



UNIVERSIDAD ESTATAL DE MILAGRO
UNIDAD ACADÉMICA DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y COMERCIALES

PROYECTO DE GRADO PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE
INGENIERO EN CONTADURÍA PÚBLICA Y AUDITORÍA - CPA

TITULO DEL PROYECTO

Comercialización y distribución de pastillas de café, en la ciudad
de San Fernando de Babahoyo Provincia de Los Ríos, año 2012.

Autores:

Alarcón Carranza Carlos Nilo

Bermeo Viteri Adela Leonor

Tutor. Msc. Jorge Andrade Domínguez

Guayaquil, Septiembre del 2012

Ecuador



CERTIFICADO DE ACEPTACIÓN DEL TUTOR

En mi calidad de Tutor del Proyecto de Investigación, nombrado por el Consejo Directivo de la Universidad Estatal de Milagro.

CERTIFICO:

Que he analizado el Proyecto de Grado con el Tema **“Comercialización y distribución de pastillas de café, en la ciudad de San Fernando de Babahoyo Provincia de Los Ríos, año 2012.”**, presentado como requisito previo a la aprobación y desarrollo de la investigación para optar por el título de: **INGENIERO EN CONTADURÍA PÚBLICA Y AUDITORÍA-CPA.**

La sonrisa es una curva que lo endereza todo El problema de investigación se refiere a: **¿ Como Comercializar y distribuir, pastillas de café, en la ciudad de San Fernando de Babahoyo Provincia de Los Ríos, año 2012.”?**

El mismo que acepto tutoriar durante la etapa del desarrollo del trabajo hasta su presentación, evaluación y sustentación.

Milagro, Septiembre del año 2012

Presentado por los señores:

Alarcón Carranza Carlos Nilo 0911642544

Bermeo Viteri Adela Leonor 1203298805

TUTOR: Msc. Jorge Andrade Domínguez



DECLARACIÓN DE AUTORÍA DE LA INVESTIGACIÓN

Ante las autoridades del Consejo Directivo de la Unidad Académica de Ciencias Administrativas y Comerciales de la Universidad Estatal de Milagro, declaro que el contenido del proyecto cuyo título es **“Comercialización y distribución de pastillas de café, en la Ciudad de San Fernando de Babahoyo Provincia de Los Ríos, año 2012.”**, presentado como requisito de graduación para obtener el título de Ingeniero en Contaduría Pública y Auditoría CPA es original, de nuestra autoría y total responsabilidad.

Hemos tomado referencia de libros de expertos en café y sus derivados, también se ha incluido citas de los libros consultados para sustentar bibliográfica y legalmente el tema propuesto, así como también se ha tomado como referencia a algunas páginas de internet, charts y documentos de Word, varios diccionarios de la lengua española, financieros y varios software .

Este proyecto, se lo ha elaborado con la finalidad de aplicarlo en la población de La Ciudad de San Fernando de Babahoyo Provincia de Los Ríos, se enfoca principalmente a la Población económicamente Activa (PEA), 22 a 65 años.

Milagro, Septiembre del año 2012

AUTORES

Alarcón Carranza Carlos Nilo
C.C. 09011642544

Bermeo Viteri Adela Leonor
C.C. 1203298805



CERTIFICACIÓN DE LA DEFENSA

EL TRIBUNAL CALIFICADOR previo a la obtención del título de Ingeniero en Contabilidad y Auditoría-CPA. Otorga al presente proyecto de investigación las siguientes calificaciones:

MEMORIA CIENTÍFICA	{ }
DEFENSA ORAL	{ }
TOTAL	{ }
EQUIVALENTE	{ }

PRESIDENTE DEL TRIBUNAL

PROFESOR DELEGADO

PROFESOR SECRETARIO

DEDICATORIA

A Dios todo poderoso, que con su gracia me ha indicado el camino a seguir, me fortalece cada día de mi vida, a mis hijos y esposa, ya que con su comprensión y amor me han apoyado incondicional, a mis padres porque me han dado el apoyo moral en los momentos que más lo he necesitado.

Carlos Nilo Alarcón Carranza

Primero a Dios todo poderoso que me ha guiado con su gracia por todos los pasos de mi vida, a mis hijos y esposa, por su comprensión y apoyo incondicional, ya que ellos son mi pilar fundamental.

Adela Leonor Bermeo Viteri

AGRADECIMIENTO

En primer lugar queremos agradecer a Dios por permitirnos alcanzar una de las metas propuestas. A las autoridades y personal docente de la Universidad Estatal de Milagro, institución que permitió hacer realidad nuestros sueños, de obtener un título de tercer nivel, a nuestros maestros, quienes con su esfuerzo, especial dedicación y sacrificio, supieron guiarnos por el camino de la ciencia.

A nuestro Tutor de tesis, Econ. Jorge Andrade Domínguez. Quien nos apoyó y orientó con sus valiosos conocimientos durante el desarrollo de la investigación.

A todas aquellas personas quienes nos apoyaron y contribuyeron de una u otra forma a alcanzar nuestro objetivo; a nuestros padres, hermanos, amigos y compañeros que estuvieron siempre con nosotros, permitiéndonos culminar la presente investigación.

Carlos Nilo Alarcón Carranza

Adela Leonor Bermeo Viteri



CESIÓN DE DERECHOS DE AUTOR

Señor Ing.

Msc. Jaime Orozco Hernández

RECTOR DE LA UNIVERSIDAD ESTATAL DE MILAGRO

Presente.

Mediante el presente documento, libre y voluntariamente procedemos a hacer entrega de la cesión de derecho de autor del trabajo realizado como requisito previo para la obtención del Título de Tercer Nivel, cuyo tema fue: “Comercialización y distribución de pastillas de café, en la Ciudad de San Fernando de Babahoyo Provincia de Los Ríos, año 2012.”

Milagro, Septiembre del año 2012

Alarcón Carranza Carlos Nilo

C.C. 0911642544

Bermeo Viteri Adela Leonor

C.C. 1203298805



ÍNDICE GENERAL

Contenidos

Páginas

PAGINAS PRELIMINARES

Portada.....	i
Certificado de aceptación del tutor.....	ii
Declaración de autoría.....	iii
Certificación de la defensa	iv
Dedicatoria.....	v
Agradecimiento	vi
Cesión de derechos de autor.....	vii
Índice General.....	viii
Índice de cuadros.....	.xii
Índice de figuras	xiii
Resumen.....	xiv
Abstract	xv
Introducción.....	1

CAPÍTULO I

EL PROBLEMA

1.1 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA	3
1.1.1 Problematicación.....	3
1.1.2 Delimitación del problema.....	5
1.1.3 Formulación del problema.....	.5
1.1.4 Sistematización del problema.....	6
1.1.5 Determinación del tema.....	7



1.2 OBJETIVOS

1.2.1 Objetivo General de la Investigación.....	7
1.2.2 Objetivos Específicos de Investigación.....	7
1.3 JUSTIFICACIÓN.....	7

CAPÍTULO II

MARCO REFERENCIAL

2.1 MARCO TEÓRICO

2.1.1 Antecedentes Históricos.....	9
2.1.2 Antecedentes Referenciales.....	14
2.1.3 Fundamentación.....	.19

2.2 MARCO CONCEPTUAL.....42

2.3 HIPÓTESIS Y VARIABLES

2.3.1 Hipótesis General.....	46
2.3.2 Hipótesis Específicas.....	46
2.3.3 Declaración de Variables.....	46
2.3.4 Operacionalización de las Variables.....	47

CAPÍTULO III

MARCO METODOLÓGICO

3.1 TIPO Y DISEÑO DE INVESTIGACIÓN Y SU PERSPECTIVA

GENERAL.....	48
3.2 LA POBLACIÓN Y LA MUESTRA	50
3.2.1 Características de la población.....	50
3.2.2 Delimitación de la población.....	51



3.2.3	Tipo de muestra.....	52
3.2.4	Tamaño de la muestra.....	52
3.2.5	Proceso de selección.....	52
3.3	LOS MÉTODOS Y LAS TÉCNICAS	
3.3.1	Métodos Históricos Lógico	53
3.3.2	Métodos empíricos.....	54
3.3.3	Técnicas e instrumentos.....	54
3.4	EL TRATAMIENTO ESTADÍSTICO DE LA INFORMACIÓN.....	56
CAPÍTULO IV		
ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS		
4.1	ANÁLISIS DE LA SITUACIÓN ACTUAL.....	58
4.2	ANÁLISIS COMPARATIVO, EVOLUCIÓN, TENDENCIA	
	Y PERSPECTIVAS.....	68
4.3	RESULTADOS.....	68
4.4	VERIFICACIÓN DE HIPÓTESIS.....	69
CAPÍTULO V		
	PROPUESTA.....	72
5.1	TEMA.....	72
5.2	FUNDAMENTACION.....	72
5.3	JUSTIFICACION.....	74
5.4	OBJETIVOS	
5.4.1	Objetivo general de la propuesta.....	76
5.4.2	Objetivos específicos de la propuesta.....	77
5.5	UBICACIÓN.....	77



5.6 FACTIBILIDAD	78
5.7 DESCRIPCIÓN DE LA PROPUESTA	81
5.7.1 Actividades.....	82
5.7.2 Recursos, análisis Financiero	82
5.7.3 Impacto.....	85
5.7.4 Cronograma.....	85
5.7.5 Lineamiento para evaluar la propuesta.....	87
CONCLUSIONES	87
RECOMENDACIONES	87
BIBLIOGRAFÍA	89
ANEXOS	92



ÍNDICE DE CUADROS

Cuadro 1 Contenido de cafeína en el café.....	.27
Cuadro 2 Defecto en función de las etapas del café.....	39
Cuadro 3 Operacionalización de las variables.....	47
Cuadro 4 El Universo.....	51
Cuadro 5 Técnicas e instrumentos de investigación	54
Cuadro 6 Consumo del café.....	58
Cuadro 7 Lugares donde consume café.....	59
Cuadro 8 Importancia del consumo de café	60
Cuadro 9 Frecuencia del consumo de café	61
Cuadro 10 Cantidad de tazas de café que toma diario-.....	62
Cuadro 11 Necesidad de consumir café -.....	63
Cuadro 12 Características del café que toma en cuenta el comprador.....	64
Cuadro 13 Clase de café.....	65
Cuadro 14 Presentación del café.....	66
Cuadro 15 Pastillas de café	67
Cuadro 16 Recursos materiales.....	83
Cuadro 17 Recursos financieros.....	84
Cuadro 18 Cronograma de actividades.....	86



ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1 Pastillas de café.....	18
Figura 2 El café , cosecha, sacado y clasificación grano.....	20
Figura 3 El café en reuniones de trabajo	24
Figura 4 Consumo del café	58
Figura 5 Lugares donde se consume café.....	59
Figura 6 Importancia del consumo del café.....	60
Figura 7 Frecuencia del consumo de café.....	61
Figura 8 Cantidad de tazas de café que consume diario	62
Figura 9 Necesidades de consumir café	63
Figura 10 Características del café que toma en cuenta el comprador.....	64
Figura 11 Clases de café.....	65
Figura 12 Presentación del café.....	66
Figura 13 Pastillas de café.....	67
Figura 14 Logo de la empresa	77
Figura 15 Croquis de la empresa.....	78



PROYECTO DE GRADO PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE INGENIERO EN CONTADURÍA PÚBLICA Y AUDITORÍA - CPA

TÍTULO DEL PROYECTO

“Comercialización y distribución de pastillas de café, en la ciudad de San Fernando de Babahoyo Provincia de Los Ríos, año 2012.”

AUTORES:

Carlos Nilo Alarcón Carranza

Adela Leonor Bermeo Viteri

RESUMEN DEL PROYECTO

El presente trabajo investigativo, trata sobre la comercialización y distribución de pastillas de café en la ciudad de San Fernando de Babahoyo, Provincia De Los Ríos, el mismo que tiene como objetivo principal lanzar al mercado un nuevo producto, las pastillas de café, con diferentes sabores y precios, es Cuantitativo, por que el resultado lo podemos expresar en términos monetarios, el producto es único en el mercado local, no se produce en Babahoyo ni en el país, lo importaremos desde Argentina, Chile o Uruguay, la empresa Alarcón & Bermeo Asociados es la encargada de la comercialización y distribución del producto, el trabajo de investigación se lo realizo a los trabajadores tantos Públicos como privados, atreves encuestas, realizadas directamente a la población económicamente activa de esta ciudad, la inversión se lo hará con capital propio, la propuesta de comercializar y distribuir las pastillas de café, es porque creemos que las personas podemos cambiar de hábitos y costumbres, sobre todo a lo referente al consumo del café y sus derivados y en presentaciones diversas, ofreciendo una serie de beneficios al consumidor, y por ende nos garantiza que podemos tener una rentabilidad acorde con la inversión efectuada.

Café

Comercialización

Distribución



DEGREE PROJECT PRIOR TO OBTAINING engineering degree

In Accounting and Auditing - CPA

PROJECT TITLE

"Marketing and distribution of coffee pads, in the city of San Fernando de Babahoyo Province of Los Ríos, 2012."

AUTHORS:

Carlos Nilo Alarcón Carranza y Adela Leonor Bermeo Viteri

PROJECT SUMMARY

ABSTRACT

This research work, deals with the marketing and distribution of coffee pads in the city of San Fernando de Babahoyo, province of Los Ríos, the same as main objective to launch a new product, coffee pads, with different flavors and prices, is quantitative, because the result can be expressed in monetary terms, the product is unique in the local market, does not occur in Babahoyo or in the country, it will import from Argentina, Chile or Uruguay, Alarcon & company Bermeo Associate is responsible for the marketing and distribution of the product, the research work carried out to the workers at both public and private, dare surveys, administered directly to the economically active population of this city, investment in equity will the proposal to market and distribute coffee pads, is because we believe that people can change their habits and customs, especially as regards the consumption of coffee and its derivatives in various presentations, offering a number of benefits to the consumer, and therefore assures us that we can have a return commensurate with the investment.

coffee

Marketing

Distribución

INTRODUCCIÓN

El café es uno de los principales productos que posee el Ecuador, considerado como una deliciosa bebida negra natural, bajo en caloría que con su agradable aroma y exquisito sabor, el mismo que es capaz de reconfortar el ánimo.

El café contiene un sinnúmero de sustancias, entre estos podemos mencionar la cafeína, la cual aporta múltiples beneficios a la sociedad tales como estimulante, y relajante natural, tiene la propiedad de potencializar la acción analgésica, en consumo moderado de 2 a 3 tazas al día, facilita la asimilación de información, haciendo más fácil el proceso de memorización, también se lo considera como un anti depresivo ya que estimula al cerebro en forma positiva.

Según los últimos estudios realizados por expertos en café, se determinó que es placentero y altamente apreciado tomar una taza de café bien preparada; y, por los múltiples beneficios que produce en el ser humano y pensando en el bienestar de los consumidores, ponemos a la disposición de los ecuatorianos una nueva presentación de café, que consiste en agrupar en una sola presentación en forma de pastilla de café, todos los beneficios que este maravilloso grano ofrece al ser humano, de esta forma los consumidores del café podrán llevar la cantidad exacta que necesita consumir diariamente, sin que haya el peligro de manchar la vestimenta, esta presentación es café sólido, se lo puede llevar en las carteras o en bolsillos, y se lo puede preparar en el momento que desee y servir como quiera, tiene la opción de tomarlo, masticarlo o diluirlo en agua caliente, puede ser negro, con azúcar, o café con leche, según el gusto del cliente.

El presente trabajo de investigación se lo ha dividido en cuatro capítulos para su mejor estudio y comprensión, indicando en cada uno los diferentes pasos según lo indica el reglamento para la elaboración de proyectos.

CAPÍTULO I EL PROBLEMA; Se a realizará el planteamiento del mismo, a determinar cuáles son las causas y sus efectos, los objetivos y luego s va a justificar porque se lo debe realizar.

CAPÍTULO II MARCO TEÓRICO; En este capítulo se determinará los antecedentes históricos, científicos, referenciales, el marco legal, las hipótesis y cada una de las variables objeto de la investigación.

CAPÍTULO III MARCO METODOLOGICO; se establecerá el tipo y el diseño de la investigación, la población que hemos escogido, determinaremos el tamaño de la muestra, además de las técnicas que se utilizara para la realización del trabajo.

CAPÍTULO IV MARCO ADMINISTRATIVO Quienes van a realizar el trabajo, los recursos que se va a utilizar, se elaborara un presupuesto de gastos y el respectivo cronograma de actividades, y las citas bibliográficas.

CAPITULO I

EL PROBLEMA

1.1 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

1.1.1 Problematicación

El café en Ecuador se ha constituido durante décadas en un producto tradicional de gran importancia dentro de la economía ecuatoriana, siendo una fuente de ingresos para el país y para quienes lo cultivan, originando actividades económicas como el comercio, la industria y sobre todo otorgando empleo a miles de ecuatorianos.

Históricamente la caficultura en Ecuador empezó alrededor de los años 1830 en la provincia de Manabí, con una variedad típica de café arábigo. Luego en los años 50 ingresa la especie robusta, que alcanzó gran difusión en zonas tropicales húmedas de la Costa y en los años 70 se propagó a la Amazonía.

La ruptura del “Acuerdo Internacional del Café” en el año 1989, trajo como consecuencia desconcierto en la producción, promoviendo una sobre oferta en el producto, deterioro de la calidad y caída de los precios a nivel mundial.

En la década de los 90 las exigencias de los consumidores empezaron a incrementarse como reacción a los cafés de mala calidad y por el crecimiento de la conciencia social y medioambiental, dando paso a nuevos nichos de mercado para los caficultores como fue el caso de los cafés especiales, que hoy en día se producen a gran escala.

Posteriormente a comienzos del siglo XX, el sector cafetalero ecuatoriano representa el primer rubro de divisas 20 millones de dólares aproximadamente. Ecuador debido a su ubicación geográfica es uno de los 12 países donde se produce en las dos variedades de café: arábigo y robusta.

Su café es uno de los mejores producidos en América del Sur y de los más demandados en Europa, al igual que el cacao. Aproximadamente, el 68% de la superficie total de café es de arábigo y un 32% robusta. La producción de arábigo considerado de mejor calidad se concentra en Manabí, Loja y las estribaciones de la Cordillera Occidental de los Andes, en tanto que el robusta se cultiva en la Amazonía, mayoritariamente en las provincias de Sucumbíos y Orellana

Al no existir nuevas oportunidades de desarrollo, los niveles de emprendimiento e innovación son bajos, debido al limitado interés por el cambio, la escasa motivación, el conformismo con los productos tradicionales existentes, la baja disponibilidad de recursos económicos, el temor al emprendimiento, riesgo a la competencia de grandes mercados existentes, la adquisición de maquinarias y financiamiento para nuevos proyectos, las escasas herramientas de apoyo con lo que se cuenta , la limitada capacitación local y nacional, poca participación del estado en la implementación de programas de capacitación a emprendedores.

Los limitados conocimientos técnicos del recurso humano han incidido a que no se desarrolle en forma sistematizada y oportuna nuevas empresas, ni se comercialice productos no tradicionales en la ciudad de Babahoyo, a lo largo de la Historia.

En la mayoría de los casos se debe a las inexistentes estrategias y técnicas que potencialicen el desarrollo empresarial, pocos incentivos para innovación de negocios, reglas claras, escasos programas y políticas fiscales que motiven la creación de nuevas compañías, acuerdos claros que beneficien a la creación Productos innovadores, deficiente apoyo local y temor al cambio, desconocimiento sobre negocios, poca capacitación del personal, no se aprovecha al máximo al talento humano, limitado personal calificado.

La escasa participación del gobierno e instituciones privadas y sin fines de lucro, que ayuden a potenciar la innovación del café y sus derivados ha hecho que un porcentaje de profesionales, no se arriesgue a abrir nuevos negocios y mercados para comercializar productos no tradicionales, otra de las circunstancias son la inseguridad jurídica, económica y política de estado orientadas al sector productivo.

Ha generado una deficiente orientación sobre los diferentes medios operativos a seguir para lograr innovar e incursionar en operaciones no tradicionales. Así mismo las limitantes existentes para ejercer tareas de innovación y emprendimiento, han ocasionado el estancamiento del sector productivo de la ciudad de Babahoyo.

La deficiente orientación sobre los diferentes medios operativos existentes y las estrategias a seguir para la innovación de productos, ha generado que los futuros emprendedores se estanquen y se conformen con los medios existentes.

1.1.2 Delimitación del problema

Espacio:

El siguiente proyecto se va a desarrollar en el Ecuador, en la provincia de los Ríos, en el Cantón Babahoyo, ciudad de San Fernando de Babahoyo y estará direccionado al sector agrícola agroindustrial y comercial del antes mencionado sector fluminense.

Tiempo:

La información bibliográfica y lincográfica empleada en este proyecto tendrá una antigüedad de 5 años, a excepción de determinados libros y documentos que por su muy importante contenido han sido estudiados a pesar de que estos tengan una edad superior a la indicada.

Universo:

El Universo de este proyecto será la Zona agrícola e Industrial, así como también estará direccionado a la población económicamente activa del Cantón Babahoyo provincia de Los Ríos.

1.1.3 Formulación del problema.

¿Qué efecto tendría la innovación en productos derivados del café, orientado a la apertura de nuevos mercados en la ciudad de San Fernando de Babahoyo, Provincia de Los Ríos?.

Delimitado.-Por que describe el problema corto tiempo, en la ciudad de San Fernando de Babahoyo, con una población económicamente activa definida. Según el último censo de población y vivienda realizado en el país.

Evidente.- Porque se lo puede observar y probar, experimentando los beneficio que ofrece el producto.

Relevante.- Es de suma importancia para la comunidad De Babahoyo y el país ya que es un producto innovador.

Original.- Porque es un producto nuevo, que se espera distribuir y comercializar, abrir nuevos mercados.

Factible.-Porque existe la posibilidad de realizar el proyecto denominado “**comercialización y distribución de pastillas e café** en la ciudad de San Fernando de Babahoyo, Provincia de Los Ríos, año 2012”, en un tiempo determinado, con recursos económicos y tecnológicos necesarios para la ejecución del mencionado proyecto.

Variable.- Por que existen dos variables plenamente identificables

Variable Independiente “productos derivados de café, (pastillas de café)”

Variable dependiente “Apertura de nuevos mercados”.

1.1.4 Sistematización del problema.

¿En que incide el nivel deficiente de emprendimientos e innovación de negocios del café?

¿Cuáles son las técnicas que una empresa debe conocer para emprender un negocio de café?

¿Qué programas de emprendimiento sobre derivados del café existe en el país para nuevas empresas?

¿Por qué existe temor a emprender nuevos negocios de productos derivados del café?

1.1.5 Determinación del tema

Comercialización y distribución de pastillas de café, en la ciudad de San Fernando de Babahoyo Provincia de Los Ríos, año 2012.

1.2 Objetivo

1.2.1 Objetivo General.

Determinar las causas de la limitada innovación en productos derivados del café, para la apertura de nuevos mercados en la ciudad de San Fernando de Babahoyo, utilizando las técnicas de Investigación Científica.

1.2.2 Objetivos específicos.

- Determinar cuáles son los consumidores de café en la ciudad.
- Promocionar al público en general y de manera especial a los turistas las pastillas de café y sus beneficios.
- Identificar los puntos donde se puede comercializar las pastillas de café.
- Garantizar la distribución y comercialización de los productos.
- Ejecutar un plan de eficiencia administrativa y económica de la organización.

1.3 JUSTIFICACION E IMPORTANCIA

Por largos años, no han existido nuevas oportunidades de desarrollo, los niveles de emprendimiento e innovación son bajos, debido al limitado interés por el cambio, la escasa motivación, el conformismo por los productos tradicionales existentes, la baja disponibilidad de recursos económicos, el temor al emprendimiento, riesgo, a la competencia de grandes mercados existentes, la adquisición de financiamiento para nuevos proyectos. Las escasas herramientas de apoyo, a la limitada capacitación local y nacional, poca participación del estado en la implementación de programas de capacitación a emprendedores. Los limitados conocimientos técnicos, del recurso humano han incidido a que no se desarrolle en forma sistematizada y oportuna nuevas empresas, ni se comercialice productos no tradicionales en la ciudad de Babahoyo, a lo largo de la Historia.

En la mayoría de los casos se debe a las inexistentes estrategias y técnicas que potencialicen el desarrollo empresarial, pocos incentivos para innovación de negocios, reglas claras, escasos programas y políticas fiscales que motiven la creación de nuevas compañías, acuerdos claros que beneficien a la creación de productos innovadores, deficiente apoyo local y temor al cambio, desconocimiento sobre negocios, poca capacitación del personal, no se aprovecha al máximo al talento humano, limitado personal calificado.

La escasa participación del gobierno e instituciones privadas y sin fines de lucro, que ayuden a potenciar la innovación del café y sus derivados ha hecho que un porcentaje de profesionales, no se arriesgue a abrir nuevos negocios y mercados para comercializar productos no tradicionales, otra de las circunstancias son la inseguridad jurídica, económica y política de estado orientadas al sector productivo.

Se ha generado una deficiente orientación sobre los diferentes medios operativos a seguir para lograr innovar e incursionar en operaciones no tradicionales.

Así mismo las limitantes existentes para ejercer tareas de innovación y emprendimiento, han ocasionado el estancamiento del sector productivo de la ciudad de San Fernando de Babahoyo.

El presente proyecto tiene mucha importancia para los sectores agrícolas, comercial e industrial ya que crea nuevas expectativas, abre nuevos mercados, diversifica la utilización del café y sus derivados, le da la oportunidad a nuevos emprendedores, busca incentivar la investigación tanto de los empresarios como de los diferentes profesionales relacionados a la materia, por ende crea la necesidad de comprometer al gobierno central como a cada uno de los Gobiernos locales.

CAPITULO II

MARCO REFERENCIAL

2.1 Marco Teórico

2.1.1 Antecedentes históricos

Sobre el origen del café existen diferentes hipótesis las cuales detallamos a continuación:

Se dice que el origen del café esta en África, cerca de las montañas de Abisinia, donde crecía de forma silvestre, pero fue en Yemen, en el Siglo XVI donde se comenzó a cultivar. Los árabes fueron los primeros en preparar una bebida con sus granos y los únicos explotadores y consumidores de café, del que guardaban el secreto de su cultivo, cosecha y preparación.

Ya en el siglo XVII, con la expansión colonial los europeos se llevaron al nuevo continente semillas de café para su cultivo, ya que en estas tierras intertropicales, y a una altitud superior a los 1000 metros es donde el café mejor se desarrolla. Hoy en día algunos de los mejores cafés del mundo, como los emblemáticos Brasil y Colombia, proceden del continente americano.

Poco a poco este producto se introdujo en el Ecuador, tradicionalmente, la zona de Jipijapa en la provincia de Manabí, ha sido uno de los lugares preponderantes en los cuales se ha cultivado este producto. El Café, ha sido uno de los cultivos que se han destacado en las exportaciones agrícolas del país, el mismo que conjuntamente con el cacao y el banano han constituido fuente de empleo y de divisas por décadas para la economía ecuatoriana, dieron origen al desarrollo de otras importantes actividades económicas como el comercio, la industria, entre otras.

Según la opinión de varias personas expresadas por el chat y varias direcciones de páginas web, sobre el origen del café.

En conclusión podemos decir que el origen del café es Arabia, existen varias obras que tratan sobre el café, La más fuerte de las leyendas se refiere a la de un pastor Cuando este vio que las cabras cambiaban su comportamiento cuanto comían fruto y las hojas de cierto fruto, luego el pastor cocino las hojas y los frutos e hizo una bebida, la cual la tomamos hasta nuestros días.

LAS LEYENDAS

A continuación anotamos algunas leyendas sobre el origen del café, las mismas que fueron sacadas de varias páginas y chat.

Los árabes fueron los primeros en descubrir las virtudes y las posibilidades económicas que brinda el café, en cada una de las fases por la que pasa. Esto fue porque desarrollaron todo el proceso de cultivo y procesamiento del café y lo guardaron como un secreto. Los árabes también trataron de evitar la extradición de cualquier semilla de café. El café, esa bebida estimulante y aromática tan difundida por el mundo, encuentra su origen en las tierras de Abisinia (actual Etiopia). Fruto de un arbusto llamado cafeto, su nombre procede de la ciudad etíope de Caffé. Su popularidad llegaría tras la introducción de este en Arabia, donde Yemen se convertiría en un importante centro de cultivo y distribución por todo el mundo musulmán. Dice la leyenda que por sus efectos, Mahoma le dio el nombre de gahwa, que significa excitante, energético, vigorizador.

Precisamente la alteración que producía en el organismo humano hizo que los imanes ortodoxos de la Meca (1511) y El Cairo (1532) se planteasen si las determinadas características se ajustaban a los parámetros del Corán. El mismo que prohíbe todo tipo de intoxicación. Sus conclusiones llevaron al emir Khair Bey a prohibirlo, pero las revueltas surgidas tras el cierre de las cafeterías hicieron que las autoridades derogasen el edicto. Como ejemplo curioso, existía una ley turca que permitía el divorcio de una mujer si su marido no le proporcionaba una dosis diaria de café. En Rusia estuvo prohibido con penas incluso de tortura y de mutilación. Y cuando la policía zarista encontraba a alguna persona presa de una crisis nerviosa, se lo atribuía al café. “Una bebida tan negra como la tinta, útil contra numerosos males, Sus consumidores lo toman por la mañana. En los últimos seis años Vietnam ha tenido un vertiginoso crecimiento en sus exportaciones de café, superando inclusive a Colombia. Por el lado de las importaciones, Estados Unidos es el principal destino del café, con alrededor del 30 % de las importaciones (de un total de 4’800 000 TM); a continuación figuran Alemania (18 %), Francia, Japón, Italia, entre otros.

<http://noticiasinteresantes.blogcindario.com/2009/05/01530-la-historia-del- cafe.html>,

<http://yv5ngi.webnode.es/news/se-producira-lluvia-de-estrellas-perseidas>,

<http://enpazyarmonia.blogspot.com/2011/06/la-historia-del-cafe.html>,

<http://ec.globedia.com/la-historia-del-cafe>, <http://www.actiweb.es/cafetania>,

<http://www.coopchebi.com.pe/nuestrocafe.htm>,<http://histeriadores.blogspot.mx/2006/09/historia-del-caf.html>,<http://www.taringa.net/posts/info/2664563/La-historia-del-cafe.html>, <http://yv5ngi.webnode.es/>

Chars#:915, Words#:15, Words#215, Words#190, Words#46, Words#:216, Words#:191, Chars#:1293, words#:149, Chars#: 401, Chars#: 401, Words#: 69, Chars#: 1149, Chars#1298, Chars#1149, Chars#273.

Por los datos obtenidos se determina que los árabes fueron los primeros en descubrir a esta planta y sus propiedades, su origen se remonta a la ciudad de Abisina actual Etiopia, y su nombre se debe a la ciudad de Caffa, Mahoma lo llamo gahwa excitante, vigorizante, lo que hizo que algunos monjes consideren que eran contrarios al Corán, en Rusia y otros países se le atribuyo los síntomas nerviosos por su uso, Vietnam es el país que mayor exporta superando a Colombia, principalmente a EE.UU y Alemania.

EL CAFÉ EN EL ECUADOR

Jipijapa en La provincia de Manabí, ha sido el lugar donde mayor cantidad de café se ha cultivado en el ecuador, los datos que existen datan del año 1860, fecha en que la república la comenzaba su comercio exterior con la venta del café. Los datos obtenidos de la Asociación Nacional de Exportadores de Café, hasta el 30 de Junio del 2012, nos indican que se han exportados sacos de 60 Kg. De las siguientes variedades como se detalla a continuación:

Arábico	34.831,93
Robusta	186.703,46
Industrializado	462.499,44
Total exportado sacos	684.034,83

(Ver anexo 5 gráficos de exportación según variedad de café)

Información adicional lo hemos obtenido de las publicadas en las siguientes direcciones y chat.

El café, ha sido uno de los cultivos que se han destacado en las exportaciones agrícolas del país, el mismo que conjuntamente con el cacao y el banano han constituido fuente de empleo y de divisas.

Por décadas para la economía ecuatoriana, dieron origen al desarrollo de otras importantes actividades económicas como el comercio, la industria, entre otras.

