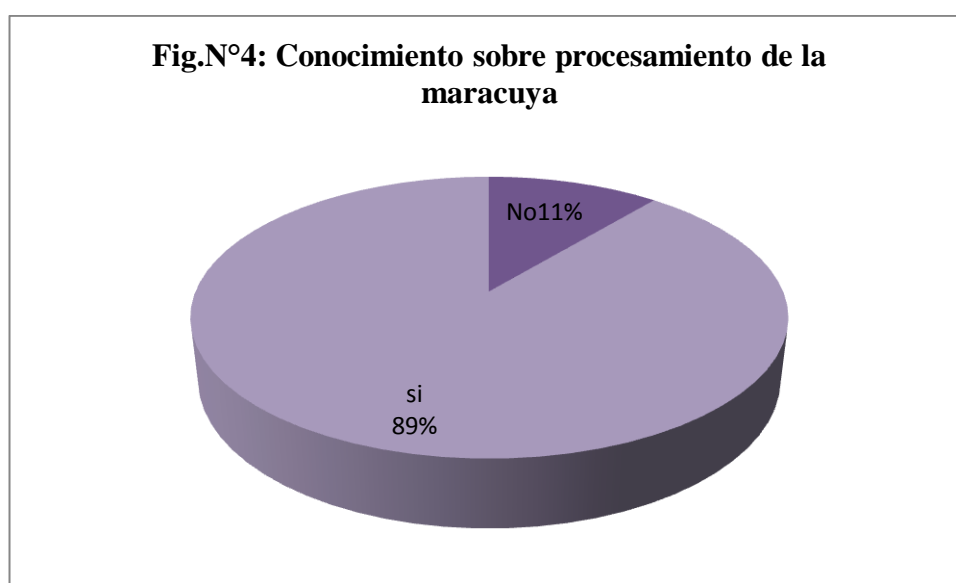
FUENTE: Asociación de productores de maracuyá (ASOPROMA)
ELABORADO POR: Chica Olga, Demera Jennifer, García Rosario, López Concepción.

ANÁLISIS: Con el fin de determinar la importancia de la industrialización de la maracuyá se encuestó a 18 socios de productores (ASOPROMA) de la parroquia Charapotó, perteneciente al Cantón Sucre.

INTERPRETACIÓN: Se manifiesta que el 83% en esta parroquia no se le está dando valor agregado a la maracuyá, y un 17% respondieron que sí. Demostrando que si es importante un programa de industrialización de esta fruta.

Cuadro N°4: ¿Tiene conocimiento Usted sobre el procesamiento de la maracuyá?

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	%
SI	2	11,00
NO	16	89,00
TOTAL	18	100,00



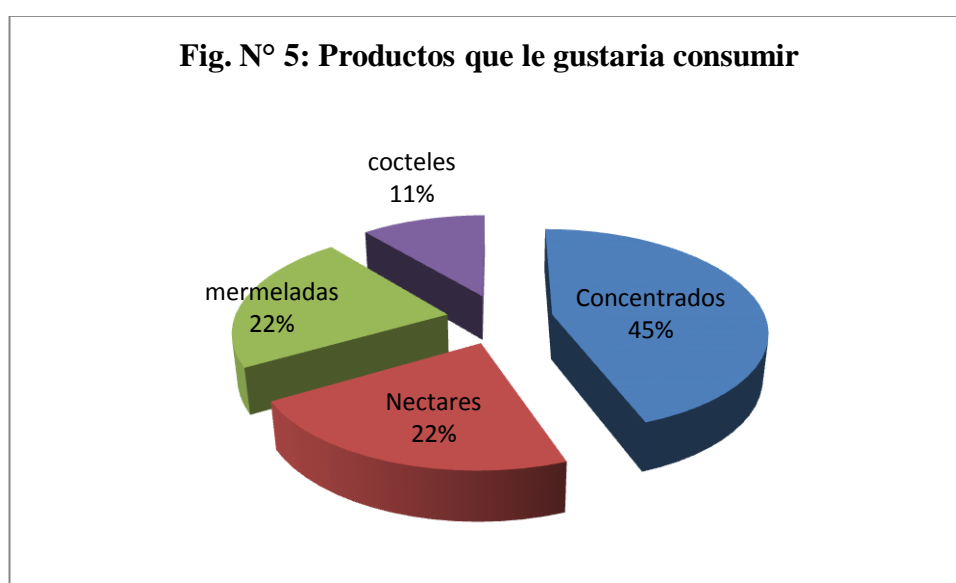
FUENTE: Asociación de productores de maracuyá (ASOPROMA)
ELABORADO POR: Chica Olga, Demera Jennifer, García Rosario, López Concepción.

