



Uleam

UNIVERSIDAD LAICA
ELOY ALFARO DE MANABÍ

**UNIVERSIDAD LAICA
ELOY ALFARO DE MANABÍ**

**FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS,
CONTABLES Y COMERCIO**

CARRERA DE COMERCIO EXTERIOR

TRABAJO DE TITULACIÓN

**PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE
LICENCIADO/A EN COMERCIO EXTERIOR**

TEMA:

**“EVOLUCIÓN DEL SECTOR EXPORTADOR DE HARINA DE PESCADO DEL
CANTÓN JARAMIJÓ.”**

ELABORADO POR:

CEVALLOS PALMA NICOLE KATHERINE

TUTOR/A:

PÁRRAGA MOGROVEJO MAYRA IVETH. MGS.

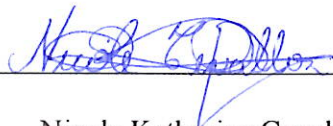
MANTA – ECUADOR

2024

Declaración de autoría


Yo, **Nicole Katherine Cevallos Palma**, declaro que este análisis de caso es original y que ha sido realizado respetando los derechos de autor vigentes, agregando citas y referencias conforme al modelo establecido. Todas las ideas, opiniones, criterios y contenidos expuestos son de exclusiva responsabilidad del autor.

Por medio de la presente declaración, cedo mi derecho de propiedad intelectual a la Universidad Laica “Eloy Alfaro” de Manabí, y autorizo realizar la publicación de este trabajo de investigación en el repositorio institucional, de conformidad con lo dispuesto en el art. 144 de la Ley Orgánica de Educación Superior y de acuerdo a lo establecido por la Ley de Propiedad Intelectual, por su Reglamento y por la normatividad institucional vigente.



Nicole Katherine Cevallos Palma

C.I. 1351391378

 Uleam <small>UNIVERSIDAD LAICA "ELOY ALFARO" DE MANABÍ</small>	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 Facultad de Ciencias Administrativas, Contables y Comercio de la Universidad Laica "Eloy Alfaro" de Manabí, CERTIFICO:

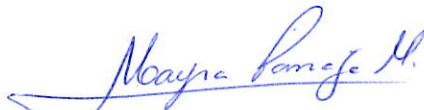
Haber dirigido, revisado y aprobado preliminarmente el Trabajo de Integración Curricular bajo la autoría de la estudiante **Cevallos Palma Nicole Katherine**, legalmente matriculada en la carrera de Comercio Exterior, periodo académico 2023-2024, cumpliendo el total de 320 horas, cuyo tema del proyecto o núcleo problémico es **"Evolución del sector exportador de harina de pescado del cantón Jaramijó"**.

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.

Lugar, 17 de julio de 2024.

Lo certifico,



Mgs. Párraga Mogrovejo Mayra Iveth

Docente Tutor(a)

Área: Comercio Exterior

Nota 1: Este documento debe ser realizado únicamente por el/la docente tutor/a y será rescatado sin enmendaduras y con firma física original.

Nota 2: Este es un formato que se llenará por cada estudiante (de forma individual) y será otorgado cuando el informe de similitud sea favorable y además las fases de la Unidad de Integración Curricular estén aprobadas.



HARINA DE PESCADO CEVALLOS NICOLE

3%
Textos sospechosos



2% Similitudes
0% similitudes entre comillas
0% entre las fuentes mencionadas
1% Idiomas no reconocidos

Nombre del documento: HARINA DE PESCADO CEVALLOS NICOLE.docx
ID del documento: 5fa0f0f202cc7eea6658311f189e7692320247c2
Tamaño del documento original: 24,54 kB

Depositante: Mayra Párraga Mogrovejo
Fecha de depósito: 17/7/2024
Tipo de carga: interface
fecha de fin de análisis: 17/7/2024

Número de palabras: 4061
Número de caracteres: 26.570

Ubicación de las similitudes en el documento:



Fuentes principales detectadas

Nº	Descripciones	Similitudes	Ubicaciones	Datos adicionales
1	repositorio.ecotec.edu.ec 4 fuentes similares	7%		Palabras idénticas: 7% (317 palabras)
2	revistaindustrias.com La producción de harina de pescado demanda seguridad ... 3 fuentes similares	4%		Palabras idénticas: 4% (196 palabras)
3	www.iffco.com Demandas cambiantes para el uso global de harina de pescado ... https://www.iffco.com/es/demandas-cambiantes-para-el-uso-global-de-harina-de-pescado	4%		Palabras idénticas: 4% (177 palabras)
4	www.inmobiliar.gob.ec Puerto Pesquero Jaramijó promueve el desarrollo socioec... https://www.inmobiliar.gob.ec/puerto-pesquero-jaramijó-promueve-el-desarrollo-socioeconomico-d...	3%		Palabras idénticas: 3% (129 palabras)
5	fundacionfedna.org Harina de pescado, 62/9/18 FEDNA 3 fuentes similares	2%		Palabras idénticas: 2% (101 palabras)

Fuentes con similitudes fortuitas

Nº	Descripciones	Similitudes	Ubicaciones	Datos adicionales
1	camaradepesqueria.ec Exportaciones Pesqueras (Enero – Mayo 2021) CNP - Ecu... https://camaradepesqueria.ec/exportaciones-pesqueras-enero-mayo-2021/	< 1%		Palabras idénticas: < 1% (12 palabras)
2	repositorio.uleam.edu.ec https://repositorio.uleam.edu.ec/bitstream/123456789/1510/1/ULEAM-COM-0037.pdf	< 1%		Palabras idénticas: < 1% (12 palabras)
3	repositorio.upn.edu.pe https://repositorio.upn.edu.pe/bitstream/handle/11537/22457/QUIROZ_AVILA,ROSEMARIE_SARITA_Y...	< 1%		Palabras idénticas: < 1% (10 palabras)

Dedicatoria

A Dios, por ser mi guía y fortaleza en cada paso de este camino. Su presencia en mi vida me ha brindado la sabiduría, el valor y la serenidad necesarios para superar cada desafío. Su amor infinito ha sido la luz que me ha iluminado incluso en los momentos más oscuros, recordándome siempre que todo es posible con fe y perseverancia.

A mis padres Wilton y Verónica, cuya dedicación y sacrificios constantes han sido el cimiento sobre el cual he construido mis logros. Gracias por su amor incondicional, su apoyo inquebrantable y su fe en mí. Ustedes me han enseñado el verdadero significado de la perseverancia y el esfuerzo, y su ejemplo ha sido mi mayor inspiración. Sin su guía y su sacrificio, este logro no habría sido posible.

