

**UNIVERSIDAD LAICA “ELOY ALFARO” DE
MANABÍ EXTENSIÓN EN EL CARMEN**



Uleam

Extensión El Carmen

**CARRERA DE LICENCIATURA EN
AGRONEGOCIOS**

PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

Elaboración de pasta de cacao con pulpa de guanábana para
promover alimentación saludable.

AUTOR(A):

Shirley Gabriela Minaya Barreiro

TUTOR:

Ing. Henry Marcelino Pinargote Pinargote, PhD.

El Carmen, agosto del 2026

	NOMBRE DEL DOCUMENTO: CERTIFICADO DE TUTOR(A).	CÓDIGO: PAT-04-F-004
	PROCEDIMIENTO: TITULACIÓN DE ESTUDIANTES DE GRADO BAJO LA UNIDAD DE INTEGRACIÓN CURRICULAR	REVISIÓN: 1 Página 1 de 1

CERTIFICACIÓN

En calidad de docente tutor(a) de la Extensión El Carmen de la Universidad Laica "Eloy Alfaro" de Manabí, CERTIFICO:

Haber dirigido, revisado y aprobado preliminarmente el Trabajo de Integración Curricular bajo la autoría del estudiante Minaya Barreiro Shirley Gabriela, legalmente matriculado/a en la carrera de Agronegocios, período académico 2022-2026, cumpliendo el total de 384 horas, cuyo tema del proyecto es "Implementación de pasta de cacao con pulpa de guanábana para promover alimentación saludable".

La presente investigación ha sido desarrollada en apego al cumplimiento de los requisitos académicos exigidos por el Reglamento de Régimen Académico y en concordancia con los lineamientos internos de la opción de titulación en mención, reuniendo y cumpliendo con los méritos académicos, científicos y formales, y la originalidad del mismo, requisitos suficientes para ser sometida a la evaluación del tribunal de titulación que designe la autoridad competente.

Particular que certifico para los fines consiguientes, salvo disposición de Ley en contrario.

El Carmen, 31 de julio de 2026.

Lo certifico,


Dr. Henry M. Pinargote P., PhD.
 0995888260
 henry.pinargote@uleam.edu.ec
 CIENCIAS ADMINISTRATIVAS,
 CONTABLES Y COMERCIO

Dr. Henry Marcelino Pinargote Pinargote, PhD.
Docente Tutor(a)
Área: Ciencias Administrativas, Contables y Comercio

DECLARACIÓN DE AUTORÍA

Yo, **Minaya Barreiro Shirley Gabriela**, con cédula de ciudadanía **2300615685**, estudiante de la Universidad Laica “Eloy Alfaro” de Manabí, Extensión El Carmen, de la Carrera de Agronegocios, declaro que las opiniones, criterios y resultados encontrados en la aplicación de los diferentes instrumentos de investigación, resumidos en las recomendaciones y conclusiones de la presente investigación con el tema: **“Elaboración de pasta de cacao con pulpa de guanábana para promover alimentación saludable”**, son información exclusiva de su autora, apoyada en el criterio de profesionales de diferentes áreas y en las fuentes bibliográficas que fundamentaron este trabajo.

Al mismo tiempo, declaro que el patrimonio intelectual del trabajo investigativo pertenece a la Universidad Laica “Eloy Alfaro” de Manabí, Extensión El Carmen.



Shirley Gabriela Minaya Barreiro
C.I: 230061568-5
Autor(a)

UNIVERSIDAD LAICA "ELOY ALFARO" DE MANABÍ
EXTENSIÓN EN EL CARMEN

CARRERA DE AGRONEGOCIOS

TÍTULO:

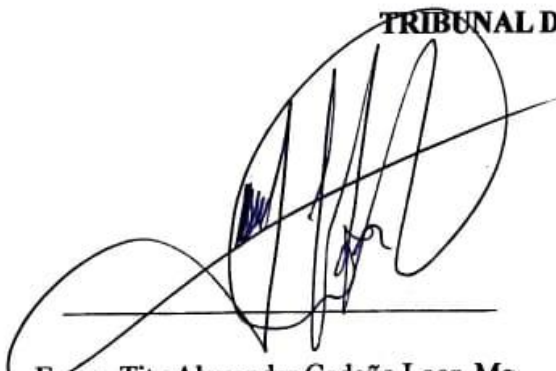
**"Elaboración de pasta de cacao con pulpa de guanábana para promover
alimentación saludable"**

AUTOR: Shirley Gabriela Minaya Barreiro

TUTOR: Dr. Henry Marcelino Pinargote Pinargote PhD.

**TRABAJO EXPERIMENTAL PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE
LICENCIADO EN AGRONEGOCIOS**

TRIBUNAL DE TITULACIÓN



Ecom. Tito Alexander Cedeño Llor, Mg.

TRIBUNAL



Ing. Cedeño Arteaga Liston José, Mg.

TRIBUNAL



Ing. Milton Geovanny Zambrano Rivera, Mg.

TRIBUNAL

DEDICATORIA

Primero antes que nada agradecerle a Dios por llegar hasta este momento, por darme la fortaleza, la sabiduría y la perseverancia para superar cada desafío y permitirme alcanzar esta importante meta. A mis padres, en especial a mi Madre, por su amor incondicional, sus consejos, esfuerzo y sacrificio constante a lo largo de mi vida. Gracias por ser mi apoyo en los momentos difíciles y por creer en mí incluso cuando yo dudaba.

Finalmente, me dedico este logro a mí misma, por el esfuerzo, la disciplina y la determinación que hicieron posible culminar esta etapa de mi vida.

AGRADECIMIENTO

En primer lugar, agradezco a Dios por brindarme la vida, la fortaleza y la sabiduría necesarias para culminar esta importante etapa de mi formación académica.

De manera especial, extiendo mi gratitud a mis padres y familiares, por su apoyo incondicional, motivación constante y confianza en cada paso que he dado.

Expreso mi profundo agradecimiento a la Universidad Laica Eloy Alfaro de Mnaabí, por abrirme sus puertas y permitirme formarme como profesional. A mis docentes, quienes con su dedicación, conocimientos y valores contribuyeron significativamente a mi desarrollo académico y personal.

Así mismo, agradezco al **Dr. Henry M. Pinargote Pinargote**, por su guía, apoyo y colaboración durante el desarrollo de este trabajo, siendo un pilar fundamental para la culminación de este proyecto.

ÍNDICE

CERTIFICACIÓN.....	II
DECLARACIÓN DE AUTORÍA.....	III
APROBACIÓN DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN	IV
DEDICATORIA	V
AGRADECIMIENTO	VI
ÍNDICE.....	VII
ÍNDICE DE FIGURAS.....	X
ÍNDICE DE TABLAS	XI
ÍNDICE DE CUADROS.....	XII
RESUMEN	XIII
INTRODUCCIÓN	1
CAPITULO I	3
1. MARCO TEÓRICO.....	3
1.1. Pasta de cacao	3
1.1.1. Alimentación saludable.....	3
1.2. Cacao.....	7
1.2.1. Definición del cacao	7
1.2.2. Historia del cacao.....	7
1.2.3. Producción del cacao en Ecuador	8
1.2.4. Composición nutricional.....	9
1.2.5. Propiedades antioxidantes del cacao.....	10
1.2.6. Beneficios del cacao	10
1.3. Guanábana.....	12
1.3.1. Definición de la Guanábana.....	12
1.3.2. Origen	13
1.3.3. Producción	13

1.3.4. Valor Nutricional	14
1.3.5. Beneficios	15
1.4. Pasta de cacao con pulpa de guanábana.....	16
1.4.1. Como se elabora.....	16
CAPITULO II.....	18
2. DIAGNÓSTICO O ESTUDIO DE CAMPO.....	18
2.1. Naturaleza de la empresa	18
2.2. Descripción del Emprendimiento familiar.....	18
2.2.1. Aspectos de Mercado.....	19
2.2.2. Aspecto Técnico.....	20
2.3. Metodología	20
2.3.1. Método Inductivo.....	21
2.3.2. Método Deductivo	21
2.3.3. Método Analítico	21
2.3.4. Técnicas	22
2.3.5. Población.....	22
2.3.6. Muestra	22
2.3.7. Tipo de muestreo.....	22
CAPITULO III.....	30
3. DISEÑO DE LA PROPUESTA	30
3.1. Título.....	30
3.2. Justificación	30
3.3. Objetivos.....	31
3.3.1. General.....	31
3.3.2. Específicos	31
3.4. Alcance	32
3.5. Base legal	32

3.6.	Desarrollo de la propuesta	33
3.6.2.	Datos informativos de la empresa.....	35
3.6.4.	Marco estratégico empresarial	38
3.7.	Procedimiento y desarrollo de los componentes de la propuesta.	44
3.8.	Cronograma de implementación	51
3.8.1.	Cronograma de actividades.....	59
	Conclusiones.....	62
	Recomendaciones.....	63
	Bibliografía.	65
	Anexos.	72

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1 ¿Consume productos derivados del cacao de manera habitual?	43
Figura 2 ¿Conoce las propiedades nutricionales de la guanábana?	44
Figura 3 ¿Estaría dispuesto(a) a probar un producto elaborado con cacao y guanábana?	44
Figura 4 ¿Qué factor considera más importante al elegir un alimento saludable?	45
Figura 5 ¿Cuánto estaría dispuesto(a) a pagar por una pasta de cacao con guanábana?	45
Figura 6 ¿Prefiere productos naturales frente a ultraprocesados	46
Figura 7 ¿Considera que la combinación cacao-guanábana puede ser atractivo en sabor y textura?.....	46
Figura 8 ¿Qué presentación le resultaría más conveniente?	47
Figura 9 ¿Cree que este producto puede contribuir al desarrollo económico de productores locales?.....	47
Figura 10 ¿Recomendaría este producto a familiares o amigos interesados en alimentación saludable?.....	48

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1: Encuesta destinada a consumidores y productores sobre la aceptación de la pasta de cacao mezclada con pulpa de guanábana.....	23
Tabla 2: Estrategia 1. Capacitación del personal en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).....	46
Tabla 3: Estrategia 2. Optimización del proceso productivo	47
Tabla 4: Estrategia 3. Marketing y posicionamiento del producto.....	48
Tabla 5: Estrategia 4. Alianzas estratégicas.....	48
Tabla 6: Estrategia 5. Fomento de la alimentación saludable.....	49
Tabla 7: Presupuesto general para la implementación	50

ÍNDICE DE CUADROS

Cuadros 1: Oranigrama.....	41
Cuadros 2: Valores corporativos	42
Cuadros 3: Análisis FODA.....	43
Cuadros 4: Estrategias derivadas del análisis FODA a partir del análisis realizado, se proponen las siguientes estrategias	43
Cuadros 5: Cronograma de actividades	53

RESUMEN

La investigación se enfoca en el desarrollo de una pasta de cacao enriquecida con pulpa de guanábana, diseñada como una alternativa innovadora para promover hábitos alimenticios saludables y utilizar de manera sostenible los recursos agroindustriales locales. El estudio surge de la necesidad de diversificar la oferta alimentaria a través de productos funcionales que incorporen cultivos tradicionales de la región, generando valor agregado y contribuyendo al fortalecimiento de la economía rural. La metodología utilizada incluyó un enfoque experimental con análisis bromatológico para establecer el perfil nutricional del producto, encuestas que permitieron identificar percepciones y expectativas del mercado. Este procedimiento aseguró una evaluación integral de la comercialización de la pasta de cacao con guanábana. Los resultados obtenidos indican que la adición de pulpa de guanábana mejora notablemente el perfil nutricional del producto, proporcionado fibra dietética, antioxidantes y compuestos bioactivos que favorecen la prevención de enfermedades crónicas asociadas a la alimentación. Las encuestas revelaron un creciente interés por parte de los consumidores hacia alternativas saludables que integren ingredientes locales y sobre todo naturales. En definitiva, la pasta de cacao combinada con guanábana representa una alternativa factible para diversificar la producción agroindustrial, fomentar el consumo de alimentos funcionales y reforzar la cadena de valor del cacao en la región. Este estudio proporciona evidencia sobre la viabilidad de integrar la innovación tecnológica con la sostenibilidad, generando beneficios tanto para las personas como el desarrollo económico de las comunidades productoras.

INTRODUCCIÓN

Desde esta perspectiva de (Hernán Speisky, 2021), el cacao (*Theobroma cacao L.*) se destaca por su alto contenido de flavonoides y compuestos antioxidantes, los cuales contribuyen a la protección del sistema cardiovascular y a la reducción de estrés oxidativo en el organismo. Por otra parte, la guanábana (*Annona muricata L.*) es una fruta tropical rica en vitamina C, fibra y compuestos bioactivos que presentan propiedades antiinflamatorias y beneficios nutricionales importantes. La combinación de estos ingredientes representa una oportunidad para el desarrollo de productos funcionales con el valor agregado.

En el cantón El Carmen, existe un potencial significativo en la producción de cacao y guanábana; sin embargo, (Baños, 2026) afirma que el aprovechamiento agroindustrial de estos recursos aún es limitado, lo que genera pérdidas y desaprovechamiento de materia prima. Así mismo, se evidencia una escasa oferta de productos saludables innovadores en el mercado local, lo que limita las opciones de consumo para la población.

Bajo estas circunstancias, la presente investigación propone el desarrollo de una pasta de cacao con pulpa de guanábana como alternativa alimenticia saludables, orientada a promover hábitos de consumo más equilibrados y a fortalecer la cadena de valor agroindustrial. Así mismo (Ministerio de Agricultura, 2019) considera que este producto busca beneficiar tanto a los consumidores como a los productos locales, contribuyendo al desarrollo sostenible en Ecuador, el cacao es uno de los productos agrícolas más representativos, reconocido a nivel internacional por su calidad, mientras que la guanábana constituye una fruta tropical con alto potencial productivo y comercial, aunque aún subutilizada en procesos de transformación industrial.

Un elemento importante que refuerza esta propuesta es la creciente inclinación de los consumidores hacia alimentos naturales, funcionales y sostenibles. Tanto en Ecuador como a nivel mundial, se está notando un incremento en la demanda de productos que ofrezcan beneficios nutricionales, disminuyan los riesgos de enfermedades crónicas y se elaboren bajo principios de responsabilidad ambiental. (Alimentos, 2026) La pasta de cacao con guanábana se alinea con estas necesidades, al fusionar dos ingredientes representativos de la biodiversidad ecuatoriana, creando valor agregado y nuevas oportunidades de mercado.

La propuesta de integrar o mezclar estos dos cultivos emblemáticos de la zona da la posibilidad de hacer uso de recursos propios con la calidad nutritiva muy buena, así como de diversificar la oferta agroindustrial en la zona y reforzar la identidad productiva del cantón El Carmen, buscando unir investigación científica con la práctica agroalimentaria funcional para generar un producto para consumidores y para generar nuevas formas de mercado que favorezcan el crecimiento de la economía de los productores locales. Por ello, la propuesta puede servir como una demostración de cómo las innovaciones agroindustriales pueden convertir recursos en productos de alto valor agregado y cómo estas indicaciones pueden contribuir a un posicionamiento del territorio en el desarrollo de alimentos saludables y en la fabricación de un modelo de producción que integre sostenibilidad medioambiental, competitividad económica y seguridad alimentaria.

CAPITULO I

1. MARCO TEÓRICO

1.1. Pasta de cacao

Elaboración de pasta de cacao con pulpa de guanábana para promover alimentación saludable.

1.1.1. Alimentación saludable

La (Organización Mundial de la Salud , 2026) entiende que una alimentación saludable es un modelo de dieta que previene la malnutrición en cualquiera de sus formas, así como enfermedades no transmisibles, entre las que se encuentran diabetes, cardiopatías, accidentes cerebrovasculares y cáncer. Está fundamentado en cuatro principios: el equilibrio, la adecuación, la diversidad y la moderación. La OMS recomienda limitar el consumo de grasas saturadas y de grasas trans, así como que los azúcares libres no sobrepasen el 10% de las calorías totales. Es también necesario que el consumo diario de sal no sea mayor de 5 g. Por otra parte, se recomendaba un consumo adecuado de fibra (25 g para los adultos) y una ingesta diaria de al menos 400 g de verduras y frutas.

La FAO (Organización de las Naciones Unidad para la Alimentación y la Agricultura, 2026) considera que una alimentación sana es parte integral de un sistema agroalimentario sostenible, el cual asegura el derecho universal a una nutrición apropiada. Según la FAO, alimentarse bien es la defensa principal contra las enfermedades y la fuente de energía para vivir y mantenerse activos. Enfatiza que la desnutrición, que incluye la falta de nutrientes esenciales, la obesidad y la subalimentación, es un problema que afecta tanto a las clases sociales como a los países. La FAO fomenta políticas que garanticen un acceso justo a la comida nutritiva, la educación sobre nutrición y las dietas fundamentadas en productos frescos, teniendo en cuenta también los desafíos de la sostenibilidad medioambiental y el cambio climático.