ANÁLISIS: De los 18 socios encuestados de la asociación de maracuyeros (ASOPROMA) (de la parroquia Charapotó, perteneciente al Cantón Sucre.

INTERPRETACIÓN: Se manifiestan que un 89% no tienen conocimiento sobre el procesamiento de la maracuyá, y un 11% respondieron que sí. Demostrando que si es necesario la capacitación del personal por lo que se organizó talleres de capacitación para procesamiento de la maracuyá.

Cuadro N° 5: ¿Qué productos a partir de la maracuyá consumiría Usted?

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	%
Concentrados	8	45,00
Néctares	4	22,00
mermeladas	4	22,00
cocteles	2	11,00
TOTAL	18	100,00



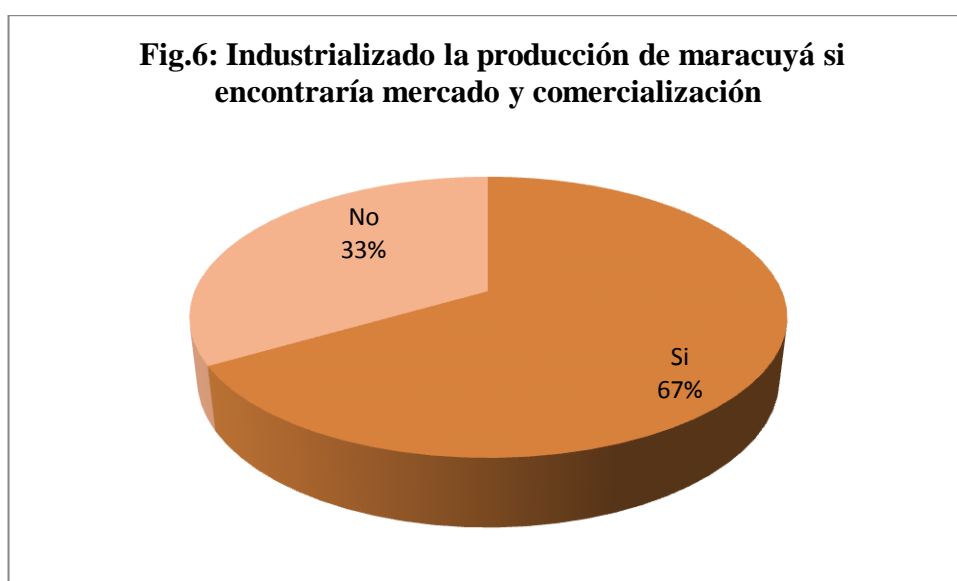
FUENTE: Asociación de productores de maracuyá (ASOPROMA)
ELABORADO POR: Chica Olga, Demera Jennifer, García Rosario, López Concepción.

ANÁLISIS: De las personas encuestadas (Productores de maracuyá ASOPROMA)

INTERPRETACIÓN: Indican que un 45% están interesados en la industrialización de concentrados, el 22% entre mermeladas y néctares; y un 11% en coctelería. Por lo que es aceptable el interés por aprender los diferentes procesos que se detallaron en la encuesta.

Cuadro N°6: ¿Considera Usted que una vez procesando su producción de maracuyá encontraría mercado y comercialización?