A mis hermanos, por ser mis compañeros de vida y mis mejores amigos. Su compañía, sus palabras de aliento y su confianza en mí me han dado la fuerza para seguir adelante. Gracias por estar siempre a mi lado, por compartir mis alegrías y mis tristezas, por ser quienes me trasladaban a la universidad siempre que lo necesitaba y por ser un pilar de apoyo en todo momento. Su amor y su apoyo han sido fundamentales para mi crecimiento personal y profesional.

A mis sobrinos, Ailyn y Jonás, por llenar mi vida de alegría, por siempre estar pendientes, incluso de mis estudios. Su energía y su entusiasmo me han inspirado a seguir esforzándome y a nunca perder de vista la importancia de seguir aprendiendo. Su presencia en mi vida me motiva a ser un mejor ejemplo cada día.

A Ale, por su paciencia, cariño y apoyo constante, tu confianza en mí y tus palabras de aliento han sido una fuente de fortaleza en los momentos difíciles. Gracias por estar a mi lado en cada paso de este viaje, por creer en mí incluso cuando yo dudaba. Tu presencia ha hecho de este camino una experiencia más linda, divertida y significativa.

A todos ustedes dedico este trabajo que es tanto suyo como mío, pues sin ustedes, este sueño no habría sido posible. Sus enseñanzas, su apoyo y su amor han sido los pilares fundamentales que me han permitido alcanzar este logro. Dedico este trabajo a ustedes con todo mi corazón, como un pequeño reconocimiento a todo lo que han hecho por mí.

Nicole Katherine Cevallos Palma

Reconocimiento

Agradezco de corazón a Dios, quien ha sido mi guía constante y fuente de fortaleza durante todo este camino académico.

A mis padres, por su amor incondicional en todo momento, apoyo incansable y sacrificios que hicieron posible mi educación, les debo todo mi éxito, este logro va por y para ustedes.

A mis queridos hermanos José y Mariuxi, por su ánimo y comprensión en cada etapa de este proceso.

A Ale, por ser esa persona que siempre ha estado para ayudarme y darme aliento, siendo un alivio en los momentos difíciles y una alegría en los buenos.

A mis respetados docentes, por compartir su sabiduría y despertar en mí la pasión por el conocimiento.

A mi tutora de tesis Mayra Párraga, por su paciencia, orientación experta y dedicación incansable que han sido fundamentales para alcanzar este logro académico.

Cada uno de ustedes ha dejado una huella imborrable en mi vida y en este trabajo.

Gracias por creer en mí, por inspirarme y por ser parte fundamental de este camino hacia la culminación de mi esta etapa académica.

Nicole Katherine Cevallos Palma

Índice

Declaración de autoría	I
Certificación del Tutor	II
Dedicatoria.....	III
Reconocimiento (Agradecimiento).....	IV
Índice.....	V
Resumen.....	VI
Summary.....	VI
1. Introducción	1
2. Antecedentes	2
3. Definición del problema	2
3.1. Delimitación.....	3
3.2. Planteamiento.....	3
3.2.1 Preguntas.....	3
4. Preguntas de Reflexión	3
5. Justificación y propósito	4
6. Objetivos.....	5
6.1. Objetivo General.....	5
6.2. Objetivos Específicos.....	5
7. Idea a defender (hipótesis del trabajo).....	5
8. Unidades de análisis.....	5
9. Metodología	5
9.1. Método Descriptivo	5
9.2. Método Analítico	6
9.3. Herramientas Metodológicas	6
9.3.1 Investigación Bibliográfica.....	6

10.	Marco conceptual.....	7
10.1.	Harina de Pescado.....	7
10.2.	Evolución del Sector Exportador.....	7
10.3.	Desarrollo Económico	7
10.4.	Crecimiento de la Demanda Internacional.....	8
11.	Resultados Obtenidos.....	9
12.	Análisis de Resultados	10
13.	Lecciones y Recomendaciones	10
14.	Fuentes de información.....	12
15.	Anexos	14

Resumen

La harina de pescado se produce a partir de especies capturadas secundariamente en la pesca comercial y de residuos de la industria pesquera. Es un polvo obtenido por la molturación y desecación de pescados enteros y sus residuos, rico en proteínas y factores biológicos esenciales. El proceso de producción implica cocción, prensado o centrifugado para eliminar aceite, y desecación para reducir la humedad. La demanda de harina de pescado ha crecido, especialmente en China y la Unión Europea, ofreciendo a Ecuador oportunidades de exportación. La industria de la harina de pescado es crucial para la economía de Jaramijó, en la costa de Ecuador, impulsada por su acceso al Océano Pacífico. En los últimos años, las exportaciones ecuatorianas han aumentado, con destinos principales como Japón, Colombia y China. La globalización y acuerdos comerciales han facilitado este crecimiento, mientras la demanda internacional sigue en auge.

Palabras claves: Sector exportador, harina de pescado, evolución, Jaramijó

Summary

Fishmeal is produced from species caught secondarily in commercial fishing and from residues of the fishing industry. It is a powder obtained by milling and drying whole fish and their residues, rich in proteins and essential biological factors. The production process involves cooking, pressing or centrifuging to remove oil, and drying to reduce moisture. The demand for fishmeal has grown, especially in China and the European Union, offering export opportunities for Ecuador. The fishmeal industry is crucial to the economy of Jaramijó, on the coast of Ecuador, driven by its access to the Pacific Ocean. In recent years, Ecuadorian exports have increased, with main destinations being Japan, Colombia, and China. Globalization and trade agreements have facilitated this growth, while international demand continues to rise.

Keywords: Export sector, fishmeal, evolution, Jaramijó

1. Introducción

La harina de pescado es un co-producto de origen animal, actualmente la harina de pescado se elabora a partir de especies capturadas de manera secundaria en la pesca comercial y que no son de interés para el consumo humano o a partir de las fracciones procedentes de la industria extractiva y conservera. (Solà, 2020). La harina de pescado ocupa un lugar importante entre los concentrados en proteínas de origen animal, por las excelentes características nutritivas procedentes de su contenido proteico y la riqueza de factores biológicos como los aminoácidos esenciales, la vitamina B-12 y otros no identificados. (Castaño, 2018)

La harina de pescado es un polvo obtenido mediante la molturación y desecación de pescados enteros y sus residuos, y es un producto central en diversas industrias. El proceso de producción de la harina de pescado se lleva a cabo cociendo el pescado entero al vapor a 100°C antes de prensarlo o centrifugarse para eliminar el aceite y finalmente desecarlo bajo un horno de circulación de aire a vapor a 120-130°C para reducir el contenido de humedad al 10%. La demanda de la harina de pescado ha crecido constantemente en las últimas décadas, con un gran aumento en el mercado chino. De hecho, las importaciones de harina de pescado en China oscilaron entre 1466 y 1600 millones de toneladas a lo largo de 2016 y 2018. La creciente demanda de harina de pescado de China y la Unión Europea ofrece una oportunidad para que Ecuador aumente la producción y exportación de harina de pescado, ya que ambos se benefician de un acuerdo comercial con la UE.