Tradicionalmente, la zona de Jipijapa en la provincia de Manabí, ha sido uno de los lugares preponderantes en los cuales se ha cultivado este producto.

Información adicional lo hemos obtenido de las publicadas en las siguientes direcciones y chat.

<http://www.corecaf.org/interna.php?IDPAGINA=26&TIPOPAS=Tips>

<http://federicolebed.wordpress.com/2010/12/06/porque-comprar-cafe-en-el-ecuador>.

<http://www.corecaf.org/interna.php?IDPAGINA=26&TIPOPAS=Tips>

<http://www.slideshare.net/MilenaBustos1/realidad-socioeconoma>

Chars#: 1337, Words#: 96, Words#: 48 , Words#: 219, Chars#: 586, Chars#: 298, Chars#: 1337.

El café y sus derivados son productos que se los exportaciones, lo que genera muchas plazas de trabajo, además dio origen a otras industrias, Jipijapa es uno de los lugares donde se cultiva el café.

En el país ha sido desde su inicio un pilar fundamental para el desarrollo del mismo ya que se lo comercializaba y exportaba, posteriormente se lo industrializaba, Jipijapa es una de las zonas donde más se ha cultivado, actualmente el oriente ecuatoriano es una de las regiones donde se lo cultiva durante todo el año.

Países productores y exportadores de café.- Entre los mayores productores y exportadores de café tenemos a Brasil, Vietnam, Colombia, Indonesia, India, Etiopia, México, Guatemala, Perú, Honduras, con una cantidad que está en promedio de 4, 5 millones de sacos al año, dentro de los 10 mayores productores.

Tenemos a 6 países Latino Americanos y 4 Asiáticos, destacando India por la producción y el consumo interno, México es 7 país latino americano productor de café, pero el más bajo consumo del mismo por la poca difusión que hay internamente, 700 gramos per cápita por habitantes, esto se debe al tabú de que el café hace daño para la salud, cuando los estudio demuestran lo contrario, ayuda a la misma. Los tipos de café que produce son: Altura, Prima lavado, lavados, naturales y las variedades la Robusta y arábica.

NIVELES TECNOLOGICOS

Aproximadamente el 80% de la caficultora se desarrolla en la finca menores a 5 hectáreas y solamente el 6% en fincas de más de 10 hectáreas. Esta condición implica que la mayor parte de productores tienen serias restricciones para la producción, tanto respecto a la inversión como al desarrollo tecnológico.

En el caso de los productores minifundistas, por lo general se observa que desarrollan un sistema tradicional de producción, en el cual el café constituye el eje principal pero se asocia a otras actividades productivas, generalmente de subsistencia. En este nivel no se aplican fertilizantes, pesticidas ni controles fitosanitarios, con lo cual prácticamente se reduce a una actividad extractiva. Bajo las condiciones señaladas anteriormente no se puede hablar de rentabilidad, como un concepto económico de retorno a la inversión, pero si de un soporte importante en la estructura de subsistencia familiar. De todas maneras, la baja rentabilidad está provocando la sustitución del cultivo del café por otras actividades productivas, como la ganadería, la fruticultura o cultivos de ciclo corto.

Por el contrario, en plantaciones con un buen nivel tecnológico, los rendimientos pueden superar los 1300 Kg. Por hectárea y con un adecuado manejo post cosecha, es posible lograr buenos precios en el mercado.

2.1.2 Antecedentes Referenciales

En el Ecuador existen algunas fábricas de derivados de café de las cuales nombraremos a dos las cuales son; El café (pres 2), Nescafe, Don Café y otras.

Don café

Fue fundado por el Sr. Jorge Salcedo Salcedo, cuando tenía 26 años de edad, el mismo que comenzó haciendo sacos de cabuya, entregando telares a los indígenas en las provincias serranas. En el año 1952 decidió incursionar en la exportación del café y el cacao, junto con su hermano Marcos.

Sin experiencia empezó a crecer en el negocio, en 1959 por referencia del exterior, el empresario se convence de que el café soluble ahorra tiempo y dinero a las familias ecuatorianas por esta razón se decide innovar en este proceso.

En el año 1960 compra el terreno ubicado en la ave. Carlos Julio Arosemena Km 1.5, donde levanta su empresa que cumple más de 50 años, al principio el nombre fue Solubles instantáneos compañía anónima, era la primera fábrica de café soluble en el Ecuador. La mayoría de las personas la conocían como Si café, marca con la que se posesionó en el mercado, en el año 1962 realiza su primera exportación de café a Alemania.

CAFÉ PRES 2

El café C.A., es una empresa del grupo Noboa y el más grande productor de café soluble liofilizado de Latinoamérica y de mayor liderazgo en el mercado local café soluble y de pasar.

El lema que utiliza es **mucho mejor si es hecho en Ecuador**, pres 2 lleva varias décadas en el mercado, es una marca con experiencia transcendental tiene un excelente sabor y un precio accesible para todos, gracias a su variedad y presentación.

Aroma café en polvo de excelente calidad.

Tradicición es marca que lo disfruta toda la familia en cualquier momento del día.

Renovación en el año 2008 innovo sus productos, dando mejor sabor y nueva imagen.

Calidad Variedad de café soluble atomizado aglomerado y liofilizado, se exporta a Europa. Cuenta con la ISO 9001-2008.

Año de Fundación 1978.

Plaza de empleo 1,190.

Ciudades donde funciona: Guayaquil y Manta.

PASTILLAS DE DE CAFÉ

Limpio, cómodo, sencillo y de calidad, así se anuncia el café en pastillas, un sistema que aunque inventado hace muchos años, en el último lustro ha revolucionado el consumo de café hasta el punto, aseguran algunos expertos, de estar cambiando la forma de ver y sentir el café en el mundo entero.

Las pastillas han propiciado la entrada del café expresso en el hogar y millones de consumidores han descubierto que existen diferentes orígenes del café y que degustar una buena taza en casa, “como la del bar” es posible. Entre las principales ventajas que subrayan los entusiastas de las pastillas destacan la comodidad y calidad. Así como la posibilidad de disfrutar de una regularidad continua de taza en taza sin necesidad de preocuparse por la molienda, la conservación o la limpieza de los restos de café molido y empapado, entre otras.

Por el contrario, los escépticos o directamente contrarios, aseguran que este sistema lleva al traste todo el ritual del café. Y que lejos de diversificar la taza, la limita a una estandarización que, aunque amplia, no permite al usuario crear su propia mezcla.

El mercado en los dos últimos años, el café en pastillas en España ha triplicado su penetración, superándose ya la barrera de 1,5 millones de consumidores, según datos de KantarWorldpanel.

La opción por este tipo de penetración es cada vez más mayoritaria y los expertos apuntan que dentro de cinco años las pastillas y mono dosis pueden representar 20% de las ventas en volumen y hasta la mitad del mercado español del café en valor. Aunque se hace difícil disponer de datos fiables del mercado del café en pastillas en España, a causa de la infinidad y el hermetismo de muchos fabricantes y distribuidores, los pocos que si trascienden no hacen más que confirmar lo que es una evidencia, la mono dosis, triunfa. Y es que, aunque en volumen, las pastillas y mono dosis son, todavía una mínima parte del mercado, en valor representa el 16%, un porcentaje que crece cada año que pasa.

Anuncio de Pastillas de café, en Internet publicadas por algunas personas atreves de.

Chars#: 1151, Words#: 198, Chars#: 1145, Chars#3741, Chars#818, Words#: 203, Words#646, Words#141. http://www.forumdelcafe.com/pdf/F-45_Capsulas_cafe.pdf
<http://www.eunasa.com/blog/?p=745>.

Las pastillas de café existen en el mercado desde hace varios años, pero su difusión y con sumo no tiene muchos años principalmente por el precio, y por la poca difusión de, las ventajas de su uso.

Las pastillas de café revolucionaron los cafés expresos, ya que no había la necesidad de moler y realizar todos los procedimientos para obtener una taza de café en casa. España, Italia son los mayores productores de pastillas de café, y se han extendido por gran parte de los países del mundo, generando nuevas plazas de trabajo. Los grandes productores de pastillas que se fabrican son fuera de España y distribuyen prácticamente por todo el mundo, copando proporciones muy importantes de los mercados nacionales donde tienen presencia. Por otro lado, la importante demanda ha propiciado que la práctica totalidad de tostadores de café de cierto volumen dispongan ya de algún sistema propio de en pastillas, gestionando pequeños nichos de mercado y aprovechando el efecto de expansión de otros sistemas, Como mínimo 15 tostadores fabrican hoy en España sus propias pastillas.

FABRICANTES DE PASTILAS DE CAFÉ

En Ecuador no existen empresas dedicadas a la elaboración, comercialización y distribución de pastillas de café, la más cercana se encuentra en Argentina, Chile, Uruguay y México y las principales en España, Barcelona y otras regiones del País Ibérico, así como también en Italia y Francia.

Figura 2. Presentación de las pastillas de café



Según datos de la industria actualmente existen 5 fabricantes, que trabajan sistemas 100% cautivos y más de 135 fabricantes de pastillas de café, antiguamente exclusivo de una importante empresa italiana. Independiente del sistema utilizado el denominador común de todos estos fabricantes es que tiene como actividad principal la torrefacción de café.

En los últimos meses, resalta la noticia de la entrada en el mercado de la cadena de cafeterías más emblemática de Estados Unidos con establecimientos en todo el mundo, que de acuerdo con otro agente del sector, han puesto ya en marcha todo el engranaje que culmine con la venta de pastillas de café y té para las cafeteras espresso líderes en Estados Unidos de América (EUA). Esto hace pensar que esta acción puede verse limitada por el momento el resto de países.

El mercado ofrece gran cantidad de formatos diferentes de pastillas, pensadas y desarrolladas, en su gran mayoría para trabajar con una máquina de café en concreto. Esta capacidad de uso es la principal diferencia entre unas y otras así como su material de fabricación.

Toda patente tiene un periodo acotado de exclusividad para proteger a los mercados del monopolio, Transcurrido esta carencia, negar la legitimidad de un producto desarrollado en base a ese sistema. El café en pastillas recibe críticas sobre sus precios por parte de los consumidores ya que es más elevado que el de otras presentaciones por su exclusividad.

2.1.3 FUNDAMENTACION

Fundamentación Científica

Proceso de siembra y clima del cultivo del café.

El cafeto está clasificado como del reino vegetal, subreino semi pétalas o metaclamidias, orden rubiales, **FAMILIA:** rubiácea, **GENERO:** coffe, **ESPECIE:** arábiga y robusta.

El clima más favorable para el cultivo del café se localiza entre el trópico de Cáncer y el trópico de capricornio. Las plantaciones de café que se encuentran dentro de esta franja proporcionan las mejores calidades y las que están fuera son marginales para el cultivo. Dentro de la franja las Zonas adecuadas para el cultivo están determinadas por el clima, suelo y altitud.

El cafeto necesita temperaturas favorables en promedio de 20°C. Y precipitaciones pluviales de 2500 mm. Para obtener la calidad del café, la altura adecuada para la siembra es de 600 msnm hasta 1,400 msnm produciéndose los mejores cafés del mundo, en México se produce café de calidad comparable con el café de Colombia. El sistema de plantaciones de café en nuestro país es bajo sombra, permitiendo conservar el medio ambiente, la flora y fauna, mantos acuíferos, captación de carbono y además de regular una vista maravillosa a diversos tonos de colores y el verde brillante de sus hojas. También es lugar preferido de las serpientes y otros reptiles ya que al estar bajo sombra los hace que estos animales busquen la luz solar y así calentarse.

Figura 3. El café; secado, cosecha, clasificación del grano



A finales de los 80, los cultivadores de café decidieron desarrollar el café orgánico, que aparte de conservar el equilibrio ecológico de los suelos, se encuentra libre de químicos y contaminantes y aprovecha los desechos agrícolas a través de reciclaje y elaboración de composta.

Las que se comercializa en los mercados más exigentes de Estados Unidos, Canadá y Europa con un sobre precio. Hoy en día en todo el mundo el café representa el motor de la vida social. La agroindustria del café se ha diversificado en todo el mundo y ahora podemos encontrar diferentes productores en todos los continentes. Es curioso pero hoy día donde se consume mejor café es en los lugares que no se produce, esto debido a que los países que no lo producen tienen la capacidad de importar granos de café de diversas regiones del mundo y hacer sus mezclas, mientras que los países productores normalmente no importan granos de café para mezclarlos con sus productos locales.

La cosecha de café arábigo se realiza en los meses de mayo a agosto, en tanto que en el café Robusta el pico de cosecha tiene lugar de mayo a noviembre.

Datos obtenidos de las páginas siguientes:

<http://histeriadores.blogspot.com/2006/09/historia-del-caf.html>

<http://cafedonamelo.obolog.com/nota-tomada-revista-cafes-mexico-115446>

<http://www.cafesdemexico.com/index.php/es/el-cafe.html>

<http://histeriadores.blogspot.com/2006/09/historia-del-caf.html>

http://www.oocities.org/es/aroma_a_cafe_1

<http://www.maskafe.com/EI%20cafe-en%20mexico.pdf>

<http://publicalpha.com/resumen-historico-y-caracteristicas-del-cafe>

http://www.cafeorganicobuyday.com.mx/page_left11.html

<http://4tonatgeocafecacao.blogspot.com/2010/05/presentacion-del-cafe.html>

<http://www.botanical-online.com/propiedadescafe.htm>

<http://descargapelicula.com.ar/el-cafe-es-bueno-para-la-salud>

Words#:285, Words#:406, Chars#:1697, Words#:97, Chars#:2378,
Chars#: 540, Words#: 93, Chars#: 590, Chars#: 1039, Chars#: 1106,
Words#: 182, Words#: 93, Chars#: 987, Words#: 379, Words#: 95 Words#: 151,
Chars#: 503, Words#: 83. Chars#2210, Chars#543.

La producción de café varía según el clima y la altura, lo ideal para el cultivo es entre el trópico de cáncer y el trópico de capricornio, la temperatura promedio es de 20° C en promedio, y debe estar sembrado bajo sombra para que no se dañe las flores y luego los productos. Los mismos que se los vende en países del norte y otros tan lejanos como Asia, también se los cosecha en África. El consumo es mayor en los lugares donde no se produce café, también se hace mezcla de los diversos clases que se produce dan resultados excelente.

La abundante producción determina la necesidad de mano de obra durante esos meses tanto para la recolección del producto como para las labores de beneficio. En función del tamaño de la mayoría de las fincas productoras de café (80% tienen menos de 5 ha) y la insuficiente disponibilidad de equipos e instalaciones de procesamiento.

El canal de comercialización más frecuente es la venta del producto en cereza a los intermediarios acopiadores. Estos, a su vez, lo secan en tendales y obtienen la “bola seca” luego de la trilla este producto es adquirido por comerciantes mayoristas para la venta a las empresas exportadoras o a fabricas procesadoras.

Cuando el productor realiza el proceso post cosecha (despulpado, fermentado, lavado y secado) el canal de comercialización se dirige al comerciante especializado en la cabecera cantonal o a las empresas de exportación.

Con respecto a los precios, de manera empírica y aproximada se conoce que el productor recibe el 50% del precio de bolsa, los intermediarios se marginan un 23% y los exportadores 12%, la diferencia se deduce por castigo a la calidad.

ENFERMEDADES DEL CAFÉ

Plagas de las plantas de café.

Las enfermedades y plagas de las plantas de café, se producen en el método de cultivo convencional por varias causas entre las que hay. Uso de pesticidas y plaguicidas inorgánicos que dañan el ambiente.

Sino que además, pueden afectar seriamente la salud de los consumidores. Por tal motivo, el cultivo orgánico de café y la comercialización de café orgánico se están incrementando paulatinamente, a partir de la toma de conciencia ecológica de productores y consumidores. Conoce las principales plagas y enfermedades que atacan las plantas de café.

Así, el café puede ser un producto natural que puede ayudar a prevenir algunas enfermedades y contribuir a mantener en forma la memoria y acrecentar el rendimiento físico y mental, según los expertos de Asociación Mexicana de la Cadena del Café (Amecafe).

Tomado de las siguientes direcciones electrónicas

Chars#: 688, Words#: 108, Chars#: 610, Words#: 102, Chars#: 615, Words#: 95,

<http://www.solonosotras.com/sacale-provecho-al-cafe>,

<http://www.regalatecafe.com/cafes-tes/2011/05/13/las-propiedades-del-cafe>,

<http://www.innatia.com/s/c-cultivo-cafe/a-nfermedadesplagas-cafe.html>.

Como toda siembra o cultivo está expuesta a las plagas por eso se debe tomaren cuenta el lugar y utilizar los respectivos pesticidas, y preferentemente orgánicos, según las plagas que la afecten. No hay nada mejor que el aroma de un buen café, para comenzar el día con la energía y estado de alerta que te brinda.

Sin duda el café tiene muchas bondades, pero también puede tener efectos no saludables para nuestro cuerpo. Lo recomendado es no exceder de 4 tazas diarias.

El café puede ayudar a prevenir algunas enfermedades y contribuir a mantener en forma la memoria y acrecentar el rendimiento físico y mental, según un estudio. El mito del nerviosismo de que quita el sueño y nos impide dormir está pasando a mejor vida. Las propiedades del café son cada vez más aceptadas por todos los profesionales, al menos en dosis moderadas. Al parecer, existen diversos estudios avalados por universidades y organizaciones internacionales que apuntan como el consumo moderado de la infusión es “recomendable para la salud” y puede prevenir enfermedades neurodegenerativas o incluso ayudar como protector frente a la diabetes tipo 2, retrasaría el desarrollo del mal de Parkinson y ayuda a reducir el riesgo de padecer Alzheimer.

Figura 4. El café en reunión de trabajo



PROPIEDADES MEDICINALES DEL CAFÉ

Estimulante del sistema nervioso central

Por su elevado contenido en cafeína, las preparaciones con las semillas de café se utilizan como un remedio habitual para estimular el organismo.

De esta manera se usa para mantenerse despierto evitando la somnolencia, para estimular la mente y para aumentar la energía del organismo.

Numerosos estudios realizados han demostrado que este componente mejora el rendimiento físico y mantiene la mente más despierta, especialmente en personas que estaban realizando algún tipo de trabajo de concentración mental. La forma más común de tomarla es mediante infusiones de café tostado (tazas de café Express por sistema de goteo o por disolución de café instantáneo). Sin embargo, existen otras bebidas preparadas, como las colas, que también contiene el mismo principio. Menos frecuente resulta la ingestión de suplemento de cafeína que solamente deberían tomarse bajo prescripción médica.

Igualmente forma parte de medicamentos, como analgésicos o antihistamínicos. En todo caso, se recomienda que la ingestión diaria de cafeína no debiera superar los 200 o 250 mg. Diarios, independientemente de la fuente de donde proceda.

FIEBRE

La infusión de hojas de café reduce la fiebre, las propiedades febrífugas del café le vienen otorgadas por el betasisosterol.

BEBIDAS ELABORADAS CON EL CAFE

- Expreso Largo o Lungo.
- Expreso Corto o ristreto.
- Expreso cortado o Macchi ato.
- Expreso Breve.

- Expreso con crema batida o Panna.
- Expreso Romano.
- Café americano o Expreso Aguado.
- Capuchino Clásico.
- Capuchino Italiano.
- Capuchino Clásico con sabor.
- Café Latte.
- Latte con sabor.
- Latte Vienense.
- Latte Caramel.
- Latte caramel Light.
- Moka.
- Moka Blanco.
- Capuchino Frio.
- Moka Frio.
- Moka Blanco Frio.
- Expreso “Etrusco Cooler”.
- Capuchino Grape.
- Moka Frappe
- Moka Blanco Frappe.
- Latte Caramel Frappe.
- Café Robusta.
- Café Desmanche.
- Café con Azúcar.
- Café Granza.
- Café Tostado sabor izado (Amaretto, brandy, Canela, crema irlandesa, kalhua, tiramisú, avellana, butterscotch, choco almendra, grandmarnier, nuez, vainilla).

<http://www.alimentacionsana.com.ar/Portal%20nuevo/actualizaciones/cafeprop>

<http://www.botanical-online.com/propiedadescafe.htm>

<http://saludconayudanatural.blogspot.com/2009/04/cafe.html>

<http://es.answers.yahoo.com/question/index?qid=20080910143531AAD7diU>

<http://www.alimentacion-sana.com.ar/Portal%20nuevo/actualizaciones/cafeprop.htm>

Chars#: 2262, Words#: 133, Words#: 341, Words#: 341, Chars#: 1267, Chars#133,
Words#: 213, Chars#:1267, Words#: 213, Chars#: 562, Words#: 88, Chars#:987.

La cafeína es un estimulante que incide en el rendimiento de las personas, el mismo que puede mantener despierto a las personas que tienen algún tipo de arritmia, la misma que acelera los latidos cardiacos. Mejora el rendimiento físico y mental, no causa efectos colaterales a las personas, se las puede tomar de 3- 4 tazas diarias, es bueno para la fiebre y otras enfermedades renales., así mismo se presentan las diferentes clases de bebidas que se pueden preparar con el café.

El siguiente cuadro muestra el contenido en cafeína de algunos preparados con café:

Cuadro 1. Contenido de cafeína en el café

	110
	-
Café Express	150 mg
	40
	-
Café Soluble instantáneo	108 mg
	70
	-
Café tipo americano	90 mg

REMEDIO PARA EL DOLOR LEVE CRONICO

Según numerosos especialistas el café podría ser adecuado para el tratamiento de los dolores que no tienen una causa grave, los llamados dolores leves o precordiales. Son los llamados dolores pasajeros que en la mayoría de los casos, desaparecen al cabo de unos días.

Y que no deben medicarse con analgésicos, porque su uso indiscriminado puede producir efectos contraproducentes. El uso de café podría ayudar a tolerar dolores musculares, dolor de espalda o dolor de cabeza.

La cafeína posee propiedades vasoconstrictoras que podrían explicar las propiedades analgésicas del café, al ser capaz de desinflamar los vasos peri craneal, que son responsables de la migraña.

Los autores de parte de las siguientes conclusiones la publicaron en las direcciones siguientes de internet.

Chars#: 825, Words#: 128.

<http://saludconayudanatural.blogspot.com/2009/04/cafe.html>

En la medicina tradicional, se utiliza la cafeína en la elaboración de medicamentos para el dolor de cabeza y otras enfermedades relacionadas, denominadas leves, nunca se las puede mezclar con analgésicos, la cafeína tiene varias propiedades analgésicas que desinflan los vasos sanguíneos y ayuda a la migraña.

REMEDIO PARA PERDER PESO Y OTROS USOS MEDICINALES

El café posee muchos componentes con propiedades diuréticas, como la cafeína, teobromina ácidos cafèico y cloro génico, calcio y asparraguina. La capacidad que otorga estos principios para aumentar la diuresis favorece el tratamiento de retención de líquidos, de esta manera se utiliza como un remedio habitual en adelgazantes para combatir la obesidad.

Se lo utiliza para combatir el mal olor de la orina, ya que evita las infecciones en las vías urinarias, es 10 veces más anti oxidantes que él te y el vino negro, ayuda a los enfermos del Mal de Párkinson, a las enfermedades digestivas ya que aumenta los jugos digestivos y biliares siempre y cuando se lo tome con moderación de 3-4 tazas diarias.

Varios estudios han encontrado relaciones entre el consumo de café y varias condiciones médicas, desde la diabetes y enfermedades del corazón hasta cirrosis o el cáncer.

Los estudios son contradictorios en cuanto a los beneficios para la salud que supone el consumo de café, y se extraen resultados similares en cuanto a los efectos negativos del consumo. Además, a menudo no está claro si esos riesgos o beneficios están ligados a la cafeína o a otras sustancias químicas presentes en el café.

El café contiene cuatro veces más componentes beneficiosos para la salud que otras bebidas de origen natural, por la gran cantidad de antioxidantes que pueden influir en el retraso del proceso de envejecimiento.

Además, un par de tazas de café al día ayudan a mantener la concentración y agilidad mental. Actualmente, el control de alcoholismo se realiza con medicinas que contienen propiedades opiáceas antagonicas como el Naltroxone.

El Café contiene un poderoso antagonista opiáceo, proveniente del ácido cloro génico” Por lo tanto su uso durante el tratamiento del alcoholismo pudiera ser indicado.

Según el criterio de los expertos en café, manifestado en:

Chars#:504, Words#55, Words#:84, Chars#:387, Words#:61, Chars#: 350.
<http://es.wikipedia.org/wiki/Caf%C3%A9>.

<http://www.alimentacion-sana.com.ar/Portal%20nuevo/actualizaciones/cafeprop>.

Se determina que el café produce alteración en algunas enfermedades, así como también brinda beneficios a otras personas que no tienen enfermedad, pero lo cierto

es que el café contiene muchos beneficios, uno de ellos es evitar el envejecimiento prematuro y mayor agilidad mental.

Para combatir la celulitis

El café puede ser un aliado para vencer la celulitis, un problema bastante común entre las mujeres. Se dice que la falta de ejercicio causa una pobre circulación linfática y una pobre eliminación de toxinas, y que por esta razón las grasas se acumulan y que debido al pobre drenaje de toxinas se acumulan formando las aglomeraciones de grasa y de líquidos. El café puede ser un aliado de la belleza.

Por lo tanto, prepárese un rico café, pero no se lo tome ya que el café, por más rico que sea, tiene desventajas, como la decoloración de los dientes (amarillentos), alteración de su sistema nervioso, envejecimiento de la piel así que lo mejor es usar ese café a favor de la belleza. Recoja el desecho del café colado que quedo en el filtro, vaya a la tina y aplíquese lo con la mano ejecutando movimientos circulares por unos cinco segundos sobre las áreas afectadas con celulitis. Posteriormente hay que enjuagarse bien, y se debe repetir este tratamiento unas dos veces por semana. De esta manera, esos cúmulos de grasa de la celulitis van a empezar a desvanecerse. Los gránulos de café van a prevenir la formación de celulitis, debido a sus propiedades. Además, al aplicarse el desecho de café con movimientos circulares, tipo masaje, usted activara la circulación y el desvanecimiento de la grasa dentro de los tejidos.

Al comenzar el tratamiento hay que tener precaución porque este tratamiento puede tapan las arterias; así mismo si se frota con fuerza podría irritarse la piel. En el mercado existen productos como jabones a base de café que además de tratar el problema de la celulitis, humectan la piel, alivian dolores reumáticos y otros relacionados con los huesos.

Otra de las propiedades y uso que se le puede dar al café y a sus derivados, tomamos como referencia a las siguientes páginas.

Chars#: 732, Words#279, Words#95, Chars#:1645, Chars#:515, Chars#: 292, Words#:53, Words#: 134, Chars#: 477, Chars#: 1000, Words#: 167, Words#: 89

<http://jabondecafe.com/noticias.html>

http://foro.enfemenino.com/forum/fitness1/___f21220_p2_fitness1--cosas-interesantes.html

<http://sol-estetica.blogspot.com>

<http://www.rcnradio.com/noticias/cafe-contra-la-celulitis/25-07-11>

Este producto ayuda a combatir la celulitis en la damas ya que ayuda a quemar grasa acumuladas en las partes más visibles .El uso no controlado por profesionales puede causar los siguientes trastornos: Nerviosismo, insomnio, taquicardia, acidez estomacal, gases. Como otros trastornos causados por el mal uso del café, podremos indicar que el consumo de más de 250 mg de cafeína diaria puede afectar a los enfermos de ulcera, con hipertensión, a las personas que hayan tenido infarto, personas que no duermen bien, a las personas estresadas, y las mujeres que están con síntomas pre menstrual.

EL CAFÉ DURANTE EL EMBARAZO

Se ha demostrado que cuando las mujeres embarazadas toman más de 3 tazas al día pueden causar trastorno al feto o hasta perder el producto, por tal razón se recomienda consultar al médico sobre la cantidad optima que se debe tomar en la etapa e gestación.

Esta es la principal arma con la que cuentan los detractores del café: La cafeína presenta poder adictivo, por lo que crea una dependencia que obliga a beberlo habitualmente.

Se sabe que la persona acostumbrada a beber mucho café presenta ciertos síntomas de dependencias cuando lo deja bruscamente: dolor de cabeza, cansancio, dolores musculares, nerviosismo, etc.

Naturalmente estos síntomas desaparecen al cabo de unos días o pueden ser evitados si se va reduciendo la cantidad bebida progresivamente. En este último caso se puede dejar de beber sin experimentar estos desagradables síntomas.

Los detractores del café creen que resulta peor el fenómeno de la tolerancia, es decir, la persona bebedora está obligada a consumir cantidades más elevadas para que le produzca efectos parecidos. Esto se ve claramente en las personas no acostumbradas a beber café, las cuales se sienten animadas con una simple taza, mientras que las personas que habitualmente beben mucho café prácticamente no se dan cuenta cuando ingieren la primera taza.

Chars#: 1405, Chars#: 1405, Words#: 225, Words#: 225.

<http://analisequimico.blogspot.com/2010/03/analito-y-motivo-de-la-determinacion.html>

http://saludconayudanatural.blogspot.mx/2009_04_01_archive.html

Entre los partidarios y los detractores, existe una gran mayoría de especialista y estudiosos que piensan que el uso de esta bebida en si misma puede tener efectos beneficiosos, siempre que se tenga en cuenta un consumo responsable y sabiendo en que situaciones no resulta conveniente su ingestión.

QUE ES UN CATADOR DE CAFÉ

El catador de café es un profesional que posee una especial capacidad sensorial para determinar la calidad de la gran variedad de granos; para esto debe conocer ampliamente los procesos productivos, que involucran desde la recolección de las cerezas hasta que la bebida llega al consumidor, pasando por la comercialización. Debe estar pendiente de los cambios tecnológicos que operan en la materia, tanto de producción, paquetes tecnológicos, suelo de cultivo, fertilizantes, insecticidas, características organolépticas y botánicas de las variedades de café.

Es quien determinar la calidad de la infusión, tanto a nivel nacional como internacional.

Asimismo e igual de importante resulta la actualización de los conocimientos en los movimientos y tendencias de los mercados cafetaleros.

Los gustos y preferencias del consumidor, formas de preparación de la bebida, elaboración de mezclas, conservación de la calidad, etc.

El catador de café juega un papel preponderante, como se mencionó anteriormente. Sus conocimientos deben ser muy amplios en la materia cafetalera, **por lo cual está capacitado para:**

- Dirigir el beneficio húmedo.
- Controlar y hacer recomendaciones en el beneficio seco.

- Almacenar de manera correcta el grano sin menoscabo de su calidad.
- Catar el café de manera profesional para evaluar la calidad y obtener un nivel de precio de acuerdo a la calidad obtenida.
- Certificar y ofrecer un café de excelente calidad de acuerdo al gusto del consumidor o comprador. De manera resumida, el catador es el profesional que cuenta con un extenso entendimiento acerca de los procesos productivos, beneficiados, húmedos y secos, almacenamiento, comercialización y control de la calidad, el precio que obtendrá un lote de café, que repercutirá finalmente en las utilidades del vendedor del grano.

Concepto tomado de las declaraciones hechas por usuarios de internet.

Chars#: 1405, Words#:225, chars2005, words317, Chars#:741, Words#: 110,

Chars#: 1694, Words#: 226, Chars#1410, Chars#: 757, Words#: 120, Words#: 263.

http://saludconayudanatural.blogspot.mx/2009_04_01_archive.html.

www.plusformacion.com/recursos/r/cafe-sus-caracteristicas.

<http://www.monografias.com/trabajos81/cafe-y-sus-caracteristicas/cafe-y-sus-caracteristicas2.shtml>.

<http://www.orgacom.in.org/Sites/calidad.html>.

<http://www.plusformacion.com/Recursos/r/cafe-sus-caracteristicas>.

El catador de café es un profesional, que se dedica a determinar la calidad del café desde que es un fruto hasta que llega a la mesa de los consumidores finales.

Tiene experiencia en botánica y en lo relacionado a lo tecnológico, ya que debe estar actualizado para poder dar su opinión sobre el tema, debe conocer sobre los gustos y preferencia de los consumidores y una serie de conocimientos inherente al café y sus usos.