En Ecuador caracteriza la alimentación saludable como aquella que fomenta el bienestar completo durante todo el ciclo vital. Como lo afirma (Ministerio de la Salud Pública , 2025) se destaca el acceso a alimentos nutritivos y frescos, la educación nutricional desde una edad temprana y la lactancia materna exclusiva hasta los seis meses. Además, se promueve la ingesta de tres frutas diarias, entre seis y ocho vasos de agua y disminuir el consumo de alimentos

ultraprocesados. El objetivo de la estrategia nacional es prevenir la malnutrición tanto por exceso como por déficit, con el fin de potenciar la habilidad de los ciudadanos para participar activamente en el progreso del país y elevar su calidad de vida.

Desde la perspectiva de (Bárbara Romano Andrioni, 2020), una alimentación saludable es una de las principales prioridades para prevenir y tratar enfermedades crónicas como la hipertensión arterial, la diabetes, las enfermedades del corazón y las neurológicas. La salud se promueve si se implementa desde la infancia y se mantiene a lo largo de la vida.

Según (Isabelle Cerqueira Sousa, 2022) la alimentación apropiada y saludable, es un derecho humano, que debe estar en armonía con los aspectos biológicos y sociales del individuo, así como con sus necesidades dietéticas especiales, y con base en el referente cultural de la región. Debe ser accesible tanto en lo físicos como en lo económico, ser armonioso en términos de cantidad y calidad, ser conforme a los principios de variedad, equilibrio, moderación y placer, además de basarse en prácticas de producción adecuadas y sostenibles.

Importancia de la alimentación saludable

Una alimentación saludable previene la malnutrición y las patologías crónicas no transmisibles, como la diabetes, la hipertensión, el cáncer, la obesidad y las afecciones cardiovasculares. La (Organización Mundial de la Salud, 2026) indica que, para disminuir estos riesgos y robustecer el sistema inmunológico, es vital comer alimentos bajos en sal, azúcares y grasas saturadas y ricos en verduras, frutas y cereales integrales.

De acuerdo con (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, 2026) señala comer sano no solo previene enfermedades, sino que también mejora la energía diaria, el rendimiento académico y laboral, el bienestar emocional y el envejecimiento saludable. La FAO sostiene que una nutrición adecuada es el primer escudo contra las enfermedades y la base para llevar una vida activa y productiva. Asimismo, una dieta apropiada ayuda a interrumpir ciclos de malnutrición y pobreza, lo cual beneficia el desarrollo social.

La nutrición saludable es esencial para el desarrollo y crecimiento del cuerpo, según el (Ministerio de Salud Pública del Ecuador ; FAO, 2021) sobre todo en los adolescentes, las mujeres que están embarazadas y los niños. Las Guías Alimentarias Basadas en Alimentos

(GABA) fueron creadas por la FAO y el Ministerio de Salud Pública de Ecuador. Estas sugieren disminuir el consumo de alimentos ultraprocesados, ingerir suficiente agua y comer alimentos frescos para asegurar un desarrollo físico y neurológico apropiado. Estas guías se utilizan a nivel nacional para fomentar costumbres saludables en toda la población.

Beneficios de una alimentación saludable

Los nutrientes que ingerimos son fundamentales para el sistema inmunológico. La producción y la función de las células defensivas requieren de vitaminas como la C, D, A y E, así como de minerales como el zinc y el selenio. Asimismo, el 70% de las células inmunitarias están ubicadas en el intestino, por lo que es crucial un microbiota balanceado, la cual se ve beneficiada por la presencia de alimentos fermentados como kéfir, yogur o chucrut. Una alimentación variada y abundante en estos nutrientes potencia las defensas y disminuye la propensión a las infecciones respiratorias. (Nutrición y Sistema Inmunológico: Alimentos que Fortalecen tus Defensas, 2026)

Una de las amenazas más importantes para la salud pública es la obesidad. Una alimentación saludable a lo largo de toda la vida previene el sobrepeso, la obesidad y la desnutrición, las cuales incrementan el riesgo de padecer enfermedades crónicas. La (Organización Panamericana de la Salud, 2026) aconseja disminuir las grasas trans y saturadas, así como la cantidad de azúcares libres a menos del 10% de lo que se ingiere en calorías diarias. Además, es recomendable comer un mínimo de 400 g diarios de frutas y verduras. El riesgo de obesidad en niños también disminuye al amamantar exclusivamente hasta los seis meses.

Una dieta balanceada contribuye a regular la glucosa en sangre, lo que previene problemas relacionados con la diabetes tipo 2. (Mayo Clinic, s.f.) aconseja ingerir alimentos que sean ricos en grasas saludables y fibra, así como carbohidratos complejos (frutas, verduras, cereales integrales) y abstenerse de los azúcares procesados y añadidos. Esta clase de nutrición disminuye la probabilidad de que el nivel de glucosa en sangre sea alto y mejora la sensibilidad a la insulina. También previene daño a órganos como el corazón y los riñones.

Una de las dietas más aconsejadas para el control y la prevención de la hipertensión es la DASH (Dietary Approaches to Stop Hypertension). Limita la sal a menos de 2,300 mg diarios (lo ideal son 1,500 mg) y se fundamenta en el consumo de cereales integrales, lácteos con poca grasa, legumbres, pescado y verduras y frutas. Esta perspectiva disminuye el colesterol LDL y

la presión arterial, lo que reduce el riesgo de padecer accidentes cerebrovasculares y problemas cardiovasculares. (Mayo Clinic, s.f.)

Alimentación saludable en Ecuador

En Ecuador, el 20,1% de los niños y adolescentes entre 5 y 19 años padecen desnutrición crónica infantil, de acuerdo con (Organización Mundial de la Salud , 2026) la proporción de este grupo etario que sufre sobrepeso es del 28,3%. Asimismo, la anemia tiene un impacto en el 27,7% de los niños con menos de 5 años y en el 26,4% de las mujeres gestantes, lo que evidencia una situación crítica respecto al acceso a nutrientes fundamentales. Estos datos muestran que en el país coexisten problemas de exceso y déficit nutricionales.

Ecuador afronta tres tipos de desnutrición: la crónica, el sobrepeso y las carencias de micronutrientes. Según (World Vision Ecuador, 2025), el sobrepeso (14,5%) y la obesidad (18,4%) son muy comunes en niños de 7 a 10 años y se dan al mismo tiempo que algunos casos de delgadez leve. La ONU también alerta que 2,6 millones de personas en la nación enfrentan una grave inseguridad alimentaria, particularmente en áreas rurales y frágiles, donde el acceso a alimentos nutritivos es escaso y los ultraprocesados son la norma.

Relación entre alimentación saludable y alimentos funcionales

El cacao puro contiene muchas sustancias como los flavonoides y los polifenoles, con efectos antiinflamatorios y antioxidantes que contribuyen a disminuir el estrés oxidativo, optimizar la circulación de la sangre y cuidar el sistema cardiovascular. Las investigaciones clínicas han comprobado que los flavonoles presentes en el cacao estimulan la formación de óxido nítrico, sustancia que ayuda a que los vasos sanguíneos se relajen y la presión arterial baje. Asimismo, se relaciona su consumo moderado con la prevención de enfermedades neurodegenerativas y con una mejora en la sensibilidad a la insulina. Estas consecuencias hacen que el cacao sea un ingrediente esencial en la categoría de alimentos funcionales. (Infobae, 2025)

La guanábana contiene vitamina C, fibra dietética, potasio y compuestos bioactivos como acetogeninas. (Tua Saúde, 2026) estos últimos años han sido analizados debido a sus características antimicrobianas, antiinflamatorias y antioxidantes. Su ingesta beneficia la salud digestiva, ayuda a controlar los niveles de glucosa en sangre y colabora con la prevención de hipertensión debido a su contenido mineral. Asimismo, su escaso aporte calórico y elevado

contenido acuoso la hacen una fruta perfecta para fomentar costumbres de nutrición sanas. Se logra un producto novedoso que mezcla beneficios inmunológicos, metabólicos y cardiovasculares mediante la incorporación con el cacao en una pasta, lo cual proporciona una opción natural frente a los alimentos ultraprocesados.

1.2. Cacao

1.2.1. Definición del cacao

El cacao también conocido como cacaotero, es un árbol americano de origen amazónico, Se lo conoce así por el término “cacao” hace referencia, normalmente al fruto que da dicho árbol, o incluso al producto obtenido de la fermentación y el secado de las semillas del mismo. El cacao (*Theobroma cacao L.*) ha sido cultivado en Ecuador desde la época colonial, según sostiene (Palacios y Navarrete, 2019) y continúa siendo un componente clave de la economía nacional hoy en día, desempeñando un rol crucial en la diversificación de la producción.

Uno de los bienes más significativos de Ecuador, es el cacao, es muy apreciado en todo el mundo por su sabor y calidad, lo que hace un componente esencial en la colaboración de chocolates de gran calidad. El análisis de (Del Monte AG, 2024) se demuestra que es el cuarto mayor productor de cacao a nivel mundial y también el principal productor de cacao fino de aroma.

El cacao tiene un alto valor nutricional, que está vinculado a varios beneficios para la salud y lo convierte en un producto para incluir en un patrón alimenticio sano, se debe tener un equilibrio, una variedad y algo de interés. Tal como lo expresa (Fundación Española de la Nutrición, 2024) las semillas de cacao, incluso las tostadas, conservan todas sus características nutricionales y ventajas para la salud. El recorrido histórico de estas semillas es extenso porque incluye a diversas culturas y tiene importantes implicaciones a nivel económico y social para millones de individuos en el plantea entero.

1.2.2. Historia del cacao

En palabras de la (Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural, 2023) el cacao, que fue domesticado hace más de cinco mil años, es originario de la Amazonía. Los olmecas fueron los pioneros en el cultivo y la preparación de bebidas rituales, como el xocolatl. Después, los mexicas (aztecas) y los mayas lo transformaron en un símbolo de fecundidad, medio de intercambio y bebida sagrada. La cultura maya vinculaba el cacao con el dios Ek Chuah, y los

aztecas lo veían como un presente de Quetzalcóatl. La llegada del chocolate a Europa en el siglo XVI, al que se le incorporaron especias y azúcar, fue la causa de la evolución de su consumo y del nacimiento del chocolate moderno.

Se le considera a Ecuador como uno de los núcleos primigenios del cacao. Las pruebas arqueológicas encontradas en Santa Ana-La Florida (Zamora Chinchipe) muestran cómo la cultura Mayo-Chinchipe consumía cacao hace más de 5000 años. En el tiempo transcurrido exclusivamente durante el tiempo colonial, el cacao pasó a ser un tema de importancia para la exportación, y el cacao fue conocido durante el siglo XIX como el “boom” del cacao, así como el país se desarrolló como uno de los principales productores a nivel internacional. El “arriba” es un cacao fino de aroma famoso en el extranjero por su sabor y su calidad, por lo que también es representa y constituye una parte fundamental de la identidad cultural y agrícola del Ecuador. (Merchán & Andrés, 2020).

El cacao ha cambiado de ser un alimento ritual y moneda de intercambio en América precolombina a transformarse en un bien con una gran repercusión económica y alcance global. Según (Keller, 2026) la industrialización del chocolate se vio favorecida por la invención de la prensa hidráulica en el siglo XIX, ya que esta facilitó la separación de la manteca de cacao y la elaboración de chocolate sólido. Actualmente, el mercado mundial del cacao excede los 7 millones de toneladas por año, siendo África Occidental el mayor productor. No obstante, Ecuador continúa liderando en la producción de cacao fino de aroma. Asimismo, el cacao ha progresado hacia aplicaciones funcionales debido a los estudios acerca de sus ventajas cardiovasculares y antioxidantes; esto lo establece como un alimento esencial en la nutrición actual.

1.2.3. Producción del cacao en Ecuador

La región Costa y Amazonía son las áreas donde se cultiva el cacao ecuatoriano, con las provincias que tienen más producción siendo Guayas, Esmeraldas, Manabí y Los Ríos. La mayoría del cultivo de cacao Nacional Arriba, famoso en todo el mundo por su fragancia floral y su calidad, se encuentra en estas regiones. Según (Ministerio de Agricultura G. y., 2022), más de 100.000 familias tienen una dependencia directa de esta cosecha, lo que hace que sea un motor del desarrollo rural.

Con más del 60% de la producción total de cacao fino, Ecuador es el mayor exportador mundial. La industria chocolatera, en particular, reconoce el cacao ecuatoriano como un producto de gran valor en los principales destinos de exportación: Estados Unidos, Asia y Europa. (Sebastian Keller, 2026) afirma que Ecuador sigue siendo uno de los cinco principales exportadores mundiales de cacao, sobresaliendo más por la calidad del producto que por su cantidad.

Debido a su influencia en la economía del país, el cacao es visto como el "nuevo oro ecuatoriano". Crea empleo directo e indirecto en la producción, el transporte, el procesamiento y la venta, además de contribuir con divisas a la nación. De acuerdo con un reportaje del (Cacao, el nuevo oro de la economía de Ecuador, 2025) el cacao ha logrado sobrepasar al banano en algunos períodos exportadores, convirtiéndose así en uno de los productos clave para la economía de Ecuador. Además, su relevancia va más allá de lo económico: es parte de la identidad agrícola y cultural del país.

1.2.4. Composición nutricional

Proteínas

El cacao en polvo es una fuente vegetal significativa de aminoácidos esenciales como la fenilalanina, la leucina y la lisina, ya que aporta entre 18 y 20 gramos de proteínas por cada 100 gramos. Estas proteínas ayudan a preservar la masa muscular y el correcto funcionamiento de los tejidos. (USDA, 2018).

Grasas

La porción lipídica del cacao representa cerca del 50% del grano, formada por triglicéridos que contienen ácidos grasos como el esteárico, oleico y palmítico. La manteca de cacao es conocida por su estabilidad y por tener un impacto neutro en el colesterol (Carrizales y Pérez, 2021).

Fibra

El cacao en polvo es una excelente fuente de fibra dietética (30–37 g/100 g), predominantemente insoluble, lo que contribuye a un mejor tránsito intestinal y a la sensación de saciedad. Además, incluye fibra soluble que actúa como prebiótico, favoreciendo la salud del microbiota intestinal. (Olasunmbo, 2023)

Magnesio

Es un nutriente esencial para el adecuado funcionamiento del cuerpo, puesto que interviene de forma activa en la generación de energía, el rendimiento muscular y la comunicación neuronal. Igualmente, desempeña la función de cofactor en varias enzimas relacionadas con el procesamiento de azúcares, grasas y proteínas, tiene un papel fundamental en el control del azúcar en sangre y la regulación del ATP en las células (López Acha, 2026), lo que lo hace un componente crucial para el bienestar metabólico y del corazón.

Hierro

El cacao contiene niveles importantes de hierro no hemo (13–36 mg/100 g), que superan a los de muchas verduras. (USDA, 2018) cuestiona que este mineral es esencial para la producción de hemoglobina y el transporte de oxígeno en la sangre.

1.2.5. Propiedades antioxidantes del cacao

Flavonoides

Los flavonoides son compuestos presentes en las plantas y se ingieren cada día a través de frutas y verduras. Se distinguen por sus propiedades antioxidantes, lo que contribuye a mejorar la salud, (Jiménez, 2020) realizó un análisis de la literatura ofrece un examen de los estudios publicados sobre la cáscara del grano de cacao y su utilización como fuente de flavonoides.

Polifenoles

El cacao es considerado una de las fuentes más ricas en polifenoles, quién afirma (Sabogal y Rodríguez, 2024) que en particular flavonoides como la epicatequina, catequina y procianidinas. Estos compuestos bioactivos poseen una fuerte acción antioxidante, que les permite neutralizar radicales libres y disminuir el estrés oxidativo, contribuyendo así a la prevención de enfermedades cardiovasculares, neurodegenerativas y metabólicas.

1.2.6. Beneficios del cacao

El cacao se considera un alimento funcional debido a su capacidad para proteger la salud del corazón. Sus flavonoides, en particular la epicatequina, promueven la producción de óxido nítrico, lo que mejora la elasticidad de los vasos sanguíneos y favorece la circulación. Este efecto ayuda a disminuir el riesgo de aterosclerosis y trombosis, además de regular los niveles

de colesterol. Investigaciones clínicas han demostrado que el consumo habitual de cacao o chocolate negro puede reducir la incidencia de enfermedades coronarias y mejorar la función endotelial, convirtiéndolo en un aliado natural para la salud cardiovascular (Ludovici y Barthelmes, 2017).

En palabras de (Russo y Jirillo, 2017) los polifenoles presentes en el cacao tienen un efecto beneficioso en la función cerebral. Al aumentar el flujo sanguíneo en el cerebro, mejoran la oxigenación y la nutrición de las neuronas, lo que resulta en una memoria, atención y capacidad de aprendizaje más efectivas. Estudios han demostrado que el consumo de cacao puede promover la plasticidad neuronal y ofrecer protección contra el deterioro cognitivo relacionado con la edad. Además, sus compuestos bioactivos muestran actividad neuroprotectora, para los cuales se reducen la inflamación cerebral y el estrés oxidativo, que son factores claves presentes en enfermedades como el Alzheimer y el Parkinson.