El sector exportador de harina de pescado desempeña un papel crucial en la economía del cantón Jaramijó, ubicado en la costa de Ecuador. A lo largo de los años, la producción y exportación de harina de pescado ha experimentado una evolución significativa, convirtiéndose en una actividad clave para el desarrollo económico de la región.

En las últimas décadas, el sector exportador de harina de pescado en Manabí ha experimentado un crecimiento sostenido, debido a la ubicación geográfica de la provincia, con acceso directo al Océano Pacífico, proporciona una rica fuente de recursos pesqueros. Las aguas costeras de Manabí albergan una variedad de especies marinas, lo que permite el desarrollo de una industria pesquera sólida y diversa. En el 2021 las exportaciones de harina aumentaron 116% en valor y 88,87% en peso. (Anastacio, 2021)

2. Antecedentes

La elaboración de harina de pescado se remonta a principios del siglo XIX en el norte de Europa y América del Norte como método que utiliza residuos de proteínas existentes obtenido de la producción de aceite de arenque, que se desecha o puede utilizarse como fertilizante de suelos con excelentes resultados. Hacia principios del siglo XX, como resultado de investigación científica, se descubrió la valiosa calidad de la harina de pescado también para alimentación animal (Silva, 2023). La harina de pescado es una de las industrias de mayor trayectoria en el Ecuador, el inicio de sus actividades se remonta a los años 60, situándose en la actualidad en la segunda industria pesquera más importante luego de la manufactura de atún en conserva. (Cámara Nacional de Pesquería, 2020)

En el año 2005, Manacripex se convirtió en la pionera al establecerse como la primera empresa en fabricar harina de pescado en el cantón de Jaramijó. Con visión innovadora y un enfoque sostenible, esta compañía logró transformar los recursos pesqueros locales en un producto de alto valor agregado. Su iniciativa no sólo impulsó el desarrollo económico de la zona, sino que también contribuyó a la conservación de los recursos marinos, demostrando así su compromiso con el medio ambiente y la comunidad. A partir de entonces, la producción de harina de pescado en Jaramijó abrió nuevas oportunidades para la industria y posicionó a Manacripex como un referente en el sector. (GAD Jaramijó, 2020)

3. Definición del problema

El problema que se plantea en este análisis de caso es la evolución del sector exportador de harina de pescado del cantón Jaramijó, Ecuador, este sector ha experimentado un crecimiento significativo en los últimos años, pero también ha enfrentado desafíos, como la volatilidad de los precios internacionales, la competencia de otros países productores y los cambios en las políticas ambientales.

El objetivo de esta investigación es analizar la evolución de este sector e identificar los factores que han contribuido a su crecimiento, así como los desafíos que enfrenta, para ello, se aplicará un enfoque narrativo, basado en la revisión de literatura y análisis de datos.

Jaramijó es uno de los cantones en donde la pesca es la principal actividad económica, por ello se le ha denominado caleta de pescadores. Su sector exportador es una de las principales fuentes de ingresos económicos que sustentan la producción y exportación de harina de pescado. Además, este cantón cuenta con una infraestructura portuaria adecuada que facilita la

comercialización internacional, permitiendo a las empresas locales acceder a mercados globales con mayor eficiencia y competitividad.

La importancia de esta investigación radica en que ayuda a comprender la evolución de este importante sector productivo de la economía ecuatoriana. Los resultados de la investigación podrían servir de base para mejorar las estrategias de exportación y aumentar la competitividad del sector en el mercado internacional, proporcionando beneficios económicos significativos a las comunidades locales y promoviendo la conservación de los recursos marinos. Asimismo, la investigación ayuda a identificar oportunidades de innovación y desarrollo tecnológico que fortalezcan la industria, asegurando su resiliencia frente a desafíos globales y demandas del mercado.

3.1. Delimitación

Tema macro: Evolución del sector exportador de harina de pescado

Delimitación: Cantón Jaramijó- Manabí- Ecuador

Problemática: Crecimiento sostenible y rentable para el sector.

3.2. Planteamiento

3.2.1 Preguntas

- ¿Cuál ha sido la importancia del sector exportador de harina de pescado del cantón Jaramijó?
- ¿Cómo ha evolucionado el sector exportador de harina de pescado del cantón Jaramijó?
- ¿Cuál es la situación actual del sector exportador de harina de pescado del cantón Jaramijó?

4. Preguntas de Reflexión

- **¿Cuál ha sido la importancia del sector exportador de harina de pescado del cantón Jaramijó?**

La importancia del sector exportador de harina de pescado se manifiesta de manera significativa a través de diversos aspectos que impactan positivamente en la economía local y nacional. No solo contribuye de manera sustancial al desarrollo económico del cantón Jaramijó, sino que también genera oportunidades laborales para los locales. Este sector impulsa de forma

directa la actividad pesquera en la región, brindando un mercado para los pescadores locales y promoviendo la sustentabilidad en el aprovechamiento de los recursos marinos.

Además, la exportación de harina de pescado desde Jaramijó representa una fuente importante de divisas para Ecuador, fortaleciendo su posición en el mercado internacional y contribuyendo al equilibrio de la balanza comercial del país. Esta actividad se destaca por su enfoque en la sostenibilidad, garantizando la conservación de los recursos naturales a largo plazo y cumpliendo con estándares ambientales y de calidad exigidos a nivel internacional.

- **¿Cómo ha evolucionado el sector exportador de harina de pescado del cantón Jaramijó?**

La evolución de este sector en el cantón Jaramijó, ha sido muy notable y ha estado influenciada a lo largo del tiempo por varios factores que han contribuido al desarrollo y consolidación de esta industria en la región, tales como; el crecimiento de la demanda internacional, la mejora en la tecnología y procesamiento, adaptación a regulaciones y estándares internaciones y a un mayor enfoque en la sostenibilidad.

- **¿Cuál es la situación actual del sector exportador de harina de pescado del cantón Jaramijó?**

En la actualidad, el cantón Jaramijó alberga varias empresas dedicadas a la producción y exportación de harina de pescado, entre las cuales destacan TADEL S.A. y HARDEPEX CIA LTDA. Estas compañías son líderes en el sector, contribuyendo de manera significativa al crecimiento económico de la región y al posicionamiento de Ecuador en el mercado global de productos pesqueros. Su labor no solo fortalece la economía local, sino que también proyecta la imagen de Jaramijó como un importante centro de producción y exportación de harina de pescado a nivel nacional e internacional.