Este profesional está encargado de las siguientes áreas en las industrias productoras y comercializadoras de café, dirección, control, almacenamiento, captación y certificación de la calidad del producto.

La bebida es altamente estimulante por contener cafeína. El café en Ecuador se ha constituido durante décadas en un producto tradicional de gran importancia dentro de la economía ecuatoriana. Siendo una fuente de ingresos para el país y para quienes lo cultivan, originando actividades económicas como el comercio, la industria y sobre todo otorgando empleo a miles de ecuatorianos.

La caficultura en Ecuador empezó alrededor de los años 1830 en la provincia de Manabí, con una variedad típica de café arábigo.

Luego en los años 50 ingresa la especie robusta, que alcanzó gran difusión en zonas tropicales húmedas de la Costa y en los años 70 se propagó a la Amazonia. La ruptura del acuerdo Internacional del Café, en el año 1989, trajo como consecuencia desconcierto en la producción promoviendo una sobre oferta en el producto, deterioro de la calidad y caída de los precios a nivel mundial.

En la década de los 90 la exigencia de los consumidores empezó a incrementarse como reacción a los cafés de mala calidad y por el crecimiento de la conciencia social y medioambiental, dando paso a nuevos nichos de mercado para los caficultores como fue el caso de los cafés especiales, que hoy en día se producen a gran escala. A comienzos de siglo XX, el sector cafetalero ecuatoriano representó el primer rubro de divisas de 20 millones de dólares aproximadamente.

Ecuador debido a su ubicación geográfica es uno de los 12 países donde se producen las dos variedades de café; arábigo y robusta. El café es uno de los mejores producidos en América del Sur y de los más demandados en Europa al igual que el cacao. Aproximadamente el 68% de la superficie total de café es de arábigo y un 32% robusta.

La producción de arábigo se considera de mejor calidad y se concentra en Manabí, Loja y estribaciones de la Cordillera Occidental de los Andes, en tanto que el robusta se cultiva en la Amazonia, mayoritariamente en las provincias de Sucumbíos y Orellana. El sector cafetalero en el ámbito económico, social y ecológico del país.

EN EL AMBITO ECONOMICO

Genera divisas al Estado, provenientes de las exportaciones cafetaleras. Según datos de la Asociación Nacional de Exportadores de café (Anecafé) en el año 2009 el país exportó alrededor de 146.026.828,40 millones de dólares de café natural arábigo y robusta e industrializado, en el año 2010 se exportó 155.605.714,75 millones de dólares.

En el 2011 las exportaciones alcanzaron la cantidad de 261.029.999,92 millones de dólares, en el año 2012 hasta el mes de junio se han exportado 116.037.874,99 millones de dólares. Y en los últimos años 2007-2012 los sacos de café exportado natural suman 221.535,39 y los industrializados son 462.499,44 sacos **(Ver anexo 5)**.

AMBITO SOCIAL

La caficultora en el orden social se basa en la generación de empleo directo e indirecto, en la actualidad se ha convertido en un soporte muy importante para el desarrollo de pequeños productores, generando fuentes de empleo para familias caficultoras y vinculadas a la comercialización, industrialización, transporte y exportación del café, reduciendo la tasa del desempleo.

AMBITO ECOLOGICO

La caficultora promueve una mejor biodiversidad por la cantidad de árboles que el café necesita como sombra para protegerse de los rayos solares, para proteger las plantaciones utilizan diferentes tipos de sombra tales como, de rápido crecimiento. El guineo, plátano, faique, etc.), maderables (cedro, almendro, eucalipto, laurel, etc.) y frutales (guabo, naranjo, mango, aguacate, etc., constituyendo a la vez un hábitat para diferentes especies de plantas y animales, quienes se desarrollan de acuerdo a los diferentes agro ecosistemas.

De allí su gran importancia y es así que hoy en día la caficultura orgánica se vuelve más indispensable, debido a que contribuye al cuidado del medio ambiente, garantizando calidad en el producto y cuidado la salud a los consumidores.

ORGANISMOS A NIVEL MUNDIAL.

La Organización Internacional del Café (**OIC**). Es una organización intergubernamental que agrupa a países dedicados a la exportación e importación del café. Su principal objetivo es mejorar el sector cafetalero mundial consiguiendo financiamientos para proyectos que lo beneficien.

Como parte de su gestión la OIC controla “Los Acuerdos Internacionales del café” los mismos que regulan los precios y cuotas de participación de los países miembros.

El acuerdo internacional del café más reciente se realizó en el año 2007, llegando a ser el séptimo tratado cafetéelo, este acuerdo tendrá una vigencia de ocho años, el mismo que está dirigido a fortalecer el sector mundial del café y promover su expansión.

ORGANISMOS A NIVEL NACIONAL

El Consejo cafetalero Nacional (**COFENAC**). Es un organismo de derecho privado conformado por 7 miembros, está encargado de impulsar el desarrollo del sector cafetalero a ecuatoriano, organizando y armonizando su actividad y dotándolo eficientemente de servicios de crédito, capacitaciones, investigaciones, transferencia de tecnología y promoción de las exportaciones constituyéndose de esta manera en la entidad rectora de la caficultura ecuatoriana.

EL COFENAC, sesiona periódicamente y adopta resoluciones que rigen a toda la cadena cafetalera. Asociación nacional de exportadores de café (**ANECAFE**) Es una entidad de derecho civil y privada, sin fines de lucro y con personalidad jurídica reconocida por el Estado ecuatoriano.

Su objetivo es agrupar organizar, apoyar a los exportadores de café y participar activamente colaborando con los organismos del Estado.

El 99.9% de las exportaciones de café en grano y el 100% de las exportaciones de café procesado son realizadas por los afiliados de ANECAFE.

LA CORPORACION ECUATORIANA DE CAFETELEROS Y CAFETELERAS (CORECAF). Es el gremio nacional de productores de café de carácter privado sin fines de lucro, este gremio está regido por el Código Civil.

La estructura gremial de la corporación ecuatoriana de cafetaleros y cafetaleras (corecaf) se representa con una pirámide cuya base son las asociaciones de comercialización compuestas por cafetaleros cedulados a nivel nacional, en la cúpula de la pirámide la máxima instancia es el Congreso Nacional Cafetalero.

REDUCIDA PRODUCCION CAFETELERA NACIONAL. La crisis del sector se expresa en la reducida producción nacional de café a causa de los bajos precios entre el 2000 y el 2005, que no incentivan al mejoramiento tecnológico.

Las falencias que resaltan son principalmente las insuficiente infraestructura instalada para beneficio, la no diferenciación de precios por la calidad, la falta de cultura de consumo de café de calidad.

El 80% de plantaciones viejas e improductivas, los limitados recursos financieros, la deficiente infraestructura vial y de servicios en las zonas cafetaleras, un elevado comercio informal y de baja calidad en el mercado nacional, la inexistencia de una imagen del café ecuatoriano y la falta de materia prima para la industria ecuatoriana de café soluble.

Son entre otras las razones porque nuestro país no es considerado como un país cafetero de excelencia, como lo es Colombia, México y otros países de centro América y varios asiáticos, debido a que no se hace estudio para mejorar la calidad del café.

ya que las instituciones dedicadas a mejorar la calidad, no tienen el apoyo suficiente de los organismos gubernamentales, nacionales y locales, ni los recursos suficientes para hacer investigaciones con la finalidad de determinar los defectos que se produce en la etapa de siembra y cosecha ya que no se alimenta a los suelos como se lo hace en Colombia y otros país dedicado a mejorar la calidad, el abono utilizado no es el que se debe aplicar al suelo, en cada uno de las aéreas y sectores dedicados a obtener un producto que pueda competir con los de primer mundo, tanto en calidad como en precio.

Cuadro 2. Defectos en función de las etapas del café.

Etapas del proceso del café	Defecto
Cultivo	Daño por broca, negro, contaminado, decolorado ámbar
Cosecha	Contaminado, daño mecánico del fruto, fermento
Despulpado	Mordido, fermento, guayaba, OTA, contaminado
Fermentación	Fermento, manchado, decolorado, contaminado
Desmucilaginado mecánico	Fermento, manchado, pelado, contaminado
Lavado	Fermento, manchado, contaminado
Secado	Contaminado, decolorado, veteado, flojo, cristalizado, fenol, OTA, mohoso, terroso
Empaque	Contaminado, OTA
Transporte	Contaminado, decolorado
Almacenamiento	Contaminado, decolorado, OTA, fenol, daño por insectos, mohoso, terroso, reposo
Trilla	Aplastado
Tostado	Quemado, contaminado
Preparación	Contaminado

PASTILLAS DE DE CAFÉ

Limpio, cómodo, sencillo y de calidad, así se anuncia el café en pastillas, un sistema que aunque inventado hace muchos años, en el último lustro ha revolucionado el consumo de café hasta el punto, aseguran algunos expertos, de estar cambiando la forma de ver y sentir el café en el mundo entero.

Las pastillas han propiciado la entrada del café expresso en el hogar y millones de consumidores han descubierto que existen diferentes orígenes del café y que degustar una buena taza en casa, “como la del bar” es posible.

Entre las principales ventajas que subrayan los entusiastas de las pastillas destacan la comodidad y calidad, así como la posibilidad de disfrutar de una regularidad continua de taza en taza sin necesidad de preocuparse por la molienda, la conservación o la limpieza de los restos de café molido y empapado, entre otras.

Por el contrario, los escépticos o directamente contrarios, aseguran que este sistema lleva al traste todo el ritual del café y que lejos de diversificar la taza, la limita a una estandarización que, aunque amplia, no permite al usuario crear su propia mezcla.

El mercado en los dos últimos años, el café en pastillas en España ha triplicado su penetración, superándose ya la barrera de 1,5 millones de consumidores.

La opción por este tipo de penetración es cada vez más mayoritaria y los expertos apuntan que dentro de cinco años las pastillas y mono dosis pueden representaron 20% de las ventas en volumen y hasta la mitad del mercado español del café en valor.

Aunque se hace difícil disponer de datos fiables del mercado del café en pastillas en España, a causa de la infinidad y el hermetismo de muchos fabricantes y distribuidores, los pocos que si trascienden no hacen más que confirmar lo que es una evidencia, la mono dosis, triunfa.

Y es que, aunque en volumen, las pastillas y mono dosis son, todavía una mínima parte del mercado, en valor representa el 16%, un porcentaje que crece cada año que pasa.

Anuncio de Pastillas de café, publicadas en Internet por algunos usuarios atreves de las siguientes direcciones:

Chars#: 1151, Words#: 198, Chars#: 1156, Words#: 199.

<http://www.eunasa.com/blog/?p=745>.

<http://www.eunasa.com/blog/?p=745><http://www.eunasa.com/blog/?p=745>.

Las pastillas de café existen en el mercado desde hace varios años, pero su difusión y con sumo no tiene muchos años principalmente por el precio, y por la poca difusión de, las ventajas de su uso. Las pastillas de café revolucionaron los cafés expresos, ya que no había la necesidad de moler y realizar todos los procedimientos para obtener una taza de café en casa.

España, Italia son los mayores productores de pastillas de café, y se han extendido por gran parte de los países del mundo, generando nuevas plazas de trabajo.

En el 2010 se calcula que el 35% de los hogares de más de una persona disponían de algún equipo que funciona específicamente con café en pastillas.

Los Fabricantes Los grandes productores de pastillas que se fabrican son fuera de España y distribuyen prácticamente por todo el mundo, copando proporciones muy importantes de los mercados nacionales donde tienen presencia.

Por otro lado, la importante demanda ha propiciado que la práctica totalidad de tostadores de café de cierto volumen dispongan ya de algún sistema propio de en pastillas, gestionando pequeños nichos de mercado y aprovechando el efecto de expansión de otros sistemas, Como mínimo 15 tostadores fabrican hoy en España sus propias pastillas.

2.2 Marco conceptual.

Aroma.- Se refiere a la sensación producida por la liberación de gases del café recién preparado, e inhalados por la nariz.

Astringente.- Es una medicina calificada a ciertos cuerpos que provocan constricción, una crispación de los tejidos, provenientes de los ácidos que se forman debido a la operación incorrecta de cosechar frutos no maduros.

Bouquet.- Perfil aromático de la bebida de café, creado por sensación de gases y vapores, es el resultado de compuestos orgánicos volátiles que influyen en la fragancia.

Café tostado.- Producto obtenido de la torrefacción del café verde.

Cafeína.- Alcaloide de estructura química, sustancia blanca cristalina de sabor amargo y sin aroma, soluble en agua, actúa en nuestro organismo como estimulador del sistema nervioso.

Café.- Bebida que se obtiene de los frutos y semillas de las plantas de café (cafeto).

Capital.- Es un conjunto de valores o fondo unitario que integran todos los bienes invertidos en la empresa que se utilizan para la producción y, por tanto para la obtención de rentas y ganancia.

Caracol.- Es la consecuencia de una planchuela atrofiada, provoca el desarrollo en forma cilíndrica, se considera como formación del grano.

Cascara de cereza.- Parte del fruto que se debe eliminar en el proceso de húmedo y seco.

Catación.- Proceso y técnica para la medición sensorial de la industria del café.

Catar. Del latín Catare, coger, buscar, probar, gustar algo para examinar su sabor o sazón (catar las colmenas), mirar (dirigir la vista),

Conchas.- Trozos cóncavos de un grano de café, proceden de las burras o elefantes, es mal formación del grano.

Comercializar. Dar a un producto condiciones y vías de distribución para su venta. Poner a la venta un producto. Van a comercializar una nueva presentación de café.

Captación.- Es la absorción de recursos del público por parte de los bancos u otras instituciones financieras, mediante el pago de un interés o la oferta de ciertos servicios.

Cuerpo.- Se refiere a las propiedades físicas de la bebida del café, y de las sensaciones táctiles percibidas en la boca antes, durante y después de su degustación.

Defecto.- Granos manchado o dañados, subproductos del beneficiado por las cascara y materias extrañas.

Degustar. Del latín Degustare: Probar o catar, generalmente con deleite, alimentos o bebidas, saborear y percibir con deleite otras sensaciones agradables.

Distribuir. Del latín distribuere, dividir algo entre varias personas, designando lo que a cada una le corresponde, según su voluntad, conveniencia, regla o derecho. Entregar una mercadería a los vendedores y consumidores.

Fermentado- Es el sabor de una infusión de café para una fermentación mal dirigida o controlada y que puede ir del agrio a putrefacto (es el daño más detestable en el café).

Filtrar.-Hacer pasar un fluido por un filtro, seleccionar datos o aspectos para configurar una acción, divulgar indebidamente una información secreta o confidencial.

Fruto del cafeto.- ovario desarrollado con la semilla ya formada.

Mohoso.- el café puede tomar un sabor mohoso cuando se guarda en malas condiciones de almacenamiento y exceso de humedad.

Rancio.- Aroma y sabor de un café tostado, generado por la oxidación de materias grasas, después de cierto tiempo.

Rayar.- Remover el café con un rastrillo de madera.

Sabor.-Son las sensaciones que le imparten a las bebidas características propias, para ser aceptadas o rechazadas por el consumidor.

Sensorial.- Relativo a los sentidos, o a la sensibilidad.

Soluble.- del latín solubillis, adjetivo que se puede disolver o desleír, que se puede resolver.

Tanino.- sustancia contenida en los vegetales, reflejando un sabor astringente.

Tecnificar.- Introducir procedimientos técnicos modernos en las ramas de producción que no los empleaban, hacer algo más eficiente desde el punto de vista tecnológico.

Terroso.- El sabor o el olor indeseable de tierra, se encuentran en ciertos lotes de café de baja calificación, resultan a consecuencias de malas condiciones de secado directamente sobre la tierra.

Torrefactor.- tostar, someter a fuego vivo. Algunas personas emplean el término para indicar café mezclado con azúcar.

Uliginoso (Sa), del latinuliginosus, Adj. terreno húmedo, impregnado de agua, se dice que las plantas crecen en los terrenos húmedos.

Zumo.- Líquidos de las hierbas, flores, frutas u otras cosas semejantes, que se saca experimentándolas o majándolas, jugo es la parte provechosa, útil u sustancial.

Los siguientes conceptos están tomados de varias páginas web, así como también de varios diccionarios, de los que se desprendemos lo siguiente:

Chars#: 3494, Chars#: 4052, Words#: 661, Chars#: 3199, Words#: 525, Words#: 573
Chars#: 3494.

<http://www.plusformacion.com/Recursos/r/cafesuscaracteristicas>

<http://www.plusformacion.com/Recursos/r/cafe-sus-caracteristicas>

<http://www.monografias.com/trabajos81/cafe-y-sus-caracteristicas/cafe-y-sus-caracteristicas2.shtml>

<http://www.monografias.com/trabajos81/cafe-y-sus-caracteristicas/cafe-y-sus-caracteristicas2.shtml>

Diccionario Encarta

Software de Diccionario Financiero.

Las páginas y diccionarios mencionados los hemos usado son con la finalidad de determinar los conceptos y definiciones, para mayor comprensión de los términos utilizados en el desarrollo del proyecto.

2.3 Hipótesis y Variables

2.3.1 Hipótesis general

La innovación de productos derivados del café ayudará a la apertura de nuevos mercados de consumo masivo.

2.3.2 Hipótesis Particulares

- El alto nivel de innovación empresarial influiría en la apertura de diversos negocios.
- La aplicación de programas de desarrollo productivo que establezca el Gobierno ayudara a las empresas a ser más competitivas en el mercado de producción y comercialización.
- La actualización en técnicas de producción ayudara a la obtención de productos de calidad.
- Al capacitar a nuevos empresarios ayudaría a alcanzar el éxito en negocios de innovación.

2.3.3 Declaración de Variables.

VARIABLE INDEPENDIENTES

Pastillas de café.

VARIABLE DEPENDIENTE

Apertura de nuevos mercados.

2.4.4 Operacionalización de las variables

Cuadro 3. Operacionalización de las variables

VARIABLES	TIPOS DE VARIABLES	INDICADORES	CONCEPTUALIZACION
<p>Hipótesis 1</p> <p>Productos derivados del café</p> <p>Nuevos mercados</p>	<p>Independiente</p> <p>Dependiente</p>	<p>Cantidad de productos existentes en el mercado.</p> <p>Necesidades insatisfechas</p>	<p>Personas que trabajan en una empresa, aportando conocimiento y produciendo bienes y servicios.</p> <p>Creación de nuevos puestos de trabajo</p>
<p>Hipótesis 2</p> <p>Innovación Empresarial</p> <p>Apertura de negocios diversos.</p>	<p>Independiente</p> <p>Dependiente.</p>	<p>Por la medición estadística sobre innovación.</p> <p>Necesidades de los clientes.</p>	<p>Arte de convertir las ideas y conocimiento en productos y servicios Nuevos o mejorar los existentes.</p> <p>Proceso continuo de indicadores, productos, procesos y servicios, frente a los competidores.</p>
<p>Hipótesis 3</p> <p>Programa de desarrollo productivo.</p> <p>Competividad del mercado.</p>	<p>Independiente</p>	<p>Número de unidades económicas producidas.</p> <p>Compra- venta de productos.</p>	<p>El desarrollo tecnológico, aumenta producción, disminuye el ciclo vida de productos.</p> <p>Manifestación en la compra venta de productos, comparando precios de mercado.</p>
<p>Hipótesis 4</p> <p>Técnicas de producción</p> <p>Productos de calidad.</p>	<p>Independiente</p> <p>Dependiente</p>	<p>Resultados ágiles y veraces.</p> <p>Seguridad en sus activos.</p>	<p>Planes decisiones, actividades y controles, para la transformación de productos.</p> <p>Directrices de estándares, y normas generales que la organización utilizará para alcanzar los objetivos de calidad definidos por la institución</p>
<p>Hipótesis 5</p> <p>Capacitar a los nuevos emprendedores.</p> <p>Llegar a tener éxitos</p>	<p>Independiente</p> <p>Dependiente</p>	<p>Resultados ágiles y veraces.</p> <p>mayores Ingresos, utilidad</p>	<p>Seminarios, cursos de especialización</p> <p>Manejar los negocios de forma eficiente para obtener mayor rentabilidad.</p>

CAPITULO III

MARCO METODOLOGICO

3.1 TIPO Y DISEÑO DE LA INVESTIGACION Y SU PERSPECTIVA GENERAL

Definición e importancia del Método.-La palabra método proviene de las voces griegas metha=fin; y hodos = camino, en consecuencia, etimológicamente, el método es el camino que recorreremos para llegar al fin.

Los niveles de investigación que vamos a aplicar en el desarrollo del presente proyecto son: Exploratoria y Descriptiva. Según su contexto aplicaremos la investigación de campo. Para el control de las variables aplicaremos la investigación experimental, y para una orientación temporal aplicaremos la investigación Histórica.

Técnica.- Es el modo por el cual se visualiza la aplicación de los recursos, ya que proporciona una serie de normas para ordenar las etapas del proceso investigativo.

Según su finalidad.- Es fundamental porque está orientada a la búsqueda de nuevos conocimiento, abre nuevos campos de investigación relacionadas con el café y sus derivados.

Aplicada.-por que tiene como finalidad solucionar problemas prácticos, como son la preparación del café en las oficinas y en el hogar de los futuros consumidores.

Según su objetivo:

Consideramos **descriptivo** al trabajo a realizar, porque vamos a conocer todo lo relacionado al café y sus derivados, la relación que existe entre las variables, los datos a recogerse son en base a las hipótesis planteadas.

Explicativa: Porque se propone mediante las prueba de una **hipótesis** encontrar relaciones entre las variables, y nos permite conocer el por qué y el cómo se producen los eventos o procesos en estudio.

Nos indica en forma clara cada una de las etapas y procesos a seguir para la comercialización y distribución del café y sus derivados pastillas de café.

Hipótesis procedente del Griego designa, etimológicamente “aquello que se encuentra debajo de algo sirviendo de base o fundamento, es decir un enunciado que precede a otro enunciado y constituye un fundamento, también podemos decir que es un razonamiento por hipótesis es aquel que comienza suponiendo la validez de una afirmación sin que se encuentre fundamentada.

Es explicativo ya que en cierto grado se conoce la temática del estudio, existe bastante material bibliográfico sobre el tema y su importancia que tiene para los futuros consumidores de las pastillas de café en la ciudad de San Fernando de Babahoyo.

Según su contexto.

De campo Es de campo por que realiza un análisis sistemático de la realidad, con el propósito de describirlo, interpretarlos y entender la naturaleza y los factores que lo constituyen, para poder explicar las causa y el efecto, los datos son recogidos en forma directa, y en forma cualitativamente, y con perspectiva descriptiva e interpretativa.

Según el control de las variables

Experimental ya que obtiene la información de las actividades intencionalmente realizada por el investigador, están dirigidas a modificar la realidad, con el propósito de crear el hábito del consumo del café en una nueva presentación. Razón por lo que se indaga de manera más detallada a los potenciales consumidores del producto, es controlada directamente por el investigador y en el propio lugar de trabajo.

Según la orientación temporal

Histórica.-Ya que establece cada uno de los procesos y pasos que necesita el café para la comercialización y distribución, así mismo nos remontamos a la historia, para conocer sobre el origen y clases de café que existen, en el Ecuador .

El análisis se lo puede hacer en sentido regresivo desde la época actual hasta el pasado. El presente trabajo lo declaramos como **cualitativo** porque podemos establecer cada una de las características del café, sus derivados, los beneficios y los perjuicios que causa su consumo. Las clases y procesos a seguir.

Cuantitativo.- Por qué se puede medir y expresar en valores numéricos. La producción se lo puede calcular en peso quintales, toneladas. También se puede expresar en signos monetarios. Y otras formas de medición determinado para el efecto

Proyecto Factible, se lo puede realizar en un determinado periodo de tiempo con una inversión mínima. Una vez que se haya conseguido el apoyo de las autoridades de la ciudad, se harán las respectivas gestiones ante los organismos competentes para la comercialización y distribución del café y sus derivados (pastillas de café).

3.2 LA POBLACION Y LA MUESTRA

La población que hemos escogido es en la república del Ecuador, Provincia de Los Ríos, Cantón Babahoyo, ciudad de San Fernando de Babahoyo, la muestra se lo toma a la Población económicamente activa (PEA) 22 a 65 años, se utiliza como técnica de obtención de información a la **Encuesta** y su instrumento, **el Cuestionario**, la población es escogida por los encuestadores es al azar, se ha ido a varias instituciones privadas y públicas ubicadas en la cabecera cantonal.

3.2.1 Características de la población

La ciudad de San Fernando de Babahoyo Capital de la Provincia de Los Ríos, tiene una extensión territorial de 1.076,1 km², cuenta con una población de 132.824 habitantes (67.740 hombres y 65.084 mujeres); La población económicamente activa es 47.741 (36.768 hombres y 10.973 mujeres). **Ver anexo 4**

Extrema pobreza por necesidades básicas insatisfechas 36,3%, analfabetismo mayores de 15 años 8,74%, Viviendas con servicios inadecuados 34.733, Necesidades básicas insatisfechas 71,59%; tasa de crecimiento poblacional 2,10% anual; está formada por 4 parroquias Urbanas que son:

Clemente Baquerizo, Camilo Ponce, Barreiro y El Salto y 4 rurales que son las siguientes: La Unión, Pimocha, Caracol y Febres Cordero. Es la ciudad sede del gobierno provincial y la segunda más poblada de Los Ríos.

Así mismo es la que tiene mayores necesidades insatisfechas. Centro financiero y comercial en el casco urbano y en el sector rural se dedican a la agricultura, ganadería y la pesca lo que contribuye el sustento de miles de ciudadano, rodeada de numerosos ríos, por esta razón se lo denomina la capital fluvial del Ecuador, es la ciudad capital más cerca a Guayaquil, por muchos años fue denominada bodega, ya que allí se ubicaba la aduana y los almacenes reales, para el control del comercio entre Guayaquil y las poblaciones de la Sierra ecuatoriana.

Cuadro 4. Universo

ELEMENTOS	CANTIDAD
PERSONAL DIRECTIVO	
ACCIONISTAS	20
GERENTES	10
PERSONAL ADMINISTRATIVO	
ADMINISTRADORES	15
CONTADORES	12
SECRETARIAS (AUXILIARES CONTABLES)	50
BODEGUEROS	40
PERSONAL OPERATIVO	
PERSONAL DE PLANTA	25
PERSONAL DE CUADRILLA	45
EXPERTOS	12
TRABAJADORES EN GENERAL	165
TOTAL	384

3.2.2 Delimitación de la Población

Se lo realiza a los ciudadanos cuya edad oscila entre los rangos de **22 a 65 años**, ya que ellos son los potenciales consumidores del producto.

El tipo de muestra que vamos a utilizar es la de **Población infinita**. Porque no conocemos con exactitud la cantidad de personas a quienes vamos a realizarle la encuesta.

3.2.3 Tipo de muestra de la población

La muestra que vamos a utilizar es la **Probabilística**, porque vamos a seleccionar a individuos que forman parte de la población económicamente activa de la ciudad de San Fernando de Babahoyo, donde todos tendrán la oportunidad de ser elegidos ya que se trata de un tema de interés general.

3.2.4 Tamaño de la muestra

Población Infinita.

2

$$n = \frac{Z^2 Pq}{E^2}$$
$$n = \frac{2^2 \cdot 0,9604}{0,0025}$$

n=384,16

n = 384 habitantes aproximadamente, a quienes se les debe realizar la encuesta.

Fórmula Población Infinita

Donde:

N: tamaño de la muestra.	384
N: tamaño de la población y PEA	(153.776 habitantes) (47.741)
p: posibilidad de que ocurra un evento,	p = 0,5
q: posibilidad de no ocurrencia de un evento	q = 0,5

E: error, se considera el 5%; $E = 0,05$
Z: nivel de confianza, que para el 95% $Z = 1,96$

3.2.5 Proceso de Selección

Para el proceso de selección se utilizará la **muestra probabilística**, con sujetos **voluntarios** dentro de la Población Económicamente Activa (PEA) (22-65 años de vida), se los selecciona a este grupo ya que ellos serán los futuros consumidores del producto. **Pastillas de café**, los mismos que lo pueden llevar a sus lugares de trabajo y tomarla cuando lo deseen.

A los seleccionados se les hará una encuesta relacionada con el café y sus derivados, se les solicitará que respondan en forma clara y precisa de acuerdo a su juicio y lo más objetivo posible, las mismas que nos servirán de apoyo para el trabajo de investigación.

3.3 LOS METODOS Y LAS TECNICAS

3.3.1 Método teórico

Se utilizaran varios métodos como son los **teóricos** y los **empíricos**, tomando en cuenta que se llegara al entendimiento lógico, desde el análisis de los casos específicos empíricos, para llegar a obtener una visión más amplia, sobre la comercialización y distribución del café y sus derivados, para mejorar la calidad de vida de los pobladores de San Fernando de Babahoyo.

3.3.1 Histórico - Lógico

Histórico por medio de este método se analiza antecedentes similares, lo que nos ayuda a no cometer errores, y tener un mejor presente.

Lógico Existe la relación de la Causa –Efecto.

Por lo que podemos decir que son aquellos resultados previsible y lo histórico es la evolución de los diferentes procesos que se han seguido hasta obtener el resultado esperado. Comercialización y distribución de productos derivados del café Pastillas de café

Analítico - Sintético

Analítico. Proviene del Griego análisis, que significa descomposición, por tanto es la separación de cada uno de los elementos para estudiarlos por separados.

Sintéticos del Griego synthesis que significa reunión, es la unión de los elementos estudiados para formar un todo y darle solución al problema presentado.

Inductivo por que nos ayuda a razonar de lo particular a lo general, es decir desde que comienza el proceso de siembra del café hasta su producción y comercialización y distribución, se determina como están relacionadas las variables entre sí y con las leyes nacionales.

Hipotético-Deductivo

Ya que por medio de la observación podemos mejorar la producción, comercialización y distribución del café, determinamos hipótesis además podemos y planteamos soluciones a la problemática presentada.

3.3.2 Métodos empíricos

Es la experiencia y la observación obtenida en el campo, la información es fidedigna y confiable ya que se la obtuvo de los trabajadores que viven el día a día en la labor agrícola, industrial y comercial relacionados con el tema.

Observación. Es una de las técnicas de la Investigación científica, que por medio de su instrumento la guía, nos permite conocer de forma directa, ciertas interrogantes que planteemos a los observados.

3.3.3 Técnicas e Instrumentos

Cuadro 5. Técnicas e instrumentos de investigación

TÈCNICA	INSTRUMENTOS
OBSERVACION	GUÌA
ENTREVISTA	FORMULARIO
ENCUESTA	CUESTIONARIO

Dentro de las técnicas de investigación hemos escogido a **la encuesta** y su instrumento el cuestionario, es una técnica **cuantitativa** de investigación más utilizada por los investigadores, se la realiza a los sujetos en forma directa, es representativa de un colectivo amplio y de la vida cotidiana, utiliza procedimientos estandarizados para obtener resultados **cuantitativos** sobre gran cantidad de características objetivas y subjetivas de la población.

Ventajas

- Técnica más utilizada para obtener información para cualquier tipo de población
- Permite obtener información sobre hechos pasados de los encuestados.
- Gran capacidad para estandarizar datos, lo que permite su tratamiento informativo y análisis estadísticos.
- Relativamente barata para la información que se obtiene con ello.

Desventajas

No permite analizar a profundidad temas complejos.

Para realizar las encuestas se necesita de un cuestionario de preguntas previamente elaborado por el encuestador, en relación a la información que desea obtener.

Cuestionario.-Es el instrumento de recogida de datos de la encuesta, rigurosamente estandarizado que operacionaliza las variables, objeto de la investigación, por ende las preguntas son los indicadores. Los cuestionarios pueden ser:

- Entrevista personal. Se hace uso de encuestadores.
- Por correo envió por correo de las preguntas
- Cuestionario telefónico. No se controla a las personas que responden
- Cuestionario auto adicto, se lo realiza a población cautiva.
- **Muestreo** es una herramienta de investigación científica, su función básica es determinar la población o universo estudiado, se examina con la finalidad de hacer inferencias sobre dicha población.
- Los errores que se cometen se los denomina error de muestreo, la obtención de la muestra adecuada significa lograr una versión simplificada de la población, que reproduzca de algún modo sus rasgos básicos.