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	%
SI	12	67,00
NO	6	33,00
TOTAL	18	100,00



FUENTE: Asociación de productores de maracuyá (ASOPROMA)

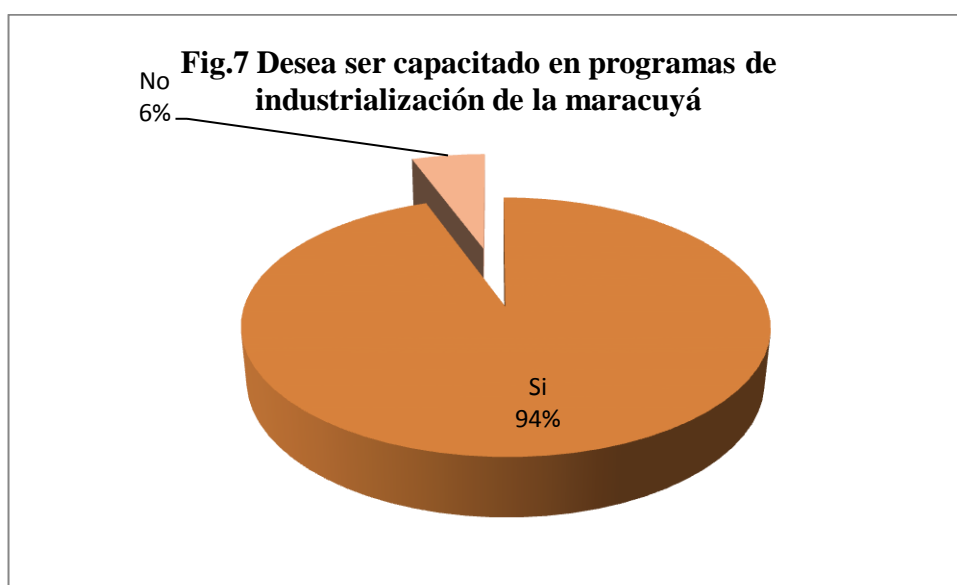
ELABORADO POR: Chica Olga, Demera Jennifer, García Rosario, López Concepción.

ANÁLISIS: De acuerdo a los resultados emitidos por las personas encuestadas de la Asociación (ASOPROMA)

INTERPRETACIÓN: Un 67% indica que una vez procesada la maracuyá si encontraría mercado y comercialización, y un 33% que no por motivo de que no cuentan con los equipos y maquinarias para la industrialización de los productos.

Cuadro N°7: ¿Estaría Usted interesado en ser capacitado en programas de industrialización de la maracuyá?

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	%
SI	17	94,00
NO	1	6,00
TOTAL	18	100,00



FUENTE: Asociación de productores de maracuyá (ASOPROMA)

ELABORADO POR: Chica Olga, Demera Jennifer, García Rosario, López Concepción.

ANÁLISIS: De acuerdo los resultados emitidos por los socios productores de maracuyá (ASOPROMA) de la parroquia Charapotó, perteneciente al Cantón Sucre.

INTERPRETACIÓN: Un 94% dijeron que si desean recibir este tipo de capacitaciones sobre la industrialización de la maracuyá, y un 6% que no. Como resultado de esta encuesta se realizó este programa de capacitación para el mejoramiento de los productores de maracuyá, obteniendo como resultado favorable permitiendo a futuro que ellos tomen la iniciativa de industrializar su propia materia prima.

10.2 RESULTADOS DE LA ENTREVISTA APLICADA A EXPERTOS EN EL ÁREA DE INDUSTRIALIZACIÓN DE PRODUCTOS CÍTRICOS (MARACUYÁ)

NOMBRE: Ing. Carlos Jamil Carpio Bravo.

Docente Técnico en la especialidad de conservería de la Unidad Educativa Técnica Charapotó.

1. Describanos su experiencia en el área de Industrialización?

La industria alimentaria es la que se encarga de todos los procesos relacionados con la cadena alimentaria. Y como docente técnico en esta especialidad estamos vinculados con la producción de alimentos en nuestra Institución y en nuestra parroquia.

2. ¿Considera Usted que la Parroquia Charapotó es productora de maracuyá?