5. Justificación y propósito

El propósito de la evolución del sector exportador de harina de pescado del cantón Jaramijó es impulsar un crecimiento sostenible y rentable para la economía local. Mediante la implementación de estrategias innovadoras, se busca mejorar la calidad y la producción de la harina de pescado, fortaleciendo así la competitividad en los mercados internacionales. Además, se pretende fomentar la responsabilidad ambiental, implementando prácticas de pesca sostenible y promoviendo la conservación de los recursos marinos. Mediante alianzas estratégicas con empresas internacionales y la diversificación de los productos, se aspira a abrir

nuevos mercados y posicionar al cantón Jaramijó como un referente destacado en el sector exportador de harina de pescado.

6. Objetivos

6.1. Objetivo General

Analizar el sector exportador de harina de pescado del cantón Jaramijó

6.2. Objetivos Específicos

- Identificar la importancia del sector exportador de harina de pescado del cantón Jaramijó
- Explicar la evolución del sector exportador de harina de pescado del cantón Jaramijó
- Detallar la situación actual del sector exportador de harina de pescado del cantón Jaramijó

7. Idea a defender (hipótesis del trabajo)

La implementación de tecnologías avanzadas y materia prima de calidad, contribuirá a la evolución del sector exportador de harina de pescado en Jaramijó el mismo que se ha convertido en un referente internacional, generando empleo y mejorando la calidad de vida local.

8. Unidades de análisis

El objeto de estudio de la siguiente investigación es la evolución del sector exportador de harina de pescado, siendo la unidad de análisis las empresas exportadoras de este producto ubicadas en el Cantón Jaramijó de Manabí.

9. Metodología

9.1. Método Descriptivo

El tipo de investigación que tiene como objetivo describir algunas características fundamentales de conjuntos homogéneos de fenómenos, utilizando criterios sistemáticos que permiten establecer la estructura o el comportamiento de los fenómenos en estudio, proporcionando información sistemática y comparable con la de otras fuentes” (Guevara et al., 2020)

- El método descriptivo será empleado para describir la evolución del sector exportador de harina de pescado del cantón Jaramijó en base a datos relevantes sobre el tema sin realizar

interpretaciones o inferencias. Se detallarán datos históricos de exportaciones, valores, destinos de exportación y las principales empresas involucradas. Finalmente, se presentan conclusiones objetivas basadas en los datos analizados, permitiendo una comprensión clara y concisa de la evolución del sector exportador de harina de pescado en el cantón Jaramijó.

9.2. Método Analítico

El Método analítico es aquel método investigativo que consiste en la división de un todo, descomponiéndolo en sus partes o elementos para observar las causas, la naturaleza y los efectos. El análisis es la observación y examen de un hecho en particular. Es preciso conocer la naturaleza del fenómeno y objeto que se estudia para entender su esencia. Este método nos permite conocer más del objeto de estudio, con lo cual se puede: explicar, hacer analogías, comprender mejor su comportamiento y establecer nuevas teorías. (Ruiz, 2006)

- Se aplicará el método analítico en la investigación mediante la recopilación exhaustiva de datos cuantitativos y cualitativos relacionados con las exportaciones de harina de pescado, como estadísticas de producción, cifras de exportación, precios, y análisis económicos de costos y beneficios. Además, se utilizarían técnicas de análisis estadístico y económico para identificar tendencias, patrones y relaciones significativas entre variables como el precio del producto, la demanda internacional y las políticas gubernamentales. Este enfoque también involucraría la revisión crítica de literatura académica y documentos gubernamentales para contextualizar los hallazgos y contrastarlos con teorías y modelos existentes en economía y comercio internacional.

9.3. Herramientas Metodológicas

9.3.1 Investigación Bibliográfica

La investigación bibliográfica es una lectura de fondo. Se trata de la lectura y el pensamiento basados en la literatura que son fundamentales para el desarrollo y la elaboración de su pregunta e hipótesis de la investigación. (Arteaga, 2020)

- Para abordar la evolución del sector exportador de harina de pescado en el cantón Jaramijó, se podría emplear la investigación bibliográfica como una herramienta valiosa para recopilar y analizar datos históricos y tendencias relevantes. La investigación bibliográfica permitiría identificar hitos clave en el desarrollo del sector exportador de harina de pescado, así como las políticas y regulaciones que han influido en su evolución a lo largo del tiempo. Además, se podrían obtener datos sobre volúmenes de exportación, precios, mercados internacionales, tecnologías utilizadas y desafíos enfrentados por el sector.

10. Marco conceptual

10.1. Harina de Pescado

Es un producto obtenido por pulverización y desecación de pescados enteros, partes de pescados o de residuos de la industria conservera, de los cuales se pueden obtener parte del aceite. El proceso tradicional de fabricación se inicia con el picado o molido del pescado, seguido de su cocción a 100°C durante unos 20 minutos.

A continuación, el producto se prensa y centrifuga para extraer parte del aceite. En el proceso se adquiere una fracción soluble que se puede comercializar de manera independiente (solubles de pescado) o reincorporarse a la harina. El último paso es la desecación de la harina hasta un máximo de un 10% de humedad. En las etapas iniciales del proceso se añade un antioxidante para evitar el enranciamiento de la grasa y la posible combustión de la harina. (FEDNA, 2013)

10.2. Evolución del Sector Exportador

La evolución de las importaciones de harina de pescado en el 2016 en el mercado chino, se incrementaron en un 51.92%, mientras que, para el siguiente año, descendió a 1466 millones, y para el 2018 se volvió a incrementar hasta las 1600 millones toneladas. Esto refleja que se mantiene una alta demanda de ese producto, por encima de las 1000 millones toneladas, lo que deja abierta la oportunidad de que el Ecuador llegue con mayores niveles de producción de este producto, cuyas exportaciones no llegan a las 200 millones toneladas por año. La Unión Europea también representa un mercado atractivo para importar harina de pescado, puesto que importa un total de 250 millones de toneladas. De este modo las empresas ecuatorianas que busquen exportar a dicho mercado, se pueden beneficiar de la firma del Protocolo de Adhesión de Ecuador al Acuerdo Comercial Multipartes con la Unión Europea llevada a cabo el 11 de noviembre del 2016, con el que se establece que Ecuador y otros países que se benefician de este acuerdo no pagan aranceles al exportar sus productos a dicho mercado. China es el mayor importador mundial de harina de pescado, la cual se utiliza en alimentos balanceados para peces de cultivo y para el ganado. Gran parte importada llega a la región norte de China y luego es enviada hacia China continental, especialmente a las provincias de Tianjin, Shandong y Guangdong. (Yugcha, 2019)

10.3. Desarrollo Económico

El Puerto Pesquero de Jaramijó, una obra emblemática del Gobierno Nacional, beneficia a 2.500 pescadores del sector desde mediados del 2014. Esta emblemática edificación ubicada a

15 minutos de la capital de la provincia de Manabí fue construida con la finalidad de promover el desarrollo socioeconómico del sector pesquero, mediante la dotación de servicios para el embarque, desembarque y comercialización de productos del mar.