Las técnicas se las obtuvo de la información publicada en los siguientes link.

<http://www.conocimientosweb.net/zip/article1821.html>

<http://www.belca.es/producto.php?lang=1&id=3>

<http://www.micromediaargentina.com.ar/comprar-servicios-graficos-online.php>

<http://www.lanacion.com.ar/1035969-resolver-casos-reales-para-formar-expertos-en-recursos-humanos>

<http://www.buenastareas.com/ensayos/Encuesta-y-Tipos-De-Encuestas/869329.html>

Chars#: 727, Chars#: 574, Words#: 890, Words#: 82, Words#: 106, Chars#: 1724

Chars#: 1724.

La técnica que escogimos para el presente trabajo, es la encuesta ya que por medio de ella vamos a saber la opinión de las personas en menor tiempo posible.

Y con mayor precisión, donde determinaremos las cantidades necesarias que se determinen al tabular los resultados, y porque es una de las más utilizadas, con su instrumento el cuestionario.

3.4 PROPUESTA DE PROCESAMIENTO ESTADISTICOS DE LA INFORMACION.

El procesamiento de la información se lo realizara utilizando hojas de electrónicas Excel, las mismas que nos ayudaran a realizar una mejor presentación.

Tabular la información recolectada por medio de las encuestas, utilizando tablas dinámicas, los resultados serán presentados en los respectivos cuadros, donde se reflejara el total de encuestados y se establecerá la frecuencia, se elaboran los respectivos gráficos y la interpretación de los mismos en relación de las preguntas realizadas.

La observación, la encuesta y la investigación de campo se las realizaron en la ciudad de San Fernando de Babahoyo, en diferentes empresas escogidas al azar, tratando de cumplir con el número determinado por la muestra 384 personas. Razón por la cual se buscó a la población económicamente activa considerando a los ciudadanos de 24 a 65 años de edad.

Los datos se tabularon en tablas estadísticas, para interpretar de la mejor manera la información obtenida de forma rápida y oportuna.

CAPITULO IV

ANALISIS E INTERPRETACION DE RESULTADOS

4.1 ANALISIS DE LA SITUACION ACTUAL

Análisis de resultados

La Encuesta se la direccionó a la población económicamente activa (PEA), de la ciudad de San Fernando de Babahoyo, Provincia de Los Ríos, el levantamiento de la información se lo realizó a trabajadores públicos y privados de acuerdo a lo que indica el cuadro 4.

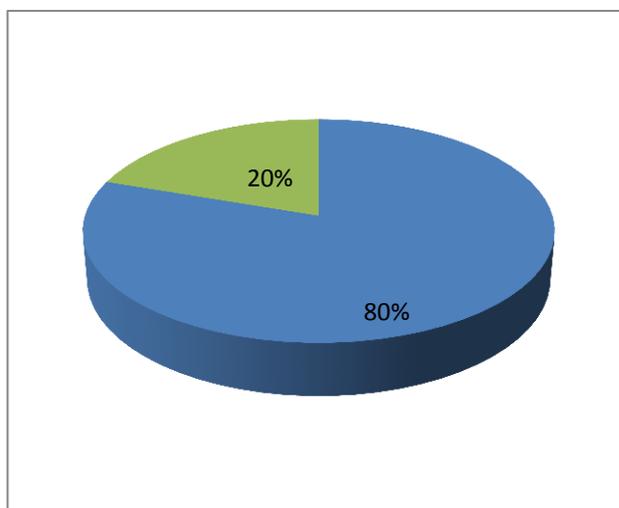
Preguntas:

1.- ¿Consume usted el café?

Cuadro. 6 Consumo de café

ALTERNATIVAS	ENCUESTADOS	PORCENTAJE
SI	308	80%
NO	76	20%
TOTAL	384	100%

Figura.5 Consumo de café



Análisis e Interpretación de la pregunta 1.

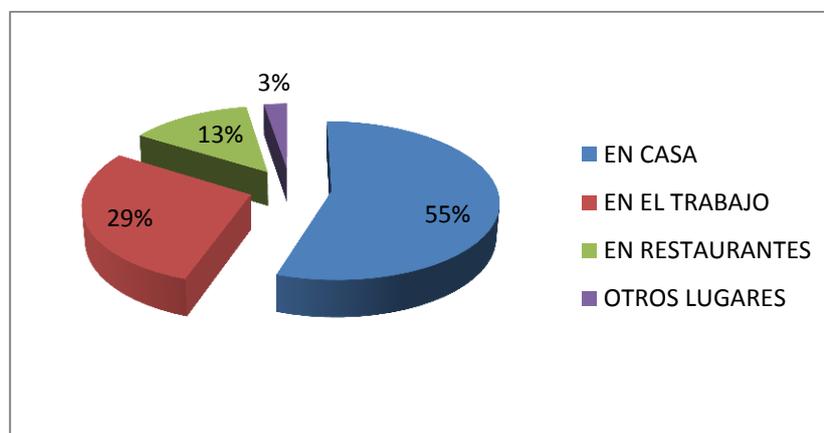
Como podemos apreciar en la **Figura 5**, del 100% de los encuestados, el 80% consumen café, y apenas el 20% no son consumidores de café frecuentes. Por tanto podemos determinar que la mayoría de la población es consumidora habitual del café.

2.- ¿En qué Lugares consume Usted el café?

Cuadro 7 lugares donde consume el café

ALTERNATIVAS	ENCUESTADOS	PORCENTAJE
EN CASA	212	55%
EN EL TRABAJO	110	29%
EN RESTAURANTES	52	14%
OTROS LUGARES	10	3%
TOTAL	384	100%

Figura 6 lugares donde consume el café



Análisis Interpretación de la pregunta 2.

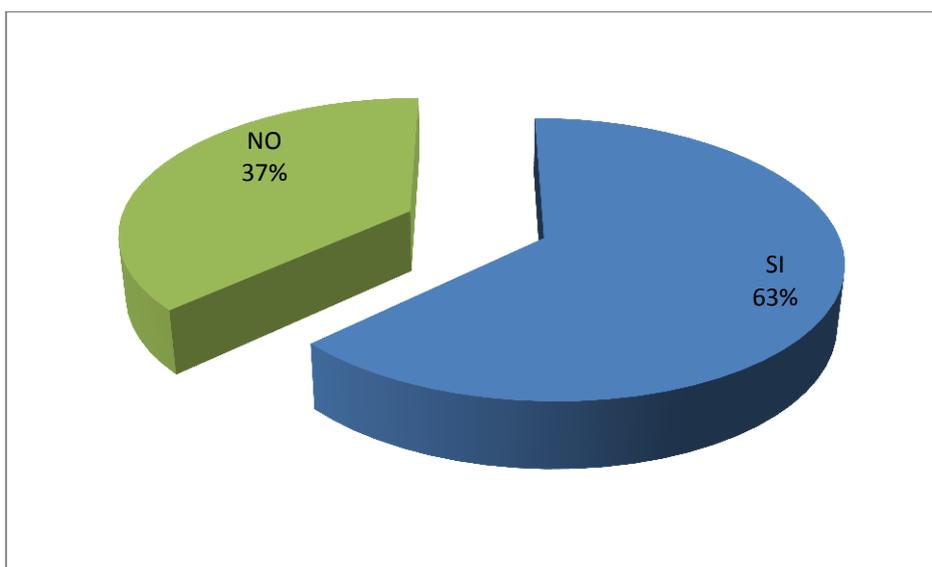
Como podemos observar en la **Figura 6**, el 55% de los encuestados consumen café en casa, el 29% consumen café en el lugar de trabajo, el 14% consumen café en los restaurantes y el 3% en otros lugares. Se aprecia claramente que la mayoría de los encuestados consumen el café en los hogares, seguido del lugar de trabajo, este último es al que debemos poner mayor atención ya que es al que vamos a potenciar nuestro producto pastillas de café.

3.- ¿Para usted es importante consumir el café?

Cuadro 8 Importancia del consumo del café

ALTERNATIVAS	ENCUESTADOS	PORCENTAJE
SI	242	63%
NO	142	37%
TOTAL	384	100%

Figura 7 Importancia del consumo del café



Análisis Interpretación de la pregunta 3.

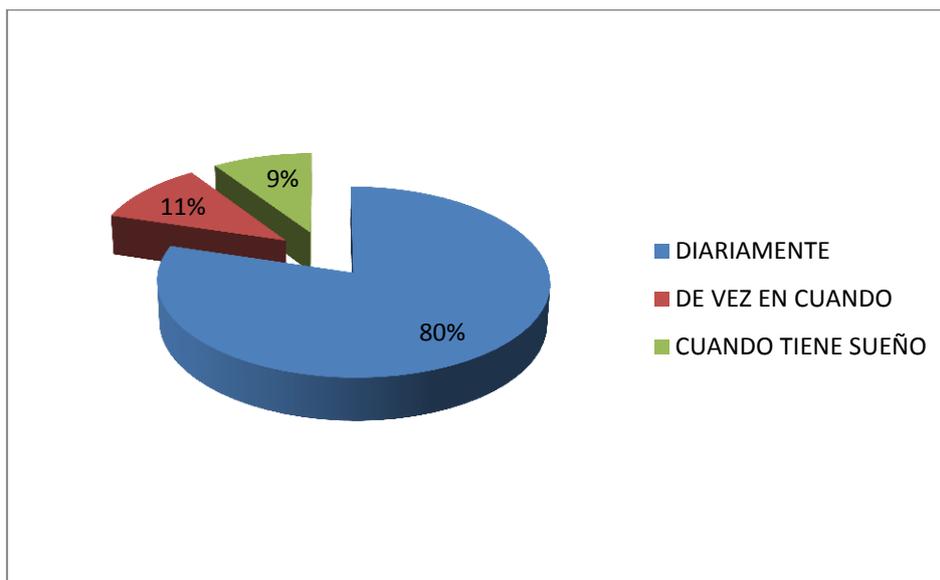
Como podemos apreciar en la **Figura 7**, el 63% de los encuestados confirman que para ellos, si es fundamental consumir el café, mientras que el 37% aducen que para no es fundamental. El alto porcentaje arrojado en la encuesta nos permite establecer que la población tiene como parte fundamental de la dieta diaria el consumo del café y sus derivados en las diferentes presentaciones.

4.- ¿Con que frecuencia toma café?

Cuadro 9 Frecuencia del consumo del café

ALTERNATIVAS	ENCUESTADOS	PORCENTAJE
DIARIAMENTE	306	80%
DE VEZ EN CUANDO	42	11%
CUANDO TIENE SUEÑO	36	9%
TOTAL	384	100%

Figura 8 Frecuencia del consumo del café



Análisis Interpretación de la pregunta 4.

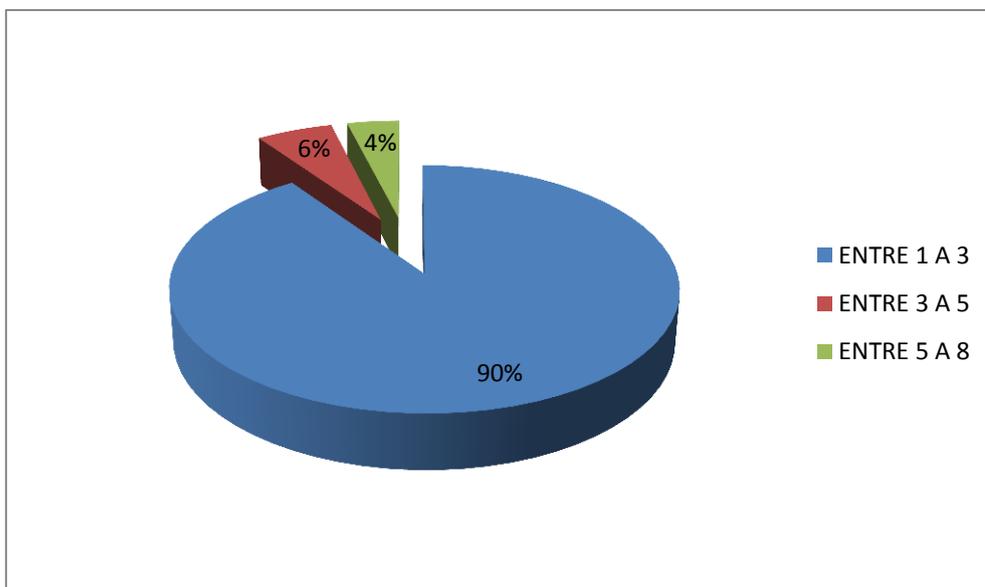
Según lo observado en la **Figura 8**, el 80% de los encuestados toman café diariamente, el 11% de los que nos dieron su opinión toman café de vez en cuando y el 9% lo utiliza cuando tienen sueño. Como hemos valorado en los resultados presentados, se determina claramente que la población consume café diariamente en un altísimo porcentaje.

5.- ¿Cuántas tazas de café toma usted al día?

Cuadro 10 Cantidad de taza de café que toma diario

ALTERNATIVAS	ENCUESTADOS	PORCENTAJE
ENTRE 1 A 3	347	90%
ENTRE 3 A 5	22	6%
ENTRE 5 A 8	15	4%
TOTAL	384	100%

Figura 9 Cantidad de taza de café que toma diario



Análisis Interpretación de la pregunta 5.

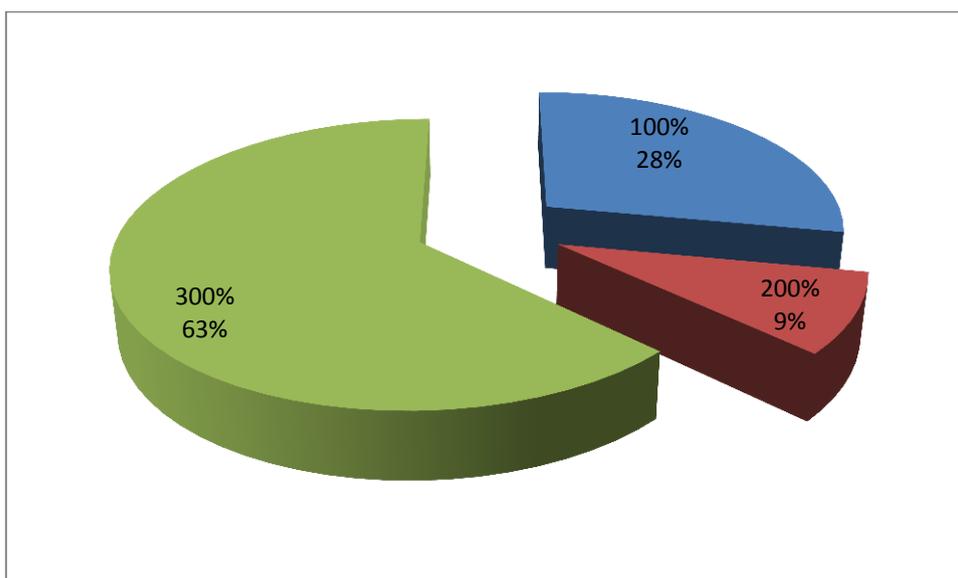
Podemos apreciar que un gran porcentaje el 90% de encuestados toman café de 1 a 3 tazas, el 6% de encuestados toman café de 3 a 5 tazas al día y el 4% de encuestados toman entre 5 a 8 tazas al día. Los datos recogidos nos permiten conocer que el consumo del café es de más de una taza diaria por individuo.

6.- ¿Para usted es necesario consumir café?

Cuadro. 11 Necesidad de consumir café

ALTERNATIVAS	ENCUESTADOS	PORCENTAJE
SI	108	28%
no	34	9%
Indiferente	242	63%
TOTAL	384	100%

Figura. 10 Necesidad de consumir café



Análisis Interpretación de la pregunta 6.

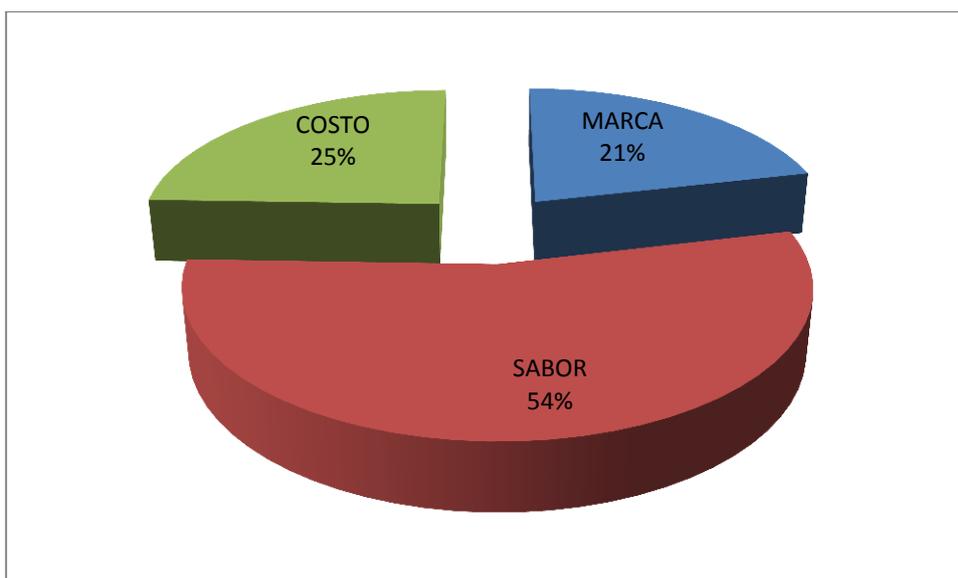
Como podemos ver, el 63% de encuestados contestaron que le es indiferente consumir café, el 28% prefieren el consumo de Café y el 9%, no consume café en ninguna presentación, con estos resultados podemos deducir que a la mayoría de las le es indiferente el consumo, es este el grupo a que tenemos que llegar con mayor énfasis hacerle saber de las bondades del café y sus derivados.

7.- ¿Usted al comprar café que toma en cuenta?

Cuadro 12 Características del café que toma en cuenta el comprador

ALTERNATIVAS	ENCUESTADOS	PORCENTAJE
MARCA	82	21%
SABOR	208	54%
COSTO	94	25%
TOTAL	384	100%

Figura 11 Características del café, que toma en cuenta el comprador



Análisis Interpretación de la pregunta 7.

Según encuesta realizada, podemos darnos cuenta que el 54% toma en cuenta al comprar el café su sabor, el 24% toma en cuenta el costo y el 21% al momento de tomar café toma en cuenta la marca. El sabor es una de las características principales para el consumo masivo del café, lo que nos permite determinar que una nueva presentación con diferentes sabores va a tener acogida favorable de la población Económicamente Activa (PEA).

8.- ¿Qué tipo de café prefiere usted?

Cuadro 13 clases de café

ALTERNATIVAS	ENCUESTADOS	PORCENTAJE
INSTANTANEO	289	75%
ESPRESSO	12	3%
ESCENCIA	22	6%
OTROS	61	16%
TOTAL	384	100%

Figura 12 clases de café



Análisis Interpretación de la pregunta 8.

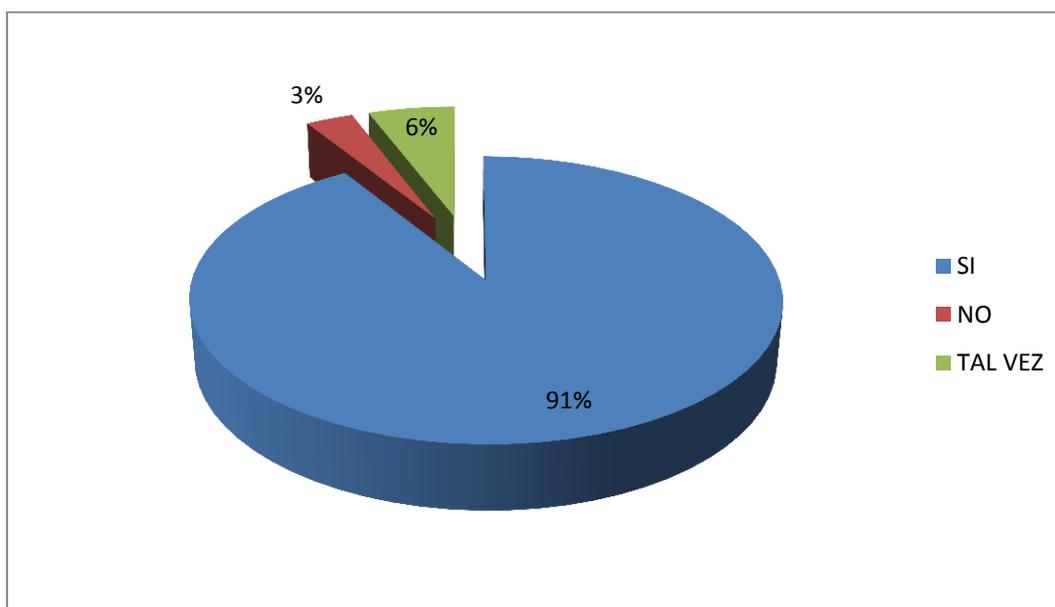
El 75% de los encuestados se pronuncian diciendo que el café que prefieren es el instantáneo, el 16% otros, el 6% prefieren el café de pasar y el 3% prefieren café espresso. El café instantáneo es el más usado por los indagados, razón por la cual un nuevo producto de similares características tendrá la acogida favorable.

9.- ¿Estaría dispuesto a probar una nueva presentación de café instantáneo?

Cuadro 14 presentaciones del café

ALTERNATIVAS	ENCUESTADOS	PORCENTAJE
SI	350	89%
NO	12	4%
TAL VEZ	22	7%
TOTAL	323	100%

Figura 13 presentaciones del café



Análisis Interpretación de la pregunta 9.

La mayoría de los encuestados, ósea el 89% si estarían dispuesto a probar una nueva presentación de café instantáneo, el 7% de los encuestados aducen que tal vez probarían y el 4% no probarían una nueva presentación de café instantáneo. Es evidente que los consumidores del café están dispuestos a probar una nueva presentación, oportunidad que debemos aprovechar para hacer la propuesta de las pastillas de café dirigidos a toda la población.

10.- ¿A usted le gustaría poder comprar en el mercado café en forma de pastillas?

Cuadro. 15 pastillas de café

ALTERNATIVAS	ENCUESTADOS	PORCENTAJE
SI	372	97%
NO	8	2%
NO RESPONDEN	4	1%
TOTAL	384	100%

Figura 14



Análisis Interpretación de la pregunta 10.

La mayoría de los encuestados, ósea el 97% les gustaría disponer en el mercado del café en forma de pastillas, el 8% respondieron que no les gustaría y el 1% no respondieron. Las expectativas de la población de nueva presentación del café, en forma de pastilla, nos abre el mercado para ofrecer las pastillas de café con diferentes sabores y formas variadas a la población a precios asequibles a todo bolsillo.

4.2 ANÁLISIS COMPARATIVO, EVOLUCIÓN, TENDENCIA Y PERSPECTIVAS.

El análisis es de suma importancia para el mercado de la Ciudad de San Fernando de Babahoyo Provincia de Los Ríos, según resultados de las encuestas el nivel de consumo de café es alto y resulta fácil de realizar, nos permite establecer una proyección para la producción y comercialización y distribución de productos nuevo, altamente consumible, de fácil entrada, y de un valor asequible para el consumidor, con una inversión a corto plazo.

Además buscamos mejorar el desarrollo de nuestra Ciudad para ampliar la economía, aumentando fuentes de trabajo y mejorar la calidad de vida de las familias asentadas en los alrededores.

Todos los resultados nos demuestran que el producto tendría la acogida favorable de la mayoría de los trabajadores de todos los extractos sociales de la Urbe.

Las perspectivas son alentadoras, ya que al ofrecer el nuevo producto pastillas de café, nos permite innovar cambiar la mentalidad de nuevos emprendedores, alentar a los futuros profesionales que con una visión de avanzada, podemos ser diferente a arriesgarnos a abrir nuevos mercados sin necesidad de salir del País.

La importancia radica en que es un producto de consumo masivo, de fácil producción, comercialización y distribución, tiene la acogida necesaria para poder abrir nuevos mercados, tanto local, regional y nacional, y con un futuro alentador para llegar a cubrir la demanda internacional si el caso lo amerita, ya que somos unos de los principales productores de café.

4.3 RESULTADOS

Como podemos apreciar dentro del universo escogido hay todo tipo de trabajador, Gerentes, accionistas, Jefes, Administradores, Contadores, secretarias, Auxiliares contables, bodegueros, personal de planta, de cuadrillas, expertos en café y sus derivados, trabajos en general.

Los mismos que nos han ayudado a formarnos un criterio claro sobre las posibilidades de establecer nuevos negocios, lucrativos la inversión se lo puede recuperar en el corto tiempo, todos coinciden en que les gustaría formar parte de los consumidores de las pastillas de café.

La mayoría nos indico que consume café es decir el 80%, frente al 20% que dice que no hace, donde podemos determinar que tenemos un gran mercado disponible para los productos derivados del café, en nuestro caso **las pastillas de café**.

Los lugares más frecuentes del consumo del café son: Casa, restaurantes y en el trabajo, este último es el potencial mercado, al que debemos enfocarnos, ya que una de las causas del poco consumo es por las dificultades que se presenta para su traslado, preparación y por la poca diversidad que existe en el mercado. Un alto porcentaje de los indagados consideran que el consumo del café es de suma importancia dentro de sus actividades cotidianas. El consumo diario es aproximadamente de 1 a 3 tazas, lo que representa entre el 80% y 90%.

Dentro de las preferencias los sondeos nos demuestran que la mayoría prefiere al café por la marca, lo primero que toma en cuenta es el precio, siendo el preferido el café instantáneo. Los estudios realizados nos demuestran que las personas estarían dispuestas a probar nuevas presentaciones de café, **pastillas de café**, las mismas que pueden ser elaboradas con diferentes sabores adicionales como café con leche, con azúcar o dietéticos. Productos que si se los puede hacer ya que existen en España, Italia y otros países europeos, en latino América se comercializan en México.

4.4 VERIFICACION DE HIPOTESIS

La verificación de las hipótesis se la hará en base a las variables que contienen las directrices a seguir, de tal forma que podamos establecer un negocio encargado de la comercialización y distribución de **Pastillas de café**, en la ciudad de san Fernando de Babahoyo, provincia de los Ríos en el año 2012.

La innovación de productos derivados del café ayudará a la apertura de nuevos mercados de productos de consumo masivo. Mediante el establecimiento de un:

Eficiente nivel de emprendimiento e innovación sobre nuevos productos, **pastillas de café** en la ciudad de San Fernando de Babahoyo en el año 2012.

Estableciendo ilimitados conocimientos técnicos, relacionados a la producción de **pastillas de café**, mediante la creación de programas de capacitación continuo.

Participación del gobierno e instituciones para potenciar la innovación del café y sus derivados, **pastillas de café** mediante la promoción de los mismos en los medios de comunicación, dando incentivos tributarios para la creación de nuevos negocios, estableciendo líneas de créditos para los empresarios que estén dispuestos a cambiar de actividad económica e invertir en productos no tradicionales **pastillas de café**. De esta manera se genera confianza al cambio, principalmente a los nuevos talentos que están dispuestos a crear nuevos empleos

El alto nivel de innovación empresarial ayudará en la apertura de diversos negocios, diversificando al mercado existente, estableciendo una medición estadística sobre la innovación y las necesidades de los clientes, con la finalidad de establecer procesos continuos de productos derivados del café, mejorando los existentes y creando demanda de bienes y servicios no existentes en la ciudad San Fernando de Babahoyo, Provincia de Los Ríos **país pastillas de café**.

La aplicación de programas de desarrollo productivo que establezca el Gobierno nacional, ayudará a las empresas a ser más competitivas en el mercado de producción comercialización y distribución de **pastillas de café**. Los mismos que se los desarrollará de acuerdo a la capacidad del mercado, para establecer el número de unidades económicas producidas disponibles para la compra y la venta; Con el desarrollo tecnológico aumentará la producción y disminuirán las pérdidas y los desperdicios innecesarios en el ciclo productivo del café y sus derivados.

La actualización en técnicas de producción ayudara a la obtención de productos de calidad, dando resultados ágiles y confiables, generando seguridad en los activos, implementando planes sobre las decisiones y las actividades a realizar, ejerciendo control eficaz para la comercialización y distribución de las **pastillas de café**, estableciendo directrices y estándares de calidad.

Instaurando normas adecuadas para la organización con la finalidad de alcanzar los objetivos planteados en la cadena de mando

Capacitar a los nuevos emprendedores.- Para alcanzar el éxito deseado, dando como resultado mayores ingresos y por ende generando mejores utilidades, mediante la implementación de seminarios, cursos especializados dirigidos a todos los trabajadores, para manejar de mejor manera la empresa, cuya meta es obtener mayor rentabilidad en la comercialización y distribución de las **pastillas de café** en la ciudad de San Fernando de Babahoyo Provincia De Los Ríos, en el año 2012.

CAPÍTULO V PROPUESTA

Una vez hecha las encuestas y levantada toda la información necesaria sobre las preferencias, hábitos y costumbres de los habitantes de la ciudad de San Fernando de Babahoyo, Provincia De Los Ríos, relacionadas al consumo del café y sus derivados, hacemos la propuesta a los ciudadanos de esta urbe, especialmente a la Población económicamente Activa (PEA) de 22 hasta 65 años de edad, ofreciendo nuevos productos en presentación de pastillas, los mismos que atreves de una empresa vamos a comercializarlos y distribuirlos a toda la población de esta localidad, especialmente a los trabajadores en general.

5.1 TEMA

Comercialización y distribución de pastillas de café, en la ciudad de San Fernando de Babahoyo, provincia de Los Ríos, año en el 2012.

5.2 FUNDAMENTACIÓN

Arábigo.- proviene del latín aràbicus: Adjetivo árabe, estar algo en árabe, muy difícil de entender; verbo goma, numeración número.

Arbusto.- del latín arbustum, masculino planta perenne de tallos leñosos y ramas desde la base, como la lila, la jara, etc.

Caffa. Ciudad de Etiopia.

Café.- del italiano caffè, es del turco Kahve, convexa por una parte y por la otra plana y con un surco longitudinal, bebida que se hace por infusión con esta semilla tostada y molida, lugar donde se toma estas bebidas y otras.

Conformismo.- masculino, practica de quien fácilmente se adapta a cualquier circunstancia de carácter público o privado.

Caficultor.- masculino y Femenino; persona que cultiva el café.

Calificado.- Dicho de una cosa que reúne todos los requisitos exigidos y necesarios.

Calidad.-Del latín qualitas, atis; femenino propiedad o conjunto de propiedades inherente a algo, que permite juzgar su valor, este café es de buena calidad.

Consumidores.- Adjetivo Persona (as) que compro un producto o productos de consumo.

Cultivo.- de culto. Acción y efecto de cultivar, método de obtención de micro organismos, células o tejidos mediante siembras controladas en medios adecuados.

Crecimiento.- masculino, acción y efecto de crecer, ejemplo, crecimiento de la población, aumento del valor intrínseco de la moneda.

Diversificar.- Del Latín Diversificare convertir en múltiple y diverso lo que era uniforme y único ejemplo diversificar los productos derivados del café.

Emprendedor.- Adjetivo, que emprende con acción y resolución dificultosas o azarosas.

Estrategia.- Del Latín Strategia, femenino arte para dirigir un asunto, proceso regulable, conjunto de las reglas que aseguran una decisión optima en cada momento.

Implementar.-poner en funcionamiento, aplicar métodos, medidas, etc., para llevar algo a cabo.

Innovación.- Acción y efecto de innovar, creación o modificación de un producto, y su introducción en un mercado.

Limitado (da).-Adjetivo que tiene límite, poco escaso, dicho de una persona que tiene corto entendimiento, sociedad de responsabilidad.

Mercado.- Del latín merca tus, m. contratación pública, en lugar determinado para el efecto y en días señalado, sitio público destinado permanentemente o en días señalados, para vender productos comprar o permutar bienes y servicios.

Conjunto de actividades realizadas libremente por los agentes económicos sin intervención del poder público.

Minifundista.- Adjetivo perteneciente o relativo al minifundio o al minifundismo.

Motivación.- Femenino, acción y efecto de motivar, motivo, ensayo mental preparatorio de una acción para animar o animarse a ejecutarla con interés y diligencia.