Si es productora, porque actualmente en nuestra parroquia existen grupos de agricultores con la idea de dar un valor agregado a la maracuyá, lo que significa que si se está produciendo a gran escala.

3. ¿Según su opinión se le están dando valor agregado a la producción de maracuyá en la parroquia?

No se está aprovechando esa materia prima para la Industrialización, porque no cuentan con las instalaciones adecuadas para su transformación, y porque de la misma manera no cuentan con más profesionales capacitados.

4. ¿Cree Usted que los productores de maracuyá tienen conocimiento sobre procesamientos industriales de la misma?

No cuentan con conocimientos de procesamientos industriales, porque si fuera así hace mucho tiempo atrás se hubiese aprovechado la materia prima para darle su respectivo valor agregado.

5. ¿Considera necesario realizar programas de capacitaciones para industrialización de cítricos (Maracuyá) en la Parroquia?

Sí, porque de esa manera se permitirá brindar conocimientos técnicos a nuestros agricultores para la elaboración de un sinnúmero de productos.

6. ¿Tiene conocimiento alguno de la existencia de Asociaciones productoras de maracuyá en la parroquia? ¿Cuáles?

Ninguna

7. ¿Qué sugerencias podría brindarles a los productores de la parroquia para darle valor agregado a la producción de maracuyá?

Aprovechar la fortaleza de producción que tenemos en nuestra parroquia, transformándola en un producto nuevo combinado o no con otro producto alimenticio.

ANALISIS GENERAL: Como resultado de la entrevista aplicada a expertos en el tema de industrialización, opinaron que la parroquia Charapotó es productora de maracuyá, pero que no se le está dando valor agregado a esta producción ya que no cuenta con suficientes profesionales capacitados para dar solución a este problema que surge en esta zona.

NOMBRE: Lcda. Sonia Portilla Cárdenas.

Rectora de la Unidad Educativa Técnica Charapotó.

1. Describanos su experiencia en el área de Industrialización?

Como rectora de la Unidad Educativa Técnica Charapotó venimos formando la mano de obra calificada para la industrialización, contando con una planta procesadora para servicio de nuestra parroquia. Valorando la materia prima que cuenta nuestra zona.

2. ¿Considera Usted que la Parroquia Charapotó es productora de maracuyá?

Si es productora, porque actualmente en nuestra parroquia existen grupos de agricultores con la idea de dar un valor agregado a la maracuyá, lo que significa que si se está produciendo a gran escala.

3. ¿Según su opinión se le están dando valor agregado a la producción de maracuyá en la parroquia?

En nuestra parroquia no se está aprovechando la producción de materia prima, la misma que no se le da valor agregado, la comercializan tal y como la producen nuestros agricultores.

4. ¿Cree Usted que los productores de maracuyá tienen conocimiento sobre procesamientos industriales de la misma?

No, porque no existe ninguno de ellos que se interese por buscar otras formas de obtener un mejor resultado de aprovechamiento de la fruta.

5. ¿Considera necesario realizar programas de capacitaciones para industrialización de cítricos (Maracuyá) en la Parroquia?

Sí, porque nuestros agricultores deben de conocer las técnicas de procesos de cómo, porque y para que cultivan su fruta.

6. ¿Tiene conocimiento alguno de la existencia de Asociaciones productoras de maracuyá en la parroquia? ¿Cuáles?

ASOPROMA (Presidida por el Señor Nelson Lucas) dicha asociación participo en programas de vinculación con la comunidad con nuestra Institución.

7. ¿Qué sugerencias podría brindarles a los productores de la parroquia para darle valor agregado a la producción de maracuyá?

Nuestra Institución cuenta con una planta procesadora de frutas y hortalizas, en la cual podrían aprender y capacitarse para obtener conocimientos para darle valor agregado a su producción.

ANALISIS GENERAL: Como resultado de la entrevista aplicada a expertos en el tema de industrialización, opinaron que no existe quien se interese por buscar soluciones del aprovechamiento de esta fruta, siendo la tercera materia prima producida en esta zona después del arroz y el maíz. Que solo existen grupos de agricultores con ideas de industrialización pero que no le dan solución a este inconveniente que surge en la parroquia.