El puerto pesquero brinda las facilidades para que las embarcaciones tipo fibras accedan y desembarquen directamente en el muelle para descargar los productos del mar, allí también pueden abastecerse de combustible, hielo y demás insumos necesarios para la ejecución de la actividad pesquera. El Servicio de Gestión Inmobiliaria del Sector Público, busca trabajar para mejorar la competitividad y sostenibilidad de la pesca artesanal en la Costa del Ecuador, así como mejorar la calidad de vida de las poblaciones de la zona. (Secretaría Técnica de Gestión Inmobiliaria del Sector Público, 2016)

En el año 2019, la producción acuícola de camarón alcanzó las 633.8 mil toneladas, las cuales se estima pudieron ser alimentadas en alrededor del 70% por harina de pescado producida localmente con pescado entero y restos de pescado o subproductos. De esta forma Ecuador tiene la soberanía de sostener su producción acuícola, la cual generó en el 2019 USD 3 890 millones por exportaciones de camarón, rubro que representa el 29% de las exportaciones no petroleras del país. (Cámara Nacional de Pesquería, 2020)

10.4. Crecimiento de la Demanda Internacional

Gran parte del uso de la harina de pescado en los últimos sesenta años ha sido una historia de demandas cambiantes a lo largo del tiempo. A medida que surge una nueva industria con una demanda mayor y más imponente, esta se apodera de la participación del mercado anterior, y ese mercado anterior se ve obligado a pasar a otros ingredientes. La historia clásica aquí son los cambios en el uso de harina de pescado entre los sectores avícola, porcino y acuícola durante los últimos sesenta años.

La harina de pescado al ser uno de los ingredientes más nutritivos en las dietas acuícolas posee un alto valor comercial y un uso cada vez más selectivo para aumentar su aprovechamiento. En Ecuador, el aumento de la producción de camarón, tilapia y demás cultivos de cría se han sostenido en el abastecimiento local de harina de pescado, lo cual ha impulsado la inversión nacional y extranjera en la industria de alimento balanceado. (Cámara Nacional de Pesquería, 2020)

Así como hemos presenciado cambios entre los sectores avícola, porcino y acuícola durante los últimos sesenta años, existen demandas cambiantes a lo largo del tiempo. Hace veinte años, el cultivo de salmón se había convertido en uno de los usuarios más importantes de harina de

pescado, y el uso de harina de pescado por parte de ese sector se ha paralizado en torno a las 400,000 toneladas por año. En el año 2020 el mayor usuario de harina de pescado es el sector de cultivo de camarones, que consume más de un millón de toneladas de harina de pescado cada año. (Glencross, 2022)

11. Resultados Obtenidos

La importancia del sector exportador de harina de pescado en el cantón de Jaramijó radica en la contribución del desarrollo económico local y nacional, proporcionando empleo directo e indirecto a numerosos habitantes del cantón. También, contribuye de manera crucial a la balanza comercial del país al generar ingresos por exportaciones, fortaleciendo así la economía nacional. Desde el punto de vista ambiental, el sector puede tener implicaciones importantes en la gestión sostenible de los recursos pesqueros y la conservación marina, aspectos cruciales para la comunidad y el entorno ecológico de la región. Además, la industria de la harina de pescado puede influir en el desarrollo de infraestructuras y servicios relacionados, promoviendo el crecimiento y la modernización del cantón Jaramijó.

La evolución del sector exportador de harina de pescado en el cantón Jaramijó ha sido notable, reflejada principalmente en su capacidad para adaptarse y responder a las demandas cambiantes del mercado internacional. Inicialmente, el sector se estableció como parte integral de la economía local, aprovechando los recursos pesqueros abundantes de la región. A lo largo de los años, con el desarrollo de infraestructuras, se mejoraron las capacidades logísticas para la exportación de productos del mar, incluida la harina de pescado. Inicialmente, muchas empresas exportadoras se establecieron aprovechando la abundancia de recursos pesqueros en la región y la demanda creciente de harina de pescado en el mercado internacional, especialmente para su uso en la acuicultura y la producción de alimentos balanceados. A medida que el sector evolucionó, las empresas también se adaptaron a las fluctuaciones en la demanda global de harina de pescado. El aumento significativo en las importaciones chinas en 2016 y 2018 refleja una oportunidad para el crecimiento y expansión de estas empresas, que pudieron capitalizar estas tendencias mediante el aumento de producción y diversificación de sus mercados de exportación.

La situación actual del sector exportador de harina de pescado en el cantón Jaramijó refleja un panorama fuerte y estratégico en varios aspectos clave. En primer lugar, las empresas dedicadas a esta actividad continúan beneficiándose de infraestructuras modernizadas, que facilitan el procesamiento y la exportación de productos del mar, incluida la harina de pescado,

mejorando así la eficiencia logística y competitiva del sector. Ha mantenido su posición competitiva mediante la diversificación de sus mercados de exportación. China sigue siendo un destino crucial, con una demanda constante de harina de pescado para la industria acuícola y de alimentación animal.

12. Análisis de Resultados

El sector exportador de harina de pescado en Jaramijó no solo es una pieza clave para la economía local y nacional, sino que también representa una fuente vital de empleo para muchos habitantes. Esta industria dinamiza la economía del cantón y su influencia se extiende más allá, impactando positivamente en la balanza comercial del país con los ingresos generados por las exportaciones.

Sin embargo, es crucial reconocer que este éxito no ha sido fortuito. La capacidad del sector para evolucionar y adaptarse a las demandas del mercado internacional ha sido fundamental. Con el desarrollo de infraestructuras, como el Puerto Pesquero de Jaramijó, ha mejorado significativamente la logística, lo cual ha permitido que el procesamiento y la exportación de productos del mar, incluyendo la harina de pescado, se realicen de manera más eficiente y competitiva.

No obstante, aunque las empresas han sabido aprovechar oportunidades como el creciente mercado chino, consolidando así su posición en el mercado global, no debemos pasar por alto ciertos desafíos. La dependencia de mercados extranjeros y la necesidad constante de modernización y mejora tecnológica presentan retos que el sector debe seguir enfrentando con estrategia y visión de futuro.

Es esencial mantener un enfoque crítico sobre los desafíos que enfrenta y las medidas necesarias para asegurar su sostenibilidad y crecimiento continuos. La integración en acuerdos comerciales internacionales es un paso positivo, pero debe ir acompañada de políticas y prácticas que fomenten la innovación, la sostenibilidad ambiental y el bienestar de la comunidad local.