Negocio.- Del Latín Negotium, masculino ocupación, quehacer o trabajo. Dependencia, pretensión, tratado o agencia, aquello que es objeto o materia de una ocupación lucrativa o de interés, acción o efecto de negociar.

Producción.- del Latín Producctio onis; femenino, acción de producir, cosa producida, suma de los productos del suelo o la industria.

Procesamiento.- masculino, acto de procesar, aplicación sistemática de una serie de operaciones sobre un conjunto de datos, generalmente por medio de maquinas para explotar la información que estos datos representan.

Soluble.- del latín solubillis, adjetivo que se puede disolver o desleír, que se puede resolver.

Tecnificar.- Introducir procedimientos técnicos modernos en las ramas de producción que no los empleaban, hacer algo más eficiente desde el punto de vista tecnológico.

Zagua. f. Arbusto de la familia de las Quenopodiáceas, de unos dos metros de alto, hojas opuestas siempre verdes y flores axilares de dos en dos. Se cría en el mediodía de Europa y el norte de África.

5.3 JUSTIFICACIÓN

Después de haber realizado la encuesta a la población seleccionada en la ciudad de San Fernando de Babahoyo, Provincia de Los Ríos, y realizado la tabulación respectiva, establecemos que nuestro producto **pastillas de café**, si tendrá acogida entre la Población Económicamente Activa (PEA 22-65 años), de la ciudad de San Fernando de Babahoyo, Provincia de Los Ríos.

Las pastillas de café se las puede comercializar y distribuir directamente a los consumidores, habidos de obtener nuevos productos relacionados con los derivados del café, en precio y presentaciones diferentes a las tradicionales conocidas.

El alto consumo del café, en la ciudad de San Fernando de Babahoyo, Provincia De Los Ríos, nos permite hacer proyecciones positivas de que el negocio será rentable, aprovechando los incentivos tributarios existentes en el país para negocios nuevos y de innovación que se establezcan fuera de las ciudades de Guayaquil y Quito.

Las implicaciones (oposiciones), que puede tener el proyecto son: por la importación costo de **las pastillas de café**, ya que en el país no se producen, hay que Importar de los países que lo hacen, Argentina, Chile o Uruguay.

Las pastillas de café se las puede comprar por unidades o en packs de 16 unidades, el precio varía según la calidad del producto y el país En promedio la caja de 16 unidades de pastillas de café de Dolce Gusto cuestan \$11,00 (once dólares de norte América), en argentina las pastillas de Nespresso cuestan \$1,00 (un dólar), el contenido de las pastilla es de 7 gramos de café, se los puede conseguir por teléfono o en las boutiques de marca (Recoleta y Unicenter), lo cual lo vuelve engorroso, lo que hace que la esencia sea de lujo, porque es como pertenecer a un club exclusivo de consumidores de **pastillas de café**. En Europa las pastillas de café están en promedio a 35 centavos de euros (0,35 euros), en esta región es considerado un café de lujo.

Los precios no asustan al mercado naciente en Sudamérica, las empresas siguen apostando a este segmento. A principio del 2012, la multinacional alimentaria Argentina Sara Lee pagó 170 millones de euros (\$211.000.000,00) doscientos once millones de dólares de Estados Unidos de norte América, a Philips para quedarse con el 100% de Seseo.

En estados unidos en el año 2011 dejo este negocio ganancias por más de \$4.000.000,00; En La Argentina la empresa Cabrales espera facturar en el año 2012, \$2.000.000,00 en ventas de las pastillas de café. Según el informe presentado por GFK Retail & Technology, el mercado Argentino de cafeteras cayó el 13% en el primer trimestre del año 2012, a 75,948 unidades, pero la venta de las pastillas de café creció 117% es decir 13.175 unidades.

Según el señor Julio Blanco, Gerente de la Cámara Argentina del café, estima que se importaron alrededor de 220 toneladas de café en dosis de Suiza, Inglaterra, España e Italia en el año 2011, lo que lo hace a este segmento muy interesante ya que está alcanzando un desarrollo vertiginoso.

Las principales marcas que las expenden las máquinas y las pastillas de café son: Nespresso, Nescafe Dolce Gusto, Senseo, Che café, esperando a Illy y a Lavazza, entre otras. Las máquinas tienen un precio que oscila entre los \$580 peso y los 1400 pesos. Las capsulas vienen como latte machiato, Latte machiato skinny, cappuccino, cortado, nequik, chocochino, espresso, café lungo, existen otras mezclas de cafés solubles como café con leche, con aromatizantes artificiales, con azúcar, etc. También hay bebidas frescas como cappucino ice y nestea durazno.

Puede existir impacto ambiental mínimo, por ser descartables los recipientes de las **pastillas de café**, los mismos que son de plástico con aleaciones, y aluminio. Cada recipiente de las **pastillas de café** son mono dosis es decir que viene únicamente para una taza en cualquiera de sus presentaciones.

Al no existir este producto en la ciudad de San Fernando de Babahoyo, Provincia De Los Ríos, ni en el país, no podemos determinar con exactitud la acogida que tendrá en el mercado local.

La metodología aplicada se vasa en la observación directa realizada a los sujetos seleccionados por medio de la muestra, atreves de la encuesta realizada a cada uno de ellos, Relacionada con el consumo de café instantáneo, sobre los gustos y preferencias, así como también el lanzamiento al mercado de una nueva presentación, **pastillas de café**.

5.4 OBJETIVOS

5.4.1. Objetivo General de la Propuesta

Crear una empresa para que se encargue de la compra y venta de las **pastillas de café** en la ciudad de san Fernando de Babahoyo, Provincia De Los Ríos.

5.4.2. Objetivos Específicos.

- Llegar a comercializar las **pastillas de café** en toda la ciudad de San Fernando de Babahoyo. Provincia De Los Ríos.
- Ofrecer servicios personalizados (domicilios) a los clientes de las **pastillas de café**.

- Suministrar **pastillas de café** con diferentes sabores (con azúcar, con leche, sabores artificiales, otros) y precios asequibles a los potenciales clientes.
- Capacitar a los Trabajadores sobre las características y todo lo relacionado a las **pastillas de café**, para obtener mayores ventas.
- Evaluar los resultados al concluir el año 2012, sobre los resultados obtenidos en la comercialización y venta de las **pastillas de café** en la ciudad de San Fernando de Babahoyo. Provincia De Los Ríos.

5.5 UBICACIÓN

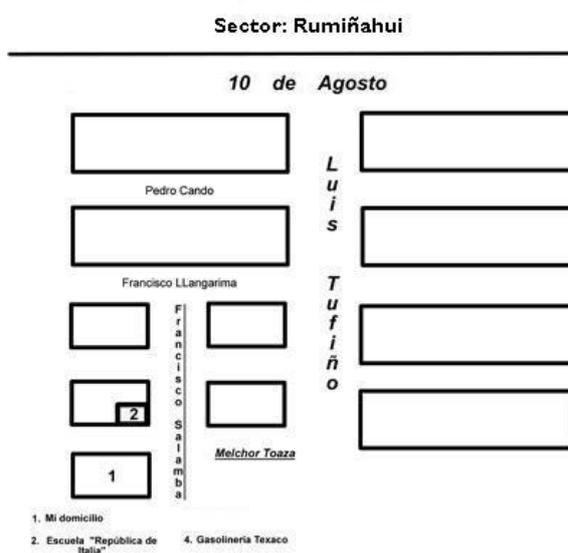
PAÍS: Ecuador
PROVINCIA: DE Los Ríos
CANTÓN: Babahoyo
CIUDAD: San Fernando de Babahoyo
PARROQUIA: El Salto
DIRECCIÓN: 10 de Agosto 410 y Coronel Barahona
TELÉFONOS: 052882901 – 052884098.
E-mail: pastillasdecafe@hotmail.es cnalarconc70@hotmail.es.
LOGOTIPO:



LEMA: *Servicio con cortesía y Solidaridad.*
RAZON SOCIAL: Alarcón & Bermeo Asociados.
TIPO DE ORGANIZACIÓN: Privada con fines de lucro
RUC: 0990179972001.

Croquis

Figura.15 Croquis de ubicación empresa



5.6 ESTUDIO DE FACTIBILIDAD

Factibilidad.

El presente proyecto es factible realizarlo, ya que se requiere de poca inversión, es una actividad nueva e innovadora, va dirigido a todos los extractos sociales, pero especialmente a la población económicamente activa de la ciudad de San Fernando de Babahoyo, provincia de Los Ríos.

Los resultados se verán en corto plazo, el personal que trabajara serán 8 personas, las mismas que harán las funciones de: Gerente administrador, Contador, secretaria, chofer, vendedores, repartidores.

El trabajo de investigación se lo clasifica como cuantitativo, ya que los resultados se los medir fácilmente en unidad monetaria, en nuestro caso se lo expresara en la moneda de uso corriente en la república del Ecuador, el dólar de Estados Unidos de Norte América.

En la parte administrativa es factible por que se desarrolla el proyecto en base a una planificación detallada y concienzuda.

Los trabajadores tendrán funciones específicas establecidas en el respectivo manual, los recursos materiales serán de apoyo al recurso humano, facilitando de esta manera la labor a realizar, en menor tiempo posible.

En la parte Legal, se deben seguir todos los parámetros y directrices establecidos en la Constitución y Leyes de la República del Ecuador. Para iniciar actividades la empresa debe cumplir con los siguientes pasos.

1. **Escritura de constitución.** Se elabora la respectiva minuta, la misma que la realiza un abogado y luego se la hace notarizar, se lo presenta en el registro mercantil, luego se las lleva a la superintendencia de compañía para su aprobación.
2. **Resolución de aprobación de escritura,** La superintendencia otorga una resolución donde indica que fue aprobada la escritura además si se ha observado algo, lo informan para que lo cambien y luego le da un número de expediente.
3. **Nombramiento del Gerente** presidente inscripto en el Registro mercantil, este trámite se lo realiza una vez que la junta e accionista los haya nombrado para el cargo y se determina el tiempo mediante una acta , la misma que sirve como documento habilitante para llevarlo al registro mercantil acompañado con los documentos personales del presidente y gerente. (Copias de cédulas y Votación).
4. **LOS DOCUMENTOS PARA OBTENER EL RUC SON.**
 - Formulario 01 A
 - Copias de cedula y votación del representante Legal de la Cía.
 - Copia y original del Nombramiento inscripto en el registro mercantil Representante legal Cía.
 - Copia de Escritura de constitución y original de la Cía.
 - Escritura Registro de capital social
 - Copia y original de planilla de servicios básicos.

5. **Permiso de Bomberos.** Se necesita documentos personales originales y copias del representante legal de la compañía, Ruc, resolución de la superintendencia, resolución de directiva inscripto en el Registro mercantil, contrato de arrendamiento o escritura donde va a funcionar la CIA, hacen la respectiva inspección, tener extintor y demás equipos de seguridad industrial, si es factible le otorgan el respectivo permiso por un año.
6. **Patente Municipal** es otorgada por el municipio donde va a operar la compañía, en este caso el trámite que se realiza una vez que se haya cumplido con los pasos anteriores en la ciudad de San Fernando de Babahoyo, Provincia de Los Ríos, se realiza la presentación de los documentos habilitantes adjuntando una tasa municipal en especie valorada, y el respectivo permiso de los bomberos.
7. **Abrir una cuenta a nombre de la compañía** en cualquier institución del sistema financiero nacional, donde se depositaran las aportaciones de los accionistas, se necesitan copias de los documentos del presidente y gerente, copia de servicios básicos, copia de la resolución de la directiva, copia de RUC, llenar los respectivos formularios.
8. **Licencia Provisional** la otorga la superintendencia una vez que hayan completado todos los pasos anteriores, la misma que puede ser por 3 meses o un año según sea el caso.
9. **Estudio de factibilidad otorgado por el Ministerio de Ambiente,** se necesita este documento cuando es una industria que produce impacto ambiental, los documentos son los anteriores mencionados más los que crea necesario la autoridad ambiental.

Por ejemplo acta de compromiso, manteniendo periódico de las maquinarias, trabajar por la comunidad donde se encuentra, medidas de remediación ambiental, entre Otros.

La administración elaborará un presupuesto para proyectar los futuros ingresos y cada uno de los gastos en que se va incurrir en el giro del negocio, así como también el financiamiento de los mismos.

5.7 DESCRIPCIÓN DE LA PROPUESTA

Para la ejecución de la propuesta comercialización y distribución de **pastillas de café** en la ciudad de San Fernando de Babahoyo, provincia De Los Ríos, tenemos que importar el producto de los países de la región (América Latina), que las producen, Argentina, Chile, Uruguay o México, ya que en el Ecuador no se produce únicamente se lo consigue mediante compras por internet.

La empresa Alarcón & Bermeos Asociados, realizará todos los tramites y las gestiones pertinentes para importar las **pastillas de café**, con la finalidad de que lleguen lo más pronto como sea posible al mercado local.

Una vez que las pastillas de café lleguen a la ciudad de San Fernando de Babahoyo, Provincia de Los Ríos, se iniciara una campaña masiva de difusión y promoción, a través de los medio de comunicación local prensa, radio y televisión, así como también se promocionara por internet, indicando las bondades y lo novedoso del producto.

Se entregaran afiches y se harán demostraciones prácticas en lugares determinados, de concentración masiva de la ciudad, indicando como usarlas y lo práctico de llevarlas a los lugares de trabajo sin el peligro de que se vaya a manchar la ropa.

Se utilizará una computadora, una camioneta, una moto y todos los implementos necesarios para su correcto funcionamiento, el local donde funcionara la empresa es de propiedad de la compañera Bermeo, quien la cedió como aportación a la empresa, tiene un área total de 80 metros cuadrados, las actividades las iniciaremos en el mes de Diciembre del año 2012.

5.7.1 Actividades

Las actividades están dirigidas principalmente al área de ventas comercialización y distribución de pastillas de café en la ciudad de San Fernando de Babahoyo provincia de Los Ríos

La administración hará una base de datos de los trabajadores de las principales empresas públicas y privadas que hay en la ciudad, con la finalidad de visitarlos para promocionar y ofrecer personalmente las **pastillas de café** a cada uno de los empleados.

Todos los trabajadores de la CIA Alarcón & Bermeo Asociados, en la etapa inicial se dedicaran a tiempo completo a promocionar el producto, dentro y fuera de la empresa con la finalidad de captar la mayor cantidad de clientes en el menor tiempo posible.

Posteriormente cada trabajador tendrá que realizar las funciones específicas, como son: Administrativa, ventas, y distribución de las **pastillas de café** en el lugar que lo solicite el cliente.

5.7.2 Recursos, análisis financiero

Los recursos que se van a utilizar para la ejecución del proyecto comercialización y distribución de **pastillas de café** en la ciudad de San Fernando de Babahoyo, son El recurso humano, material y financiero.

Recurso Humano, la empresa iniciará sus actividades con 8 personas, las mismas que desempeñaran las funciones de: 1 Administrador, 1 contador, 2 Vendedores, 1 Secretaria y 2 repartidores.

Recursos materiales.- Se utilizara los siguientes recursos materiales como apoyo al talento humano.

RECURSO FINANCIERO

Los recursos financieros que vamos a utilizar ascienden a \$ 21,023.00, valor que no consideramos elevado por lo múltiples beneficios que nos va a proporcionar y por ser un negocio de innovación y único en el país, los mismos que detallamos a continuación:

Cuadro. 16 Recursos materiales

CANTIDAD	CONCEPTO
1	Camioneta
1	moto
1	computadora de
1	escritorio
2	Laptop
2	libros
8	Resaltadores
8	esferos
1	lápices
1	Teléfono celular
1	Teléfono convencional
1	Resma de papel bond
1	Muebles de oficina
1	Escritorio
12	Archivador
1	Sillas
12	Pend drive
12	Carpetas
1	Cuadernos
1	Impresora
1	Tóner
1	Tinta
	internet

Cuadro. 17 Recursos Financieros

MATERIALES	VALOR \$
Camioneta	\$ 15,000.00
moto	\$ 2,000.00
computadora de escritorio	\$ 1,400.00
Laptop	\$ 800.00
libros	\$ 10.00
Resaltadores	\$ 4.00
esferos	\$ 5.00
lápices	\$ 5.00
Teléfono celular	\$ 100.00
Teléfono convencional y línea	\$ 90.00
Resma de papel bond	\$ 4.00
Muebles de oficina	\$ 100.00
Escritorio	\$ 60.00
Archivador	\$ 60.00
Sillas	\$ 60.00
Pend drive	\$ 10.00
Carpetas	\$ 5.00
Cuadernos	\$ 10.00
Impresora	\$ 100.00
Tóner	\$ 50.00
Tinta	\$ 50.00
Internet	\$ 100.00
Gastos de constitución	\$ 500.00
TOTAL	\$ 20,523.00
<p>Estimamos que para la ejecución del proyecto utilizaremos la cantidad de Veinte y un mil veinte y tres 00/100 dólares americanos</p>	

5.7.3 Impacto

Al aplicar la propuesta del proyecto denominado Comercialización y Distribución de **pastillas de café** en la ciudad de San Fernando de Babahoyo, provincia de Los Ríos, los beneficios que se espera obtener son:

El cambio de hábitos de los tomadores de café ya que al haber una nueva presentación de café en capsulas y sabores diferentes, al principio se los va a probar por novedad y luego lo harán como una forma de distinción, ya que esto ha ocurrido en otros países Argentina, Chile y Uruguay, donde se crearon club exclusivos de consumidores de **café en capsulas**.

En lo económico observamos que al hacer las proyecciones de los estados financieros y el respectivo flujo de caja, nos da como resultado una utilidad del 10% en el primer año de funcionamiento, lo que nos permite ser optimista y esperamos recuperar la inversión en los primeros 5 años de labores.

Otros de los beneficios es en la salud, porque al ser menos tedioso la preparación de las tazas de café se lo va a utilizar con mayor frecuencia, se lo puede recomendar para los que sufren del corazón, los diabéticos, las señoritas las pueden utilizar para reducir la celulitis.

Por medio de la propuesta podemos determinar que los trabajadores y la colectividad de la ciudad de San Fernando de Babahoyo, provincia de Los Ríos van a dar especial importancia a este producto por ser innovador y único en el mercado local.

5.7.4 Cronograma

En el cronograma de actividades detallamos las actividades en que vamos a emprender para ejecutar el proyecto denominado Comercialización y distribución de pastillas de café en la ciudad de San Fernando de Babahoyo, provincia de Los Ríos. Iniciamos el cronograma desde el momento en que comenzamos a elaborar el trabajo proyecto desde el mes de Julio del año 2012, hasta que obtengamos los primeros resultados reales en el mes de febrero del año 2013.

Cuadro. 18 Cronograma de actividades

	Julio						Octubre				Diciembre				Feb	
			Agosto		Sept.				Nov.				enero			
ACTIVIDADES	2	4	6	8	10	12	14	16	18	20	22	24	26	28	30	32
Seminario	■															
Capítulo 1	■															
Capítulo 2		■														
Capítulo 3		■														
Capítulo 4			■													
Capítulo 5			■													
Anexos				■												
Revisión Final				■												
Entrega de Proyecto					■											
Constitución Empresa					■	■	■									
Implementación								■	■							
Equipamiento								■	■							
Importación de Pastillas										■	■					
Elaborar Base de datos										■	■					
Campaña de Promoción											■	■				
Demostración Producción											■	■				
Asignar funciones Trabajo.												■	■			
Ventas Pastillas café												■	■			
Distribución de pastillas													■			
Evaluación preliminar														■		
Determinar utilidad o perdida														■		
Análisis comparativo															■	■
Resultados																■

5.7.5 Lineamiento para evaluar la propuesta

Este proyecto es de tipo cuantitativo y la técnica que se utilizó fueron la encuesta y su instrumento el cuestionario. De donde hemos establecido las siguientes conclusiones.

CONCLUSIONES

- la mayoría de los encuestados consume café
- Los lugares preferidos del consumo del café son: En casa y en el lugar de trabajo.
- Es muy importante el consumo de café para los habitantes de San Fernando de Babahoyo.
- El café lo consumen mayoritariamente a diario, en promedio de 1-3 tazas.
- Las características principales que toman en cuenta al comprar el café son: Sabor, costo y marca.
- El tipo de café preferido es el instantáneo.
- Los ciudadanos están dispuestos a comprar y probar una nueva presentación de café instantáneo, **pastillas de café**.

Recomendaciones

- Establecer lugares donde se pueda comprar y vender **pastillas de café** en la ciudad de San Fernando de Babahoyo sin restricción alguna.
- Crear servicio a domicilio de distribución de **pastillas de café**.
- Publicitar las **pastillas de café** en la ciudad de San Fernando de Babahoyo, con la finalidad de crear nuevos mercados para el producto, mediante el uso de los recursos disponibles, prensa, radio, Tv e internet.
- Disponer de varias presentaciones de las **pastillas de café**, con diferentes sabores, costos y marcas.
- Formar una compañía, la misma que se encargara de la comercialización y distribución de las **pastillas de café** en la ciudad de San Fernando de Babahoyo, provincia de Los Ríos para el año 2012.

- Aprovechar los incentivos tributarios y otro, tanto nacionales, Provinciales y locales relacionados a negocios de innovación, en la ciudad de san Fernando de Babahoyo provincia de Los Ríos del período 2012...
- Hacer convenios con los gobiernos locales sobre la promoción e incentivar el consumo en las instituciones públicas de las **pastillas de café**.
- Contratar personal con experiencia en ventas de productos similares, darle seminarios de actualización sobre las **pastillas de café**.

BIBLIOGRAFIA DE INVESTIGACION

DELGADO Carlos, alianza editorial: *El libro del café*, España, 2007.

QUIROS Hilje, Iuko: *El libro pionero de Dumont sobre el café*, en el siglo XIX comunicación, Vol. 18, Num.2, Instituto tecnológico de Costa Rica, Agosto-Diciembre, 2009.

KARAOGLU Yasar, castellano/tapa dura, *Culto al café*, España 2008.

WARD Mary, Edición rústica, *las mejores recetas del café*, Barcelona, España 2006.

LASERNA SALCEDO Juan Carlos, Editado por Junta nacional del Café, *De Golondrinos y enganches a empresarios exportadores*, Perú 2010.

DE LA MOTA Ignacio, Castellana, *Directo al paladar*, España, 2007.

BENEDETTI Mario, Editorial Sudamericana, *Lam borra del café*, Uruguay, 2010

HERMIDA José, temas de hoy, *Confucio y la máquina de café*, España, 2011.

CORONEL FEIJOO Manuel Alberto, Fundación Universitaria Iberoamericana, *estudio especial del café*, Ecuador, 2010.

ZURITA Guillermo, Espol, *Análisis estadístico de la producción de café en el Ecuador*, Ecuador, 2010.

PEREIRA Machado, Barreiro & Lazo Osorio, *El ejercicio intermitente y la administración de suplementos de cafeínas*, Ecuador, 2008.

ILLESCA Simón, *Métodos y técnicas de Investigación Científica*, Guayaquil, 2009.

Constitución de la República del Ecuador 2008.

Código de la Producción Ecuador.

Ley de Orgánica de Régimen tributario Interno (LORTI).

Código del Comercio.

Linografía

[www.mundodelcafe](http://www.mundodelcafe.com)

www.terra/cafes.com

<http://buscador.terra.com/default.aspx?source=search>

<http://es.wikipedia.org/wiki/cafe%C3%A9>

www.infaaserca.gob.mx

<http://coffeescience.org/parkinson>

<http://www.efdeportes.com/efd114/consumo-de-la-cafeina-en-deportistas.htm>

<http://www.dspace.espol.edu.ec/>

[WWW//monografia.com](http://WWW.monografia.com)

<http://histeriadores.blogspot.com/2006/09/historia-del-cafe.html>

<http://cafedonameloblog.com/nota-tomada-revista-cafes-mexico-115446>

<http://www.cafesdemexico.com/index.php/es/el-cafe.html>

<http://histeriadores.blogspot.com/2006/09/historia-del-cafe.html>

http://www.oocities.org/es/aroma_a_cafe_1

<http://www.maskafe.com/EI%20cafe-en%20mexico.pdf>

<http://publicalpha.com/resumen-historico-y-caracteristicas-del-cafe>

<http://www.alimentacion->

sana.com.ar/Portal%20nuevo/actualizaciones/cafeprop.htm

<http://www.botanical-online.com/propiedadescafe.htm>

<http://saludconayudanatural.blogspot.com/2009/04/cafe.html>

<http://es.answers.yahoo.com/question/index?qid=20080910143531AAD7diU>

<http://www.alimentacion->

sana.com.ar/Portal%20nuevo/actualizaciones/cafeprop.htm

www.plusformacion.com/recursos/r/cafe-sus-caracteristicas

<http://www.monografias.com/trabajos81/cafe-y-sus-caracteristicas/cafe-y-sus-caracteristicas2.shtml>

<http://www.eunasa.com/blog/?p=745>.

<http://www.eunasa.com/blog/?p=745><http://www.eunasa.com/blog/?p=745>.

<http://www.plusformacion.com/Recursos/r/cafe-sus-caracteristicas>

<http://www.monografias.com/trabajos81/cafe-y-sus-caracteristicas/cafe-y-sus-caracteristicas2.shtml>.

Chars#: 2378

Chars#: 1697

Words#: 285

Words#: 406

Chars#: 590

Words#: 97

Chars#: 2378

Chars#: 540

Words#: 93

Chars#: 590

Words#: 97

Chars#: 1106

Words#: 97

Words#: 182

Microsoft® Encarta® 2007. © 1993-2006 Microsoft Corporation. *Diccionario*.

Reservados todos los derechos.

Software, *Diccionario financiero*, 2010.

INEC.

Municipio de Babahoyo.

SRI.

ANEXOS

ANEXO 1

DISEÑO DEL PROYECTO



UNIVERSIDAD ESTATAL DE MILAGRO

**UNIDAD ACADÉMICA DE CIENCIAS ADMINISTRATIVA
Y COMERCIALES**

PROYECTO DE GRADO PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE:

INGENIERÍA EN CONTADURÍA PÚBLICA Y AUDITORIA

TITULO DEL PROYECTO

COMERCIALIZACIÓN Y DISTRIBUCION DE PASTILLAS DE
CAFÉ, EN LA CIUDAD DE SAN FERNANDO DE BABAHOYO
PROVINCIA DE LOS RÍOS, AÑO 2012.

**AUTORES: CARLOS NILO ALARCON CARRANZA
ADELA LEONOR BERMEO VITERI**

TUTOR. Msc. Evelyn Arteaga

GUAYAQUIL 2012

ECUADOR



ÍNDICE GENERAL

Contenidos

Páginas

PAGINAS PRELIMINARES

Portada.....	i
Indice.....	ii
Introducción.....	1

CAPÍTULO I EL PROBLEMA

1.1 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA	3
1.1.1 Problematización.....	3
1.1.2 Delimitación del problema.....	5
1.1.3 Formulación del problema.....	5
1.1.4 Sistematización del problema.....	6
1.1.5 Determinación del tema.....	7
1.2 OBJETIVOS	
1.2.1 Objetivo General de la Investigación.....	7
1.2.2 Objetivos Específicos de Investigación.....	7
1.3 JUSTIFICACIÓN.....	7

CAPÍTULO II MARCO REFERENCIAL

2.1 MARCO TEÓRICO



2.1.1 Antecedentes Históricos.....	9
2.1.2 Antecedentes Referenciales.....	14
2.1.3 Fundamentación.....	.19
2.2 MARCO CONCEPTUAL.....	42
2.3 HIPÓTESIS Y VARIABLES	
2.31 Hipótesis General.....	46
2.3.2 Hipótesis Específicas.....	46
2.3.3 Declaración de Variables.....	46
2.3.4 Operacionalización de las Variables.....	47

CAPÍTULO III

MARCO METODOLÓGICO

3.1 TIPO Y DISEÑO DE INVESTIGACIÓN Y SU PERSPECTIVA GENERAL.....	48
3.2 LA POBLACIÓN Y LA MUESTRA	50
3.2.1 Características de la población.....	50
3.2.2 Delimitación de la población.....	51
3.2.3 Tipo de muestra.....	52
3.2.4 Tamaño de la muestra.....	52
3.2.5 Proceso de selección.....	52
3.3 LOS MÉTODOS Y LAS TÉCNICAS	
3.3.1 Métodos Históricos Lógico	53
3.3.2 Métodos empíricos.....	54
3.3.3 Técnicas e instrumentos.....	54
3.4 propuesta de procesamiento estadístico de la información.....	56



CAPÍTULO IV MARCO ADMINISTRATIVO

4.1	TALENTO HUMANO	58
4.2	RECURSO Y MEDIO DE TRABAJO	58
4.3	RECURSOS FINANCIEROS	59
4.4	CRONOGRAMA DE TRABAJO	60
4.5	BIBLIOGRAFIA.....	61
4.6	ANEXOS.....	62



ÍNDICE DE CUADROS

Cuadro 1 Contenido de cafeína en el café,.....	27
Cuadro 2 Defecto en función de las etapas del café.....	39
Cuadro 3 Operacionalización de las variables.....	47
Cuadro 4 El Universo.....	51
Cuadro 5 Técnicas e instrumentos de investigación	54
Cuadro 6 presupuesto	59
Cuadro 7 cronogramas de trabajo	60



ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1 Pastillas de café.....	18
Figura 2 El café , cosecha, sacado y clasificación grano.....	20
Figura 3 El café en reuniones de trabajo	24
Anexos mapas de Babahoyo, informes estadísticos.	

INTRODUCCIÓN

El café es uno de los principales productos que posee el Ecuador, considerado como una deliciosa bebida negra natural, bajo en caloría que con su agradable aroma y exquisito sabor, el mismo que es capaz de reconfortar el ánimo.

El café contiene un sinnúmero de sustancias, entre estos podemos mencionar la cafeína, la cual aporta múltiples beneficios a la sociedad tales como estimulante, y relajante natural, tiene la propiedad de potencializar la acción analgésica, en consumo moderado de 2 a 3 tazas al día, facilita la asimilación de información, haciendo más fácil el proceso de memorización, también se lo considera como un anti depresivo ya que estimula al cerebro en forma positiva.

Según los últimos estudios realizados por expertos en café, se determinó que es placentero y altamente apreciado tomar una taza de café bien preparada; y, por los múltiples beneficios que produce en el ser humano y pensando en el bienestar de los consumidores, ponemos a la disposición de los ecuatorianos una nueva presentación de café, que consiste en agrupar en una sola presentación en forma de pastilla de café, todos los beneficios que este maravilloso grano ofrece al ser humano, de esta forma los consumidores del café podrán llevar la cantidad exacta que necesita consumir diariamente, sin que haya el peligro de manchar la vestimenta, esta presentación es café solido, se lo puede llevar en las carteras o en bolsillos, y se lo puede preparar en el momento que desee y servir como quiera, tiene la opción de tomarlo, masticarlo o diluirlo en agua caliente, puede ser negro, con azúcar, o café con leche, según el gusto del cliente.

El presente trabajo de investigación se lo ha dividido en cuatro capítulos para su mejor estudio y comprensión, indicando en cada uno los diferentes pasos según lo indica el reglamento para la elaboración de proyectos.

CAPÍTULO I EL PROBLEMA; Se a realizará el planteamiento del mismo, a determinar cuáles son las causas y sus efectos, los objetivos y luego s va a justificar porque se lo debe realizar.

CAPÍTULO II MARCO TEÓRICO; En este capítulo se determinará los antecedentes históricos, científicos, referenciales, el marco legal, las hipótesis y cada una de las variables objeto de la investigación.

CAPÍTULO III MARCO METODOLOGICO; se establecerá el tipo y el diseño de la investigación, la población que hemos escogido, determinaremos el tamaño de la muestra, además de las técnicas que se utilizara para la realización del trabajo.

CAPÍTULO IV MARCO ADMINISTRATIVO Quienes van a realizar el trabajo, los recursos que se va a utilizar, se elaborara un presupuesto de gastos y el respectivo cronograma de actividades, y las citas bibliográficas.