NOMBRE: Ing. Pedro Gilces.

Vicerrector de la Unidad Educativa Técnica Charapotó-

Docente de Industrias en conserverías de alimentos.

1. Describanos su experiencia en el área de Industrialización?

La industrialización de alimentos es una experiencia positiva, ya que como docente en esta especialidad puedo aportar con mis conocimientos a las futuras generaciones en la transformación de la materia prima para llegar a un producto final.

2. ¿Considera Usted que la Parroquia Charapotó es productora de maracuyá?

La parroquia Charapotó es productora de una gran cantidad de frutas y hortalizas y en especial de la maracuyá siendo la misma la tercera más cultivada seguida del arroz y del maíz.

3. ¿Según su opinión se le están dando valor agregado a la producción de maracuyá en la parroquia?

No se está aprovechando la producción de la maracuyá, porque nuestros agricultores la comercializan solo como materia prima, no dándole un valor agregado.

4. ¿Cree Usted que los productores de maracuyá tienen conocimiento sobre procesamientos industriales de la misma?

No, porque no existe interés de este problema que tienen la mayor parte de nuestros agricultores, problemas que vienen surgiendo de siempre y que aún no son resueltos; y eso mismo hace que ellos desaprovechen sus cultivos generando pérdidas económicas en el momento de comercializarla.

5. ¿Considera necesario realizar programas de capacitaciones para industrialización de cítricos (Maracuyá) en la Parroquia?

Sí, porque realizando capacitaciones o talleres permitirá que el agricultor adquiera conocimientos técnicos para la transformación de su materia prima,

generando ingresos económicos positivos en el futuro para él y para la comunidad.

6. ¿Tiene conocimiento alguno de la existencia de Asociaciones productoras de maracuyá en la parroquia? ¿Cuáles?

No, ninguna

7. ¿Qué sugerencias podría brindarles a los productores de la parroquia para darle valor agregado a la producción de maracuyá?

Que soliciten a las autoridades competentes en este caso en brindarles asesoría técnica, para que obtengan más conocimientos técnicos para la elaboración de productos.

ANÁLISIS GENERAL: Este problema surge de siempre y no son resueltos y es ese motivo que lo agricultores desaprovechen sus cultivos generando pérdidas económicas en el momento que la comercializan, y solicitan a las autoridades que les brinden asesoría técnica para elaborar sus propios productos.

11. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.

11.1 CONCLUSIONES.

- ❖ Se realizó un diagnóstico de la situación de la Parroquia Charapotó, teniendo como resultado que en el ámbito productivo de la maracuyá es de gran escala, ocupando el tercer lugar de producción seguido del arroz y del maíz.
- ❖ Se determinó la problemática que presenta la parroquia Charapotó sobre la producción de la maracuyá, el cual mostró resultados no favorables para esta parroquia ya que no aprovechan la fortaleza que tienen de producción para transformarla en un producto nuevo.
- ❖ Se capacitó a la Asociación de productores de maracuyá (ASOPROMA) de la parroquia Charapotó, brindando conocimientos técnicos para la industrialización de su materia prima.

11.2 RECOMENDACIONES.

- ❖ Que las autoridades de la parroquia se involucren y atiendan las necesidades que surge en los agricultores de la zona, ya que una de las principales fortalezas de esta zona es la producción de maracuyá y no le dan solución a este problema que viene surgiendo de tiempos atrás.
- ❖ Que se realicen más capacitaciones permanentes de industrialización para las Asociaciones productoras de esta parroquia para que aprendan a darle valor agregado a su materia prima que cultivan.
- ❖ Que las autoridades competentes en este caso den soluciones a esta problemática y soliciten a Técnicos especializados en procesos industriales en brindarles asesoría técnica, para que obtengan más conocimientos técnicos para la elaboración de productos.