Otro papel importante que desempeña a el cacao es el de regular la presión sanguínea. Sus flavonoides inducen la vasodilatación a través de la estimulación de la producción de óxido nítrico, promoviendo la vasodilatación, la disminución de la resistencia vascular periférica y por ende mejorando el flujo sanguíneo. Estudios clínicos han evidenciado que el consumo de cacao puede reducir la presión arterial tanto en individuos sanos como en aquellos con hipertensión, convirtiéndose en un recurso dietético preventivo contra complicaciones cardiovasculares. Este efecto es especialmente significativo en poblaciones con alto riesgo de hipertensión, donde el cacao puede servir como un complemento natural a los tratamientos convencionales (Russo y Jirillo, 2017).

Por otro lado, el cacao se considera uno de los alimentos más abundantes en antioxidantes naturales, incluso superando al té verde y al vino tinto en cuanto a la concentración de polifenoles, estos compuestos son capaces de neutralizar los radicales libres, disminuir el estrés oxidativo y proteger las células del envejecimiento prematuro, esta afirmación de (Rozala y Castilla, 2023) que su función antioxidante es fundamental en la prevención de enfermedades crónicas como la diabetes, el cáncer y las afecciones cardiovasculares.

El cacao es igualmente un alto potencial de aporte de energía y vitalidad, aportando así mismo magnesio, hierro y teobromina, entre otros. El magnesio es uno de los elementos que

participan en el metabolismo energético y la contracción, en cuanto al hierro, tiene un papel fundamental en el transporte del oxígeno en la sangre, en cuanto a la teobromina, se representa como un estimulante suave que logra optimizar el estado de ánimo y la resistencia física sin los perniciosos efectos de la cafeína. Estos nutrientes hacen del cacao un alimento ideal para combatir la fatiga, aumentar la concentración y mantener un nivel óptimo de energía en la vida cotidiana (Pedron y López, 2015).

1.3. Guanábana

1.3.1. Definición de la Guanábana

La guanábana (*Annona muricata* L.) es un fruto tropical que forma parte de la familia Annonaceae, cultivado extensamente en áreas de clima cálido en América Latina, África y Asia. Este fruto según (Gordillo y Ortiz, 2012) se distingue por su cáscara verde, que está cubierta de espinas suaves, y su pulpa blanca, jugosa y fibrosa, que presenta un sabor agridulce muy valorado en la cocina. Su tamaño puede oscilar entre 20 y 40 cm de longitud, y se considera una fruta de gran valor comercial y nutricional.

También es considerada un fruto funcional debido a su alto contenido en vitaminas (C y del complejo B), minerales (como potasio, magnesio e hierro) y fibra dietética. Su pulpa se emplea en la elaboración de jugos, helados, postres y productos procesados, mientras que sus hojas, semillas y raíces han sido objeto de estudio por sus posibles propiedades medicinales. En el sector agroindustrial, la guanábana se considera como materia prima para la producción de alimentos naturales saludables “en la dieta del hombre” y como materia prima para la creación de suplementos naturales que son considerados como la base de la innovación en el área de agroalimentos (Jiménez y Gruschwitz, 2014).

Además de su potencial nutritivo, la guanábana ha suscitado un enorme interés en el campo científico, gracias a las acetogeninas, compuestos que se encuentran en las hojas y las semillas y que han demostrado actividad biológica en unos primeros estudios. (Zorofchian y Nikzad, 2015) afirman que se le atribuyen propiedades antioxidantes, más investigaciones clínicas para validar su eficacia en seres humanos.

1.3.2. Origen

Tal como afirma (Coalición Floresta, 2026) la guanábana tiene un origen relacionado con los pueblos indígenas de la América tropical. Se considera que es nativa de Sudamérica y el Caribe, con registros históricos que la ubican desde México hasta Brasil y las Antillas. Evidencias arqueológicas en Perú indican que la especie existía antes del contacto europeo, lo que valida su antigüedad como cultivo tradicional en la región. Su nombre proviene del término taíno "anon", que fue adaptado por los colonizadores españoles como "guanábana". Desde ese punto, se expandió hacia otros continentes, convirtiéndose en una de las primeras frutas americanas introducidas en el Viejo Mundo.

En la actualidad, la guanábana se cultiva en regiones tropicales cálidas y húmedas, en palabras de (Macías y Ardisana, 2025) mencionan que desde el nivel del mar hasta altitudes de 1.000 a 1.200 metros sobre el nivel del mar. Los principales son Colombia, Ecuador, México, Perú, Venezuela y Brasil, así como algunas regiones del Caribe, como República Dominicana y Cuba. También se ha expandido su cultivo a áreas del Sudeste Asiático, África Occidental y Oceanía, donde se ha adaptado bien. En Ecuador se cultiva en la Costa, la Sierra baja y la Amazonía, con exportaciones por destino hacia América y Europa. Este cultivo requiere temperaturas medias entre 25 y 28 °C, alta humedad relativa y suelos bien drenados con un pH ligeramente ácido, entre 5.5. y 6.5.

1.3.3. Producción

La producción de guanábana se lleva a cabo principalmente en sistemas de cultivo tropicales, donde se requiere un clima cálido y húmedo con temperaturas promedio de 25 a 28 °C y suelos bien drenados de textura franca. El proceso comienza con la siembra de semillas o plántulas injertadas, lo que asegura una mayor resistencia y uniformidad en la producción, sin embargo el manejo agronómico abarca prácticas como la poda de formación, el control de plagas (principalmente moscas de la fruta y ácaros), la fertilización orgánica o mineral y el riego suplementario durante las épocas de sequía. La cosecha se realiza de forma manual cuando el fruto alcanza su madurez fisiológica, que se caracteriza por el cambio de color de verde intenso a verde claro y el ablandamiento de la cáscara (Macías y Ardisana, 2025).

La guanábana se cultiva en regiones tropicales de América Latina, África y Asia, siendo Colombia, Ecuador, México, Perú, Venezuela y Brasil los principales productores.

(Jiménez y Gruschwitz, 2014) Argumentan que, en Ecuador, se cultiva en la Costa, la Sierra baja y la Amazonía, donde las condiciones edafoclimáticas son propicias para su rendimiento. A nivel internacional, también se produce en países del Caribe como la República Dominicana y Cuba, y su cultivo se ha expandido hacia el sudeste asiático (Filipinas, Indonesia) y África Occidental (Nigeria, Ghana).

1.3.4. Valor Nutricional

En sintonía con lo anterior (Jiménez y Gruschwitz, 2014) agrega que la guanábana constituye una excelente fuente de vitamina C, un antioxidante fundamental que refuerza el sistema inmunológico y ayuda a evitar infecciones respiratorias y virales. La vitamina C también favorece la formación de colágeno, lo que repercute positivamente en la salud de la piel, de los huesos y tejidos conectivos. El consumo frecuente de guanábana también va a facilitar la absorción del hierro, lo que colabora a contrarrestar la anemia. En 100g g de la pulpa fresca de guanábana se encuentran entre 20 y 30 mg de vitamina C, para una dieta diaria.

El potasio presente en la guanábana es necesario para regular la presión arterial y para mantener el equilibrio de los fluidos en el organismo. Este mineral juega un papel importante en la transmisión de impulsos nerviosos y en la contracción de los músculos, siendo crucial para la salud del sistema cardiovascular. Una alimentación que sea rica en potasio, como la que incluye guanábana, contribuye a disminuir el riesgo de hipertensión y de accidentes cerebrovasculares. Aproximadamente 100 g de pulpa proporcionan un contenido de potasio que oscila entre los 250 y los 300 mg aproximadamente (Suaza y Gallego, 2026).

En términos de (Rodríguez y Rubén, 2017) esto significa que la guanábana posee una cantidad considerable de fibra dietética, la cual beneficia la salud digestiva al optimizar el tránsito intestinal y evitar el estreñimiento. Además, la fibra ayuda en la regulación de los niveles de glucosa en sangre y en el control del colesterol, disminuyendo así el riesgo de enfermedades metabólicas como la diabetes tipo 2. En 100 g de pulpa fresca se pueden encontrar entre 3 y 4 g de fibra, lo que hace de la guanábana un alimento funcional para la nutrición preventiva.

El contenido de calcio en la guanábana varía en función del ecotipo y las condiciones de cultivo. Investigaciones realizadas en Perú, ciertamente, como lo demuestra (Jaramillo, 2017) han demostrado que la pulpa de guanábana puede proporcionar entre 14 mg y 37 mg de

calcio por cada 100 g de pulpa fresca, dependiendo de la variedad estudiada. Se trata de un mineral verdaderamente importante para garantizar la formación y el mantenimiento adecuado de los huesos y los dientes en una variedad de procesos importantes, como son la contracción muscular o, por ejemplo, la coagulación de la sangre. Su contenido no es tan elevado como el de los productos lácteos, pero la guanábana puede complementar la dieta y ayudar con la prevención de la osteoporosis y otras enfermedades óseas.

La buena aptitud alimentaria de la guanábana se encuentra en la variedad nutrimental que contiene, de hecho, cada porción de 100 g de pulpa fresca aporta aproximadamente 66 kcal, 16-17 g de carbohidratos, 3-4 g de fibra, 278 mg de potasio, 21 mg de magnesio, 14-37 mg de calcio y 20-30 mg de vitamina C. Esta composición la convierte en un alimento funcional que refuerza el sistema inmunológico, regula la presión arterial, mejora la digestión y proporciona energía de forma natural. Además, su bajo contenido de grasas (0.3 g/100 g) la hace adecuada para dietas hipocalóricas y saludables (FAO, 2025).

1.3.5. Beneficios

De acuerdo con (Colaborador editorial WebMD, 2014) la guanábana es una fruta que destaca por su alto contenido en fibra, lo que promueve la regularidad intestinal y ayuda a prevenir el estreñimiento. El contenido de una guanábana entera puede llegar a alcanzar el 83% de la recomendación diaria de fibra, lo cual ayudará a mantener un adecuado funcionamiento del aparato digestivo. Por otra parte, la pulpa de este fruto se encuentra compuesta por un 81% de agua, lo cual favorece la hidratación y facilita el tránsito distinto.

Asimismo, la guanábana destaca por su contenido en vitamina C, ya que cada 100 g de pulpa fresca aportan en torno a 20 mg de este nutriente, lo que corresponde a cerca de un tercio de la recomendación diaria. De manera análoga (Castillo, 2026) plante que este antioxidante refuerza el sistema inmunológico, favorece la producción de glóbulos blancos y contribuye a la prevención de infecciones respiratorias y virales. Una fruta completa puede ofrecer hasta el 215 % de la ingesta diaria recomendada de vitamina C (Tua Saúde, 2026).

Teóricamente (FAO, 2025) ha demostrado que la vitamina C, la guanábana incluye vitaminas del complejo B, las cuales son fundamentales para el metabolismo energético y el adecuado funcionamiento del sistema nervioso. Estas vitaminas contribuyen a convertir los alimentos en energía y promueven la salud de la piel y los músculos.

Tal como lo señala (Rural, Secretaría de Agricultura y Desarrollo, 2018) la guanábana representa una fuente significativa de potasio, magnesio y calcio, minerales fundamentales para el bienestar. El potasio ayuda a regular la presión arterial y el equilibrio de líquidos, el magnesio interviene en más de 300 reacciones enzimáticas vinculadas a la energía, y el calcio refuerza los huesos y los dientes. Esta combinación hace de la guanábana un alimento clave en la prevención de enfermedades cardiovasculares y óseas.

1.4. Pasta de cacao con pulpa de guanábana

La pasta de cacao con pulpa de guanábana representa un producto agroindustrial innovador que fusiona la masa de cacao obtenida a partir de la molienda de granos fermentados y tostados con la pulpa fresca o procesada de guanábana. Esta combinación produce una mezcla homogénea que preserva los compuestos bioactivos de ambos frutos, brindando un alimento funcional con propiedades antioxidantes, energéticas e inmunológicas (Ohene, 2010).

De acuerdo con (Balcázar y Chagas, 2026) que la elaboración de esta pasta comienza con la obtención de la masa de cacao, que está formada por sólidos y manteca de cacao en proporciones naturales. A continuación, se añade la pulpa de guanábana, que ha sido higienizada y estabilizada previamente para asegurar su inocuidad y conservación. La mezcla se homogeneiza a través de procesos tecnológicos que garantizan la integración de nutrientes y la estabilidad del producto.

La pasta de cacao mezclada con pulpa de guanábana constituye una innovación en el ámbito de los alimentos saludables, al fusionar dos ingredientes tropicales de gran valor nutricional. Esta rotunda información que nos brinda (Ana y Gónzales, 2016) nos da a conocer que el cacao proporciona energía, magnesio, hierro y antioxidantes, mientras que la guanábana ofrece vitamina C, fibra y minerales esenciales. Esta combinación convierte al producto en una opción interesante para aquellos consumidores que buscan alimentos naturales y funcionales, además de crear oportunidades en los mercados gourmet y de nutrición preventiva.

1.4.1. Como se elabora

La fermentación constituye el primer paso fundamental en la producción de la pasta de cacao. Los granos de cacao, recién extraídos de la mazorca, se disponen en cajas de madera o se cubren con hojas de plátano durante un periodo de 5 a 7 días. Durante este proceso, las

levaduras y bacterias convierten los azúcares presentes en la pulpa en alcohol y ácido láctico, mientras que las bacterias acéticas generan ácido acético. Esta fase es crucial para desarrollar los precursores del sabor y disminuir la astringencia del cacao (Cristina y Rodríguez, 2011).

Tras la fermentación, los granos son secados, comúnmente al sol sobre bandejas o en patios, durante un periodo de 5 a 10 días. De acuerdo con (Beckett, 2008) el propósito es disminuir la humedad de los granos a un 6–8 %, lo que previene el desarrollo de mohos y asegura su conservación. Además, el secado ayuda a estabilizar los compuestos aromáticos generados durante la fermentación, preparando así los granos para el proceso de tostado.

En palabras de (Minifie, 2026) este proceso de tostado se lleva a cabo a temperaturas que oscilan entre 120 y 150 °C durante un periodo de 20 a 40 minutos, variando según la especie de cacao y el perfil de sabor que se desee alcanzar. Este procedimiento potencia los aromas, disminuye la acidez y facilita la separación de la cáscara del grano. Del mismo modo, el tostado genera algunos compuestos volátiles que son los responsables del sabor característico del chocolate, como son los aldehídos y las pirazinas.

En Ecuador, estudios recientes han creado molinos industriales destinados a la molienda y descascarado del cacao, con la finalidad de modernizar la producción y optimizar la eficiencia del proceso. Estos dispositivos facilitan un mejor control sobre el tamaño de las partículas y la uniformidad de la pasta, lo que potencia la competitividad del sector agroindustrial ecuatoriano en los mercados internacionales (Aguirre y Carola, 2021).

CAPITULO II

2. DIAGNÓSTICO O ESTUDIO DE CAMPO

La investigación que se presenta a continuación fue realizada en una unidad de producción agroindustrial del cantón El Carmen, en la provincia de Manabí, orientada a la producción de productos pertenecientes a la cadena del cacao, lugar que fue escogido dada la importancia que tiene para la economía de los pobladores locales y por las condiciones que brinda para el cultivo del cacao y frutas tropicales como la guanábana. La empresa se caracteriza por transformar materias primas naturales, que les permite innovar en el proceso de producción de alimentos con valor agregado, enfocados en el tema de la salud y el fortalecimiento del sector agroindustrial.

2.1 Naturaleza de la empresa

Propietario: Shirley Gabriela Minaya Barreiro

Teléfono: 0959201664

Dirección: El Carmen

Email: minayagabriela93@gmail.com

RUC: En proceso de obtención

2.2 Descripción del Emprendimiento familiar

El proyecto de emprendimiento se representa como un negocio de tipo familiar, orientado a establecerse en una microempresa familiar para producir y vender pasta de cacao enriquecido con pulpa de guanábana en el cantón El Carmen, de la provincia de Manabí. Este producto se propone en el marco de una opción funcional y novedosa que propende a la acción de las definiciones en el marco del consumo actual saludable y sostenible. Se plantea de esta manera la participación activa de los elementos familiares en el desarrollo de las acciones relacionadas con la producción agrícola, la transformación agroindustrial y la gestión comercial, lo que hace posible el aseguramiento del amor, de la cohesión y la sostenibilidad. La misión de la empresa se orienta a establecer nuevas definiciones en el ámbito alimentario a partir de los cultivos locales, y su visión se orienta hacia ser un referente en la región de la producción de alimentos funcionales derivados del cacao y la guanábana, valorando las acciones de responsabilidad y propendiendo a la actividad económica de pequeños productores. De este modo, el emprendimiento familiar no solo tiene como meta generar ingresos y empleo, sino también fortalecer la identidad productiva del territorio, diversificar la dieta de los

consumidores y fomentar hábitos de alimentación saludable, convirtiéndose en una alternativa estratégica para el desarrollo local.

2.2.1 Aspectos de Mercado

La creación de la Unidad Agroindustrial Cacao-Guanábana El Carmen tiene un impacto considerable en el sector agroindustrial local, ya que establece un modelo de producción que transforma materias primas tradicionales en alimentos funcionales con valor añadido. Esta propuesta permite activar la economía del cantón El Carmen, con la creación de nuevas oportunidades laborales y el fortalecimiento de la cadena del cacao y la guanábana.

