



UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR
Facultad de Ciencias Administrativas y Económicas

**PROYECTO DE GRADO PARA LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO
DE MAGÍSTER EN ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS - MBA**

**PROPUESTA PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE
CENTROS DE ACOPIO DE MAÍZ DESTINADOS A LA
PRODUCCIÓN DE HARINA PARA CONSUMO HUMANO**

AUTORES:

**LUIS RODRIGO ERAZO FIALLO
HERALDO ENRIQUE ORREGO COULOMB**

DIRECTOR:

ELMAN LOPEZ FIALLOS

2016
Quito, Ecuador

RESUMEN

El actual Gobierno viene trabajando por la transformación del patrón de especialización de la economía ecuatoriana y así llevar a una inserción estratégica y soberana en un mundo globalizado a través de la transformación de la Matriz Productiva que permita alcanzar el Buen Vivir en el Ecuador. Este objetivo demanda ingeniosas estrategias y maneras de generación, distribución y redistribución de la riqueza, con lo que consecuentemente se reduciría la vulnerabilidad de la economía ecuatoriana al mejorar la balanza de pagos con la sustitución de ciertas importaciones. Adicionalmente se impulsaría la soberanía alimentaria y la reducción de la pobreza principalmente en el área rural.

El fortalecimiento del Programa de Alimentación Escolar llevado a cabo por el Ministerio de Educación del Ecuador responde a una política de estado que contribuirá a un sostenido mejoramiento de la nutrición de los estudiantes del país en instituciones públicas, fisco-misionales y municipales tanto de educación inicial como de la educación general básica. Este proyecto propone en lo fundamental la incorporación de 60 gramos de harina de maíz pre-cocida en la ración diaria de las diversas dietas escolares, en reemplazo de otros componentes importados.

Se han revisado las oportunidades y amenazas imperantes, tales como la existente baja productividad en el campo así como la falta de una adecuada infraestructura para la recepción, limpieza, secado, almacenamiento y despacho de esta gramínea destinada a consumo humano. La falta de asociación de los pequeños productores y la inexistencia de un programa integral e inclusivo dentro de la cadena de valor, llevaría a considerar que es urgente la implementación de la infraestructura y tecnología necesarias para estimular la producción de maíz de alta calidad destinado a la producción de harina pre-cocida para consumo humano. Adicionalmente es necesario llevar a cabo planes de promoción que arrancarían inicialmente con los estudiantes y posteriormente con el resto de la población. Planes que permitan un cambio progresivo de las actuales costumbres alimenticias de consumir alimentos con alto contenido de carbohidratos y cuyo origen son granos importados.

El objetivo específico de esta investigación se enfoca en viabilizar una propuesta de desarrollo de la infraestructura necesaria para Centros de Acopio (CAps), donde el manejo técnico, eficiente y salubre de éstos, permitirían una operación económicamente viable.

Después de los procesos de recepción, limpieza, secado y almacenaje, el grano sería despachado a molinos especializados y fabricantes de harina de maíz pre-cocida apta para el consumo humano.

Con los datos recolectados y la información generada, se ha calculado el monto de la inversión inicial y necesaria para la puesta en marcha de dos CAps, que sería la infraestructura necesaria y suficiente para cubrir la demanda que generaría la implementación del plan de reemplazo de productos hechos con harina de trigo por otros en base a maíz, en la actual dieta escolar.

ABSTRACT

The current Government has been working for the transformation of the pattern of specialization of the Ecuadorian Economy and delivery a strategic and sovereign insertion in a globalized world through a practical transformation of the Productive Matrix that allows achieving Good Living in Ecuador. This objective requires clever strategies and ways of generation, distribution and redistribution of wealth. Consequently the vulnerability of the Ecuadorian Economy would be reduced by improving of the balance of payments with an import substitution. Food Sovereignty will carry to a reduction primarily in rural poverty.

Strengthening the School Feeding Program conducted by the Ministerio de Educación del Ecuador responds to a state policy that will contribute to sustained improvement of nutrition of students in public institutions of the country, fisco-misionals and municipals both early education as general basic education. This project essentially proposes incorporating 60 grams of pre-cooked corn flour on the meal daily ration in various school diets replacing other components from cereals imported.

We reviewed the prevailing opportunities and threats, such as the existing low productivity in the field and the lack of adequate infrastructure for the reception, cleaning, drying, storage and delivery of this grain intended for human consumption. The lack of association of small producers and the absence of a comprehensive and inclusive program within the value chain leads us to consider the urgency of implementing the infrastructure and technology needed to stimulate the production of high quality corn intended for production of pre-cooked flour for human consumption. Additionally it is necessary to carry out promotion plans initially rip off with students and later with the rest of the population. Plans that allow a progressive change of current eating habits of eating foods high in carbohydrates and whose origin are imported grains.

The specific objective of this research will focus on a proposal for viable development of the necessary infrastructure for collection centers (CAPs). CAPs allow a sound and efficient management with a technically executed operation will be economically viable. Reception, cleaning, drying, storage and dispatch of grain that

would later delivered in specialized mills and manufacturers of maize meal fit for human consumption pre-cooked.

With the collected data and information generated, it has calculated the amount of the initial investment required for start-up of two (2) CAPs. Infrastructure necessary and sufficient to meet the demand that implementing the plan would generate replacement cornmeal in the current school diet.