CAPITULO I

EL PROBLEMA

1.1 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

1.1.1 Problematización

El café en Ecuador se ha constituido durante décadas en un producto tradicional de gran importancia dentro de la economía ecuatoriana, siendo una fuente de ingresos para el país y para quienes lo cultivan, originando actividades económicas como el comercio, la industria y sobre todo otorgando empleo a miles de ecuatorianos.

Históricamente la caficultura en Ecuador empezó alrededor de los años 1830 en la provincia de Manabí, con una variedad típica de café arábigo. Luego en los años 50 ingresa la especie robusta, que alcanzó gran difusión en zonas tropicales húmedas de la Costa y en los años 70 se propagó a la Amazonía.

La ruptura del “Acuerdo Internacional del Café” en el año 1989, trajo como consecuencia desconcierto en la producción, promoviendo una sobre oferta en el producto, deterioro de la calidad y caída de los precios a nivel mundial.

En la década de los 90 las exigencias de los consumidores empezaron a incrementarse como reacción a los cafés de mala calidad y por el crecimiento de la conciencia social y medioambiental, dando paso a nuevos nichos de mercado para los caficultores como fue el caso de los cafés especiales, que hoy en día se producen a gran escala.

Posteriormente a comienzos del siglo XX, el sector cafetalero ecuatoriano representa el primer rubro de divisas 20 millones de dólares aproximadamente. Ecuador debido a su ubicación geográfica es uno de los 12 países donde se produce en las dos variedades de café: arábigo y robusta.

Su café es uno de los mejores producidos en América del Sur y de los más demandados en Europa, al igual que el cacao. Aproximadamente, el 68% de la superficie total de café es de arábigo y un 32% robusta. La producción de arábigo considerado de mejor calidad se concentra en Manabí, Loja y las estribaciones de la Cordillera Occidental de los Andes, en tanto que el robusta se cultiva en la Amazonía, mayoritariamente en las provincias de Sucumbíos y Orellana

Al no existir nuevas oportunidades de desarrollo, los niveles de emprendimiento e innovación son bajos, debido al limitado interés por el cambio, la escasa motivación, el conformismo con los productos tradicionales existentes, la baja disponibilidad de recursos económicos, el temor al emprendimiento, riesgo a la competencia de grandes mercados existentes, la adquisición de maquinarias y financiamiento para nuevos proyectos, las escasas herramientas de apoyo con lo que se cuenta , la limitada capacitación local y nacional, poca participación del estado en la implementación de programas de capacitación a emprendedores.

Los limitados conocimientos técnicos del recurso humano han incidido a que no se desarrolle en forma sistematizada y oportuna nuevas empresas, ni se comercialice productos no tradicionales en la ciudad de Babahoyo, a lo largo de la Historia.

En la mayoría de los casos se debe a las inexistentes estrategias y técnicas que potencialicen el desarrollo empresarial, pocos incentivos para innovación de negocios, reglas claras, escasos programas y políticas fiscales que motiven la creación de nuevas compañías, acuerdos claros que beneficien a la creación Productos innovadores, deficiente apoyo local y temor al cambio, desconocimiento sobre negocios, poca capacitación del personal, no se aprovecha al máximo al talento humano, limitado personal calificado.

La escasa participación del gobierno e instituciones privadas y sin fines de lucro, que ayuden a potenciar la innovación del café y sus derivados ha hecho que un porcentaje de profesionales, no se arriesgue a abrir nuevos negocios y mercados para comercializar productos no tradicionales, otra de las circunstancias son la inseguridad jurídica, económica y política de estado orientadas al sector productivo.

Ha generado una deficiente orientación sobre los diferentes medios operativos a seguir para lograr innovar e incursionar en operaciones no tradicionales. Así mismo las limitantes existentes para ejercer tareas de innovación y emprendimiento, han ocasionado el estancamiento del sector productivo de la ciudad de Babahoyo.

La deficiente orientación sobre los diferentes medios operativos existentes y las estrategias a seguir para la innovación de productos, ha generado que los futuros emprendedores se estanquen y se conformen con los medios existentes.

1.1.2 Delimitación del problema

Espacio:

El siguiente proyecto se va a desarrollar en el Ecuador, en la provincia de los Ríos, en el Cantón Babahoyo, ciudad de San Fernando de Babahoyo y estará direccionado al sector agrícola agroindustrial y comercial del antes mencionado sector fluminense.

Tiempo:

La información bibliográfica y lincográfica empleada en este proyecto tendrá una antigüedad de 5 años, a excepción de determinados libros y documentos que por su muy importante contenido han sido estudiados a pesar de que estos tengan una edad superior a la indicada.

Universo:

El Universo de este proyecto será la Zona agrícola e Industrial, así como también estará direccionado a la población económicamente activa del Cantón Babahoyo provincia de Los Ríos.

1.1.3 Formulación del problema.

¿Qué efecto tendría la innovación en productos derivados del café, orientado a la apertura de nuevos mercados en la ciudad de San Fernando de Babahoyo, Provincia de Los Ríos?.

Delimitado.-Por que describe el problema corto tiempo, en la ciudad de San Fernando de Babahoyo, con una población económicamente activa definida. Según el último censo de población y vivienda realizado en el país.

Evidente.- Porque se lo puede observar y probar, experimentando los beneficio que ofrece el producto.

Relevante.- Es de suma importancia para la comunidad De Babahoyo y el país ya que es un producto innovador.

Original.- Porque es un producto nuevo, que se espera distribuir y comercializar, abrir nuevos mercados.

Factible.-Porque existe la posibilidad de realizar el proyecto denominado “**comercialización y distribución de pastillas e café** en la ciudad de San Fernando de Babahoyo, Provincia de Los Ríos, año 2012”, en un tiempo determinado, con recursos económicos y tecnológicos necesarios para la ejecución del mencionado proyecto.

Variable.- Por que existen dos variables plenamente identificables

Variable Independiente “productos derivados de café, (pastillas de café)”

Variable dependiente “Apertura de nuevos mercados”.

1.1.4 Sistematización del problema.

¿En que incide el nivel deficiente de emprendimientos e innovación de negocios del café?

¿Cuáles son las técnicas que una empresa debe conocer para emprender un negocio de café?

¿Qué programas de emprendimiento sobre derivados del café existe en el país para nuevas empresas?

¿Por qué existe temor a emprender nuevos negocios de productos derivados del café?

1.1.5 Determinación del tema

Comercialización y distribución de pastillas de café, en la ciudad de San Fernando de Babahoyo Provincia de Los Ríos, año 2012.

1.2 Objetivo

1.2.1 Objetivo General.

Determinar las causas de la limitada innovación en productos derivados del café, para la apertura de nuevos mercados en la ciudad de San Fernando de Babahoyo, utilizando las técnicas de Investigación Científica.

1.2.2 Objetivos específicos.

- Determinar cuáles son los consumidores de café en la ciudad.
- Promocionar al público en general y de manera especial a los turistas las pastillas de café y sus beneficios.
- Identificar los puntos donde se puede comercializar las pastillas de café.
- Garantizar la distribución y comercialización de los productos.
- Ejecutar un plan de eficiencia administrativa y económica de la organización.

1.3 JUSTIFICACION E IMPORTANCIA

Por largos años, no han existido nuevas oportunidades de desarrollo, los niveles de emprendimiento e innovación son bajos, debido al limitado interés por el cambio, la escasa motivación, el conformismo por los productos tradicionales existentes, la baja disponibilidad de recursos económicos, el temor al emprendimiento, riesgo, a la competencia de grandes mercados existentes, la adquisición de financiamiento para nuevos proyectos.

Las escasas herramientas de apoyo, a la limitada capacitación local y nacional, poca participación del estado en la implementación de programas de capacitación a emprendedores. Los limitados conocimientos técnicos, del recurso humano han incidido a que no se desarrolle en forma sistematizada y oportuna nuevas empresas, ni se comercialice productos no tradicionales en la ciudad de Babahoyo, a lo largo de la Historia.

En la mayoría de los casos se debe a las inexistentes estrategias y técnicas que potencialicen el desarrollo empresarial, pocos incentivos para innovación de negocios, reglas claras, escasos programas y políticas fiscales que motiven la creación de nuevas compañías, acuerdos claros que beneficien a la creación de productos innovadores, deficiente apoyo local y temor al cambio, desconocimiento sobre negocios, poca capacitación del personal, no se aprovecha al máximo al talento humano, limitado personal calificado.

La escasa participación del gobierno e instituciones privadas y sin fines de lucro, que ayuden a potenciar la innovación del café y sus derivados ha hecho que un porcentaje de profesionales, no se arriesgue a abrir nuevos negocios y mercados para comercializar productos no tradicionales, otra de las circunstancias son la inseguridad jurídica, económica y política de estado orientadas al sector productivo.

Se ha generado una deficiente orientación sobre los diferentes medios operativos a seguir para lograr innovar e incursionar en operaciones no tradicionales.

Así mismo las limitantes existentes para ejercer tareas de innovación y emprendimiento, han ocasionado el estancamiento del sector productivo de la ciudad de San Fernando de Babahoyo.

El presente proyecto tiene mucha importancia para los sectores agrícolas, comercial e industrial ya que crea nuevas expectativas, abre nuevos mercados, diversifica la utilización del café y sus derivados, le da la oportunidad a nuevos emprendedores, busca incentivar la investigación tanto de los empresarios como de los diferentes profesionales relacionados a la materia, por ende crea la necesidad de comprometer al gobierno central como a cada uno de los Gobiernos locales.

CAPITULO II

MARCO REFERENCIAL

2.1 Marco Teórico

2.1.1 Antecedentes históricos

Sobre el origen del café existen diferentes hipótesis las cuales detallamos a continuación:

Se dice que el origen del café esta en África, cerca de las montañas de Abisinia, donde crecía de forma silvestre, pero fue en Yemen, en el Siglo XVI donde se comenzó a cultivar. Los árabes fueron los primeros en preparar una bebida con sus granos y los únicos explotadores y consumidores de café, del que guardaban el secreto de su cultivo, cosecha y preparación.

Ya en el siglo XVII, con la expansión colonial los europeos se llevaron al nuevo continente semillas de café para su cultivo, ya que en estas tierras intertropicales, y a una altitud superior a los 1000 metros es donde el café mejor se desarrolla. Hoy en día algunos de los mejores cafés del mundo, como los emblemáticos Brasil y Colombia, proceden del continente americano.

Poco a poco este producto se introdujo en el Ecuador, tradicionalmente, la zona de Jipijapa en la provincia de Manabí, ha sido uno de los lugares preponderantes en los cuales se ha cultivado este producto. El Café, ha sido uno de los cultivos que se han destacado en las exportaciones agrícolas del país, el mismo que conjuntamente con el cacao y el banano han constituido fuente de empleo y de divisas por décadas para la economía ecuatoriana, dieron origen al desarrollo de otras importantes actividades económicas como el comercio, la industria, entre otras.

Según la opinión de varias personas expresadas por el chat y varias direcciones de páginas web, sobre el origen del café.

En conclusión podemos decir que el origen del café es Arabia, existen varias obras que tratan sobre el café, La más fuerte de las leyendas se refiere a la de un pastor Cuando este vio que las cabras cambiaban su comportamiento cuanto comían fruto y las hojas de cierto fruto, luego el pastor cocino las hojas y los frutos e hizo una bebida, la cual la tomamos hasta nuestros días.

LAS LEYENDAS

A continuación anotamos algunas leyendas sobre el origen del café, las mismas que fueron sacadas de varias páginas y chat.

Los árabes fueron los primeros en descubrir las virtudes y las posibilidades económicas que brinda el café, en cada una de las fases por la que pasa. Esto fue porque desarrollaron todo el proceso de cultivo y procesamiento del café y lo guardaron como un secreto. Los árabes también trataron de evitar la extradición de cualquier semilla de café. El café, esa bebida estimulante y aromática tan difundida por el mundo, encuentra su origen en las tierras de Abisinia (actual Etiopia). Fruto de un arbusto llamado cafeto, su nombre procede de la ciudad etíope de Caffé. Su popularidad llegaría tras la introducción de este en Arabia, donde Yemen se convertiría en un importante centro de cultivo y distribución por todo el mundo musulmán. Dice la leyenda que por sus efectos, Mahoma le dio el nombre de gahwa, que significa excitante, energético, vigorizador. Precisamente la alteración que producía en el organismo humano hizo que los imanes ortodoxos de la Meca (1511) y El Cairo (1532) se planteasen si las determinadas características se ajustaban a los parámetros del Corán.

El mismo que prohíbe todo tipo de intoxicación. Sus conclusiones llevaron al emir Khair Bey a prohibirlo, pero las revueltas surgidas tras el cierre de las cafeterías hicieron que las autoridades derogasen el edicto. Como ejemplo curioso, existía una ley turca que permitía el divorcio de una mujer si su marido no le proporcionaba una dosis diaria de café. En Rusia estuvo prohibido con penas incluso de tortura y de mutilación. Y cuando la policía zarista encontraba a alguna persona presa de una crisis nerviosa, se lo atribuía al café. “Una bebida tan negra como la tinta, útil contra numerosos males, Sus consumidores lo toman por la mañana. En los últimos seis años Vietnam ha tenido un vertiginoso crecimiento en sus exportaciones de café, superando inclusive a Colombia. Por el lado de las importaciones, Estados Unidos es el principal destino del café, con alrededor del 30 % de las importaciones (de un total de 4’800 000 TM); a continuación figuran Alemania (18 %), Francia, Japón, Italia, entre otros.

<http://noticiasinteresantes.blogcindario.com/2009/05/01530-la-historia-del-cafe.html>,

<http://yv5ngi.webnode.es/news/se-producira-lluvia-de-estrellas-perseidas>,

<http://enpazyarmonia.blogspot.com/2011/06/la-historia-del-cafe.html>,

<http://ec.globedia.com/la-historia-del-cafe>, <http://www.actiweb.es/cafetania>,

<http://www.coopchebi.com.pe/nuestrocafe.htm>, <http://histeriadores.blogspot.mx/2006/09/historia-del-caf.html>, <http://www.taringa.net/posts/info/2664563/La-historia-del-cafe.html>, <http://yv5ngi.webnode.es/>

Chars#:915, Words#:15, Words#215, Words#190, Words#46, Words#:216, Words#:191, Chars#:1293, words#:149, Chars#: 401, Chars#: 401, Words#: 69, Chars#: 1149, Chars#1298, Chars#1149, Chars#273.

Por los datos obtenidos se determina que los árabes fueron los primeros en descubrir a esta planta y sus propiedades, su origen se remonta a la ciudad de Abisina actual Etiopia, y su nombre se debe a la ciudad de Caffa, Mahoma lo llamo gahwa excitante, vigorizante, lo que hizo que algunos monjes consideren que eran contrarios al Corán, en Rusia y otros países se le atribuyo los síntomas nerviosos por su uso, Vietnam es el país que mayor exporta superando a Colombia, principalmente a EE.UU y Alemania.

EL CAFÉ EN EL ECUADOR

Jipijapa en La provincia de Manabí, ha sido el lugar donde mayor cantidad de café se ha cultivado en el ecuador, los datos que existen datan del año 1860, fecha en que la república la comenzaba su comercio exterior con la venta del café.

Los datos obtenidos de la Asociación Nacional de Exportadores de Café, hasta el 30 de Junio del 2012, nos indican que se han exportados sacos de 60 Kg. De las siguientes variedades como se detalla a continuación:

Arábico	34.831,93
Robusta	186.703,46
Industrializado	462.499,44
Total exportado sacos	684.034,83

(Ver anexo 5 gráficos de exportación según variedad de café)

Información adicional lo hemos obtenido de las publicadas en las siguientes direcciones y chat.

El café, ha sido uno de los cultivos que se han destacado en las exportaciones agrícolas del país, el mismo que conjuntamente con el cacao y el banano han constituido fuente de empleo y de divisas.

Por décadas para la economía ecuatoriana, dieron origen al desarrollo de otras importantes actividades económicas como el comercio, la industria, entre otras.

Tradicionalmente, la zona de Jipijapa en la provincia de Manabí, ha sido uno de los lugares preponderantes en los cuales se ha cultivado este producto.

Información adicional lo hemos obtenido de las publicadas en las siguientes direcciones y chat.

<http://www.corecaf.org/interna.php?IDPAGINA=26&TIPOPAS=Tips>

<http://federicolebed.wordpress.com/2010/12/06/porque-comprar-cafe-en-el-ecuador>.

<http://www.corecaf.org/interna.php?IDPAGINA=26&TIPOPAS=Tips>

<http://www.slideshare.net/MilenaBustos1/realidad-socioeconomia>

Chars#: 1337, Words#: 96, Words#: 48 , Words#: 219, Chars#: 586, Chars#: 298, Chars#: 1337.

El café y sus derivados son productos que se los exportaciones, lo que genera muchas plazas de trabajo, además dio origen a otras industrias, Jipijapa es uno de los lugares donde se cultiva el café.

En el país ha sido desde su inicio un pilar fundamental para el desarrollo del mismo ya que se lo comercializaba y exportaba, posteriormente se lo industrializaba, Jipijapa es una de las zonas donde más se ha cultivado, actualmente el oriente ecuatoriano es una de las regiones donde se lo cultiva durante todo el año.

Países productores y exportadores de café.- Entre los mayores productores y exportadores de café tenemos a Brasil, Vietnam, Colombia, Indonesia, India, Etiopia, México, Guatemala, Perú, Honduras, con una cantidad que está en promedio de 4, 5 millones de sacos al año, dentro de los 10 mayores productores.

Tenemos a 6 países Latino Americanos y 4 Asiáticos, destacando India por la producción y el consumo interno, México es 7 país latino americano productor de café, pero el más bajo consumo del mismo por la poca difusión que hay internamente, 700 gramos per cápita por habitantes, esto se debe al tabú de que el café hace daño para la salud, cuando los estudio demuestran lo contrario, ayuda a la misma. Los tipos de café que produce son: Altura, Prima lavado, lavados, naturales y las variedades la Robusta y arábica.

NIVELES TECNOLOGICOS

Aproximadamente el 80% de la caficultora se desarrolla en la finca menores a 5 hectáreas y solamente el 6% en fincas de más de 10 hectáreas. Esta condición implica que la mayor parte de productores tienen serias restricciones para la producción, tanto respecto a la inversión como al desarrollo tecnológico.

En el caso de los productores minifundistas, por lo general se observa que desarrollan un sistema tradicional de producción, en el cual el café constituye el eje principal pero se asocia a otras actividades productivas, generalmente de subsistencia. En este nivel no se aplican fertilizantes, pesticidas ni controles fitosanitarios, con lo cual prácticamente se reduce a una actividad extractiva. Bajo las condiciones señaladas anteriormente no se puede hablar de rentabilidad, como un concepto económico de retorno a la inversión, pero si de un soporte importante en la estructura de subsistencia familiar. De todas maneras, la baja rentabilidad está provocando la sustitución del cultivo del café por otras actividades productivas, como la ganadería, la fruticultura o cultivos de ciclo corto.

Por el contrario, en plantaciones con un buen nivel tecnológico, los rendimientos pueden superar los 1300 Kg. Por hectárea y con un adecuado manejo post cosecha, es posible lograr buenos precios en el mercado.

2.1.2 Antecedentes Referenciales

En el Ecuador existen algunas fábricas de derivados de café de las cuales nombraremos a dos las cuales son; El café (pres 2), Nescafe, Don Café y otras.

Don café

Fue fundado por el Sr. Jorge Salcedo Salcedo, cuando tenía 26 años de edad, el mismo que comenzó haciendo sacos de cabuya, entregando telares a los indígenas en las provincias serranas. En el año 1952 decidió incursionar en la exportación del café y el cacao, junto con su hermano Marcos.

Sin experiencia empezó a crecer en el negocio, en 1959 por referencia del exterior, el empresario se convence de que el café soluble ahorra tiempo y dinero a las familias ecuatorianas por esta razón se decide innovar en este proceso. En el año 1960 compra el terreno ubicado en la ave. Carlos Julio Arosemena Km 1.5, donde levanta su empresa que cumple más de 50 años, al principio el nombre fue Solubles instantáneos compañía anónima, era la primera fábrica de café soluble en el Ecuador. La mayoría de las personas la conocían como Si café, marca con la que se posesionó en el mercado, en el año 1962 realiza su primera exportación de café a Alemania.

CAFÉ PRES 2

El café C.A., es una empresa del grupo Noboa y el más grande productor de café soluble liofilizado de Latinoamérica y de mayor liderazgo en el mercado local café soluble y de pasar.

El lema que utiliza es **mucho mejor si es hecho en Ecuador**, pres 2 lleva varias décadas en el mercado, es una marca con experiencia transcendental tiene un excelente sabor y un precio accesible para todos, gracias a su variedad y presentación.

Aroma café en polvo de excelente calidad.

Tradicición es marca que lo disfruta toda la familia en cualquier momento del día.

Renovación en el año 2008 innovo sus productos, dando mejor sabor y nueva imagen.

Calidad Variedad de café soluble atomizado aglomerado y liofilizado, se exporta a Europa. Cuenta con la ISO 9001-2008.

Año de Fundación 1978.

Plaza de empleo 1,190.

Ciudades donde funciona: Guayaquil y Manta.

PASTILLAS DE DE CAFÉ

Limpio, cómodo, sencillo y de calidad, así se anuncia el café en pastillas, un sistema que aunque inventado hace muchos años, en el último lustro ha revolucionado el consumo de café hasta el punto, aseguran algunos expertos, de estar cambiando la forma de ver y sentir el café en el mundo entero.

Las pastillas han propiciado la entrada del café expresso en el hogar y millones de consumidores han descubierto que existen diferentes orígenes del café y que degustar una buena taza en casa, “como la del bar” es posible. Entre las principales ventajas que subrayan los entusiastas de las pastillas destacan la comodidad y calidad. Así como la posibilidad de disfrutar de una regularidad continua de taza en taza sin necesidad de preocuparse por la molienda, la conservación o la limpieza de los restos de café molido y empapado, entre otras.

Por el contrario, los escépticos o directamente contrarios, aseguran que este sistema lleva al traste todo el ritual del café. Y que lejos de diversificar la taza, la limita a una estandarización que, aunque amplia, no permite al usuario crear su propia mezcla.

El mercado en los dos últimos años, el café en pastillas en España ha triplicado su penetración, superándose ya la barrera de 1,5 millones de consumidores, según datos de KantarWorldpanel.

La opción por este tipo de penetración es cada vez más mayoritaria y los expertos apuntan que dentro de cinco años las pastillas y mono dosis pueden representaron 20% de las ventas en volumen y hasta la mitad del mercado español del café en valor. Aunque se hace difícil disponer de datos fiables del mercado del café en pastillas en España, a causa de la infinidad y el hermetismo de muchos fabricantes y distribuidores, los pocos que si trascienden no hacen más que confirmar lo que es una evidencia, la mono dosis, triunfa. Y es que, aunque en volumen, las pastillas y mono dosis son, todavía una mínima parte del mercado, en valor representa el 16%, un porcentaje que crece cada año que pasa.

Anuncio de Pastillas de café, en Internet publicadas por algunas personas atreves de.

Chars#: 1151, Words#: 198, Chars#: 1145, Chars#3741, Chars#818, Words#: 203, Words#646, Words#141. http://www.forumdelcafe.com/pdf/F-45_Capsulas_cafe.pdf
<http://www.eunasa.com/blog/?p=745>.

Las pastillas de café existen en el mercado desde hace varios años, pero su difusión y con sumo no tiene muchos años principalmente por el precio, y por la poca difusión de, las ventajas de su uso. Las pastillas de café revolucionaron los cafés expresos, ya que no había la necesidad de moler y realizar todos los procedimientos para obtener una taza de café en casa. España, Italia son los mayores productores de pastillas de café, y se han extendido por gran parte de los países del mundo, generando nuevas plazas de trabajo. Los Fabricantes Los grandes productores de pastillas que se fabrican son fuera de España y distribuyen prácticamente por todo el mundo, copando proporciones muy importantes de los mercados nacionales donde tienen presencia.

Por otro lado, la importante demanda ha propiciado que la práctica totalidad de tostadores de café de cierto volumen dispongan ya de algún sistema propio de en pastillas, gestionando pequeños nichos de mercado y aprovechando el efecto de expansión de otros sistemas, Como mínimo 15 tostadores fabrican hoy en España sus propias pastillas.

FABRICANTES DE PASTILLAS DE CAFÉ

En Ecuador no existen empresas dedicada ala se encuentra en elaboración, comercialización y distribución de pastillas de café, la más cerca en se encuentra en Argentina, Chile, Uruguay y México y las principales en España, Barcelona y otras regiones del País Ibérico, así como también en Italia y Francia.

Figura 2. Presentación de las pastillas de café



Según datos de la industria actualmente existen 5 fabricantes, que trabajan sistemas 100% cautivos y más de 135 fabricantes de pastillas de café, antiguamente exclusivo de una importante empresa italiana. Independiente del sistema utilizado el denominador común de todos estos fabricantes es que tiene como actividad principal la torrefacción de café.

En los últimos meses, resalta la noticia de la entrada en el mercado de la cadena de cafeterías más emblemática de Estados Unidos con establecimientos en todo el mundo, que de acuerdo con otro agente del sector, han puesto ya en marcha todo el engranaje que culmine con la venta de pastillas de café y té para las cafeteras espresso líderes en Estados Unidos de América (EUA). Esto hace pensar que esta acción puede verse limitada por el momento el resto de países.

El mercado ofrece gran cantidad de formatos diferentes de pastillas, pensadas y desarrolladas, en su gran mayoría para trabajar con una máquina de café en concreto. Esta capacidad de uso es la principal diferencia entre unas y otras así como su material de fabricación. Toda patente tiene un periodo acotado de exclusividad para proteger a los mercados del monopolio, Transcurrido esta carencia, negar la legitimidad de un producto desarrollado en base a ese sistema. El café en pastillas recibe críticas sobre sus precios por parte de los consumidores ya que es más elevado que el de otras presentaciones por su exclusividad.

FUNDAMENTACION

Fundamentación Científica

Proceso de siembra y clima del cultivo del café.

El cafeto está clasificado como del reino vegetal, subreino semi pétalos o metaclamidias, orden rubiales, **FAMILIA:** rubiácea, **GENERO:** coffe, **ESPECIE:** arábica y robusta.

El clima más favorable para el cultivo del café se localiza entre el trópico de Cáncer y el trópico de capricornio. Las plantaciones de café que se encuentran dentro de esta franja proporcionan las mejores calidades y las que están fuera son marginales para el cultivo. Dentro de la franja las Zonas adecuadas para el cultivo están determinadas por el clima, suelo y altitud.

El cafeto necesita temperaturas favorables en promedio de 20°C.

Y precipitaciones pluviales de 2500 mm. Para obtener la calidad del café, la altura adecuada para la siembra es de 600 msnm hasta 1,400 msnm produciéndose los mejores cafés del mundo, en México se produce café de calidad comparable con el café de Colombia.

El sistema de plantaciones de café en nuestro país es bajo sombra, permitiendo conservar el medio ambiente, la flora y fauna, mantos acuíferos, captación de carbono y además de regular una vista maravillosa a diversos tonos de colores y el verde brillante de sus hojas.

También es lugar preferido de las serpientes y otros reptiles ya que al estar bajo sombra los hace que estos animales busquen la luz solar y así calentarse.

Figura 3. El café; secado, cosecha, clasificación del grano



A finales de los 80, los cultivadores de café decidieron desarrollar el café orgánico, que aparte de conservar el equilibrio ecológico de los suelos, se encuentra libre de químicos y contaminantes y aprovecha los desechos agrícolas a través de reciclaje y elaboración de composta.

Las que se comercializa en los mercados más exigentes de Estados Unidos, Canadá y Europa con un sobre precio. Hoy en día en todo el mundo el café representa el motor de la vida social. La agroindustria del café se ha diversificado en todo el mundo y ahora podemos encontrar diferentes productores en todos los continentes. Es curioso pero hoy día donde se consume mejor café es en los lugares que no se produce, esto debido a que los países que no lo producen tienen la capacidad de importar granos de café de diversas regiones del mundo y hacer sus mezclas, mientras que los países productores normalmente no importan granos de café para mezclarlos con sus productos locales.

La cosecha de café arábigo se realiza en los meses de mayo a agosto, en tanto que en el café Robusta el pico de cosecha tiene lugar de mayo a noviembre.

Datos obtenidos de las páginas siguientes:

<http://histeriadores.blogspot.com/2006/09/historia-del-caf.html>

<http://cafedonamelo.obolog.com/nota-tomada-revista-cafes-mexico-115446>

<http://www.cafesdemexico.com/index.php/es/el-cafe.html>

<http://histeriadores.blogspot.com/2006/09/historia-del-caf.html>

http://www.oocities.org/es/aroma_a_cafe_1

<http://www.maskafe.com/EI%20cafe-en%20mexico.pdf>

<http://publicalpha.com/resumen-historico-y-caracteristicas-del-cafe>

http://www.cafeorganicobuyday.com.mx/page_left11.html

<http://4tonatgeocafecacao.blogspot.com/2010/05/presentacion-del-cafe.html>

<http://www.botanical-online.com/propiedadescafe.htm>

<http://descargapelicula.com.ar/el-cafe-es-bueno-para-la-salud>

Words#:285, Words#:406, Chars#:1697, Words#:97, Chars#:2378,
Chars#: 540, Words#: 93, Chars#: 590, Chars#: 1039, Chars#: 1106,
Words#: 182, Words#: 93, Chars#: 987, Words#: 379, Words#: 95 Words#: 151,
Chars#: 503, Words#: 83. Chars#2210, Chars#543.

La producción de café varía según el clima y la altura, lo ideal para el cultivo es entre el trópico de cáncer y el trópico de capricornio, la temperatura promedio es de 20° C en promedio, y debe estar sembrado bajo sombra para que no se dañe las flores y luego los productos. Los mismos que se los vende en países del norte y otros tan lejanos como Asia, también se los cosecha en África. El consumo es mayor en los lugares donde no se produce café, también se hace mezcla de los diversos clases que se produce dan resultados excelente.

La abundante producción determina la necesidad de mano de obra durante esos meses tanto para la recolección del producto como para las labores de beneficio. En función del tamaño de la mayoría de las fincas productoras de café (80% tienen menos de 5 ha) y la insuficiente disponibilidad de equipos e instalaciones de procesamiento.

El canal de comercialización más frecuente es la venta del producto en cereza a los intermedios acopiadores. Estos, a su vez, lo secan en tendales y obtienen la “bola seca” luego de la trilla este producto es adquirido por comerciantes mayoristas para la venta a las empresas exportadoras o a fabricas procesadoras.

Cuando el productor realiza el proceso post cosecha (despulpado, fermentado, lavado y secado) el canal de comercialización se dirige al comerciante especializado en la cabecera cantonal o a las empresas de exportación.

Con respecto a los precios, de manera empírica y aproximada se conoce que el productor recibe el 50% del precio de bolsa, los intermediarios se marginan un 23% y los exportadores 12%, la diferencia se deduce por castigo a la calidad.

ENFERMEDADES DEL CAFÉ

Plagas de las plantas de café.

Las enfermedades y plagas de las plantas de café, se producen en el método de cultivo convencional por varias causas entre las que hay. Uso de pesticidas y plaguicidas inorgánicos que dañan el ambiente.

Sino que además, pueden afectar seriamente la salud de los consumidores. Por tal motivo, el cultivo orgánico de café y la comercialización de café orgánico se están incrementando paulatinamente, a partir de la toma de conciencia ecológica de productores y consumidores. Conoce las principales plagas y enfermedades que atacan las plantas de café.

Así, el café puede ser un producto natural que puede ayudar a prevenir algunas enfermedades y contribuir a mantener en forma la memoria y acrecentar el rendimiento físico y mental, según los expertos de Asociación Mexicana de la Cadena del Café (Amecafe).

Tomado de las siguientes direcciones electrónicas

Chars#: 688, Words#: 108, Chars#: 610, Words#: 102, Chars#: 615, Words#: 95,

<http://www.solonosotras.com/sacale-provecho-al-cafe>,

<http://www.regalatecafe.com/cafes-tes/2011/05/13/las-propiedades-del-cafe>,

<http://www.innatia.com/s/c-cultivo-cafe/a-nfermedadesplagas-cafe.html>.