Desde el punto de vista productivo, la empresa apunta a modernizar los procesos agroindustriales y, a su vez, impulsar la capacitación de los productores y el impulso de la aplicación de prácticas sostenibles, lo que sin duda mejora la competitividad del sector y promueve la diversificación de la oferta de productos alimentarios por la región. La inclusión de la guanábana como complemento del cacao es sin duda una innovación que fortalece oportunidades para la implementación de nuevos productos y a su vez, permite reforzar la identidad agroalimentaria de Manabí.

En el entorno del consumo, esta influencia resalta la promoción del consumo de hábitos alimenticios saludables para cuadrar el aumento del consumo de la pasta de cacao con guanábana, la cual satisface la creciente demanda de alimentos naturales y funcionales. Los consumidores locales se encuentran interesados por productos que unan tradición y nutrición, quedando así situada la empresa como un referente en la oferta de alternativas distintas frente a productos tradicionales.

Por último, la propuesta suma al sector agroindustrial de El Carmen su proyección hacia mercados nacionales y extranjeros, puesto que ofrece un producto innovador que tiene la capacidad de competir en nichos especializados de alimentación saludable. Por lo que la empresa se constituye no solo en un refuerzo de la economía local, sino que también ayuda a que la región sea considerada como un territorio productivo capaz de generar alimentos sostenibles, innovadores y con un impacto positivo en la salud de los consumidores.

2.2.2 Aspecto Técnico

Al ser una iniciativa agroindustrial relacionada con el desarrollo local y académico, el número de colaboradores permanentes no se establece de la misma manera que en una empresa privada convencional. En sus actividades participan productores de cacao y guanábana, estudiantes de agronegocios, personal técnico, administrativo y actores externos vinculados a proyectos de innovación y capacitación comunitaria. Esta dinámica permite combinar conocimientos prácticos con la experiencia productiva, creando un espacio de aprendizaje y desarrollo económico.

En el marco de la seguridad en el trabajo, se desarrollan las debidas prácticas de prevención y protección, que además implican el uso de los equipos de protección personal, la formación en higiene y en la manipulación de los alimentos, y planes de emergencia para los riesgos que son propios de la actividad agroindustrial. Tienen como finalidad la de poder asegurar un ambiente seguro para todos aquellos que participan en los procesos de producción y transformación.

En cuanto a la clientela, se elaboran las debidas normas de calidad e inocuidad que consiguen que los productos que elaboran cumplan con las exigencias sanitarias, así como el desarrollo del control en cada eslabón de la cadena de producción, desde la recepción de las materias primas hasta el producto envasado, con la finalidad de proporcionar alimentos sanos y confiables. También se fomenta la transferencia en la información que aparece en el etiquetado, y se insiste en los beneficios funcionales del producto.

Por último, en lo que concierne a los proveedores, se mantienen protocolos de rastreo de la trazabilidad y control de insumos, lo que significa que las materias primas siempre provienen de fuentes responsables y que se cumplen los criterios de sostenibilidad. Se promueve la formación en buenas prácticas agrícolas y se alcanzan convenios de cooperación para aumentar la calidad del cacao y la guanábana que se utilizan en el proceso de obtención, con ello se garantiza la competitividad del producto y se diferencia en el mercado.

2.3 Metodología

La investigación fue realizada bajo un enfoque cuantitativo dado que el objetivo más importante fue medir objetivamente la aceptación de la pasta de cacao con pulpa de guanábana en el mercado local. Este enfoque facilitó la obtención de datos que reflejan las

percepciones y preferencias tanto de los consumidores como de los productores respecto al producto propuesto.

El enfoque cuantitativo se basa en la recolección de información estructurada a través de instrumentos estandarizados, en este caso, la encuesta, lo que asegura la posibilidad de analizar los resultados mediante porcentajes, frecuencias y tendencias. Así, se obtiene una visión clara y precisa sobre el nivel de aceptación y las expectativas del mercado.

2.3.1 Método Inductivo

Este procedimiento posibilitará el análisis de casos y hechos específicos que se observaron a lo largo de las pruebas de producción de pasta de cacao con pulpa de guanábana. Se podrán llegar a conclusiones generales acerca de la viabilidad y aceptación del producto en el mercado de El Carmen, basándose en el análisis de las propiedades individuales de estas materias primas y la respuesta inicial de los consumidores.

“El proceso de inducción se basa en la recopilación de conocimientos a partir de hechos concretos, que posteriormente se justifican como premisas fundamentales para el desarrollo de posiciones científicas” (Palme Urzola, 2020).

2.3.2 Método Deductivo

Se implementará a partir de teorías y principios generales sobre agronegocios, así como de innovaciones en productos y tendencias de consumo saludable, para aplicarlos al caso concreto. El propósito de este método es verificar si, al aplicar esta formulación concreta de cacao y guanábana, se cumplen las premisas generales sobre la preferencia por productos naturales.

El método deductivo se emplea para relacionar el contenido curricular con el mundo real; es una vía alterna que ayuda organizar los nuevos conceptos, permitiendo un mayor acercamiento a la realidad de los hechos o fenómenos en estudio. (Espinoza-Freire, 2023)

2.3.3 Método Analítico

Para abordar analizar y comprender los datos adquiridos por medio de las entrevistas y encuestas, se empleará el método analítico. Este permite dividir la información en

segmentos para estudiar la percepción nutricional, los hábitos de consumo asociados a la pasta de cacao con pulpa de guanábana y la aceptación del producto.

El método analítico descompone una idea o un objeto en sus elementos (distinción y diferencia), y el sintético combina elementos, conexiona relaciones y forma un todo o conjunto (homogeneidad y semejanza), pero se hace aquella distinción y se constituye esta homogeneidad bajo el principio unitario que rige y preside ambas relaciones intelectuales (Echavarría, 2010).

2.3.4 Técnicas

2.3.4.1 Encuesta

La encuesta se utiliza como método de investigación cuantitativa con el fin de obtener información estructurada y comparable sobre la aceptación de la pasta de cacao con pulpa de guanábana. Este instrumento facilita la recolección de datos de consumidores locales sobre sus hábitos de consumo, su disposición a probar nuevos productos y su percepción de los alimentos funcionales, proporcionando insumos significativos para evaluar la viabilidad de la propuesta (Arias, 2012).

2.3.5 Población

La población objeto de estudio está compuesta por los residentes del cantón El Carmen, enfocándose especialmente en los consumidores potenciales de productos alimenticios saludables, así como en los productores de cacao y guanábana que están conectados a la cadena agroindustrial.

2.3.6 Muestra

La muestra está compuesta por un grupo representativo de consumidores y productores elegidos para participar en la investigación, con el objetivo de recopilar información sobre los hábitos de consumo, la aceptación del producto y la disposición a unirse a la propuesta.

2.3.7 Tipo de muestreo

El muestreo utilizado fue no probabilístico por conveniencia, dado que se seleccionaron participantes que eran accesibles y estaban disponibles en el contexto de la investigación, lo que facilitó la recolección de datos de forma práctica y eficiente.

2.3.7.1 Aplicación de la encuesta

La elaboración de la encuesta permite obtener datos de consumidores locales y productores del cantón El Carmen, con el objetivo de determinar la aceptación de la pasta de cacao mezclada con pulpa de guanábana y analizar su viabilidad en el mercado.

Tabla 1:

Encuesta destinada a consumidores y productores sobre la aceptación de la pasta de cacao mezclada con pulpa de guanábana.

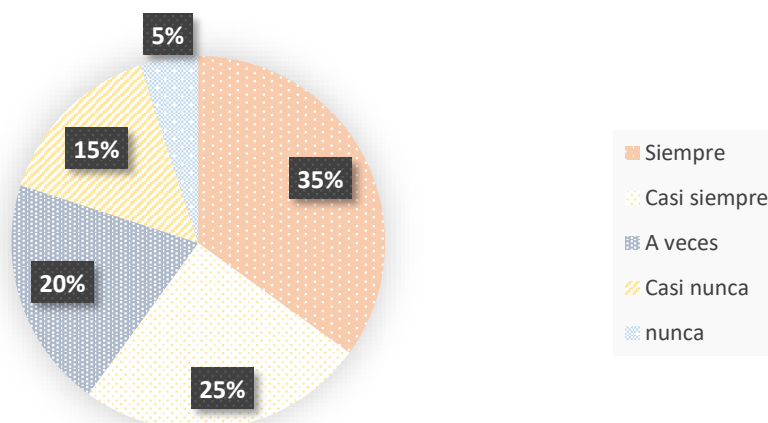
Nº	Ítem	Opciones de respuestas
1	¿Consume productos derivados del cacao de manera habitual?	Siempre / Casi siempre / A veces / Casi nunca / nunca
2	¿Conoce las propiedades nutricionales de la guanábana?	No / Poco / Moderadamente / Mucho
3	¿Estaría dispuesto(a) a probar un producto elaborado con cacao y guanábana?	No / Tal vez / Sí
4	¿Qué factor considera más importante al elegir un alimento saludable?	Precio / Sabor / Beneficios nutricionales / Origen local
5	¿Cuánto estaría dispuesto(a) a pagar por una pasta de cacao con guanábana?	Menos de \$2 / Entre \$2 y \$3 / Más de \$3
6	¿Preferiría productos de origen natural que ultraprocesados?	No / A veces / Sí
7	¿Piensa que la combinación cacao con guanábana resultará atractiva en cuanto a sabor y textura?	Nada atractiva / Poco atractiva / Atractiva / Muy atractiva
8	¿Para usted, qué presentación sería más adecuada de fácil?	Barra / Pasta / Polvo / Otra
9	¿Cree que este producto puede contribuir al desarrollo económico de productores locales?	No / Parcialmente / Sí
10	¿Recomendaría este producto a familiares o amigos interesados en una alimentación saludable?	No / Tal vez / Sí

Fuente: la investigación 2026. Elaborado por: la autora

Análisis e interpretación

Figura 1

¿Consume productos derivados del cacao de manera habitual?

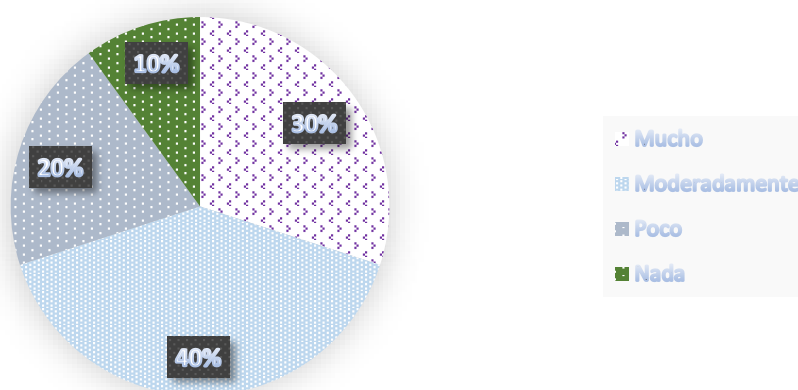


Fuente: la investigación 2026. Elaborado por: la autora

Los datos expuestos en la Figura 1 indican que el 35,00 % de los encuestados afirmó que consume productos derivados del cacao de manera constante. Además, el 25,00 % mencionó que lo hace casi siempre, mientras que el 20,00 % respondió que a veces. En menor medida, el 15,00 % indicó que casi nunca y solo el 5,00 % expresó que nunca.

Figura 2

¿Conoce las propiedades nutricionales de la guanábana?



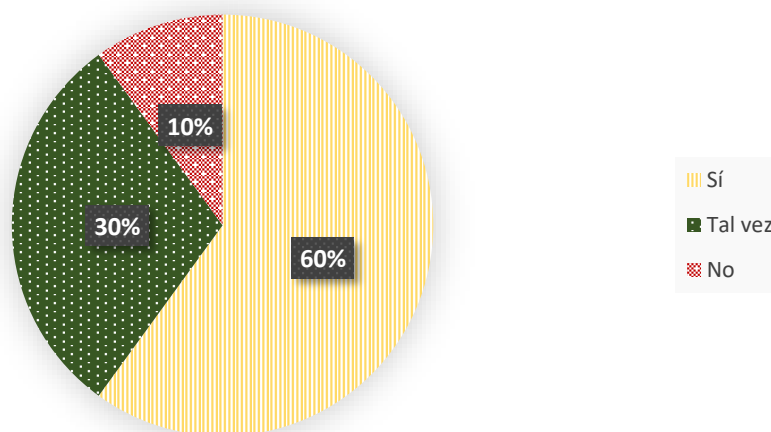
Fuente: la investigación 2026. Elaborado por: la autora

La Figura 2 muestra que el 40,00 % de los encuestados declaró tener un conocimiento moderado sobre las propiedades nutricionales de la guanábana. El 30,00 %

indicó que las conoce bien, mientras que el 20,00 % mencionó que su conocimiento es escaso y el 10,00 % expresó que no las conoce en absoluto.

Figura 3

¿Estaría dispuesto(a) a probar un producto elaborado con cacao y guanábana?

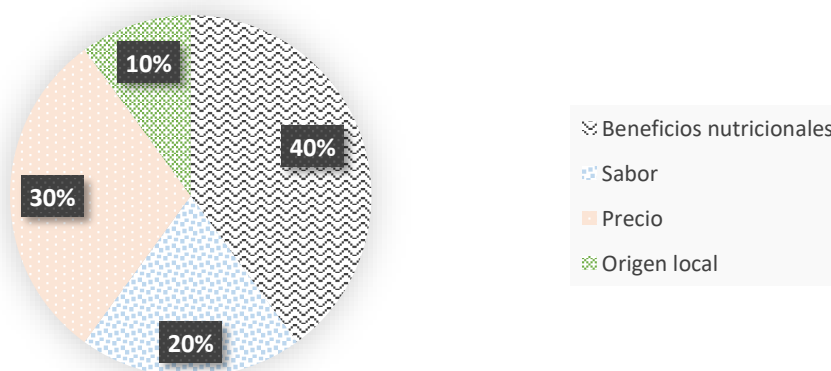


Fuente: la investigación 2026. Elaborado por: la autora

Los datos presentados en la Figura 3 indican que el 60,00 % de los encuestados respondió de manera afirmativa, el 30,00 % optó por un tal vez y solo el 10,00 % expresó que no estaría dispuesto a intentarlo.

Figura 4

¿Qué factor considera más importante al elegir un alimento saludable?

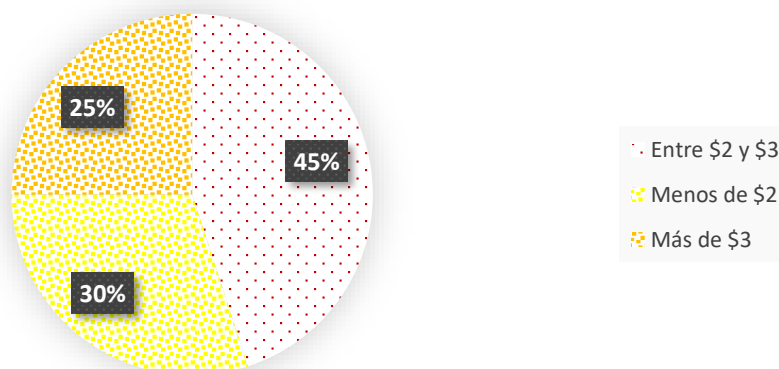


Fuente: la investigación 2026. Elaborado por: la autora

La Figura 4 muestra que el 40,00 % de los encuestados considera que los beneficios nutricionales son el factor más importante. El 30,00 % mencionó el sabor, el 20,00 % destacó el precio y el 10,00 % indicó que el origen local es el aspecto más relevante.

Figura 5

¿Cuánto estaría dispuesto(a) a pagar por una pasta de cacao con guanábana?

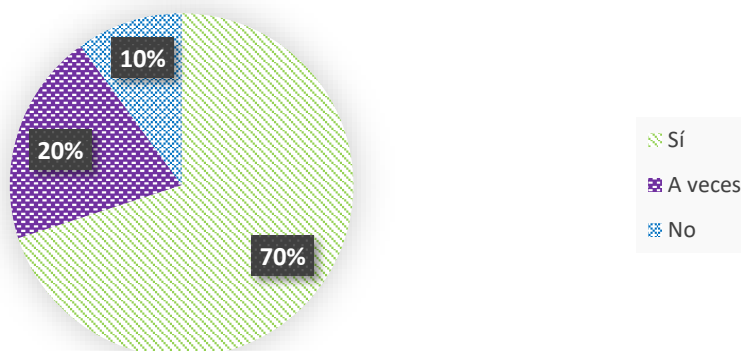


Fuente: la investigación 2026. Elaborado por: la autora

Los datos mostrados en la Figura 5 indican que el 45,00 % de los encuestados estaría dispuesto a abonar entre \$2 y \$3. El 30,00 % mencionó menos de \$2, mientras que el 25,00 % indicó más de \$3.

Figura 6

¿Prefiere productos naturales frente a ultraprocesados?