12. SUSTENTABILIDAD Y SOSTENIBILIDAD.

12.1. SUSTENTABILIDAD.

En la actualidad la Industrialización e innovación en el área de producción ha desarrollado a gran escala los conocimientos, capacidades y experiencias de los estudiantes de las universidades; es así que en nuestro país se ha reestructurado la educación superior con la finalidad de mejorar la calidad de vida educativa en el Ecuador. El trabajo que se realizó es sustentable, por presentar soluciones a los involucrados directos mediante el trabajo de desarrollo comunitario, lo que sirvió para mejorar ideas en procesos industriales de la maracuyá a la Asociación de productores de maracuyá (ASOPROMA) de la parroquia Charapotó, perteneciente al Cantón Sucre.

12.2. SOSTENIBILIDAD.

Los procesos de industrialización a la Asociación de productores de maracuyá (ASOPROMA) de la parroquia Charapotó, perteneciente al Cantón Sucre son de gran importancia porque permitirá que el agricultor adquiera conocimientos técnicos para la transformación de su materia prima, generando ingresos económicos positivos en el futuro para él y para la comunidad; por lo tanto este trabajo se sostiene con mejoramiento a los productores de maracuyá de esta zona, permitiendo a futuro que ellos tomen la iniciativa de industrializar su propia materia prima. Compromiso de las autoridades para darle apoyo y seguimiento juntamente con la planta de frutas y hortalizas de la Unidad Educativa Fiscal Charapotó.



PARTE REFERENCIAL

1. PRESUPUESTO.

DETALLE	CANT.	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
Movilización y visita a la comunidad.	3	\$80,00	\$240,00
Entrevista con el presidente de la asociación	2	\$80,00	\$160,00
Asambleas comunitarias	1	\$80,00	\$80,00
Firma de convenio	1	\$80,00	\$80,00
Talleres de capacitaciones	21	\$70,00	\$1.470,00
Gastos de procesos Néctar de maracuyá	1	\$ 32.10	\$ 32.10
Gastos de procesos Mermelada de maracuyá y Banana	1	\$ 72.40	\$ 72.40
Gastos de procesos Concentrado de maracuyá	1	\$ 36.70	\$ 36.70
Evaluación y Clausura de las capacitaciones	1	\$200,00	\$200,00
Total			\$2.371.20

2. CRONOGRAMA.

El desarrollo de las actividades del presente trabajo de desarrollo comunitario fue comprendido desde marzo a agosto del 2015 cumpliendo el cronograma que se muestra a continuación.

ACTIVIDADES	TIEMPO EN MESES																								
	MARZO				ABRIL					MAYO				JUNIO				JULIO				AGOSTO			
	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	24	2	9	16	23	30	6	13	20
Visita de observación a la Comunidad	X																								
Entrevista con el presidente de la Asociación	X																								
Asamblea Comunitaria		X																							
Sesión de trabajo con Autoridades			X																						
Revisión de plan de ordenamiento parroquial en busca de elementos pertinentes al trabajo comunitario			X																						
Firma de convenios de responsabilidades: Asociación de maracuyeros, Autores de Tesis, Autoridades			X																						
Planificación de las capacitaciones				X																					
Ejecución de talleres Taller 1 – 21					X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Clausura del Programa de Capacitación																									X

3. BIBLIOGRAFÍA.

(Charapoto, 2013). *Censo de población y habitantes 2013*. Datos Parroquia San Esteban de Charapotó.

(INFOJARDIN, 2006). *Cítrico/maracuyá*. Cultivo de especies de cítricos.

INEC. (s.f.). *Faciculo Provincial de Manabi*. Recuperado el 2010, de Edad de los Manabitas.

MANABÌ, 2012) G. P. (s.f.). *GOBIERNO PROVINCIAL DE MANABÌ*.

SUCRE 2014, . (s.f.). *Gobierno Autonomo y Descentralizado del Canton Sucre*.

(maracuya.blogspot.com/, 2012).Industrializacionmaracuya.Cultivotransporte.