Como toda siembra o cultivo está expuesta a las plagas por eso se debe tomaren cuenta el lugar y utilizar los respectivos pesticidas, y preferentemente orgánicos, según las plagas que la afecten. No hay nada mejor que el aroma de un buen café, para comenzar el día con la energía y estado de alerta que te brinda.

Sin duda el café tiene muchas bondades, pero también puede tener efectos no saludables para nuestro cuerpo. Lo recomendado es no exceder de 4 tazas diarias.

El café puede ayudar a prevenir algunas enfermedades y contribuir a mantener en forma la memoria y acrecentar el rendimiento físico y mental, según un estudio. El mito del nerviosismo de que quita el sueño y nos impide dormir está pasando a mejor vida. Las propiedades del café son cada vez más aceptadas por todos los profesionales, al menos en dosis moderadas. Al parecer, existen diversos estudios avalados por universidades y organizaciones internacionales que apuntan como el consumo moderado de la infusión es “recomendable para la salud” y puede prevenir enfermedades neurodegenerativas o incluso ayudar como protector frente a la diabetes tipo 2, retrasaría el desarrollo del mal de Parkinson y ayuda a reducir el riesgo de padecer Alzheimer.

Figura 4. El café en reunión de trabajo



PROPIEDADES MEDICINALES DEL CAFÉ

Estimulante del sistema nervioso central

Por su elevado contenido en cafeína, las preparaciones con las semillas de café se utilizan como un remedio habitual para estimular el organismo. De esta manera se usa para mantenerse despierto evitando la somnolencia, para estimular la mente y para aumentar la energía del organismo.

Numerosos estudios realizados han demostrado que este componente mejora el rendimiento físico y mantiene la mente más despierta, especialmente en personas que estaban realizando algún tipo de trabajo de concentración mental. La forma más común de tomarla es mediante infusiones de café tostado (tazas de café Express por sistema de goteo o por disolución de café instantáneo). Sin embargo, existen otras bebidas preparadas, como las colas, que también contiene el mismo principio. Menos frecuente resulta la ingestión de suplemento de cafeína que solamente deberían tomarse bajo prescripción médica. Igualmente forma parte de medicamentos, como analgésicos o antihistamínicos. En todo caso, se recomienda que la ingestión diaria de cafeína no debiera superar los 200 o 250 mg. Diarios, independientemente de la fuente de donde proceda.

FIEBRE

La infusión de hojas de café reduce la fiebre, las propiedades febrífugas del café le vienen otorgadas por el betasisosterol.

BEBIDAS ELABORADAS CON EL CAFE

- Expreso Largo o Lungo.
- Expreso Corto o ristretto.
- Expreso cortado o Macchi ato.
- Expreso Breve.
- Expreso con crema batida o Panna.
- Expreso Romano.
- Café americano o Expreso Aguado.
- Capuchino Clásico.

- Capuchino Italiano.
- Capuchino Clásico con sabor.
- Café Latte.
- Latte con sabor.
- Latte Vienense.
- Latte Caramel.
- Latte caramel Light.
- Moka.
- Moka Blanco.
- Capuchino Frio.
- Moka Frio.
- Moka Blanco Frio.
- Expreso “Etrusco Cooler”.
- Capuchino Grape.
- Moka Frappe
- Moka Blanco Frappe.
- Latte Caramel Frappe.
- Café Robusta.
- Café Desmanche.
- Café con Azúcar.
- Café Granza.
- Café Tostado sabor izado (Amaretto, brandy, Canela, crema irlandesa, kalhua, tiramisú, avellana, butterscotch, choco almendra, grandmarnier, nuez, vainilla).

<http://www.alimentacionsana.com.ar/Portal%20nuevo/actualizaciones/cafeprop>

<http://www.botanical-online.com/propiedadescafe.htm>

<http://saludconayudanatural.blogspot.com/2009/04/cafe.html>

<http://es.answers.yahoo.com/question/index?qid=20080910143531AAD7diU>

<http://www.alimentacion-sana.com.ar/Portal%20nuevo/actualizaciones/cafeprop.htm>

Chars#: 2262, Words#: 133, Words#: 341, Words#: 341, Chars#: 1267, Chars#133, Words#: 213, Chars#:1267, Words#: 213, Chars#: 562, Words#: 88, Chars#:987.

La cafeína es un estimulante que incide en el rendimiento de las personas, el mismo que puede mantener despierto a las personas que tienen algún tipo de arritmia, la misma que acelera los latidos cardiacos. Mejora el rendimiento físico y mental, no causa efectos colaterales a las personas, se las puede tomar de 3- 4 tazas diarias, es bueno para la fiebre y otras enfermedades renales., así mismo se presentan las diferentes clases de bebidas que se pueden preparan con el café.

El siguiente cuadro muestra el contenido en cafeína de algunos preparados con café:

Cuadro 1. Contenido de cafeína en el café

	110
	-
Café Express	150 mg
	40
	-
Café Soluble instantáneo	108 mg
	70
	-
Café tipo americano	90 mg

REMEDIO PARA EL DOLOR LEVE CRONICO

Según numerosos especialistas el café podría ser adecuado para el tratamiento de los dolores que no tienen una causa grave, los llamados dolores leves o precordiales. Son los llamados dolores pasajeros que en la mayoría de los casos, desaparecen al cabo de unos días. Y que no deben medicarse con analgésicos, porque su uso indiscriminado puede producir efectos contraproducentes. El uso de café podría ayudar a tolerar dolores musculares, dolor de espalda o dolor de cabeza.

La cafeína posee propiedades vasoconstrictoras que podrían explicar las propiedades analgésicas del café, al ser capaz de desinflamar los vasos peri craneal, que son responsables de la migraña.

Los autores de parte de las siguientes conclusiones la publicaron en las direcciones siguientes de internet.

Chars#: 825, Words#: 128.

<http://saludconayudanatural.blogspot.com/2009/04/cafe.html>

En la medicina tradicional, se utiliza la cafeína en la elaboración de medicamentos para el dolor de cabeza y otras enfermedades relacionadas, denominadas leves, nunca se las puede mezclar con analgésicos, la cafeína tiene varias propiedades analgésicas que desinflan los vasos sanguíneos y ayuda a la migraña.

REMEDIO PARA PERDER PESO Y OTROS USOS MEDICINALES

El café posee muchos componentes con propiedades diuréticas, como la cafeína, teobromina ácidos cafèico y cloro génico, calcio y asparraguina. La capacidad que otorga estos principios para aumentar la diuresis favorece el tratamiento de retención de líquidos, de esta manera se utiliza como un remedio habitual en adelgazantes para combatir la obesidad.

Se lo utiliza para combatir el mal olor de la orina, ya que evita las infecciones en las vías urinarias, es 10 veces más anti oxidantes que el te y el vino negro, ayuda a los enfermos del Mal de Párkinson, a las enfermedades digestivas ya que aumenta los jugos digestivos y biliares siempre y cuando se lo tome con moderación de 3-4 tazas diarias.

Varios estudios han encontrado relaciones entre el consumo de café y varias condiciones médicas, desde la diabetes y enfermedades del corazón hasta cirrosis o el cáncer.

Los estudios son contradictorios en cuanto a los beneficios para la salud que supone el consumo de café, y se extraen resultados similares en cuanto a los efectos negativos del consumo. Además, a menudo no está claro si esos riesgos o beneficios están ligados a la cafeína o a otras sustancias químicas presentes en el café.

El café contiene cuatro veces más componentes beneficiosos para la salud que otras bebidas de origen natural, por la gran cantidad de antioxidantes que pueden influir en el retraso del proceso de envejecimiento.

Además, un par de tazas de café al día ayudan a mantener la concentración y agilidad mental. Actualmente, el control de alcoholismo se realiza con medicinas que contienen propiedades opiáceas antagónicas como el Naltroxone.

El Café contiene un poderoso antagonista opiáceo, proveniente del ácido cloro génico” Por lo tanto su uso durante el tratamiento del alcoholismo pudiera ser indicado.

Según el criterio de los expertos en café, manifestado en:

Chars#:504, Words#55, Words#:84, Chars#:387, Words#:61, Chars#: 350.

<http://es.wikipedia.org/wiki/Caf%c3%a9>.

<http://www.alimentacion-sana.com.ar/Portal%20nuevo/actualizaciones/cafeprop>.

Se determina que el café produce alteración en algunas enfermedades, así como también brinda beneficios a otras personas que no tienen enfermedad, pero lo cierto es que el café contiene muchos beneficios, uno de ellos es evitar el envejecimiento prematuro y mayor agilidad mental.

Para combatir la celulitis

El café puede ser un aliado para vencer la celulitis, un problema bastante común entre las mujeres. Se dice que la falta de ejercicio causa una pobre circulación linfática y una pobre eliminación de toxinas, y que por esta razón las grasas se acumulan y que debido al pobre drenaje de toxinas se acumulan formando las aglomeraciones de grasa y de líquidos. El café puede ser un aliado de la belleza.

Por lo tanto, prepárese un rico café, pero no se lo tome ya que el café, por más rico que sea, tiene desventajas, como la decoloración de los dientes (amarillentos), alteración de su sistema nervioso, envejecimiento de la piel así que lo mejor es usar ese café a favor de la belleza. Recoja el desecho del café colado que quedo en el filtro, vaya a la tina y aplíquese lo con la mano ejecutando movimientos circulares por unos cinco segundos sobre las áreas afectadas con celulitis. Posteriormente hay que enjuagarse bien, y se debe repetir este tratamiento unas dos veces por semana. De esta manera, esos cúmulos de grasa de la celulitis van a empezar a desvanecerse. Los gránulos de café van a prevenir la formación de celulitis, debido a sus propiedades. Además, al aplicarse el desecho de café con movimientos circulares, tipo masaje, usted activara la circulación y el desvanecimiento de la grasa dentro de los tejidos. Al comenzar el tratamiento hay que tener precaución porque este tratamiento puede tapar las arterias; así mismo si se frota con fuerza podría irritarse la piel.

En el mercado existen productos como jabones a base de café que además de tratar el problema de la celulitis, humectan la piel, alivian dolores reumáticos y otros relacionados con los huesos.

Otra de las propiedades y uso que se le puede dar al café y a sus derivados, tomamos como referencia a las siguientes páginas.

Chars#: 732, Words#279, Words#95, Chars#:1645, Chars#:515, Chars#: 292,

Words#:53, Words#: 134, Chars#: 477, Chars#: 1000, Words#: 167, Words#: 89

<http://jabondecafe.com/noticias.html>

http://foro.enfemenino.com/forum/fitness1/___f21220_p2_fitness1--cosas-interesantes.html

<http://sol-estetica.blogspot.com>

<http://www.rcnradio.com/noticias/cafe-contra-la-celulitis/25-07-11>

Este producto ayuda a combatir la celulitis en la damas ya que ayuda a quemar grasa acumuladas en las partes más visibles .El uso no controlado por profesionales puede causar los siguientes trastornos: Nerviosismo, insomnio, taquicardia, acidez estomacal, gases.

Como otros trastornos causados por el mal uso del café, podremos indicar que el consumo de más de 250 mg de cafeína diaria puede afectar a los enfermos de ulcera, con hipertensión, a las personas que hayan tenido infarto, personas que no duermen bien, a las personas estresadas, y las mujeres que están con síntomas pre menstrual.

EL CAFÉ DURANTE EL EMBARAZO

Se ha demostrado que cuando las mujeres embarazadas toman más de 3 tazas al día pueden causar trastorno al feto o hasta perder el producto, por tal razón se recomienda consultar al médico sobre la cantidad optima que se debe tomar en la etapa e gestación.

Esta es la principal arma con la que cuentan los detractores del café: La cafeína presenta poder adictivo, por lo que crea una dependencia que obliga a beberlo habitualmente.

Se sabe que la persona acostumbrada a beber mucho café presenta ciertos síntomas de dependencias cuando lo deja bruscamente: dolor de cabeza, cansancio, dolores musculares, nerviosismo, etc.

Naturalmente estos síntomas desaparecen al cabo de unos días o pueden ser evitados si se va reduciendo la cantidad bebida progresivamente. En este último caso se puede dejar de beber sin experimentar estos desagradables síntomas.

Los detractores del café creen que resulta peor el fenómeno de la tolerancia, es decir, la persona bebedora está obligada a consumir cantidades más elevadas para que le produzca efectos parecidos. Esto se ve claramente en las personas no acostumbradas a beber café, las cuales se sienten animadas con una simple taza, mientras que las personas que habitualmente beben mucho café prácticamente no se dan cuenta cuando ingieren la primera taza.

Chars#: 1405, Chars#: 1405, Words#: 225, Words#: 225.

<http://analisequimico.blogspot.com/2010/03/analito-y-motivo-de-la-determinacion.html>

http://saludconayudanatural.blogspot.mx/2009_04_01_archive.html

Entre los partidarios y los detractores, existe una gran mayoría de especialista y estudiosos que piensan que el uso de esta bebida en si misma puede tener efectos beneficiosos, siempre que se tenga en cuenta un consumo responsable y sabiendo en que situaciones no resulta conveniente su ingestión.

QUE ES UN CATADOR DE CAFÉ

El catador de café es un profesional que posee una especial capacidad sensorial para determinar la calidad de la gran variedad de granos; para esto debe conocer ampliamente los procesos productivos, que involucran desde la recolección de las cerezas hasta que la bebida llega al consumidor, pasando por la comercialización. Debe estar pendiente de los cambios tecnológicos que operan en la materia, tanto de producción, paquetes tecnológicos, suelo de cultivo, fertilizantes, insecticidas, características organolépticas y botánicas de las variedades de café.

Es quien determinar la calidad de la infusión, tanto a nivel nacional como internacional.

Asimismo e igual de importante resulta la actualización de los conocimientos en los movimientos y tendencias de los mercados cafetaleros.

Los gustos y preferencias del consumidor, formas de preparación de la bebida, elaboración de mezclas, conservación de la calidad, etc.

El catador de café juega un papel preponderante, como se mencionó anteriormente. Sus conocimientos deben ser muy amplios en la materia cafetalera, **por lo cual está capacitado para:**

- Dirigir el beneficio húmedo.
- Controlar y hacer recomendaciones en el beneficio seco.

- Almacenar de manera correcta el grano sin menoscabo de su calidad.
- Catar el café de manera profesional para evaluar la calidad y obtener un nivel de precio de acuerdo a la calidad obtenida.
- Certificar y ofrecer un café de excelente calidad de acuerdo al gusto del consumidor o comprador. De manera resumida, el catador es el profesional que cuenta con un extenso entendimiento acerca de los procesos productivos, beneficiados, húmedos y secos, almacenamiento, comercialización y control de la calidad, el precio que obtendrá un lote de café, que repercutirá finalmente en las utilidades del vendedor del grano.

Concepto tomado de las declaraciones hechas por usuarios de internet.

Chars#: 1405, Words#:225, chars2005, words317, Chars#:741, Words#: 110,
Chars#: 1694, Words#: 226, Chars#1410, Chars#: 757, Words#: 120, Words#: 263.

http://saludconayudanatural.blogspot.mx/2009_04_01_archive.html.

www.plusformacion.com/recursos/r/cafe-sus-caracteristicas.

<http://www.monografias.com/trabajos81/cafe-y-sus-caracteristicas/cafe-y-sus-caracteristicas2.shtml>.

<http://www.orgacomin.org/Sites/calidad.html>.

<http://www.plusformacion.com/Recursos/r/cafe-sus-caracteristicas>.

El catador de café es un profesional, que se dedica a determinar la calidad del café desde que es un fruto hasta que llega a la mesa de los consumidores finales.

Tiene experiencia en botánica y en lo relacionado a lo tecnológico, ya que debe estar actualizado para poder dar su opinión sobre el tema, debe conocer sobre los gustos y preferencia de los consumidores y una serie de conocimientos inherente al café y sus usos.

Este profesional está encargado de las siguientes aéreas en las industrias productoras y comercializadoras e café, dirección, control, almacenamiento, captación y certificación de la calidad del producto.

La bebida es altamente estimulante por contener cafeína. El café en Ecuador se ha constituido durante décadas en un producto tradicional de gran importancia dentro de la economía ecuatoriana. Siendo una fuente de ingresos para el país y para quienes lo cultivan, originando actividades económicas como el comercio, la industria y sobre todo otorgando empleo a miles de ecuatorianos.

La caficultura en Ecuador empezó alrededor de los años 1830 en la provincia de Manabí, con una variedad típica de café arábigo.

Luego en los años 50 ingresa la especie robusta, que alcanzo gran difusión en zonas tropicales húmedas de la Costa y en los años 70 se propago a la Amazonia. La ruptura del acuerdo Internacional del Café, en el año 1989, trajo como consecuencia desconcierto en la producción promoviendo una sobre oferta en el producto, deterioro de la calidad y caída de los precios a nivel mundial.

En la década de los 90 la exigencia de los consumidores empezó a incrementarse como reacción a los cafés de mala calidad y por el crecimiento de la conciencia social y medioambiental, dando paso a nuevos nichos de mercado para los caficultores como fue el caso de los cafés especiales, que hoy en día se producen a gran escala. A comienzos de siglo XX, el sector cafetalero ecuatoriano represento el primer rubro de divisas de 20 millones de dólares aproximadamente.

Ecuador debido a su ubicación geográfica es uno de los 12 países donde se producen las dos variedades de café; arábigo y robusta. El café es uno de los mejores producidos en América del Sur y de los más demandados en Europa al igual que el cacao. Aproximadamente el 68% de la superficie total de café es de arábigo y un 32% robusta.

La producción de arábigo se considera de mejor calidad y se concentra en Manabí, Loja y estribaciones de la Cordillera Occidental de los Andes, en tanto que el robusta se cultiva en la Amazonia, mayoritariamente en las provincias de Sucumbíos y Orellana. El sector cafetalero en el ámbito económico, social y ecológico del país.

EN EL AMBITO ECONOMICO

Genera divisas al Estado, provenientes de las exportaciones cafetaleras. Según datos de la Asociación Nacional de Exportadores de café (Anecafé) en el año 2009 el país exportó alrededor de 146.026.828,40 millones de dólares de café natural arábigo y robusta e industrializado, en el año 2010 se exportó 155.605.714,75 millones de dólares.

En el 2011 las exportaciones alcanzaron la cantidad de 261.029.999,92 millones de dólares, en el año 2012 hasta el mes de junio se han exportado 116.037.874,99 millones de dólares. Y en los últimos años 2007-2012 los sacos de café exportado natural suman 221.535,39 y los industrializados son 462.499,44 sacos

(Ver anexo 5).

AMBITO SOCIAL

La caficultura en el orden social se basa en la generación de empleo directo e indirecto, en la actualidad se ha convertido en un soporte muy importante para el desarrollo de pequeños productores, generando fuentes de empleo para familias caficultoras y vinculadas a la comercialización, industrialización, transporte y exportación del café, reduciendo la tasa del desempleo.

AMBITO ECOLOGICO

La caficultura promueve una mejor biodiversidad por la cantidad de árboles que el café necesita como sombra para protegerse de los rayos solares, para proteger las plantaciones utilizan diferentes tipos de sombra tales como, de rápido crecimiento. El guineo, plátano, faique, etc.), maderables (cedro, almendro, eucalipto, laurel, etc.) y frutales (guabo, naranjo, mango, aguacate, etc., constituyendo a la vez un hábitat para diferentes especies de plantas y animales, quienes se desarrollan de acuerdo a los diferentes agro ecosistemas.

De allí su gran importancia y es así que hoy en día la caficultora orgánica se vuelve más indispensable, debido a que contribuye al cuidado del medio ambiente, garantizando calidad en el producto y cuidando la salud a los consumidores.

ORGANISMOS A NIVEL MUNDIAL.

La Organización Internacional del Café (**OIC**). Es una organización intergubernamental que agrupa a países dedicados a la exportación e importación del café. Su principal objetivo es mejorar el sector cafetalero mundial consiguiendo financiamientos para proyectos que lo beneficien.

Como parte de su gestión la OIC controla “Los Acuerdos Internacionales del café” los mismos que regulan los precios y cuotas de participación de los países miembros.

El acuerdo internacional del café más reciente se realizó en el año 2007, llegando a ser el séptimo tratado cafetéelo, este acuerdo tendrá una vigencia de ocho años, el mismo que está dirigido a fortalecer el sector mundial del café y promover su expansión.

ORGANISMOS A NIVEL NACIONAL

El Consejo cafetalero Nacional (**COFENAC**). Es un organismo de derecho privado conformado por 7 miembros, está encargado de impulsar el desarrollo del sector cafetalero a ecuatoriano, organizando y armonizando su actividad y dotándolo eficientemente de servicios de crédito, capacitaciones, investigaciones, transferencia de tecnología y promoción de las exportaciones constituyéndose de esta manera en la entidad rectora de la caficultora ecuatoriana.

EL COFENAC, sesiona periódicamente y adopta resoluciones que rigen a toda la cadena cafetalera. Asociación nacional de exportadores de café (**ANECAFE**) Es una entidad de derecho civil y privada, sin fines de lucro y con personalidad jurídica reconocida por el Estado ecuatoriano.

Su objetivo es agrupar organizar, apoyar a los exportadores de café y participar activamente colaborando con los organismos del Estado.

El 99.9% de las exportaciones de café en grano y el 100% de las exportaciones de café procesado son realizadas por los afiliados de ANECAFE.

LA CORPORACION ECUATORIANA DE CAFETELEROS Y CAFETELERAS (CORECAF). Es el gremio nacional de productores de café de carácter privado sin fines de lucro, este gremio está regido por el Código Civil.

La estructura gremial de la corporación ecuatoriana de cafetaleros y cafetaleras (corecaf) se representa con una pirámide cuya base son las asociaciones de comercialización compuestas por cafetaleros cedulados a nivel nacional, en la cúpula de la pirámide la máxima instancia es el Congreso Nacional Cafetalero.

REDUCIDA PRODUCCION CAFETELERA NACIONAL. La crisis del sector se expresa en la reducida producción nacional de café a causa de los bajos precios entre el 2000 y el 2005, que no incentivan al mejoramiento tecnológico.

Las falencias que resaltan son principalmente las insuficiente infraestructura instalada para beneficio, la no diferenciación de precios por la calidad, la falta de cultura de consumo de café de calidad.

El 80% de plantaciones viejas e improductivas, los limitados recursos financieros, la deficiente infraestructura vial y de servicios en las zonas cafetaleras, un elevado comercio informal y de baja calidad en el mercado nacional, la inexistencia de una imagen del café ecuatoriano y la falta de materia prima para la industria ecuatoriana de café soluble.

Son entre otras las razones porque nuestro país no es considerado como un país cafetero de excelencia, como lo es Colombia, México y otros países de centro América y varios asiáticos, debido a que no se hace estudio para mejorar la calidad del café.

ya que las instituciones dedicadas a mejorar la calidad, no tienen el apoyo suficiente de los organismos gubernamentales, nacionales y locales, ni los recursos suficientes para hacer investigaciones con la finalidad de determinar los defectos que se produce en la etapa de siembra y cosecha ya que no se alimenta a los suelos como se lo hace en Colombia y otros país dedicado a mejorar la calidad, el abono utilizado no es el que se debe aplicar al suelo, en cada uno de las aéreas y sectores dedicados a obtener un producto que pueda competir con los de primer mundo, tanto en calidad como en precio.

Cuadro 2. Defectos en función de las etapas del café.

Etapas del proceso del café	Defecto
Cultivo	Daño por broca, negro, contaminado, decolorado ámbar
Cosecha	Contaminado, daño mecánico del fruto, fermento
Despulpado	Mordido, fermento, guayaba, OTA, contaminado
Fermentación	Fermento, manchado, decolorado, contaminado
Desmucilaginado mecánico	Fermento, manchado, pelado, contaminado
Lavado	Fermento, manchado, contaminado
Secado	Contaminado, decolorado, veteado, flojo, cristalizado, fenol, OTA, mohoso, terroso
Empaque	Contaminado, OTA
Transporte	Contaminado, decolorado
Almacenamiento	Contaminado, decolorado, OTA, fenol, daño por insectos, mohoso, terroso, reposo
Trilla	Aplastado
Tostado	Quemado, contaminado
Preparación	Contaminado

PASTILLAS DE DE CAFÉ

Limpio, cómodo, sencillo y de calidad, así se anuncia el café en pastillas, un sistema que aunque inventado hace muchos años, en el último lustro ha revolucionado el consumo de café hasta el punto, aseguran algunos expertos, de estar cambiando la forma de ver y sentir el café en el mundo entero.

Las pastillas han propiciado la entrada del café expresso en el hogar y millones de consumidores han descubierto que existen diferentes orígenes del café y que degustar una buena taza en casa, “como la del bar” es posible.

Entre las principales ventajas que subrayan los entusiastas de las pastillas destacan la comodidad y calidad, así como la posibilidad de disfrutar de una regularidad continua de taza en taza sin necesidad de preocuparse por la molienda, la conservación o la limpieza de los restos de café molido y empapado, entre otras.

Por el contrario, los escépticos o directamente contrarios, aseguran que este sistema lleva al traste todo el ritual del café y que lejos de diversificar la taza, la limita a una estandarización que, aunque amplia, no permite al usuario crear su propia mezcla.

El mercado en los dos últimos años, el café en pastillas en España ha triplicado su penetración, superándose ya la barrera de 1,5 millones de consumidores.

La opción por este tipo de penetración es cada vez más mayoritaria y los expertos apuntan que dentro de cinco años las pastillas y mono dosis pueden representaron 20% de las ventas en volumen y hasta la mitad del mercado español del café en valor.

Aunque se hace difícil disponer de datos fiables del mercado del café en pastillas en España, a causa de la infinidad y el hermetismo de muchos fabricantes y distribuidores, los pocos que si trascienden no hacen más que confirmar lo que es una evidencia, la mono dosis, triunfa.

Y es que, aunque en volumen, las pastillas y mono dosis son, todavía una mínima parte del mercado, en valor representa el 16%, un porcentaje que crece cada año que pasa.

Anuncio de Pastillas de café, publicadas en Internet por algunos usuarios atreves de las siguientes direcciones:

Chars#: 1151, Words#: 198, Chars#: 1156, Words#: 199.

<http://www.eunasa.com/blog/?p=745>.

<http://www.eunasa.com/blog/?p=745><http://www.eunasa.com/blog/?p=745>.

Las pastillas de café existen en el mercado desde hace varios años, pero su difusión y con sumo no tiene muchos años principalmente por el precio, y por la poca difusión de, las ventajas de su uso. Las pastillas de café revolucionaron los cafés expresos, ya que no había la necesidad de moler y realizar todos los procedimientos para obtener una taza de café en casa.

España, Italia son los mayores productores de pastillas de café, y se han extendido por gran parte de los países del mundo, generando nuevas plazas de trabajo.

En el 2010 se calcula que el 35% de los hogares de más de una persona disponían de algún equipo que funciona específicamente con café en pastillas.

Los Fabricantes Los grandes productores de pastillas que se fabrican son fuera de España y distribuyen prácticamente por todo el mundo, copando proporciones muy importantes de los mercados nacionales donde tienen presencia.

Por otro lado, la importante demanda ha propiciado que la práctica totalidad de tostadores de café de cierto volumen dispongan ya de algún sistema propio de en pastillas, gestionando pequeños nichos de mercado y aprovechando el efecto de expansión de otros sistemas, Como mínimo 15 tostadores fabrican hoy en España sus propias pastillas.

2.2 Marco conceptual.

Aroma.- Se refiere a la sensación producida por la liberación de gases del café recién preparado, e inhalados por la nariz.

Astringente.- Es una medicina calificada a ciertos cuerpos que provocan constricción, una crispación de los tejidos, provenientes de los ácidos que se forman debido a la operación incorrecta de cosechar frutos no maduros.

Bouquet.- Perfil aromático de la bebida de café, creado por sensación de gases y vapores, es el resultado de compuestos orgánicos volátiles que influyen en la fragancia.

Café tostado.- Producto obtenido de la torrefacción del café verde.

Cafeína.- Alcaloide de estructura química, sustancia blanca cristalina de sabor amargo y sin aroma, soluble en agua, actúa en nuestro organismo como estimulador del sistema nervioso.

Café.- Bebida que se obtiene de los frutos y semillas de las plantas de café (cafeto).

Capital.- Es un conjunto de valores o fondo unitario que integran todos los bienes invertidos en la empresa que se utilizan para la producción y, por tanto para la obtención de rentas y ganancia.

Caracol.- Es la consecuencia de una planchuela atrofiada, provoca el desarrollo en forma cilíndrica, se considera como formación del grano.

Cascara de cereza.- Parte del fruto que se debe eliminar en el proceso de húmedo y seco.

Catación.- Proceso y técnica para la medición sensorial de la industria del café.

Catar. Del latín Catare, coger, buscar, probar, gustar algo para examinar su sabor o sazón (catar las colmenas), mirar (dirigir la vista),

Conchas.- Trozos cóncavos de un grano de café, proceden de las burras o elefantes, es mal formación del grano.

Comercializar. Dar a un producto condiciones y vías de distribución para su venta. Poner a la venta un producto. Van a comercializar una nueva presentación de café.

Captación.- Es la absorción de recursos del público por parte de los bancos u otras instituciones financieras, mediante el pago de un interés o la oferta de ciertos servicios.

Cuerpo.- Se refiere a las propiedades físicas de la bebida del café, y de las sensaciones táctiles percibidas en la boca antes, durante y después de su degustación.

Defecto.- Granos manchado o dañados, subproductos del beneficiado por las cascara y materias extrañas.

Degustar. Del latín Degustare: Probar o catar, generalmente con deleite, alimentos o bebidas, saborear y percibir con deleite otras sensaciones agradables.

Distribuir. Del latín distribuere, dividir algo entre varias personas, designando lo que a cada una le corresponde, según su voluntad, conveniencia, regla o derecho. Entregar una mercadería a los vendedores y consumidores.

Fermentado- Es el sabor de una infusión de café para una fermentación mal dirigida o controlada y que puede ir del agrio a putrefacto (es el daño más detestable en el café).

Filtrar.-Hacer pasar un fluido por un filtro, seleccionar datos o aspectos para configurar una acción, divulgar indebidamente una información secreta o confidencial.

Fruto del cafeto.- ovario desarrollado con la semilla ya formada.

Mohoso.- el café puede tomar un sabor mohoso cuando se guarda en malas condiciones de almacenamiento y exceso de humedad.

Rancio.- Aroma y sabor de un café tostado, generado por la oxidación de materias grasas, después de cierto tiempo.

Rayar.- Remover el café con un rastrillo de madera.

Sabor.-Son las sensaciones que le imparten a las bebidas características propias, para ser aceptadas o rechazadas por el consumidor.

Sensorial.- Relativo a los sentidos, o a la sensibilidad.

Soluble.- del latín solubillis, adjetivo que se puede disolver o desleír, que se puede resolver.

Tanino.- sustancia contenida en los vegetales, reflejando un sabor astringente.

Tecnificar.- Introducir procedimientos técnicos modernos en las ramas de producción que no los empleaban, hacer algo más eficiente desde el punto de vista tecnológico.

Terroso.- El sabor o el olor indeseable de tierra, se encuentran en ciertos lotes de café de baja calificación, resultan a consecuencias de malas condiciones de secado directamente sobre la tierra.

Torrefactor.- tostar, someter a fuego vivo. Algunas personas emplean el término para indicar café mezclado con azúcar.

Uliginoso (Sa), del latinuliginosus, Adj. terreno húmedo, impregnado de agua, se dice que las plantas crecen en los terrenos húmedos.

Zumo.- Líquidos de las hierbas, flores, frutas u otras cosas semejantes, que se saca experimentándolas o majándolas, jugo es la parte provechosa, útil u sustancial.

Los siguientes conceptos están tomados de varias páginas web, así como también de varios diccionarios, de los que se desprendemos lo siguiente:

Chars#: 3494, Chars#: 4052, Words#: 661, Chars#: 3199, Words#: 525, Words#:573
Chars#: 3494.

<http://www.plusformacion.com/Recursos/r/cafesuscaracteristicas>

<http://www.plusformacion.com/Recursos/r/cafe-sus-caracteristicas>

<http://www.monografias.com/trabajos81/cafe-y-sus-caracteristicas/cafe-y-sus-caracteristicas2.shtml>

<http://www.monografias.com/trabajos81/cafe-y-sus-caracteristicas/cafe-y-sus-caracteristicas2.shtml>

Diccionario Encarta

Software de Diccionario Financiero.