13. Lecciones y Recomendaciones

13.1 Lecciones

El análisis del sector exportador de harina de pescado del cantón Jaramijó revela un panorama complejo y dinámico que abarca múltiples dimensiones económicas, ambientales y

sociales. Este sector juega un papel crucial tanto a nivel local como global, siendo un componente vital de la economía y el sustento de muchas comunidades pesqueras.

Es evidente la importancia estratégica de la harina de pescado como producto de exportación para la economía del cantón Jaramijó. La evolución del sector muestra una capacidad de adaptación notable frente a las fluctuaciones del mercado internacional. A pesar de enfrentar desafíos como la competencia global y la volatilidad de los precios, las empresas pesqueras han demostrado una resiliencia notable al mejorar continuamente sus procesos de producción y logística.

Esta adaptabilidad es fundamental para mantener la competitividad y aprovechar las oportunidades de crecimiento que se presentan, especialmente en mercados como China y la Unión Europea, donde la demanda sigue en crecimiento. Las políticas de comercio exterior y los tratados comerciales también juegan un papel importante en la expansión de mercados y la diversificación de las exportaciones.

El sector enfrenta desafíos significativos relacionados con la sostenibilidad, la sobreexplotación de los recursos pesqueros y las preocupaciones ambientales son puntos críticos que deben abordarse con urgencia. Aunque se han implementado medidas para mejorar la sostenibilidad, como la regulación de la pesca y la conservación marina, aún queda mucho por hacer para garantizar que las prácticas pesqueras sean ambientalmente responsables y respetuosas con la biodiversidad marina.

El impacto del sector exportador de harina de pescado se extiende a las comunidades pesqueras locales, la construcción del Puerto Pesquero de Jaramijó ha sido un catalizador importante para el desarrollo socioeconómico del cantón, beneficiando directamente a pescadores y sus familias al proporcionar infraestructura adecuada para la comercialización de productos del mar y servicios necesarios para la actividad pesquera.

13.2 Recomendaciones

Se sugiere que se adopten enfoques integrados de manejo de ecosistemas y que se promueva la pesca responsable para minimizar el impacto ambiental, el monitoreo constante y la cooperación internacional son esenciales para mantener los recursos pesqueros saludables y asegurar su disponibilidad para el futuro.

Brindar capacitaciones, para el empoderamiento de los pescadores y el desarrollo de programas sociales, son cruciales para fortalecer la cohesión comunitaria y mejorar las condiciones de vida.

La participación de las comunidades en la toma de decisiones también es vital para garantizar que sus necesidades y preocupaciones sean abordadas adecuadamente

Es imperativo que el sector continúe innovando y adoptando prácticas que no solo mejoren la rentabilidad económica, sino que también promuevan la sostenibilidad ambiental y el bienestar social.

Además, la cooperación entre el sector público y privado es fundamental para desarrollar políticas y estrategias que apoyen la innovación y la sostenibilidad. La investigación y el desarrollo en técnicas de producción más sostenibles y menos invasivas pueden jugar un papel crucial en la reducción del impacto ambiental.

14. Fuentes de información

Anastacio, J. (28 de July de 2021). Exportaciones Pesqueras (Enero – Mayo 2021) | CNP - Ecuador. Recuperado el 21 de July de 2023, de Cámara Nacional de Pesquería: <https://camaradepesqueria.ec/exportaciones-pesqueras-enero-mayo-2021/>

Arellano, F. (28 de February de 2023). Qué es el método cualitativo: definición, características y ejemplos. Recuperado el 21 de July de 2023, de Significados: <https://www.significados.com/metodo-cualitativo/>

Arteaga, G. (26 de October de 2020). Investigación bibliográfica - Cómo llevar a cabo una. Recuperado el 21 de July de 2023, de TestSiteForMe: <https://www.testsiteforme.com/investigacion-bibliografica/>

Cámara Nacional de Pesquería. (22 de April de 2020). La producción de harina de pescado demanda seguridad jurídica y sostenibilidad | CNP - Ecuador. Recuperado el 21 de July de 2023, de Cámara Nacional de Pesquería: <https://camaradepesqueria.ec/la-produccion-de-harina-de-pescado-demanda-seguridad-juridica-y-sostenibilidad/>

Castaño, R. (15 de August de 2018). Harina de pescado. Recuperado el 21 de July de 2023, de Engormix: <https://www.engormix.com/porcicultura/articulos/harina-pescado-t42644.htm>

FEDNA. (2013). Fundación Española para el Desarrollo de la Nutrición Animal. Obtenido de https://fundacionfedna.org/ingredientes_para_piensos/harina-de-pescado-70913

GAD Jaramijó. (2020). Manacripex.

Glencross, B. (2022). Demandas cambiantes para el uso global de harina de pescado. Obtenido de FishFirst: <https://www.iffco.com/es/demandas-cambiantes-para-el-uso-global-de-harina-de-pescado>

Guevara, G., Verdesoto, A., & Castro, N. (10 de 04 de 2020). Metodologías de investigación educativa (descriptivas, experimentales, participativas, y de investigación-acción). RECIMUNDO. Obtenido de <https://www.recimundo.com/index.php/es/article/download/860/1560?inline=1>

Martínez, M. (2013). Redalyc.La entrevista, recurso flexible y dinámico. Obtenido de Redalyc: <https://www.redalyc.org/pdf/3497/349733228009.pdf>

Ruiz, R. (2006). HISTORIA Y EVOLUCIÓN DEL PENSAMIENTO CIENTÍFICO. Obtenido de <https://www.eumed.net/libros-gratis/2007a/257/7.1.htm>

Secretaría Técnica de Gestión Inmobiliaria del Sector Público. (2016). Puerto Pesquero Jaramijó promueve el desarrollo socioeconómico de Manabí. Obtenido de <https://www.inmobiliar.gob.ec/puerto-pesquero-jaramijo-promueve-el-desarrollo-socioeconomico-de-manabi/>

Silva, D. (2023). Fecha: Firma:. Recuperado el 21 de July de 2023, de AquaDocs: https://aquadocs.org/bitstream/handle/1834/4068/SilvaOrtiz_2003.pdf?sequence=1

Solà, D. (1 de October de 2020). Harina de pescado - Artículos - 3tres3 LATAM, la página del Cerdo. Recuperado el 21 de July de 2023, de 3TRES3: https://www.3tres3.com/latam/articulos/harina-de-pescado_12448/

Yugcha, Y. (2019). ANÁLISIS ECONÓMICO DEL MERCADO DE LA HARINA DE PESCADO. Obtenido de ECOTEC: <https://repositorio.ecotec.edu.ec/bitstream/123456789/120/1/YUGCHA%20%20YURIANA.Pdf>

15.Anexos

Ilustración 1. Producción de Harina de Pescado en Ecuador (1964-2023)