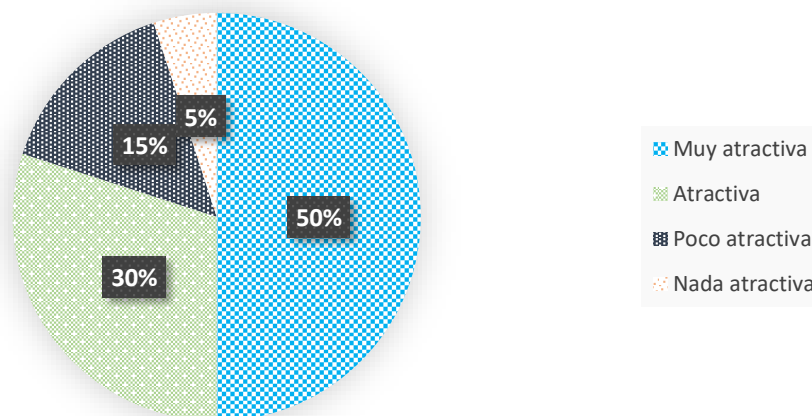


Fuente: la investigación 2026. Elaborado por: la autora

Los datos presentados en la Figura 6 muestran que el 70,00 % de los encuestados expresó su preferencia por productos naturales, el 20,00 % mencionó que a veces lo hace y solo el 10,00 % indicó que no los prefiere.

Figura 7

¿Considera que la combinación cacao–guanábana puede ser atractiva en sabor y textura?

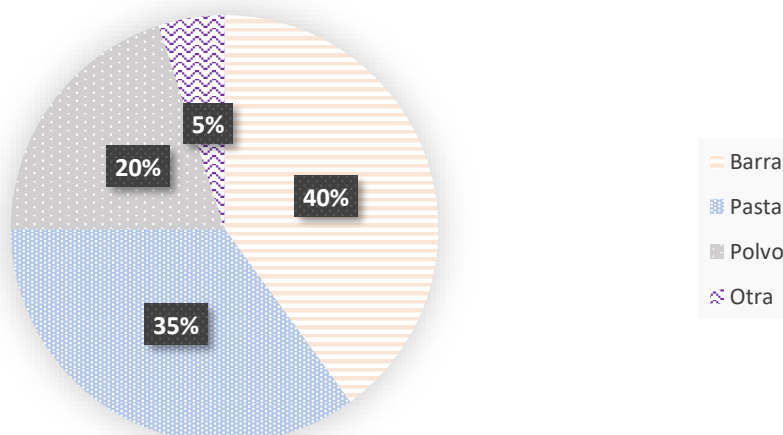


Fuente: la investigación 2026. Elaborado por: la autora

La Figura 7 muestra que el 50,00 % de los encuestados consideró la combinación como muy atractiva, el 30,00 % la calificó de atractiva, el 15,00 % la vio como poco atractiva y solo el 5,00 % la consideró nada atractiva.

Figura 8

¿Qué presentación le resultaría más conveniente?

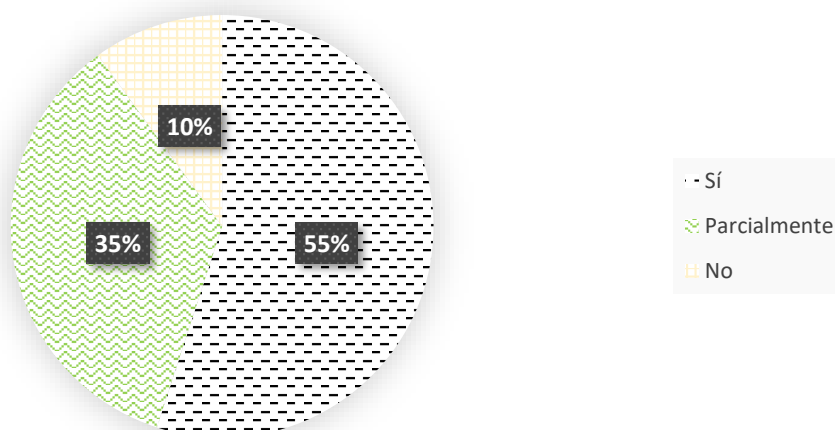


Fuente: la investigación 2026. Elaborado por: la autora

Los datos presentados en la Figura 8 indican que el 40,00 % de los encuestados optó por la presentación en barra, el 35,00 % eligió pasta untuosa, el 20,00 % seleccionó polvo y solo el 5,00 % expresó una opción diferente.

Figura 9

¿Cree que este producto puede contribuir al desarrollo económico de productores locales?

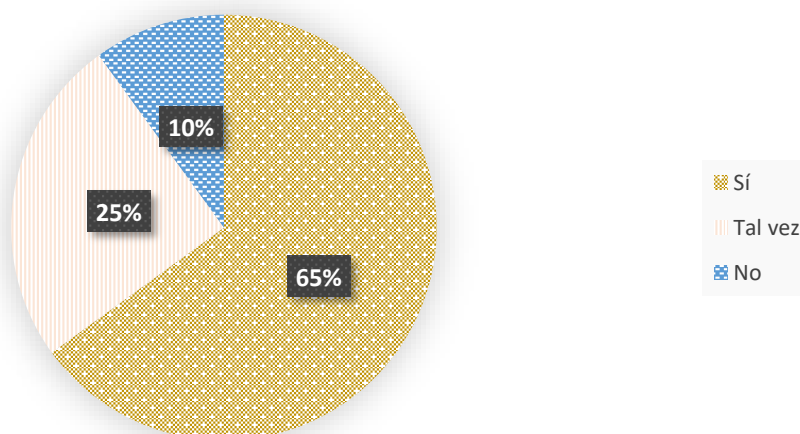


Fuente: la investigación 2026. Elaborado por: la autora

La Figura 9 muestra que el 55,00 % de los encuestados cree que puede contribuir al desarrollo económico de los productores locales. Un 35,00 % respondió de manera parcial y solo el 10,00 % afirmó que no puede hacerlo.

Figura 10

¿Recomendaría este producto a familiares o amigos interesados en alimentación saludable?



Fuente: la investigación 2026. Elaborado por: la autora

Los datos presentados en la Figura 10 indican que el 65,00 % de los encuestados dio una respuesta afirmativa, el 25,00 % optó por un tal vez y solo el 10,00 % expresó que no lo recomendaría.

Los resultados de la encuesta demuestran una tendencia favorable hacia la aceptación de una pasta de cacao con pulpa de guanábana como propuesta novedosa en el contexto del

mercado local. Casi en su totalidad, los encuestados manifiestan que han consumido algún tipo de productos del cacao, lo que demuestra que existe una masa de consumidores bastante relacionados con esta materia prima y que se muestran interesados por nuevas alternativas. Asimismo, un 70% de los encuestados admitieron conocer las características nutricionales de la guanábana, lo que apoya la consideración de la guanábana como un alimento saludable y funcional.

El interés es por el consumo de la pasta alcanzó un 60% de respuestas positivas y un 30% de duda de los encuestados, lo que demuestra una apertura importante hacia la alimentación innovadora. En la relación a los factores que han influido en la elección de alimentos saludables, el beneficio nutricional y el sabor eran los factores más relevantes en la valoración de la actitud, lo que orienta el objetivo de desarrollo hacia el diseño de un producto que pueda competir entre el beneficio funcional y la parte sensorial de la propuesta alimentaria.

En lo que concierne al costo, hay que considerar que un 78% de los encuestados manifestaron que estarían dispuestos a pagar entre 2\$ y 3\$, por lo que se establece un rango de precio que puede ser competitivo y accesible para la muestra objetivo, por otro lado, al menos un 70% de ellos prefirió productos naturales a ultraprocesados, lo cual viene a confirmar la tendencia hacia una forma de consumo consciente y saludable que avanza en la propuesta.

La combinación de cacao y guanábana fue considerada atractiva por el 80% de los participantes, lo que validó la propuesta, en cuanto a la innovación sensorial, así mismo, en el caso de la presentación, las opciones en barra con pasta untuosa fueron más preferidas en la mayoría de los encuestados, lo que orientó el diseño hacia formatos sólidos y prácticos. Además, hay que considerar que la mitad de los participantes han reconocido que el producto puede ser un aporte al desarrollo económico de los productores locales, lo que refuerza su pertinencia como estrategia de dinamización.

En conclusión, los resultados de la encuesta nos demuestran que la propuesta de la pasta de cacao con pulpa de guanábana muestra una gran aceptación gracias a sus cualidades nutricionales, sensoriales y económicas. Estos hallazgos apoyan la viabilidad del proyecto y su conformidad con las tendencias actuales de alimentación saludable y desarrollo agroindustrial sostenible.



CAPITULO III

3 DISEÑO DE LA PROPUESTA

3.1 Título

Elaboración de pasta de cacao con pulpa de guanábana para
promover alimentación saludable.

3.2 Justificación

La creciente inquietud acerca de los efectos adversos de los alimentos ultraprocesados ha fomentado la búsqueda de alternativas naturales que promuevan una dieta más saludable. En este sentido, el cacao (*Teobroma cacao* L.) y la guanábana (*Annona muricata* L.) emergen como ingredientes funcionales con un alto valor nutricional y propiedades beneficiosas para la salud, lo que los posiciona como recursos estratégicos para el desarrollo de productos innovadores en el ámbito agroalimentario (FAO, 2021).

La pasta de cacao es valorada por su alto contenido de flavonoides y polifenoles, que son compuestos bioactivos con propiedades antioxidantes que benefician la salud del corazón y disminuyen el riesgo de enfermedades crónicas (Katz, 2011). Así mismo, se incorporan minerales como el hierro y el magnesio, los cuales son importantes para el metabolismo energético y en la prevención de la anemia, además de metilxantinas que contribuyen a mejorar el estado de ánimos y la concentración.

La guanábana (*Annona muricata* L.) es una fruta tropical muy considerada por su perfil nutricional, ya que su pulpa es rica en vitamina C, fibra dietética y acetogeninas, las cuales han demostrado disponer de propiedades antiinflamatorias y anticancerígenas mediante estudios experimentales. (Bhuminathan, 2024). Sin embargo, también su consumo está relacionado a beneficios en la digestión y a la regulación del sistema inmune, logrando así convertirse en una excelente opción para el desarrollo de alimentos funcionales.

La unión de estos ingredientes en un único producto representa una innovación en el sector alimentario que no solo mejora el sabor y la textura, sino que proporciona al perfil



nutricional que aproximan a las personas consumidoras que se preocupan por su salud y bienestar. Este tipo de iniciativas se ajustan a la tendencia mundial hacia una alimentación saludable y sostenible, donde los consumidores prefieren productos naturales, sin aditivos y con beneficios demostrados para la salud (FAO, 2021).

Además, esta iniciativa tiene como objetivo promover el uso de cultivos locales como el cacao y la guanábana, lo que fortalecerá la economía de las comunidades agrícolas y fomentará el desarrollo sostenible. En Ecuador, el cacao fino de aroma es reconocido a nivel internacional por su calidad, mientras que la guanábana es un recurso poco aprovechado que posee un alto potencial tanto productivo como comercial (Ministerio de la Agricultura y Ganadería, 2019). La aplicación de este producto puede presentar novedades en el mercado de los alimentos funcionales, contribuyendo a la diversificación de la dieta y así como a la reducción del consumo de productos ultraprocesados.

Finalmente, la justificación de la pertinencia de esta investigación radica en que atiende a una necesidad social y económica, mejora la salud de la población y también tener acceso a alimentos funcionales, así como contribuir al impulso de la cadena agroindustrial del cantón El Carmen. La pasta de cacao con guanábana se convierte así en una alternativa innovadora que integra nutrición, sostenibilidad y desarrollo económico local, posicionando a la región como un referente en la creación de alimentos saludables con identidad territorial.

3.3 Objetivos

3.3.1 General

- Desarrollar una pasta de cacao con pulpa de guanábana como alternativa alimenticia saludable, que permita fomentar el consumo de productos naturales y nutritivos, aprovechando los recursos agroindustriales locales y contribuyendo a la promoción de hábitos alimentarios equilibrados en la población.

3.3.2 Específicos

- Analizar los fundamentos teóricos y nutricionales del cacao y la guanábana en el contexto de la alimentación saludable.



- Diseñar la formulación de una pasta de cacao con pulpa de guanábana que conserve sus propiedades organolépticas y nutritivas.
- Evaluar la aceptación del producto como alternativa para promover una alimentación saludable en la población.

3.4 Alcance

La propuesta está enfocada principalmente en los consumidores locales del cantón El Carmen, que buscan opciones alimenticias saludables y funcionales. Igualmente está dirigida para los productores de cacao y guanábana, que se incorporan a la cadena de valor mediante prácticas de sostenibilidad y cooperación, del mismo modo está dirigida a los docentes, estudiantes de la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí, Extensión El Carmen, en procesos de investigación, innovación y vinculación con la comunidad.

Del mismo modo toma en cuenta los actores externos de la cadena productiva relacionada con el sector agroindustrial y en el sector turístico que buscan fortalecer la identidad gastronómica de la región, así como promover productos diferenciados a nivel nacional e internacional. En este sentido, el objetivo de esta propuesta no solo tiene el propósito de impactar académica y productivamente, sino también proyectar territorialmente a Manabí como un referente en cuanto a alimentos saludables e innovadores.

3.5 Base legal

La propuesta se fundamenta en la base normativa que permite la concepción de la producción agroindustrial sostenible y la innovación en el sector del cacao:

Constitución de la República del Ecuador (2008): Se reconocen los derechos de la naturaleza y la obligación del Estado y los actores productivos en promover actividades sostenibles y seguras.

Código Orgánico de Organización Territorial, Autonomía y Descentralización (COOTAD): A los Gobiernos Autónomos Descentralizados (GAD) les confiere competencias exclusivamente la promoción productivas y agropecuarias y la gestión de la cooperación para el desarrollo territorial.



Ordenanza Provincial de Manabí (2026): Institucionaliza: Institucionaliza la Agenda de Cacao Sostenible y Libre de Deforestación, alineada con el Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial (PDOT) 2023-2027, que aboga por la producción responsable, la trazabilidad y la competitividad internacional del cacao manabita.

Proyecto de Ley para el Fomento e Innovación del Sector Cacaotero Ecuatoriano (2026): Presentando a la Asamblea Nacional, tiene como objetivo potenciar la cadena de valor del cacao, promover la innovación agroindustrial y asegurar la calidad y la sostenibilidad de la producción para el acceso a mercados.

Reglamento (UE) 2023/1115 – EUDR: Normativa internacional que regula la importación de cacao a la Unión Europea, exigiendo trazabilidad, legalidad y la no deforestación, por lo que hizo de la producción sostenible una ventaja competitiva para Ecuador.

3.6 Desarrollo de la propuesta

La propuesta planteada pretende dar paso a la producción y comercialización de pasta de cacao mezclada con pulpa de guanábana, presentándose como una alternativa alimenticia sana que forma parte del fortalecimiento de la agroindustria del cantón El Carmen, de la provincia de Manabí. La propuesta surge de la necesidad de hacer un buen uso de dos materias primas que pertenecen a la zona local, dándole así valor mediante procesos agroindustriales que proporcionen un producto nuevo, nutritivo y competitivo en la comercialización de alimentos funcionales.

Implementar dicha propuesta también busca adaptarse a las nuevas tendencias del consumo, que promueven creciente preferencia por productos naturales, sin conservantes artificiales y que ayuden a la salud. La mezcla de los componentes del cacao, reconocido por su alto contenido de antioxidantes, minerales y compuestos bioactivos, con la pulpa de guanábana, que aporta una fuente importante de vitamina C, fibra y minerales esenciales, ofrece así una alternativa alimentaria, mientras ofrece importantes ventajas en la nutrición del consumidor.



Elaboración de pasta de cacao con pulpa de guanábana para promover alimentación saludable.

Nutrición natural, sabor local

CARRERA DE AGRONEGOCIOS

CÓDIGO: 001

Página 5 de 21

Además de ofrecer un producto con valor agregado, la propuesta se tiene como objetivo de potenciar la economía local a través del aprovechamiento de la producción agrícola ya existente en el cantón El Carmen, la adquisición, a partir de los productores locales de la guanábana y el cacao permitirá que la actividad económica sea dinamizada, que los ingresos familiares vayan en aumento y que el desarrollo sostenible del sector agroindustrial sea una realidad.

La propuesta incluye la planificación, organización, ejecución y evaluación de diversa calidad, formar al personal de manera continua, cumplir las normativas sobre la inocuidad alimentaria y dar valor al producto en el mercado regional. Cada una de las estrategias ha sido elaborada en función de los recursos disponibles, las necesidades de la empresa y las tendencias en el mercado de los alimentos saludables.

Paralelamente, se recomienda la aplicación de buenas prácticas de fabricación a partir de la etapa de recepción de la materia prima hasta el almacenamiento y distribución del producto final, garantizando así la inocuidad, calidad y seguridad alimentaria, lo que supondrá un aumento considerable de la confianza del consumidor y de la propia imagen de la empresa.

Esta propuesta final incluye también una estimulación de los recursos necesarios para poner en marcha cada estrategia para poder disfrutar de un conocimiento sobre la inversión que va a requerir la ejecución del proyecto, esta estimulación incluye la compra de equipos, materias primas y materiales de envasado, publicidad, formación del personal e instrumentos y equipos esenciales para el correcto funcionamiento de la empresa.