(Industrializacion, 2012). Industrializacion_de_maracuya/cosecha/postcosecha

(GUGADIR, 2011), Beneficiosmaracuya/Industrializaciones/cítricos.html#

(Telegrafo, 2011), Cultivo_de_maracuya/Ecuador/zonas_de/cultivo

(ECOFINSA, 2009), Calidad-de_fruta/comercialización_produccion_de_maracuya

(MANABITA, 2013), Produccion_integrada_de_maracuya.html#.VfRcyNJ_Oko

(INIAP, 2014)Manejo-decultivo-delamaracuyá/sitio/index.php?option=com

(MAGAP, 2014) Sistemade_InformaciondelAgro/agricultura.gob.ec/

INEC-ESPAC 2012 Boletín Agrícola Integral 2012

(CODEX STAN, 2012)Codex_alimentarius/php?option=com

(Colombia, 2013)Industrializacion_Citricos/maracuyácítricos.html#

(Filippi. & Lic. Graciela Gelaf (Prof. Adjunta interina) , 2012)Capacitación/tipos_de_capacitaciones.

(Galeon.com, 2009)Procesosde-elaboracion_demermeladas/concentrados/néctareshtml#

WEBGRAFÍA.

[http://www.manabi.gob.ec/datos-manabi/datos-geograficos.](http://www.manabi.gob.ec/datos-manabi/datos-geograficos)

<http://www.sucre.gob.ec/index.php?gc=19>

<http://industrias-alimentarias.blogspot.com/2008/01/el-maracuy-la-fruta-de-la-pasin.html>.<http://ecuador.gugadir.com/compra-de-maracuya/>

[http://eltelegrafo.com.ec/economia/item/produccion-de-maracuya-retoma-fuerza-en-manabi.html.](http://eltelegrafo.com.ec/economia/item/produccion-de-maracuya-retoma-fuerza-en-manabi.html)

<http://www.ecofinsa.com/maracuya.html>

[http://www.lahora.com.ec/index.php/noticias/show/1101550977/1/Produccion_integrada_de_maracuya.html#.VfRcyNJ_Oko.](http://www.lahora.com.ec/index.php/noticias/show/1101550977/1/Produccion_integrada_de_maracuya.html#.VfRcyNJ_Oko)

http://www.iniap.gob.ec/sitio/index.php?option=com_sobi2&sobi2Task=sobi2Details&catid=2&sobi2Id=405&Itemid=

<http://www.agricultura.gob.ec/- Sistema/deinformación/agrop.>

[http://sinagap.agricultura.gob.ec/phocadownloadpap/BoletinesZonales/Z1-1.pdf.](http://sinagap.agricultura.gob.ec/phocadownloadpap/BoletinesZonales/Z1-1.pdf)

ANEXOS

ANEXO N°1:



Fig. N° 1: Mapa de la provincia del Ecuador
Fuente: Google Earth.

ANEXO N° 2:



Fig. N° 2: Mapa de la provincia de Manabí
Fuente: Google Earth.

ANEXO N° 3:



Fig. N° 3: Localización del proyecto.
Fuente: Google Earth

ANEXO N° 4:



SOCIALIZACIÓN Y PROPUESTA DE TRABAJO COMUNITARIO CON EL PRESIDENTE DE LA ASOCIACIÓN

ANEXO N° 5:



PROPUESTA DE CAPACITACIÓN A LA ASOCIACIÓN BENEFICIADA DEL PROYECTO COMUNITARIO.

ANEXO N° 6:



PRESENTACIÓN DE LOS PARTICIPANTES

ANEXO N° 7:

**ENCUESTA DIRIGIDA A LA ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE MARACUYÁ
(ASOPROMA) DE LA PARROQUIA CHARAPOTÓ, PERTENECIENTE AL
CANTÓN SUCRE.**

OBJETIVO: Conocer los métodos de industrialización de maracuyá en la parroquia Charapotó.

- 1) ¿Considera Usted importante la producción de maracuyá en su parroquia?

SI
NO

- 2) ¿La comercialización de la producción de maracuyá se hacen mediante:

Materia prima Productos industrializados

- 3) ¿Considera Usted que se le está dando un valor agregado a la producción de maracuyá?