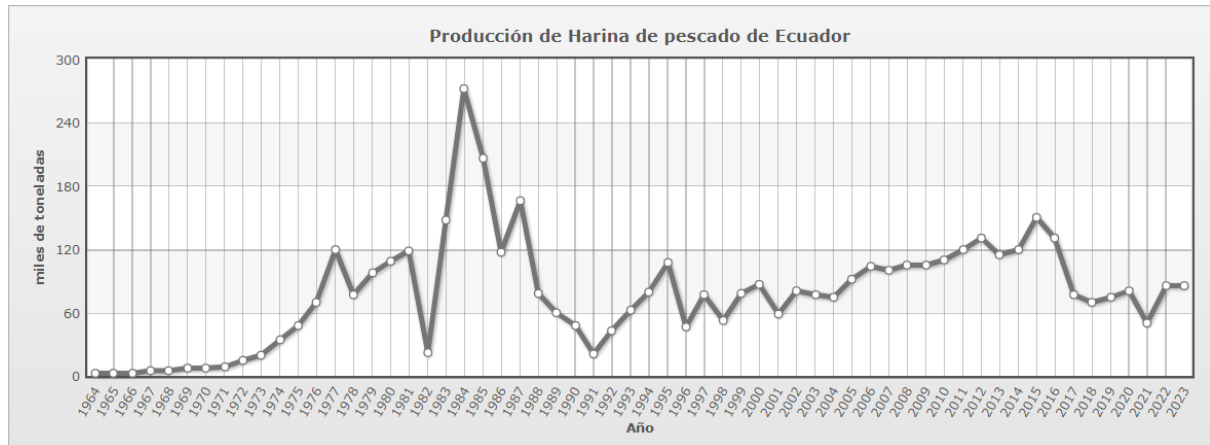


Ilustración 2. Exportaciones de Harina de Pescado en Ecuador

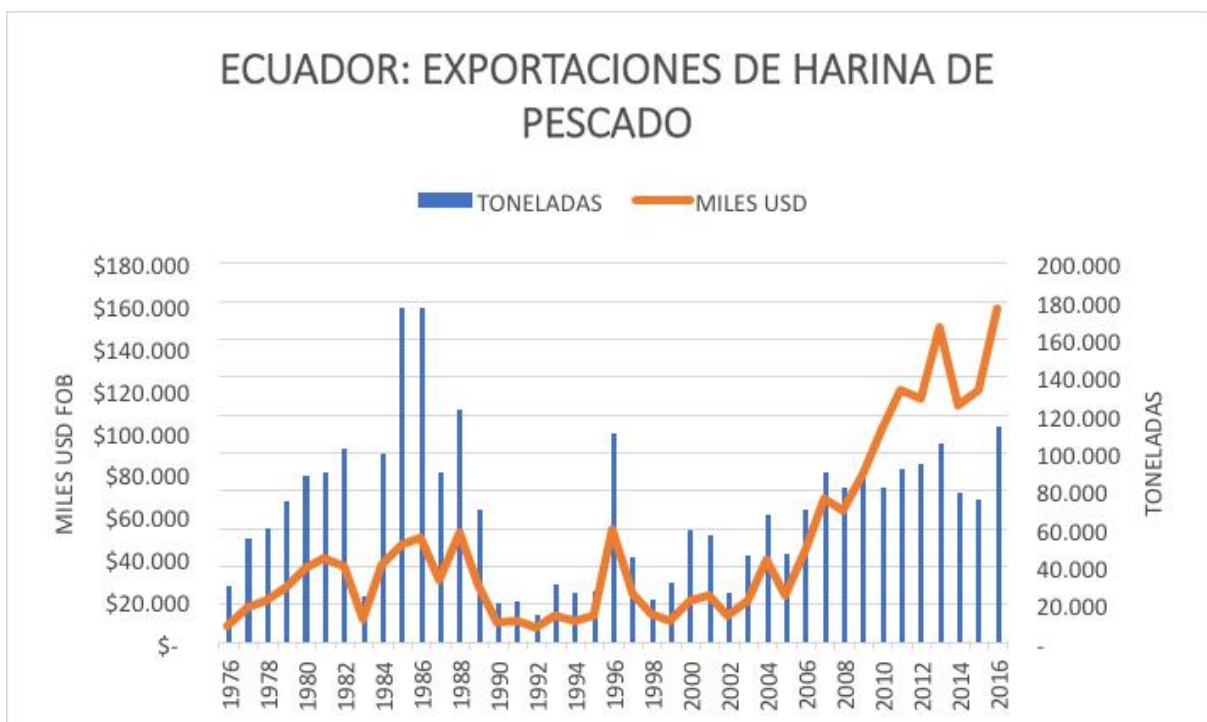


Ilustración 3. Principales empresas exportadoras de Harina de Pescado

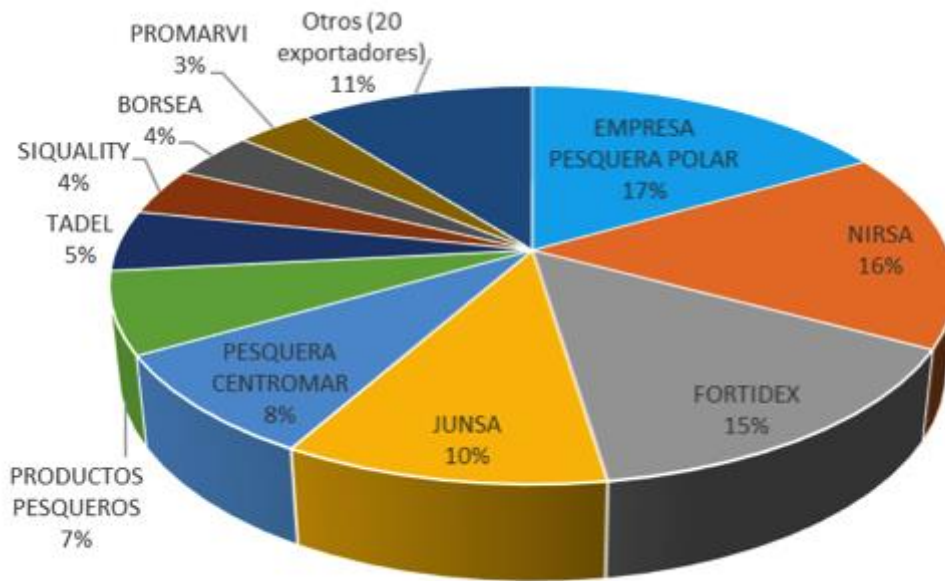


Ilustración 4. Actividad Económica de la elaboración de Harina de Pescado

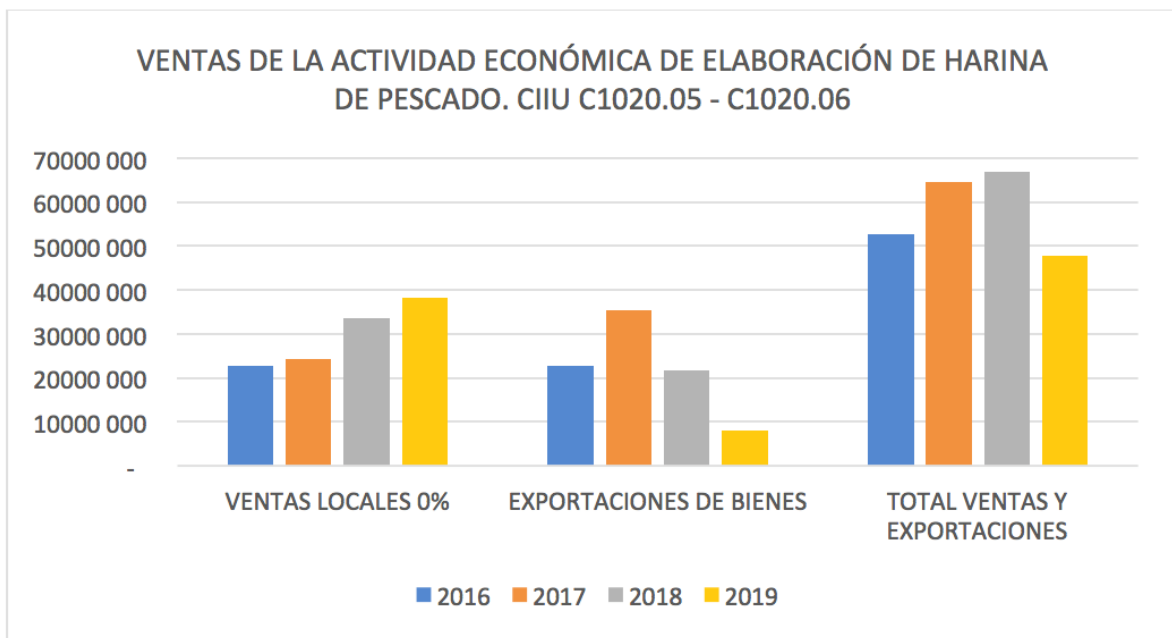