Por último, la implementación de la propuesta mencionada comportará la conformación de una empresa agroindustrial cuya conducta será de adaptación al entorno, parámetros, objetivos por conseguir, obligando a la misma a adaptar la innovación, a sumarse a la sostenibilidad y a promover la alimentación saludable y a generar beneficios económicos, sociales y ambientales para el cantón El Carmen. Además, contribuirá a fomentar el consumo de productos elaborados con materias primas locales, fortaleciendo la cadena de valor del cacao y la guanábana, y promoviendo nuevas oportunidades de desarrollo para los pequeños productores de la región.



3.6.1 Datos informativos de la empresa

La Unidad Agroindustrial Cacao–Guanábana El Carmen es una microempresa que se dedica a la transformación de materias primas agrícolas en productos alimenticios con valor añadido. Su actividad principal es la producción de pasta de cacao enriquecida con pulpa de guanábana, con el objetivo de ofrecer al mercado una opción innovadora que combine calidad, sabor y beneficios nutricionales. La empresa se instituye con la intención de estimular el desarrollo agroindustrial del cantón El Carmen, promoviendo el uso de productos agrícolas de la zona mediante prácticas de la transformación que son sostenibles y eficientes.

Actividad económica

La empresa realiza tareas que están vinculadas a la agroindustria de alimentos, dedicándose a la producción, transformación, envasado y comercialización de alimentos funcionales derivados de frutos del cacao y frutas tropicales. Su modelo de organización y negocio combina procesos de innovación alimentaria y prácticas de producción responsables, intentando satisfacer las demandas de consumidores que buscan productos naturales y sanos.

Ubicación

La compañía llegará a la ubicación del cantón El Carmen de la provincia de Manabí, una alta producción de cacao y frutas tropicales. La ubicación estratégica que permite el acceso a materias primas de alta calidad, disminuye costos de transporte y favorece la relación directa con los productores agrícolas locales.

Tipo de empresa

La organización se desarrollará como una microempresa agroindustrial para la transformación de las materias primas agrícolas en alimentos saludables valorizados. Su estructura administrativa permitirá una adecuada coordinación entre las áreas de producción, calidad, comercialización y administración, facilitando el crecimiento progresivo del emprendimiento.

Mercado objetivo

El mercado objetivo está compuesto por consumidores interesados en mantener una alimentación saludable como a familias, deportistas, estudiantes universitarios, trabajadores y personas que buscan alimentos naturales con alto valor nutricional. Asimismo, el producto



Elaboración de pasta de cacao con pulpa de guanábana para promover alimentación saludable.

Nutrición natural, sabor local

CARRERA DE AGRONEGOCIOS

CÓDIGO: 001

Página 7 de 21

estará dirigido a supermercados, tiendas naturistas, cafeterías, restaurantes, hoteles y distribuidores especializados en productos saludables dentro de la provincia de Manabí y, posteriormente, en otras ciudades de Ecuador.

Productos

El producto principal será la pasta de cacao con pulpa de guanábana, elaborada con ingredientes naturales y sin la adición de conservantes artificiales. A mediano plazo, se proyecta ampliar la línea de producción mediante el desarrollo de barras energéticas, chocolates artesanales, cremas untables, bebidas funcionales y otros derivados del cacao, con el objetivo de diversificar la oferta comercial y satisfacer diferentes segmentos del mercado.

Capacidad productiva

Para la etapa inicial de desarrollo del proyecto se considera una capacidad productiva que oscila entre 80 y 100 unidades/día, tomando en cuenta la cantidad de materia prima, la mano de obra del personal operativo y la capacidad de los equipos instalados, y se medirá que suba la demanda y el posicionamiento del producto, la empresa tiene pensado aumentarla también.

Recursos humanos

Para llevar a cabo las actividades productivas y administrativas, la empresa contará con un equipo de trabajo que incluirá un gerente general, un responsable de producción, un responsable de control de calidad, un comercializador o responsable del área de comercialización y ventas, un administrativo auxiliar y dos operarios como ayudantes en la línea de producción. Cada miembro del equipo tendrá funciones específicas dirigidas al logro de los objetivos organizacionales y a la mejora continua de los procesos.

El gerente general será responsable de planificar, organizar, dirigir y controlar todas las actividades de la empresa, tomando decisiones estratégicas en relación con la producción, comercialización y gestión de los recursos. Por su parte, el responsable de producción supervisará cada fase del proceso de elaboración de la pasta de cacao con pulpa de guanábana, asegurándose de que se cumplan las buenas prácticas de manufactura y que el producto cumpla con los estándares de calidad establecidos.



Elaboración de pasta de cacao con pulpa de guanábana para promover alimentación saludable.

Nutrición natural, sabor local

CARRERA DE AGRONEGOCIOS

CÓDIGO: 001

Página 8 de 21

Infraestructura

La compañía tendrá zonas para la recepción y el almacenamiento de materias primas, para el procesamiento de cacao y guanábana, para el envasado y el almacenamiento del producto final, para despachos y para las oficinas administrativas. La organización de los espacios permitirá fomentar un desarrollo del proceso productivo ordenado, seguro y conforme a la normativa de higiene e inocuidad alimentaria.

Equipamiento

Para realizar el proceso de producción se ha previsto la utilización de maquinaria como molino para cacao, despulpadora de frutas, licuadora industrial, balanza digital, mesas de acero inoxidable, recipientes, utensilios de trabajo y equipos de protección individual, todos los cuales garantizan un proceso eficiente y seguro.

Clientes potenciales

El producto se orientará hacia un público consumidor con una dieta saludable, y también supermercados, tiendas de productos naturales, cafeterías, restaurantes y distribuidores de alimentos saludables. La empresa está orientada a buscar una primera actividad comercial específica en el cantón El Carmen y luego buscar su actividad para irse expandiendo posteriormente en otras ciudades del país.

Los proveedores

Los ingredientes básicos se obtendrán de productos de cacao, de guanábana del cantón El Carmen y, de este modo, se garantiza tener productos frescos y de calidad. Además, se adquirirían los materiales de envases, etiquetas, materiales de empaque y otros necesarios para la producción.

Horario de operación

La empresa llevará a cabo sus actividades de lunes a viernes, desde las 08:00 hasta las 17:00, dedicando este tiempo a la producción, control de calidad, comercialización y gestión administrativa.



Objetivo de la empresa

Fabricar y vender pasta de cacao con pulpa de guanábana a través de procesos agroindustriales eficientes, proporcionando un alimento saludable y de calidad que favorezca el uso de materias primas locales, el fortalecimiento de la economía del cantón El Carmen y la satisfacción de las necesidades de los consumidores.

3.6.4 Marco estratégico empresarial

El marco estratégico empresarial representa el conjunto de directrices que guían el funcionamiento de la Unidad Agroindustrial Cacao–Guanábana El Carmen, definiendo la dirección que tomará la empresa para lograr sus metas de crecimiento, competitividad y sostenibilidad. Los principios que definen el marco ayudan a dar sentido a la definición de la identidad organizacional, a mejorar el proceso de toma de decisiones y a coordinar las acciones realizadas en cada una de las áreas implicadas en el proceso de producción y venta.

La empresa quiere afianzarse como una organización que se enfoca en la innovación agroindustrial, la calidad de sus productos y la utilización responsable de los recursos agrícolas de la zona. Para ello, aplica estrategias fundamentales en la satisfacción del cliente, en ayudar a mejorar la economía de la región, así como la promoción de una alimentación sana a través de la producción de productos de alto valor nutricional.

Este marco estratégico actuará como una guía para el desarrollo de todas las actividades de la organización, permitiendo establecer una visión clara del futuro de la empresa y asegurando que cada proceso contribuya al logro de los objetivos institucionales.

Historia de la empresa

La Unidad Agroindustrial Cacao–Guanábana El Carmen se establece como una iniciativa destinada a fomentar el uso de dos de los productos agrícolas más destacados del cantón El Carmen: el cacao fino de aroma y la guanábana. Esta idea surge al reconocer la necesidad de diversificar la producción agroindustrial local a través de la creación de alimentos innovadores que ofrezcan un mayor valor agregado y mejores oportunidades económicas para los productores de la región.



Elaboración de pasta de cacao con pulpa de guanábana para promover alimentación saludable.

Nutrición natural, sabor local

CARRERA DE AGRONEGOCIOS

CÓDIGO: 001

Página 10 de 21

El objetivo del proyecto es transformar materias primas que históricamente se han comercializado en su estado fresco en un producto con un nivel de procesamiento, la Unidad Agroindustrial Cacao–Guanábana El Carmen se establece como una iniciativa destinada a fomentar el uso de dos de los productos agrícolas más destacados del cantón El Carmen: el cacao fino de aroma y la guanábana. Esta idea surge al reconocer la necesidad de diversificar la producción agroindustrial local a través de la creación de alimentos innovadores que ofrezcan un mayor valor agregado y mejores oportunidades económicas para los productores de la región.

Filosofía empresarial

La filosofía empresarial de la Unidad Agroindustrial Cacao–Guanábana El Carmen se basa en el compromiso de proporcionar alimentos saludables, naturales e innovadores, elaborados a través de procesos responsables que aseguren la calidad, la inocuidad y la satisfacción de los consumidores.

La empresa afirma que el crecimiento económico tiene que ir a la par con el respeto medioambiental, el bienestar de los trabajadores y el fortalecimiento de las comunidades agrícolas que proveen las materias primas. De ahí que abogue por una producción sostenible que se fundamenta en el uso responsable de los recursos naturales y en que una adopción en práctica de aquellas medidas que contribuyan a reducir el impacto medioambiental.

Además, la empresa promueve una cultura de innovación continua, para conseguir un desarrollo de productos que se transponga a las necesidades cambiantes del mercado y que sean generadas de ventajas competitivas. La mejora continua es uno de los pilares esenciales de la empresa, lo que permite optimizar de manera constante los procesos productivos y administrativos.

Misión

Producir y comercializar alimentos funcionales e innovadores a partir de la pasta de cacao con pulpa de guanábana de alta calidad, utilizando materias primas de productores locales para promover hábitos saludables y fortalecer el desarrollo agroindustrial sostenible del cantón El Carmen de la provincia de Manabí.



Elaboración de pasta de cacao con pulpa de guanábana para promover alimentación saludable.

Nutrición natural, sabor local

CARRERA DE AGRONEGOCIOS

CÓDIGO: 001

Página 11 de 21

Visión

Ser reconocidos a nivel nacional como una empresa líder en la elaboración de productos alimenticios saludables derivados del cacao y frutas tropicales, destacando por nuestra innovación, calidad y compromiso con el bienestar de la comunidad y el posicionamiento de la agroindustria ecuatoriana.

Valores corporativos

Los valores son los principios que guían el comportamiento de todos los miembros de la organización y forman la base para la toma de decisiones.

Cuadros 1: Valores corporativos

Responsabilidad	Innovación
La empresa se compromete a cumplir de manera efectiva con sus obligaciones hacia clientes, proveedores, empleados y la comunidad, asegurando productos que sean seguros y de alta calidad.	Se fomenta el desarrollo continuo de nuevas ideas, tecnologías y procesos que mejoren la competitividad y satisfagan las demandas del mercado.
Sostenibilidad	Solidaridad
La empresa fomenta el uso responsable de los recursos naturales a través de procesos productivos que minimizan el impacto ambiental y favorecen el desarrollo sostenible de la comunidad.	La empresa promueve la colaboración entre productores, colaboradores y la comunidad, incentivando el apoyo recíproco y el desarrollo económico y social del cantón El Carmen.

Fuente: la investigación 2026. Elaborado por: la autora

Logotipo



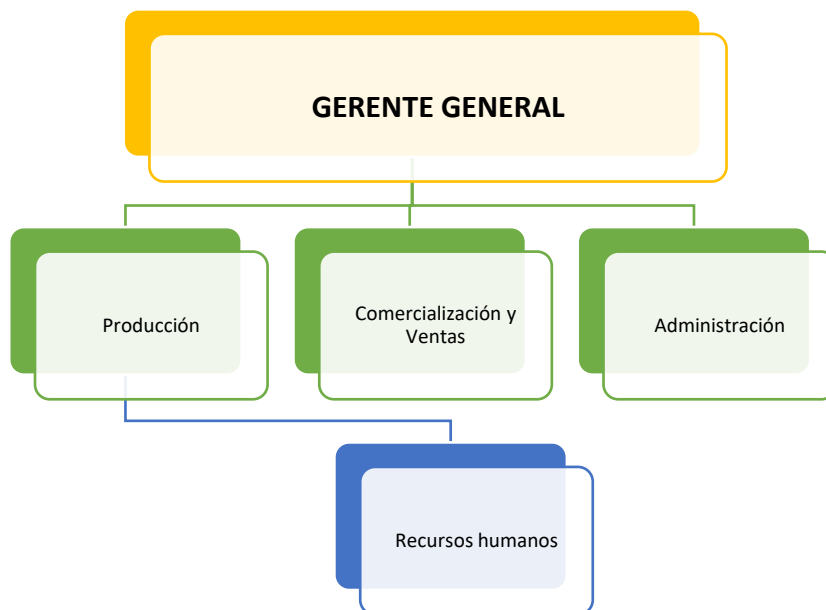
Slogan

"Nutrición natural, sabor local"



Organigrama

Cuadros 2: *Organigrama*



Fuente: la investigación 2026. Elaborado por: la autora

El objetivo principal de la empresa

Es establecer a la Unidad Agroindustrial Cacao–Guanábana El Carmen como una entidad competitiva en la producción y comercialización de alimentos funcionales que se elaboran a partir de cacao y pulpa de guanábana. Esto se logrará mediante la implementación de procesos agroindustriales eficientes, innovadores y sostenibles, que favorezcan el desarrollo económico del cantón El Carmen, al mismo tiempo que se satisfacen las necesidades de los consumidores y se fortalece la cadena de valor de los productores locales.

Objetivos estratégicos

Con el fin de lograr la visión institucional, la empresa ha definido los siguientes objetivos estratégicos:

- **Aumenta la producción.**

Ampliar de manera gradual la capacidad productiva mediante nuevas adquisiciones de maquinaria, mejoras tecnológicas y optimización de la productividad para poder satisfacer la creciente demanda del mercado sin restar calidad al producto.



• Reforzar el posicionamiento de la marca.

Generar estrategias de marketing que permitan incrementar el reconocimiento de la empresa en el mercado local, y posteriormente, su penetración a otras provincias de Ecuador, resaltando los beneficios nutricionales del producto y su procedencia agroindustrial.

• Verificar la calidad del producto.

Implementar sistemas de control de la calidad en todos los eslabones del proceso de producción, asegurando que la pasta de cacao impregnada de pulpa de guanábana sea capaz de cumplir con la normativa de inocuidad alimentaria y cubrir las exigencias de los consumidores.

• Impulsar la innovación.

Promover el desarrollo de productos nuevos a partir de cacao y frutas tropicales que permitan la diversificación de la oferta comercial de la propia empresa y fortalezcan su competitividad en el sector de los alimentos saludables.

• Fortalecer la relación con los productores.

Establecer alianzas sustentables con los agricultores del cantón El Carmen que garanticen el suministro de materias primas de alta calidad y que fomenten el desarrollo económico de las comunidades rurales.

• Incrementar la rentabilidad empresarial.

Optimizar el uso de recursos económicos, materiales y humanos mediante una planificación financiera que contribuyan al crecimiento sostenible de la empresa.

Principios institucionales

- Transparencia
- Respeto
- Responsabilidad social
- Calidad
- Sostenibilidad

Análisis FODA

Con el objetivo de evaluar la situación estratégica de la empresa, se llevó a cabo el siguiente análisis:



Elaboración de pasta de cacao con pulpa de guanábana para promover alimentación saludable.

Nutrición natural, sabor local

CARRERA DE AGRONEGOCIOS

CÓDIGO: 001

Página 14 de 21

Cuadros 3:

Análisis FODA

Fortalezas	Oportunidades
• Disponibilidad de cacao fino de aroma y guanábana durante gran parte del año. • Producto innovador con un alto valor nutricional. • Materias primas de excelente calidad. • Proximidad con los productores agrícolas. • Compromiso con la alimentación saludable. • Procesos de producción sostenibles. • Bajo nivel de competencia directa en el mercado local. • Oportunidad de diversificar la línea de productos.	• Crecimiento del mercado de alimentos saludables. • Aumento del interés de los consumidores por productos naturales. • Programas gubernamentales que apoyan el emprendimiento. • Participación en ferias agroindustriales. • Expansión hacia nuevos mercados nacionales. • Alianzas con supermercados y tiendas naturistas. • Desarrollo del comercio electrónico. • Incremento del turismo gastronómico.
Debilidades	Amenazas
• Una capacidad de producción restringida en la fase inicial. • Falta de reconocimiento de la marca. • Recursos financieros escasos. • Dependencia de la disponibilidad estacional de la guanábana. • Poca experiencia comercial en los primeros meses de operación.	• Aumento de la competencia. • Fluctuaciones en los precios de las materias primas. • Alteraciones en las preferencias del consumidor. • Eventos climáticos que impacten la producción agrícola. • Aumento de los costos de transporte. • Inflación. • Aparición de productos alternativos. • Modificaciones en la normativa sanitaria.