SI
NO

- 4) ¿Tiene conocimiento Usted sobre el procesamiento de la maracuyá?

SI
NO

- 5) ¿Qué productos a partir de la maracuyá consumiría Usted?

Concentrados Néctares Mermeladas
Cocteles

- 6) ¿Considera Usted que una vez procesando su producción de maracuyá encontraría mercado y comercialización?

SI
NO

- 7) ¿Estaría Usted interesado en ser capacitado en programas de industrialización de la maracuyá?

SI
NO

ANEXO N° 8:

ENTREVISTA DIRIGIDA A EXPERTOS EN EL ÁREA DE PROCESOS AGROINDUSTRIALES.

OBJETIVO: Conocer la importancia de Industrialización de la maracuyá, ejecutando un programa de capacitación a la Asociación de productores de maracuyá (ASOPROMA) de la parroquia Charapotó, perteneciente al Cantón Sucre.

- 1) Describanos su experiencia en el área de Industrialización?

- 2) ¿Considera Usted que la Parroquia Charapotó es productora de maracuyá?

SI

NO

Porque: _____

- 3) ¿Según su opinión se le están dando valor agregado a la producción de maracuyá en la parroquia?

- 4) ¿Cree Usted que los productores de maracuyá tienen conocimiento sobre procesamientos industriales de la misma?

SI

NO

Porque: _____

- 5) ¿Considera necesario realizar programas de capacitaciones para industrialización de cítricos (Maracuyá) en la Parroquia?

SI

NO

Porque: _____

- 6) ¿Tiene conocimiento alguno de la existencia de Asociaciones productoras de maracuyá en la parroquia? ¿Cuáles?

- 7) ¿Qué sugerencias podría brindarles a los productores de la parroquia para darle valor agregado a la producción de maracuyá?

ANEXO N° 9:

TALLERES DE CAPACITACIONES CON LOS PRODUCTORES DE MARACUYA (ASOPROMA) DE LA PARROQUIA CHARAPOTÓ, PERTENECIENTE AL CANTÓN SUCRE.

Foto # 1



Foto # 2



Foto # 3



Foto # 4



ANEXO N° 10:

**PRÁCTICAS DE MÉTODOS DE INDUSTRIALIZACIÓN EN LA
PLANTA PROCESADORAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS EN LA
UNIDAD EDUCATIVA TÉCNICA CHARAPOTÓ.**

Foto # 1



Foto # 2



Foto # 3



Foto # 4



ANEXO N° 11:

MAQUINARIAS Y EQUIPOS UTILIZADOS EN LA INDUSTRIALIZACIÓN DE LA MARACUYÁ.



Planta procesadora de frutas y hortalizas de la Unidad Educativa Fiscal Charapotó.



Cocina Industrial



Marmita de doble fondo capacidad 100 litros.



Concentrador capacidad 100 litros



Concentrador



Almacenamiento de concentrados



Balanza



Frigorífico

ANEXO N° 12:

**ENTREVISTA DE EXPERTOS DE PROCESOS
AGROINDUSTRIALES.**



Ing. Carlos Jamil Carpio Bravo. Docente Técnico en la especialidad de conservería de la Unidad Educativa Técnica Charapotó.



Lcda. Sonia Portilla Cárdenas. Rectora de la Unidad Educativa Técnica Charapotó.



Ing. Pedro Gilces. Vicerrector de la Unidad Educativa Técnica Charapotó-Docente de Industrias en conserverías de alimentos.

ANEXO N°13:

CLAUSURA DEL PROGRAMA DE CAPACITACIÓN DE INDUSTRIALIZACIÓN A LA ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE MARACUYÁ (ASOPROMA) DE LA PARROQUIA CHARAPOTÓ, PERTENECIENTE AL CANTÓN SUCRE.



Palabras de agradecimiento del presidente de la asociación



Foto # 1

Entrega de certificados de los integrantes de la asociación.

Foto # 2



Foto # 3



Foto # 4



Foto # 5



CLAUSURA

Foto # 1



Foto # 2