Ilustración 5. Uso de harina de pescado de 1960 a 2020

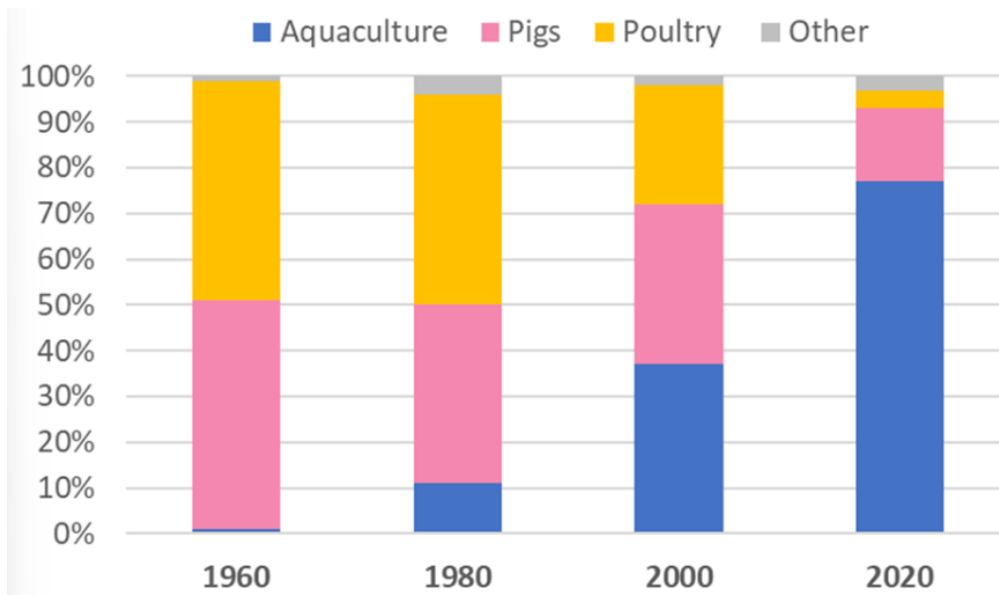


Ilustración 6. Producción mundial de alimentos balanceados acuícolas y uso de harina de pescado por parte de la acuicultura de 2000 a 2020.

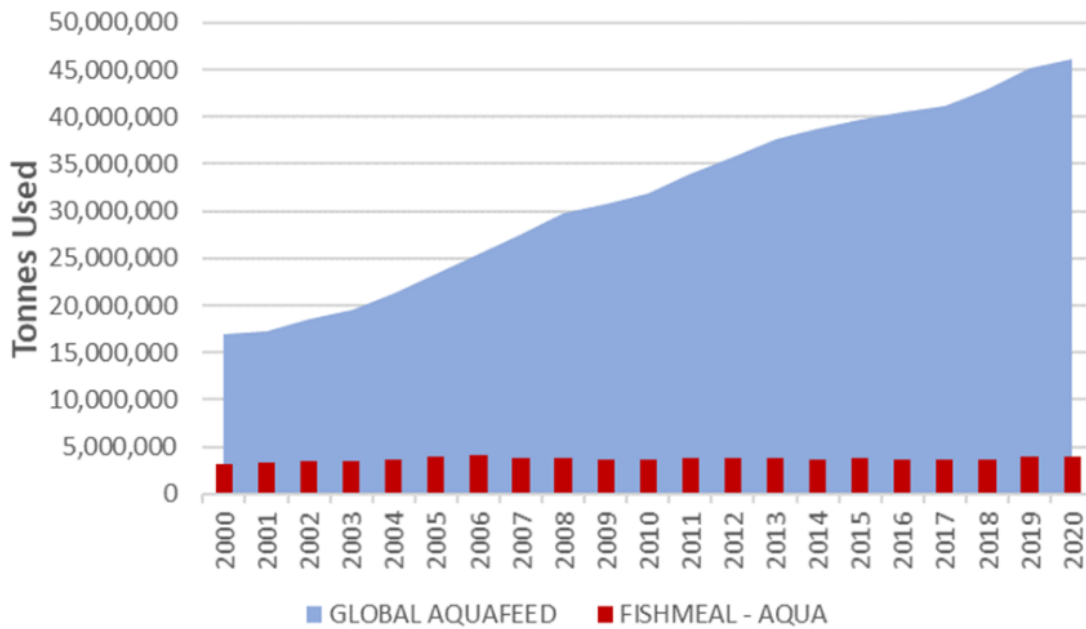


Ilustración 7. Consumo mundial de harina de pescado por sector acuícola en 2020.