Fuente: la investigación 2026. Elaborado por: la autora

Cuadros 4:

Estrategias derivadas del análisis FODA a partir del análisis realizado, se proponen las siguientes estrategias

Estrategia FO (Fortalezas – Oportunidades)	Estrategia DO (Debilidades – Oportunidades)
Aprovechar la alta calidad del cacao y la guanábana producidos en el cantón El Carmen para desarrollar un producto innovador que responda a la creciente demanda de alimentos saludables, consolidando la presencia de la empresa en los mercados locales y nacionales.	Aumentar las acciones de marketing digital, la participación en ferias y las campañas promocionales para mejorar el reconocimiento de la marca y expandir la cartera de clientes.
Estrategia FA (Fortalezas – Amenazas)	Estrategia DA (Debilidades – Amenazas)
Mantener altos estándares de calidad e innovación que permitan diferenciar el producto de la competencia y fomentar una mayor fidelización entre los consumidores.	Implementar una planificación financiera adecuada y fortalecer las relaciones con los proveedores para reducir los riesgos asociados a las variaciones en los costos de producción y la disponibilidad de materias primas.

Fuente: la investigación 2026. Elaborado por: la autora



3.7 Procedimiento y desarrollo de los componentes de la propuesta.

La propuesta viene acompañada de una serie de actividades previstas que están organizadas y secuencialmente dispuestas para facilitar la producción y comercialización de pasta de cacao con pulpa de guanábana, conforme con criterios de calidad, inocuidad y sostenibilidad. Cada una de las fases ha sido proyectada para maximizar la utilización de los recursos existentes, garantiza un apto aprovechamiento de las materias primas y ofrecer una propuesta que satisfaga las expectativas del consumidor.

El proceso de implementación de la propuesta desarrollará desde la planificación pertinente al proyecto, hasta la venta del producto final, teniendo en cuenta cuestiones técnicas, administrativas, productivas y comerciales. También corresponde a este proceso de implementación un conjunto de estrategias para incrementar la capacidad operativa, para mejorar la calidad del producto y para dar a conocer el producto en el tejido de los mercados.

La ejecución correcta de estas actividades permitirá disminuir errores en el proceso productivo, mejorar los tiempos de trabajo, reducir las pérdidas de materia prima y maximizar la capacidad de producción de la empresa. También contribuirá a cumplir las Buenas Prácticas de Manufactura, normativas de inocuidad alimentaria y, por ende, a garantizar un producto seguro para el consumo humana.

Etapas 1. Planificación de la implementación

La propuesta de implementación comienza con la planificación de las actividades necesarias para el funcionamiento de la empresa. Se trata de la fase donde ordenan los recursos humanos, físicos, tecnológicos, y financieros, y en la que se establece el cronograma de trabajo, la descripción de funciones del personal e incluso la adquisición de equipos e insumos, proporcionados a largo de la implementación de la propuesta. Una buena planificación permitirá optimizar los recursos y lograr el cumplimiento de los objetivos de la empresa.

Etapas 2. Adquisición de materias primas

El primer paso consiste en adquirir las materias primas de la guanábana y el cacao, las cuales proceden de los productores del cantón El Carmen. A continuación, las materias primas son evaluadas a una verificación para corroborar su calidad, por lo que serán almacenadas bajo



condiciones ambientales correctas con la finalidad de conservar sus propiedades antes del inicio del proceso de producción.

Etapas 3. Preparación de la pasta de cacao con pulpa de guanábana

En esta fase se lleva a cabo la conversión de las materias primas en el producto final. Se realizan tareas como la selección, el lavado, el despulpado de la guanábana, el tostado y la molienda del cacao, así como el mezclado, la homogenización, el envasado y el etiquetado, todo ello siguiendo las Buenas Prácticas de Manufactura para asegurar la inocuidad y calidad del alimento.

4. Control de calidad

Es en este en el que se valida que las materias primas, el proceso de producción y producto este acorde a los estándares de calidad e inocuidad establecidos. En este período se aprecia la higiene, la textura, el gusto, la presentación, el sellado y el etiquetado y de este modo podemos asegurar un producto seguro para el consumidor.

Etapas 5. Comercialización

Una vez que se ha alcanzado el producto, se actúa para ponerlo en el mercado utilizando estrategias de promoción y distribución. En este sentido, se contempla la utilización de plataformas de redes sociales, de ferias, degustaciones y la colaboración con comercios para dar a conocer la pasta de cacao con pulpa de guanábana entre los consumidores.

Etapas 6. Seguimiento y evaluación

La última etapa es la evaluación de los resultados de la propuesta mediante el análisis de unos indicadores que tienen que ver con la producción, ventas, calidad y satisfacción del consumidor. Esta información servirá para establecer las mejoras que se puedan hacer y para consolidar la gestión de la empresa.

3.6.5 Estrategias de implementación

Las estrategias de implementación buscan fortalecer el funcionamiento de la Unidad Agroindustrial Cacao–Guanábana El Carmen a través de acciones dirigidas a mejorar la



Elaboración de pasta de cacao con pulpa de guanábana para promover alimentación saludable.

Nutrición natural, sabor local

CARRERA DE AGRONEGOCIOS

CÓDIGO: 001

Página 17 de 21

producción, la calidad, la comercialización y el posicionamiento del producto en el mercado. Para llevar a cabo estas acciones, se han definido cinco estrategias, cada una con actividades específicas, responsables, recursos, plazos de ejecución y un presupuesto estimado.

Estrategia 1. Capacitación del personal en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)

Objetivo: Formar al personal en Buenas Prácticas de Manufactura, manipulación higiénica de alimentos y seguridad ocupacional para asegurar la producción de productos inocuos y de alta calidad.

Actividades principales:

- ✓ Desarrollo del plan de capacitación.
- ✓ Capacitación en BPM.
- ✓ Capacitación en manipulación de alimentos.
- ✓ Evaluación de conocimientos.

Responsable: Gerente General.

Tiempo: Primer mes.

Presupuesto

Tabla 2:

Estrategia 1. Capacitación del personal en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).

Concepto	Valor
Capacitador	\$250,00
Material didáctico	\$60,00
Refrigerios	\$100,00
Certificados y carpetas	\$90,00
TOTAL:	\$500,00

Fuente: la investigación 2026. Elaborado por: la autora

Estrategia 2. Optimización del proceso productivo

Objetivo: Aumentar la capacidad de producción a través de la compra de equipos que mejoren el proceso de elaboración de la pasta de cacao con pulpa de guanábana.



Elaboración de pasta de cacao con pulpa de guanábana para promover alimentación saludable.

Nutrición natural, sabor local

CARRERA DE AGRONEGOCIOS

CÓDIGO: 001

Página 18 de 21

Actividades principales:

- ✓ Adquisición de maquinaria.
- ✓ Instalación de los equipos.
- ✓ Capacitación para su manejo.
- ✓ Mantenimiento preventivo.

Responsable: jefe de Producción.

Tiempo: Primer y segundo mes.

Presupuesto

Tabla 3:

Estrategia 2. Optimización del proceso productivo

Concepto	Valor
Molino	\$1.200,00
Despulpadora	\$900,00
Selladora	\$350,00
Balanza	\$180,00
Licuada industrial	\$450,00
Instalación	\$220,00
TOTAL:	\$3.300,00

Fuente: la investigación 2026. Elaborado por: la autora

Estrategia 3. Marketing y posicionamiento del producto

Objetivo: Establecer la pasta de cacao con pulpa de guanábana en el mercado a través de tácticas de promoción y publicidad.

Actividades principales:

- ✓ Diseño de la marca.
- ✓ Desarrollo de redes sociales.
- ✓ Publicidad en línea.
- ✓ Degustaciones.
- ✓ Asistencia a ferias.

Responsable: Encargado de Comercialización.

Tiempo: A partir del tercer mes.



Tabla 4:

Estrategia 3. Marketing y posicionamiento del producto

Concepto	Valor
Diseño de marca	\$250,00
Etiquetas	\$180,00
Publicidad	\$4000,00
Banners	\$160,00
Trípticos	\$180,00
Degustaciones	\$300,00
Ferias	\$500,00
TOTAL:	\$1.970,00

Fuente: la investigación 2026. Elaborado por: la autora

Estrategia 4. Alianzas estratégicas

Objetivo: Expandir la comercialización a través de acuerdos con supermercados, tiendas naturistas y otros comercios.

Actividades principales:

- ✓ Detección de socios comerciales.
- ✓ Visitas a los establecimientos.
- ✓ Formalización de convenios.
- ✓ Asistencia a eventos comerciales.

Responsable: Gerente Comercial.

Tiempo: Tres meses.

Presupuesto

Tabla 5:

Estrategia 4. Alianzas estratégicas

Concepto	Valor
Catálogos	\$250,00

Material promocional	\$300,00
Transporte	\$250,00
Degustaciones	\$400,00
Ferias	\$500,00
TOTAL:	\$1.700,00

Fuente: la investigación 2026. Elaborado por: la autora

Estrategia 5. Fomento de la alimentación saludable

Objetivo: Promover los beneficios nutricionales del cacao y la guanábana a través de campañas de educación alimentaria.

- Actividades principales:**
- ✓ Creación de material educativo.
 - ✓ Conferencias.
 - ✓ Campañas en redes sociales.
 - ✓ Asistencia a eventos.

Responsable: Encargado de Marketing.

Tiempo: A lo largo del primer año.

Presupuesto

Tabla 6:

Estrategia 5. Fomento de la alimentación saludable

Concepto	Valor
Material educativo	\$180,00
Trípticos	\$200,00
Charlas	\$480,00
Material audiovisual	\$250,00
Publicidad digital	\$300,00
TOTAL:	\$1.410,00

Fuente: la investigación 2026. Elaborado por: la autora



Presupuesto general para la implementación

Después de haber definido las cinco estrategias, se presenta el presupuesto general necesario para llevar a cabo la propuesta.

Presupuesto General

Tabla 7:

Presupuesto general para la implementación

Estrategia	Valor
Estrategia 1 “Capacitación del personal en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)”	\$500,00
Estrategia 2 “Optimización del proceso productivo”	\$3.300,00
Estrategia 3 “Marketing y posicionamiento del producto”	\$1.970,00
Estrategia 4 “Alianzas estratégicas”	\$1.700,00
Estrategia 5. “Fomento de la alimentación saludable”	\$1.410,00
TOTAL:	\$8.880,00

Fuente: la investigación 2026. Elaborado por: la autora

El presupuesto estimado para la implementación es de USD 8.880,00, una inversión que incluye la capacitación del personal, la compra de equipos, el fortalecimiento de los procesos productivos, el desarrollo de estrategias de marketing, la creación de alianzas comerciales y la realización de campañas de educación nutricional.

La mayor parte de la inversión en el proceso productivo, lo que significa la adquisición de la maquinaria y los equipos que permitan lograr una producción eficiente y de calidad. No obstante, se trata de una inversión a largo plazo, ya que le permitirá aumentar la capacidad productiva, la competitividad de la empresa y los estándares de calidad del producto ofrecido.

Además, la inversión en estrategias de comercialización y promoción le permitirá posicionar la pasta de cacao con pulpa de guanábana en el mercado de los alimentos saludables, lo que a su vez contribuirá a mejorar las ventas y la recuperación progresiva de la inversión inicial.

3.8 Cronograma de implementación

El cronograma de implementación es un recurso de planificación que organiza y supervisa el desarrollo de cada acción que se propone en el contenido del proyecto. Con este recurso, se establece el tiempo necesario para implementar las estrategias planteadas, lo que permite controlar las tareas y garantizar el logro de los objetivos propuestos.

La programación de actividades atenderá a un período de seis meses para llevar a cabo la propuesta dentro del mencionado período de tiempo, se confrontará acciones relacionadas con la capacitación del personal, la adquisición del equipamiento, afianzar el proceso productivo, las estrategias de comercialización y las campañas de promoción de la alimentación saludable.

El cronograma permitirá a la empresa coordinar de manera efectiva el uso de los recursos humanos, económicos y materiales, evitando retrasos en la ejecución de las actividades y promoviendo una adecuada organización administrativa.

/

3.8.1 Cronograma de actividades

Cuadros 5:

Cronograma de actividades

Actividades	Mes 1	Mes 2	Mes 3	Mes 4	Mes 5	Mes 6
Elaboración de la implementación	X					
Adecuación del área de producción	X	X				
Compra de maquinaria y equipos	X	X				
Compra de utensilios e insumos	X	X				
Selección de proveedores	X	X				
Capacitación del personal		X	X			
Compra de materias primas		X	X	X	X	X
Puesta en marcha del proceso producto			X	X		
Control de calidad			X	X	X	X
Diseño de etiquetas y empaques		X	X			
Creación de redes sociales		X	X			
Lanzamiento del producto				X		
Publicidad y promoción				X	X	X
Participación en ferias					X	X
Evaluación de resultados						X

Fuente: la investigación 2026. Elaborado por: la autora

Descripción del cronograma

En los primeros dos meses, se llevarán a cabo actividades de planificación, adecuación de la infraestructura, adquisición de maquinaria, compra de insumos y selección de proveedores. Durante el segundo y tercer mes, se procederá a capacitar al personal y se comenzará la adquisición de materias primas.

A partir del tercer mes, se iniciará la producción piloto y el control de calidad. Luego, en el cuarto mes, se llevará a cabo el lanzamiento del producto, acompañado de actividades de promoción y publicidad. Por último, durante los cinco y seis meses, se realizará la comercialización a través de las asistencias y realización de las ferias y evaluación de resultados, de esta misma forma se podrá evolucionar.

3.6 Conclusión de la propuesta

La implementación de la propuesta generará resultados favorables tanto para la empresa como para los productores agrícolas como consumidores del cantón El Carmen. Esto implica que la producción de pasta de cacao con pulpa de guanábana permitirá consolidar la agroindustria local a través de un producto que diversifique el producto y a la vez que ofrezca a la población un producto innovador y con alto valor nutricional y comercial. Entre los resultados más destacados se encontrará el aumento del valor agregado del cacao y la guanábana, lo que beneficiará la comercialización de materias primas elaboradas y cultivos de agricultores locales y la creación de las condiciones para el desarrollo económico de la zona.

Igualmente, se espera que la competitividad de la empresa mejore con la implementación de unos procesos productivos más eficientes, el cumplimiento de unos estándares de calidad e inocuidad alimentaria y la introducción de unas estrategias de comercialización que logran posicionar el producto en el mercado de los alimentos saludables. Considerando una dimensión económica, se espera un incremento progresivo en las ventas y una recuperación progresiva de la inversión inicial, lo que contribuirá a sostener la viabilidad financiera del emprendimiento y poder así ampliar la capacidad de producción a medio plazo.

Desde la dimensión social, la propuesta favorecerá la creación nuevas oportunidades laborales para los habitantes del cantón de El Carmen, reforzará la viabilidad con los pequeños productores agrícolas y consolidará hábitos de alimentación saludable entre la población a partir de campañas de educación en nutrición y salud, referente a la dimensión ambiental, la empresa se orientará hacia el uso responsable de los insumos agrícolas y la adopción de prácticas sostenibles en el proceso de producción, contribuyendo a disminuir el desperdicio de insumos y favoreciendo la conservación del medio ambiental.

Finalmente, se anticipa que la Unidad Agroindustrial de cacao y guanábana, El Carmen se convertirá en una empresa reconocida a partir del prestigio que adquieran sus productos y la innovación en el desarrollo

Conclusiones

La investigación detecta que la mezcla entre la pasta de cacao y la pulpa de guanábana constituye una alternativa innovadora y viable para poder proporcionar una alimentación saludable, permitiendo acceder a propiedades saludables como fibra, antioxidantes y cierta sustancia bioactiva que son importantes para poder prevenir enfermedades crónicas.

El análisis de los resultados de la encuesta confirma la aceptación del producto entre los consumidores, que valoran especialmente el hecho que se trata de un flujo natural y de proximidad, lo que respalda la argumentación de que se puede posicionar en el mercado.

Asimismo, se argumentó que dicha propuesta es capaz de fortalecer la cadena agroindustrial del cantón El Carmen, generando oportunidades económicas para los productores de la zona y promoviendo un desarrollo sostenible de la región.

Recomendaciones

Es recomendable desarrollar procesos formativos en la materia de Buenas Prácticas de Manufactura para garantizar la calidad y seguridad del producto, lo cual permitirá el cumplimiento de la normativa vigente tanto a nivel nacional como internacional.

Igualmente, es deber fundamental crear estrategias de marketing que puedan comunicar los beneficios nutricionales y el valor agregado de la mezcla de cacao y la guanábana, para dirigirse a consumidores interesados por la adquisición de alimentos saludables.

Por último, se sugiere conformar alianzas estratégicas entre productores, instituciones académicas y organismos públicos para promover la innovación agroindustrial, incrementando la distribución y garantizar la sostenibilidad del emprendimiento.

Bibliografía.

- World Vision Ecuador. (2025).
- Aguirre, A., & Carola, J. (2021). Diseño de un molino Industrial para la molienda y descascarado del cacao.
<https://doi.org/http://dspace.ups.edu.ec/handle/123456789/20081>
- Alimentos, A. N. (2026). Nutrición personalizada, sostenibilidad y conveniencia.
<https://doi.org/https://anfab.com/>
- Ana, V., & Gónzales, M. (2016). *Annona muricata*: Una revisión exhaustiva sobre sus usos medicinales tradicionales, fitoquímicos, actividades farmacológicas, mecanismos de acción y toxicidad.
<https://doi.org/https://www.mendeley.com/catalogue/c505de3a-88d3-369c-82a9-cbad1060012c/>
- Arias, F. G. (2012). El proyecto de la investigación .
https://doi.org/https://tauniversity.org/sites/default/files/libro_el_proyecto_de_investigacion_de_fidias_g_arias.pdf
- Balcázar, C. R., & Chagas, G. (2026). Avances en la manteca de cacao y grasas alternativas: composición y dinámica de cristalización en la producción de chocolate. <https://doi.org/https://link.springer.com/article/10.1007/s00217-026-05046-3>
- Baños, A. F. (2026). Análisis del sistema de producción de cacao (*Theobroma cacao* L.) en el cantón El Carmen, provincia de Manabí. *Núm. 1 (2026): (Publicación continua)*. <https://doi.org/https://prismaamazonico.com/index.php/revista-prisma/article/view/25>
- Bárbara Romano Andrioni, A. M. (2020).
<https://doi.org/https://www.clinicbarcelona.org/asistencia/vida-saludable/alimentacion-saludable>
- Beckett, S. T. (2008). Fabricación y uso de chocolate industrial.
<https://doi.org/https://onlinelibrary.wiley.com/doi/book/10.1002/9781444301588?msockid=30ab6b4f7fa46b5a05237e7f7e0b6a6a>
- Bhuminathan. (2024). *Descifrando el potencial anticancerígeno de Annona: Análisis comparativo del extracto crudo frente a la nanoformulación en células de cáncer oral SCC-25 mediante análisis de viabilidad celular, apoptosis, ciclo celular, ROS y MMP*. <https://doi.org/10.1007/s12663-024-02184-7>

- Cacao, el nuevo oro de la economía de Ecuador. (25 de Junio de 2025). *rfi*.
<https://www.rfi.fr/es/m%C3%A1s-noticias/20250625-cacao-el-nuevo-oro-de-la-econom%C3%ADa-de-ecuador>
- Carrizales, c. T., & Pérez, A. L. (2021). Comparación proximal en cacao (*Theobroma cacao*) y pataxte (*T. bicolor*) de tabasco y Chiapas, México. *Polibotanica*.
<https://doi.org/https://doi.org/10.18387/polibotanica.52.10>
- Castillo, I. L. (2026). Guanábana: propiedades nutricionales y usos tradicionales que la mantienen vigente.
<https://doi.org/https://www.infobae.com/mexico/2026/04/05/guanabana-propiedades-nutricionales-y-usos-tradicionales-que-la-mantienen-vigente/>
- Coalición Floresta. (2026). Guanábana.
<https://doi.org/https://coalicionfloresta.org/trees/annona-muricata>
- Colaborador editorial WebMD. (2014). Beneficios de la guanábana para la salud.
<https://doi.org/https://www.webmd.com/es/food-recipes/beneficios-saludables-guanabana>
- Cristina, M., & Rodríguez, I. (2011). Incidencia de la tecnología wafa (sistema completo) en las características sensoriales del chocolate. *21*.
<https://doi.org/https://revcital.iiia.edu.cu/revista/index.php/RCTA/es/article/view/613>
- Del Monte AG. (2024). Producción de cacao en Ecuador y su impacto económico.
<https://doi.org/https://delmonteag.com.ec/produccion-de-cacao-en-ecuador-y-su-impacto-economico/>
- Echavarría, J. D. (2010). El método analítico como método natural.
<https://doi.org/https://www.redalyc.org/pdf/181/18112179017.pdf>
- Espinoza-Freire, E. (2023). Las enseñanzas de las ciencias sociales mediante el método deductivo. <https://doi.org/> <https://orcid.org/0000-0002-0537-4760>
- FAO. (2025). Amazónicos de alto valor nutricional.
<https://doi.org/https://www.fao.org/bolivia/noticias/detail-events/en/c/1742780/>
- FAO, & IFAD. (2021). *Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura*. <https://doi.org/https://doi.org/10.4060/cb4474en>
- Fundación Española de la Nutrición, F. I. (2024). El cacao de la ciencia a la mesa. L. 60.
https://doi.org/https://www.fen.org.es/storage/app/media/2024/Monografia_cacao.pdf

- GORDILLO, J. C., & Órtiz, D. (2012). Actividad antioxidante en guanábana (*Annona muricata* L.):. *11*.
<https://doi.org/https://www.redalyc.org/pdf/856/85622734002.pdf>
- Hernán Speisky, J. F. (2021). Cardioprotección y Polifenoles del Cacao: “El Alimento de los Dioses”. <https://doi.org/https://portalantioxidantes.com/base-de-datos-de-actividad-antioxidante-orac-y-de-contenido-de-polifenoles-totales-pft-en-hortalizas-2/>
- Infobae. (01 de Julio de 2025). *Día Mundial del Cacao: cómo consumirlo para aprovechar sus beneficios en la salud, según la ciencia*.
<https://www.infobae.com/tendencias/2025/07/07/dia-mundial-del-cacao-como-consumirlo-para-aprovechar-sus-beneficios-en-la-salud-segun-la-ciencia/>
- Isabelle Cerqueira Sousa, A. M. (2022). Conocimiento de estudiantes de salud sobre alimentación saludable y factores asociados al entorno universitario.
<https://doi.org/https://www.scielo.org/article/rpmesp/2022.v39n4/425-433/>
- Jappi. (2022). *Beneficios del cacao y sus propiedades nutricionales*.
<https://doi.org/https://jappi.com.co/mundo-jappi/beneficios-del-cacao-para-ti/>
- Jaramillo, M. (2017). Determinación de componentes nutricionales presentes.
<https://doi.org/file:///C:/Users/HP/Desktop/Dialnet-DeterminacionDeComponentesNutricionalesPresentesEn-6550744.pdf>
- Jiménez, M. C. (2020). Aplicación de la cáscara del grano de cacao (*Theobroma cacao* L.) como fuente de flavonoides.
<https://doi.org/https://bdigital.zamorano.edu/server/api/core/bitstreams/a1c5bf9b-bd4c-4e23-99b9-3acdcec8fab9/content>
- Jiménez, V. M., & Gruschwitz, M. (2014). Identificación de compuestos fenólicos en la pulpa de guanábana (*Annona muricata*) mediante cromatografía líquida de alta resolución con detección por espectrometría de masas con matriz de diodos e ionización por electrospray. *ScienceDirect*, 65, 42-46.
<https://doi.org/https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0963996914003664#cited-by>
- Jiménez, V. M., & Gruschwitz, M. (2014). Identificación de compuestos fenólicos en la pulpa de guanábana (*Annona muricata*) mediante cromatografía líquida de alta resolución con detección por espectrometría de masas con matriz de diodos e ionización por electrospray. 65.

- <https://doi.org/https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0963996914003664>
- Katz, D. L. (2011). El cacao y el chocolate en la salud y la enfermedad humanas.
<https://doi.org/https://doi.org/10.1089/ars.2010.369>
- Keller, S. (2026). La Organización Internacional del Cacao.
<https://doi.org/https://worldmetrics.org/cacao-industry-statistics/>
- López Acha, A. (2026). Determinación del magnesio y análisis de compuestos polifenólicos en el grano. <https://doi.org/https://orcid.org/0009-0001-4005-6047>
- Ludovici, V., & Barthelmes, J. (2017). Cacao, presión arterial y función vascular. 4.
<https://doi.org/https://doi.org/10.3389/fnut.2017.00036>
- Macías, M., & Ardisana, R. (2025). El Cultivo de Guanábana.
<https://doi.org/https://repositorio.iniap.gob.ec/items/4f98be2f-362b-460f-8e32-07c635ca916d>
- Mayo Clinic. (s.f.). <https://www.mayoclinic.org/es/diseases-conditions>
- Mayo Clinic. (s.f.). <https://www.mayoclinic.org/es/healthy-lifestyle/nutrition-and-healthy-eating/in-depth/mediterranean-diet/art-20047801>
- Merchán, A., & Andrés, G. (2020). "El cacao en la Costa ecuatoriana: estudio de su dimensión cultural y económica". *"El cacao en la Costa ecuatoriana: estudio de su dimensión cultural y económica"*.
<https://doi.org/http://hdl.handle.net/10644/7494>
- Minifie, B. W. (2026). Chocolate, cacao y confitería: ciencia y tecnología.
<https://doi.org/https://link.springer.com/book/10.1007/978-94-011-7924-9>
- Ministerio de Agricultura, G. y. (2019). Cacao ecuatoriano es reconocido en los "Premios Internacionales del Cacao 2019".
https://doi.org/https://www.agricultura.gob.ec/cacao-ecuatoriano-es-reconocido-en-los-premios-internacionales-del-cacao-2019/?utm_source=chatgpt.com
- Ministerio de Agricultura, G. y. (2022). *El nuevo Ecuador*. El nuevo Ecuador:
<https://sipa.agricultura.gob.ec/index.php/cacao>
- Ministerio de la Agricultura y Ganadería . (2019). El nuevo Ecuador .
<https://doi.org/https://www.agricultura.gob.ec/>
- Ministerio de la Salud Pública . (2025). *El nuevo Ecuador* .
<https://www.salud.gob.ec/transparencia/>

- Ministerio de Salud Pública del Ecuador ; FAO. (2021). *Documento Técnico de las Guías Alimentarias Basadas en Alimentos (GABA) del Ecuador*.
<https://doi.org/10.4060/ca9928es>
- Muller, J., & Garcia, E. (2025). Factores que influyen en el comportamiento del consumidor de productos saludables: un modelo integrado de intención de compra. <https://doi.org/https://www.frontiersin.org/journals/public-health/articles/10.3389/fpubh.2025.1576427/full>
- Nutrición y Sistema Inmunológico: Alimentos que Fortalecen tus Defensas. (06 de Marzo de 2026). *Nutrición y Sistema Inmunológico: Alimentos que Fortalecen tus Defensas*. Medico Nechi: <https://mediconechi.com/nutricion-y-sistema-inmunologico-alimentos-que-fortalecen-tus-defensas/>
- Ohene, E. (2010). Fabricación industrial de chocolate: procesos y factores que influyen en la calidad.
<https://doi.org/https://doi.org/10.1002/9781444319880.ch3>Identificador de Objeto Digital (DOI)
- Olasunmbo, I. (2023). Características físicas, composición proximal, polifenoles y factores antinutricionales del chocolate producido a partir de una nueva variedad de cacao nigeriano.
https://doi.org/https://www.researchgate.net/publication/373044418_
 Características físicas, composición proximal, polifenoles y factores antinutricionales del chocolate producido a partir de una nueva variedad de cacao nigeriano.
- Organización Mundial de la Salud . (26 de Enero de 2026). *Organización Mundial de la Salud*. <https://www.who.int/es/news-room>.
- Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. (2026). *Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura*.
<https://www.fao.org/nutrition>.
- Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. (2026). *Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura*.
<https://www.fao.org/nutrition>.
- Organización Mundial de la Salud . (2026). <https://www.who.int/es/home>
- Organización Mundial de la Salud . (26 de Enero de 2026). *Organización Mundial de la Salud* . Organización Mundial de la Salud : <https://www.who.int/es/news-room/fact-sheets/detail/healthy-diet>

- Organización Mundial de la Salud. (26 de Enero de 2026). *Alimentación saludable*.
<https://www.who.int/es/news-room/fact-sheets/detail/healthy-diet>
- Organización Panamericana de la Salud. (2026). *Organización Panamericana de la Salud*. <https://www.paho.org/es>
- Ortiz; Quintana. (2021). Antioxidantes y polifenoles totales de chocolate negro con incorporación de cacao (*Theobroma cacao* L.) crudo. 23.
<https://doi.org/https://doi.org/10.18271/ria.2021.331>
- Palacios, Navarrete &. (2019).
- Palme Urzola, A. M. (2020). Metodos inductivo, deductivo y teoría de la pedagogía crítica. *Metodos inductivo, deductivo y teoría de la pedagogía crítica*.
<https://doi.org/http://portal.amelica.org/ameli/journal/650/6503406006/>
- Pedron, T., & López, M. (2015). Evaluación del riesgo para la salud humana y concentración de Al, Mn, Fe, Cu, Zn, Se, As, Cd, Pb, Hg, Rb y REE en el chocolate.
<https://doi.org/https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0278691525005381>
- Quispe, H., & Henry, O. (2024). Actividades farmacológicas y componentes fitoquímicos de *ANNONA MURICATA* L.
<https://doi.org/https://repositorio.ucsm.edu.pe/items/6f00faee-86c5-43b4-b098-ac6712333a01>
- Rodríguez, V., & Rubén, G. (2017). <https://doi.org/http://hdl.handle.net/10261/172590>
- Rozala, M., & Castilla, R. (2023). Explorando la composición nutricional y los compuestos bioactivos en diferentes cacaos en polvo. <https://doi.org/https://doi.org/10.3390/antiox12030716>
- Rural, Secretaría de Agricultura y Desarrollo. (02 de Septiembre de 2018). *Guanábana, un aliado para la salud y la belleza*.
<https://doi.org/https://www.gob.mx/agricultura/articulos/guanabana-un-aliado-para-la-salud-y-la-belleza>
- Russo, M., & Jirillo, E. (2017). Polifenoles del cacao y del chocolate negro: De la biología a las aplicaciones clínicas. 8.
<https://doi.org/https://doi.org/10.3389/fimmu.2017.00677>
- como fibra dietética y actividad prebiótica. 59(6).
<https://doi.org/https://doi.org/10.1111/ijfs.17116>

- Sampieri, H., & Mendoza. (2023). Metodología de La Investigación.
<https://doi.org/https://es.scribd.com/document/905292221/Metodologia-de-La-Investigacion-7ma-Ed-Hernandez-Sampieri-Bibliotecadelfriki-site-1>
- Sebastian Keller. (2026). *La Organización Internacional del Cacao*.
<https://worldmetrics.org/cacao-industry-statistics/>
- Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural. (29 de Diciembre de 2023). *Gobierno de México*. Gobierno de México: <https://www.gob.mx/agricultura/articulos/la-ruta-del-cacao-origen-y-cultivo-a-lo-largo-de-los-anos-354078>
- Suaza, V., & Gallego, S. (2026). Instrumentación analítica para la determinación cualitativa y cuantitativa de carotenoides y flavonoides en frutas tropicales. *156*.
<https://doi.org/https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0889157526003145>
- Tua Saúde. (2026). *Guanábana: propiedades, 10 beneficios y contraindicaciones*.
<https://www.tuasaude.com/es/guanabana/>
- USDA. (2018). *Departamento de Agricultura de los Estados Unidos*.
<https://fdc.nal.usda.gov/about-us>
- Zorofchian, S., & Nikzad, S. (2015). *Annona muricata* (Annonaceae): Revisión de sus usos tradicionales, acetogeninas aisladas y actividades biológicas.
<https://doi.org/10.3390/ijms160715625>

Anexos.



SHIRLEY GABRIELA MINAYA BARREIRO

ID : a4166ab732080b5f259cfc4e7d3d4c8feb12b061



Nombre del fichero : SHIRLEY GABRIELA MINAYA BARREIRO.txt
Tamaño del archivo original : 728,84 kB
Número de palabras : 15.053

Depositante : HENRRY PINARGOTE PINARGOTE
Fecha de depósito : 31 de julio de 2026
Tipo de carga : interface
fecha de fin de análisis : 31 de julio de 2026

Resumen (sección 1/2)

Localización de los textos sospechosos en el documento :



Incluido en el porcentaje de textos sospechosos :

Similitudes **<1%**

Pasajes con similitudes a fuentes encontradas en diferentes colecciones.



Detección de IA **3%**

Textos estilísticamente próximos a un texto generado por una IA.

Este índice es un indicador y no una prueba. Comprueba con el autor si domina los conocimientos mencionados en el documento.



Idiomas no reconocidos **1%**

Pasajes en los que parte del vocabulario utilizado no forma parte del diccionario de la lengua.

Puede tratarse de un intento del autor de modificar el texto para evitar ser detectado.



No incluido en el porcentaje de textos sospechosos :

Textos entre comillas **<1%**

Pasajes entre comillas, a menudo indicativos de una cita.

Fuentes de similitudes (sección 2/2)

 **Similitudes**

Pasajes con similitudes a fuentes encontradas en diferentes colecciones.

<1%



Fuente principal detectada

Nº	Descripciones	Similitudes	Ubicaciones
1	 Análisis y síntesis Enciclopedia Antigua enciclopedia.escolar.com/EnciclopediaAntigua/analisis-y-sintesis/ 	<1%	