Las páginas y diccionarios mencionados los hemos usado con la finalidad de determinar los conceptos y definiciones, para mayor comprensión de los términos utilizados en el desarrollo del proyecto.

2.3 Hipótesis y Variables

2.3.1 Hipótesis general

La innovación de productos derivados del café ayudará a la apertura de nuevos mercados de consumo masivo.

2.3.2 Hipótesis Particulares

- El alto nivel de innovación empresarial influiría en la apertura de diversos negocios.
- La aplicación de programas de desarrollo productivo que establezca el Gobierno ayudara a las empresas a ser más competitivas en el mercado de producción y comercialización.
- La actualización en técnicas de producción ayudara a la obtención de productos de calidad.
- Al capacitar a nuevos empresarios ayudaría a alcanzar el éxito en negocios de innovación.

2.3.3 Declaración de Variables.

VARIABLE INDEPENDIENTES

Pastillas de café.

VARIABLE DEPENDIENTE

Apertura de nuevos mercados.

2.4.4 Operacionalización de las variables

Cuadro 3. Operacionalización de las variables

VARIABLES	TIPOS DE VARIABLES	INDICADORES	CONCEPTUALIZACION
<p>Hipótesis 1</p> <p>Productos derivados del café</p> <p>Nuevos mercados</p>	<p>Independiente</p> <p>Dependiente</p>	<p>Cantidad de productos existentes en el mercado.</p> <p>Necesidades insatisfechas</p>	<p>Personas que trabajan en una empresa, aportando conocimiento y produciendo bienes y servicios.</p> <p>Creación de nuevos puestos de trabajo</p>
<p>Hipótesis 2</p> <p>Innovación Empresarial</p> <p>Apertura de negocios diversos.</p>	<p>Independiente</p> <p>Dependiente.</p>	<p>Por la medición estadística sobre innovación.</p> <p>Necesidades de los clientes.</p>	<p>Arte de convertir las ideas y conocimiento en productos y servicios Nuevos o mejorar los existentes.</p> <p>Proceso continuo de indicadores, productos, procesos y servicios, frente a los competidores.</p>
<p>Hipótesis 3</p> <p>Programa de desarrollo productivo.</p> <p>Competividad del mercado.</p>	<p>Independiente</p>	<p>Número de unidades económicas producidas.</p> <p>Compra- venta de productos.</p>	<p>El desarrollo tecnológico, aumenta producción, disminuye el ciclo vida de productos.</p> <p>Manifestación en la compra venta de productos, comparando precios de mercado.</p>
<p>Hipótesis 4</p> <p>Técnicas de producción</p> <p>Productos de calidad.</p>	<p>Independiente</p> <p>Dependiente</p>	<p>Resultados ágiles y veraces.</p> <p>Seguridad en sus activos.</p>	<p>Planes decisiones, actividades y controles, para la transformación de productos.</p> <p>Directrices de estándares, y normas generales que la organización utilizará para alcanzar los objetivos de calidad definidos por la institución</p>
<p>Hipótesis 5</p> <p>Capacitar a los nuevos emprendedores.</p> <p>Llegar a tener éxitos</p>	<p>Independiente</p> <p>Dependiente</p>	<p>Resultados ágiles y veraces.</p> <p>mayores Ingresos, utilidad</p>	<p>Seminarios, cursos de especialización</p> <p>Manejar los negocios de forma eficiente para obtener mayor rentabilidad.</p>

CAPITULO III

MARCO METODOLOGICO

3.1 TIPO Y DISEÑO DE LA INVESTIGACION Y SU PERSPECTIVA GENERAL

Definición e importancia del Método.-La palabra método proviene de las voces griegas metha=fin; y hodos = camino, en consecuencia, etimológicamente, el método es el camino que recorreremos para llegar al fin.

Los niveles de investigación que vamos a aplicar en el desarrollo del presente proyecto son: Exploratoria y Descriptiva. Según su contexto aplicaremos la investigación de campo. Para el control de las variables aplicaremos la investigación experimental, y para una orientación temporal aplicaremos la investigación Histórica.

Técnica.- Es el modo por el cual se visualiza la aplicación de los recursos, ya que proporciona una serie de normas para ordenar las etapas del proceso investigativo.

Según su finalidad.- Es fundamental porque está orientada a la búsqueda de nuevos conocimiento, abre nuevos campos de investigación relacionadas con el café y sus derivados.

Aplicada.-por que tiene como finalidad solucionar problemas prácticos, como son la preparación del café en las oficinas y en el hogar de los futuros consumidores.

Según su objetivo:

Consideramos **descriptivo** al trabajo a realizar, porque vamos a conocer todo lo relacionado al café y sus derivados, la relación que existe entre las variables, los datos a recogerse son en base a las hipótesis planteadas.

Explicativa: Porque se propone mediante las prueba de una **hipótesis** encontrar relaciones entre las variables, y nos permite conocer el por qué y el cómo se producen los eventos o procesos en estudio.

Nos indica en forma clara cada una de las etapas y procesos a seguir para la comercialización y distribución del café y sus derivados pastillas de café.

Hipótesis procedente del Griego designa, etimológicamente “aquello que se encuentra debajo de algo sirviendo de base o fundamento, es decir un enunciado que precede a otro enunciado y constituye un fundamento, también podemos decir que es un razonamiento por hipótesis es aquel que comienza suponiendo la validez de una afirmación sin que se encuentre fundamentada.

Es explicativo ya que en cierto grado se conoce la temática del estudio, existe bastante material bibliográfico sobre el tema y su importancia que tiene para los futuros consumidores de las pastillas de café en la ciudad de San Fernando de Babahoyo.

Según su contexto.

De campo Es de campo por que realiza un análisis sistemático de la realidad, con el propósito de describirlo, interpretarlos y entender la naturaleza y los factores que lo constituyen, para poder explicar las causa y el efecto, los datos son recogidos en forma directa, y en forma cualitativamente, y con perspectiva descriptiva e interpretativa.

Según el control de las variables

Experimental ya que obtiene la información de las actividades intencionalmente realizada por el investigador, están dirigidas a modificar la realidad, con el propósito de crear el hábito del consumo del café en una nueva presentación. Razón por lo que se indaga de manera más detallada a los potenciales consumidores del producto, es controlada directamente por el investigador y en el propio lugar de trabajo.

Según la orientación temporal

Histórica.-Ya que establece cada uno de los procesos y pasos que necesita el café para la comercialización y distribución, así mismo nos remontamos a la historia, para conocer sobre el origen y clases de café que existen, en el Ecuador .

El análisis se lo puede hacer en sentido regresivo desde la época actual hasta el pasado. El presente trabajo lo declaramos como **cualitativo** por que podemos establecer cada una de las características del café, sus derivados, los beneficios y los perjuicios que causa su consumo. Las clases y procesos a seguir.

Cuantitativo.- Por qué se puede medir y expresar en valores numéricos. La producción se lo puede calcular en peso quintales, toneladas. También se puede expresar en signos monetarios. Y otras formas de medición determinado para el efecto

Proyecto Factible, se lo puede realizar en un determinado periodo de tiempo con una inversión mínima. Una vez que se haya conseguido el apoyo de las autoridades de la ciudad, se harán las respectivas gestiones ante los organismos competentes para la comercialización y distribución del café y sus derivados (pastillas de café).

3.2 LA POBLACION Y LA MUESTRA

La población que hemos escogido es en la república del Ecuador, Provincia de Los Ríos, Cantón Babahoyo, ciudad de San Fernando de Babahoyo, la muestra se lo toma a la Población económicamente activa (PEA) 22 a 65 años, se utiliza como técnica de obtención de información a la **Encuesta** y su instrumento, **el Cuestionario**, la población es escogida por los encuestadores es al azar, se ha ido a varias instituciones privadas y públicas ubicadas en la cabecera cantonal.

3.2.1 Características de la población

La ciudad de San Fernando de Babahoyo Capital de la Provincia de Los Ríos, tiene una extensión territorial de 1.076,1 km², cuenta con una población de 132.824 habitantes (67.740 hombres y 65.084 mujeres); La población económicamente activa es 47.741 (36.768 hombres y 10.973 mujeres). **Ver anexo 4**

Extrema pobreza por necesidades básicas insatisfechas 36,3%, analfabetismo mayores de 15 años 8,74%, Viviendas con servicios inadecuados 34.733, Necesidades básicas insatisfechas 71,59%; tasa de crecimiento poblacional 2,10% anual; está formada por 4 parroquias Urbanas que son:

Clemente Baquerizo, Camilo Ponce, Barreiro y El Salto y 4 rurales

La Unión, Pimocha, Caracol y Febres Cordero. Es la ciudad sede del gobierno provincial y la segunda más poblada de Los Ríos. Así mismo es la que tiene mayores necesidades insatisfechas. Centro financiero y comercial en el casco urbano y en el sector rural se dedican a la agricultura, ganadería y la pesca lo que contribuye el sustento de miles de ciudadano, rodeada de numerosos ríos, por esta razón se lo denomina la capital fluvial del Ecuador, es la ciudad capital más cerca a Guayaquil, por muchos años fue denominada bodega, ya que allí se ubicaba la aduana y los almacenes reales, para el control del comercio entre Guayaquil y las poblaciones de la Sierra ecuatoriana.

Cuadro 4. Universo

ELEMENTOS	CANTIDAD
PERSONAL DIRECTIVO	
ACCIONISTAS	20
GERENTES	10
PERSONAL ADMINISTRATIVO	
ADMINISTRADORES	15
CONTADORES	12
SECRETARIAS (AUXILIARES CONTABLES)	50
BODEGUEROS	40
PERSONAL OPERATIVO	
PERSONAL DE PLANTA	25
PERSONAL DE CUADRILLA	45
EXPERTOS	12
TRABAJADORES EN GENERAL	165
TOTAL	384

3.2.2 Delimitación de la Población

Se lo realiza a los ciudadanos cuya edad oscila entre los rangos de **22 a 65 años**, ya que ellos son los potenciales consumidores del producto.

El tipo de muestra que vamos a utilizar es la de **Población infinita**. Porque no conocemos con exactitud la cantidad de personas a quienes vamos a realizarle la encuesta.

3.2.3 Tipo de muestra de la población

La muestra que vamos a utilizar es la **Probabilística**, porque vamos a seleccionar a individuos que forman parte de la población económicamente activa de la ciudad de San Fernando de Babahoyo, donde todos tendrán la oportunidad de ser elegidos ya que se trata de un tema de interés general.

3.2.4 Tamaño de la muestra

Población Infinita.

2

$$n = \frac{Z^2 Pq}{E^2}$$
$$n = \frac{1,96^2 \cdot 0,5 \cdot 0,5}{0,05^2}$$
$$n = \frac{3,8416}{0,0025}$$

n=384,16

n = 384 habitantes aproximadamente, a quienes se les debe realizar la encuesta.

Fórmula Población Infinita

Donde:

N: tamaño de la muestra.	384
N: tamaño de la población y PEA	(153.776 habitantes) (47.741)
p: posibilidad de que ocurra un evento,	p = 0,5
q: posibilidad de no ocurrencia de un evento	q = 0,5
E: error, se considera el 5%;	E = 0,05
Z: nivel de confianza, que para el 95%	Z = 1,96

3.2.5 Proceso de Selección

Para el proceso de selección se utilizará la **muestra probabilística**, con sujetos **voluntarios** dentro de la Población Económicamente Activa (PEA) (22-65 años de vida), se los selecciona a este grupo ya que ellos serán los futuros consumidores del producto. **Pastillas de café**, los mismos que lo pueden llevar a sus lugares de trabajo y tomarla cuando lo deseen.

A los seleccionados se les hará una encuesta relacionada con el café y sus derivados, se les solicitará que respondan en forma clara y precisa de acuerdo a su juicio y lo más objetivo posible, las mismas que nos servirán de apoyo para el trabajo de investigación.

3.3 LOS METODOS Y LAS TECNICAS

3.3.1 Método teórico

Se utilizarán varios métodos como son los **teóricos** y los **empíricos**, tomando en cuenta que se llegara al entendimiento lógico, desde el análisis de los casos específicos empíricos, para llegar a obtener una visión más amplia, sobre la comercialización y distribución del café y sus derivados, para mejorar la calidad de vida de los pobladores de San Fernando de Babahoyo.

3.3.1 Histórico - Lógico

Histórico por medio de este método se analiza antecedentes similares, lo que nos ayuda a no cometer errores, y tener un mejor presente.

Lógico Existe la relación de la Causa –Efecto.

Por lo que podemos decir que son aquellos resultados previsibles y lo histórico es la evolución de los diferentes procesos que se han seguido hasta obtener el resultado esperado. Comercialización y distribución de productos derivados del café Pastillas de café

Analítico - Sintético

Analítico. Proviene del Griego análisis, que significa descomposición, por tanto es la separación de cada uno de los elementos para estudiarlos por separados.

Sintéticos del Griego synthesis que significa reunión, es la unión de los elementos estudiados para formar un todo y darle solución al problema presentado.

Inductivo por que nos ayuda a razonar de lo particular a lo general, es decir desde que comienza el proceso de siembra del café hasta su producción y comercialización y distribución, se determina como están relacionadas las variables entre sí y con las leyes nacionales.

Hipotético-Deductivo

Ya que por medio de la observación podemos mejorar la producción, comercialización y distribución del café, determinamos hipótesis además podemos y planteamos soluciones a la problemática presentada.

3.3.2 Métodos empíricos

Es la experiencia y la observación obtenida en el campo, la información es fidedigna y confiable ya que se la obtuvo de los trabajadores que viven el día a día en la labor agrícola, industrial y comercial relacionados con el tema.

Observación. Es una de las técnicas de la Investigación científica, que por medio de su instrumento la guía, nos permite conocer de forma directa, ciertas interrogantes que planteemos a los observados.

3.3.3 Técnicas e Instrumentos

Cuadro 5. Técnicas e instrumentos de investigación

TÉCNICA	INSTRUMENTOS
OBSERVACION	GUÌA
ENTREVISTA	FORMULARIO
ENCUESTA	CUESTIONARIO

Dentro de las técnicas de investigación hemos escogido a **la encuesta** y su instrumento el cuestionario, es una técnica **cuantitativa** de investigación más utilizada por los investigadores, se la realiza a los sujetos en forma directa, es representativa de un colectivo amplio y de la vida cotidiana, utiliza procedimientos estandarizados para obtener resultados **cuantitativos** sobre gran cantidad de características objetivas y subjetivas de la población.

Ventajas

- Técnica más utilizada para obtener información para cualquier tipo de población
- Permite obtener información sobre hechos pasados de los encuestados.
- Gran capacidad para estandarizar datos, lo que permite su tratamiento informativo y análisis estadísticos.
- Relativamente barata para la información que se obtiene con ello.

Desventajas

No permite analizar a profundidad temas complejos.

Para realizar las encuestas se necesita de un cuestionario de preguntas previamente elaborado por el encuestador, en relación a la información que desea obtener.

Cuestionario.-Es el instrumento de recogida de datos de la encuesta, rigurosamente estandarizado que operacionaliza las variables, objeto de la investigación, por ende las preguntas son los indicadores. Los cuestionarios pueden ser:

- Entrevista personal. Se hace uso de encuestadores.
- Por correo electrónico por correo de las preguntas
- Cuestionario telefónico. No se controla a las personas que responden
- Cuestionario auto aplicado, se lo realiza a población cautiva.
- **Muestreo** es una herramienta de investigación científica, su función básica es determinar la población o universo estudiado, se examina con la

finalidad de hacer inferencias sobre dicha población.

- Los errores que se cometen se los denomina error de muestreo, la obtención de la muestra adecuada significa lograr una versión simplificada de la población, que reproduzca de algún modo sus rasgos básicos.

Las técnicas se las obtuvo de la información publicada en los siguientes link.

<http://www.conocimientosweb.net/zip/article1821.html>

<http://www.belca.es/producto.php?lang=1&id=3>

<http://www.micromediaargentina.com.ar/comprar-servicios-graficos-online.php>

<http://www.lanacion.com.ar/1035969-resolver-casos-reales-para-formar-expertos-en-recursos-humanos>

<http://www.buenastareas.com/ensayos/Encuesta-y-Tipos-De-Encuestas/869329.html>

Chars#: 727, Chars#: 574, Words#: 890, Words#: 82, Words#: 106, Chars#: 1724
Chars#: 1724.

La técnica que escogimos para el presente trabajo, es la encuesta ya que por medio de ella vamos a saber la opinión de las personas en menor tiempo posible.

Y con mayor precisión, donde determinaremos las cantidades necesarias que se determinen al tabular los resultados, y porque es una de las más utilizadas, con su instrumento el cuestionario.

3.4 PROPUESTA DE PROCESAMIENTO ESTADISTICOS DE LA INFORMACION.

El procesamiento de la información se lo realizara utilizando hojas de electrónicas Excel, las mismas que nos ayudaran a realizar una mejor presentación.

Tabular la información recolectada por medio de las encuestas, utilizando tablas dinámicas, los resultados serán presentados en los respectivos cuadros, donde se reflejara el total de encuestados y se establecerá la frecuencia, se elaboran los respectivos gráficos y la interpretación de los mismos en relación de las preguntas realizadas.

La observación, la encuesta y la investigación de campo se las realizaron en la ciudad de San Fernando de Babahoyo, en diferentes empresas escogidas al azar, tratando de cumplir con el número determinado por la muestra 384 personas. Razón por la cual se busco a la población económicamente activa considerando a los ciudadanos de 24 a 65 años de edad.

Los datos se tabularon en tablas estadísticas, para interpretar de la mejor manera la información obtenida de forma rápida y oportuna.

CAPITULO IV

MARCO ADMINISTRATIVO

4.1 TALENTO HUMANO

Dentro del talento humano, que participa en el presente trabajo de investigación son los Egresados de la carrera de Ingeniería en Contaduría Pública y Auditoría (CPA) de la Universidad Estatal de Milagro (UNEMI).

Carlos Nilo Alarcón Carranza cnalarconc70 hotmail.es 098686138

Adela Leonor Bermeo Viteri leo.bermeo@hotmail.com 094809493

Los mismos que harán la recolección de la información necesaria para la ejecución del proyecto, el levantamiento de la información se lo hará en la ciudad de Babahoyo.

4.2 RECURSOS Y MEDIOS DE TRABAJO.

Para el desarrollo del proyecto de investigación, se utilizarán los siguientes recursos:

Recursos Tecnológicos

- Computadora
- Impresora
- Cartuchos de tinta para impresora
- Servicio de internet

Recursos Materiales

- Libros
- Resma de papel
- Bond
- Cuadernos
- Impresiones

- Tablero
- Esferográficas
- Borrador
- Lápices
- Sacapuntas
- Otros

4.3 RECURSOS FINANCIEROS

Presupuesto para la ejecución del proyecto el mismo que se hizo apegado a todo los gastos que se van a realizar, tomando en cuenta que habrá rubros que no están incluidos por tal motivo los agrupamos como otros.

Cuadro 6. Presupuesto

CANTID	MATERIALES	COSTO
2	Cartucho tinta impresora	60,00
2	Resma de papel bond	8,00
2 mes	Servicio Internet	70,00
	Movilizacion	40,00
	Cuadernos, esferos, lapiz	12,00
	Otros	15,00
		\$ 205,00

4.4 CRONOGRAMA DE TRABAJO

Cuadro 6 . CRONOGRAMA DE TRABAJO

ACTIVIDADES	SEMANAS															
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
Seminario	■															
Capítulo I	■															
Capítulo II		■														
Capítulo III		■														
Capítulo IV			■													
Revisión Final				■												
Entrega Pre Proyecto				■												
Proyecto																
Planteamiento del problema						■										
Objetivos						■										
Justificación							■									
Marco Teórico								■								
Marco Legal								■								
Marco Conceptual									■							
Hipótesis y Variables									■							
Tipo y Diseño de la Investiga									■							
La población y la Muestra									■	■						
Los Métodos y Técnicas									■	■						
Procesamiento										■						
Análisis situación Actual										■						
Análisis comparativo										■	■					
Resultados										■	■					
Verificación Hipótesis											■					
Tema											■					
Justificación											■					
Fundamentación												■				
Objetivos												■				
Ubicación												■				
Estudio de Factibilidad													■			
Descripción de la Propuesta													■	■		
Conclusiones														■		
Recomendaciones														■	■	
Entrega der Proyecto														■	■	

4.5 BIBLIOGRAFIA DE INVESTIGACION

DELGADO Carlos, alianza editorial: El libro del café, España, 2007.

QUIROS Hilje, Iuko: El libro pionero de Dumont sobre el café, en el siglo XIX comunicación, Vol. 18, Num.2, Instituto tecnológico de Costa Rica, Agosto-Diciembre, 2009.

KARAOGLU Yasar, castellano/tapa dura, Culto al café, España 2008.

WARD Mary, Edición rústica, las mejores recetas del café, Barcelona, España 2006.

LASERNA SALCEDO Juan Carlos, Editado por Junta nacional del Café, De Golondrinos y enganches a empresarios exportadores, Perú 2010.

DE LA MOTA Ignacio, Castellana, Directo al paladar, España, 2007.

BENEDETTI Mario, Editorial Sudamericana, Lam borra del café, Uruguay, 2010

HERMIDA José, temas de hoy, Confucio y la máquina de café, España, 2011.

CORONEL FEIJOO Manuel Alberto, Fundación Universitaria Iberoamericana, estudio especial del café, Ecuador, 2010.

ZURITA Guillermo, Espol, Análisis estadístico de la producción de café en el Ecuador, Ecuador, 2010.

PEREIRA Machado, Barreiro & Lazo Osorio, El ejercicio intermitente y la administración de suplementos de cafeínas, Ecuador, 2008.

ILLESCA Simón, Métodos y técnicas de Investigación Científica, Guayaquil, 2009.

Linografía

[www.mundodelcafe](http://www.mundodelcafe.com)

www.terra/cafe.com

<http://buscador.terra.com/default.aspx?source=search>

<http://es.wikipedia.org/wiki/cafe%c3%a9>

www.infaaserca.gob.mx

<http://coffeescience.org/parkinson>

<http://www.efdeportes.com/efd114/consumo-de-la-cafeina-en-deportistas.htm>.

<http://www.dspace.espol.edu.ec/>

Paginas INEC, Municipio Babahoyo, SRI

1 Consume usted el café?

Si

No

2 Usted se cataloga como consumidor del café:

Activo

Pasivo

3 En qué ocasiones consume el café?

En casa

En el trabajo

En restaurantes

Otros

4 Para usted es fundamental el consumir café?

Si

No

5 Considera que el café influye en la salud de qué forma?

Positivamente

Negativamente

6 Con que frecuencia toma café?

Diariamente

De vez en cuando

Cuando tiene sueño

7 Cuántas tazas de café tomas usted al día?

Entre 1-3

Entre 3-5

Entre 5-8

8 ¿Qué marcas de café usted prefiere?

Nescafe

Col café

Si café

Café Pres 2

Juan Valdez

Otros

9 ¿Usted al tomar café que toma en cuenta?

Marca

Sabor

Costo

Presentación

Otros

10 Qué tipo de café prefiere?

Instantáneo

Espresso

De pasar

Otros

11 Estaría dispuesto a probar una nueva presentación de café instantáneo?

Si

No

Tal vez

12 ¿A usted le gustaría poder disponer en el mercado del café en forma de pastillas?

Si

No

No responde

13 Cómo consideraría usted el contar con una presentación en pastillas del café?

Muy útil

Util

Poco útil

Nada útil

14 Cuánto pagaría usted por un café individual?

Menos de \$0,25

Entre \$0,25 y \$0,50

Entre \$0,50 y \$0,75

Entre \$0,75 y 1,00

ANEXO 2
FORMATO DE LA
ENCUESTA



UNIVERSIDAD ESTATAL DE MILAGRO

UNIDAD ACADÉMICA DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y COMERCIALES.

Los egresados de la carrera de ingeniería en Contaduría Pública y Auditoría (CPA) Tlgos. Carlos Nilo Alarcón Carranza y Adela Leonor Bermeo Viteri, realizan la encuesta con la finalidad de obtener información que nos sirva para realizar el trabajo de investigación del proyecto denominado **“COMERCIALIZACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE PASTILLAS DE CAFÉ, EN LA CIUDAD DE SAN FERNANDO DE BABAHOYO, PROVINCIA DE LOS RÍOS, AÑO 2012”**. Requisito indispensable para la obtención del título de tercer nivel.

Objetivo Es registrar datos específicos que nos sirvan para determinar las tendencias y la aceptación del producto del mercado local.

Instrucciones: Se le solicita que lea detalladamente las preguntas y marque con una x la respuesta de su elección, solo una respuesta por pregunta por favor.

CUESTIONARIO

1 ¿Consume usted el café?

2 ¿En qué ocasiones consume el café?

3 ¿Para usted es importante consumir el café?

4 ¿Con que frecuencia toma café?

5 ¿Cuántas tazas de café tomas usted al día?

6 ¿ Para usted es necesario consumir café?

7 ¿Usted al comprar café que toma en cuenta?

Marca

Sabor

Costo

8 ¿Qué tipo de café prefiere?

Instantáneo

Espresso

ESCENCIA

Otros

9 ¿Estaría dispuesto a probar una nueva presentación de café instantáneo?

Si

No

Tal vez

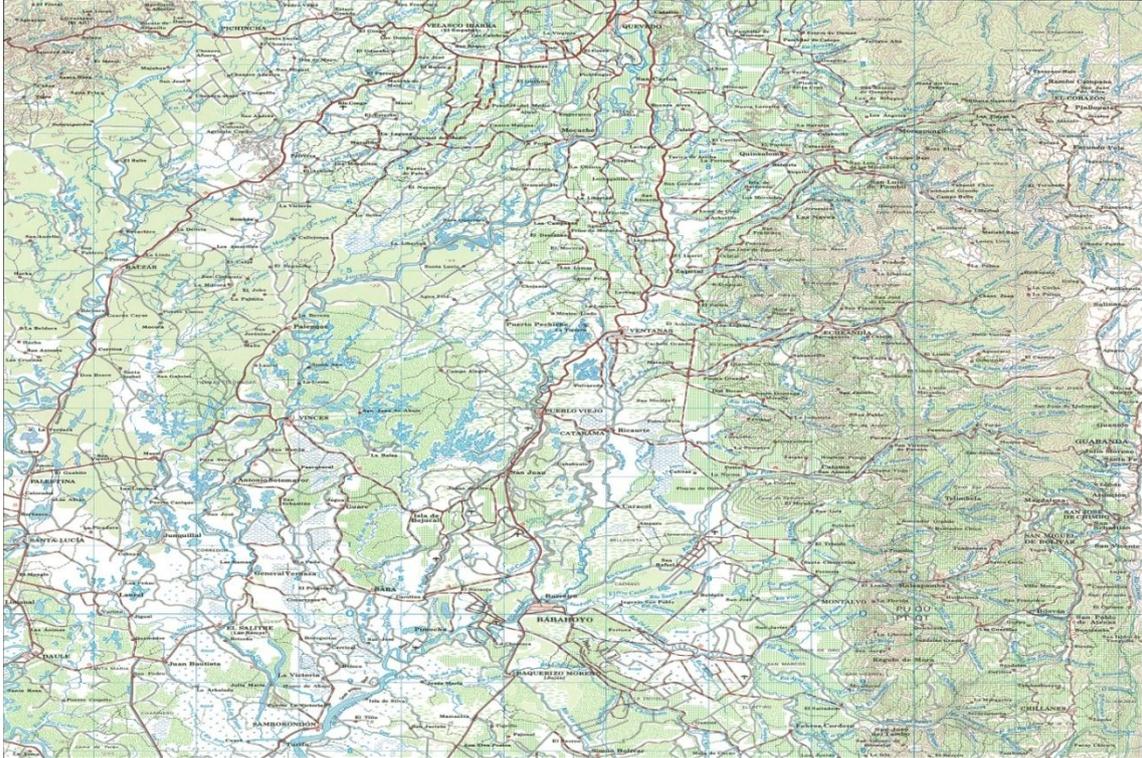
10 ¿A usted le gustaría poder comprar en el mercado café en forma de pastillas?

Si

No

No responde

ANEXO 3
MAPAS DE BABAHOYO



ANEXO 4

ESTADO DE PERDIDAS Y GANCIAS PROYECTADOS

ALARCON & BERMEO ASOCIADOS
ESTADO DE PERDIDAS Y GANANCIAS

	2013	2014	2015	2016
Ingresos	344.000,00	385.280,00	443.072,00	522.825,00
Costos directos	196.080,00	219.609,60	252.552,00	297.012,00
Importacion de Producto	144.480,00	161.817,60	186.091,00	218.587,00
Costo de Ventas	51.600,00	57.792,00	66.461,00	78.425,00
	0,00	0,00	0,00	0,00
Margen operacional	147.920,00	165.670,40	190.520,00	225.813,00
%	43,00%	43,00%	43,00%	43,19%
GASTOS	59.407,67	66.267,67	70.967,67	74.567,67
Gastos Administrativos	17.200,00	18.900,00	19.800,00	20.200,00
Gastos Generales	10.320,00	11.000,00	11.800,00	13.000,00
Gastos de Ventas	27.520,00	32.000,00	35.000,00	37.000,00
Gastos financieros	200,00	200,00	200,00	200,00
Depreciacion de activos fijos	4.167,67	4.167,67	4.167,67	4.167,67
	0,00	0,00	0,00	0,00
UTILIDAD OPERACIONAL	88.512,33	99.402,73	119.552,33	151.245,33
15% participacion a trabajadores	13.276,85	14.910,41	17.932,85	22.686,80
BASE IMPONIBLE	75.235,48	84.492,32	101.619,48	128.558,53
23% impuesto a la renta	17.304,16	19.433,23	23.372,48	29.568,46
Utilidad Neta Contable	57.931,32	65.059,09	78.247,00	98.990,07
Utilidad Inicial	0,00	57.931,32	122.990,41	201.237,41
Utilidad Acumulada	57.931,32	122.990,41	201.237,41	300.227,48

ALARCON & BERMEO ASOCIADOS**FLUJO DE CAJA FINANCIADO POR ACCIONISTAS**

Detalle	AÑO 0	2013	2014	2015	2016
INVERSION					
EQUIPOS DE COMPUTACION	2.300,00				
MUEBLES Y ENSERES	1.010,00				
VEHICULOS	16.500,00				
CAPITAL DE OPERACIÓN	20.000,00				
	39.810,00				
INGRESOS		344.000,00	385.280,00	443.072,00	522.825,00
EGRESOS		255.487,67	285.877,27	323.519,67	371.579,67
Utilidad antes de participacion e impuestos		88.512,33	99.402,73	119.552,33	151.245,33
15% participacion a trabajadores		13.276,85	14.910,41	17.932,85	22.686,80
		75.235,48	84.492,32	101.619,48	128.558,53
23% impuesto a la renta		17.304,16	19.433,23	23.372,48	29.568,46
UTILIDAD NETA		57.931,32	65.059,09	78.247,00	98.990,07
(+) DEPRECIACIONES		4.167,67	4.167,67	4.167,67	4.167,67
FLUJO NETO DE EFECTIVO	-39.810,00	62.098,99	69.226,76	82.414,67	103.157,74
SALDO INICIAL		0,00	62.098,99	131.325,75	213.740,42
SALDO FINAL		62.098,99	131.325,75	213.740,42	316.898,16
RECUPERACION DE CAPITAL INVERTIDO	-39.810,00	22.288,99	153.614,74	367.355,15	

ANEXO 5

ESTADÍSTICAS DEL CAFE EN ECUADOR



**EXPORTACION DE CAFÉ DEL ECUADOR
ACUMULADOS POR CALIDAD
ENERO / JUNIO - AÑOS 2010-2011-2012
(sacos de 60 kilos)**

ENERO / JUNIO CALIDAD	2010		2011		2012	
	SACOS	DOLARES	SACOS	DOLARES	SACOS	DOLARES
LAVADO	924,95	216.184,34	630,28	217.337,90	758,58	257.093,34
LAVADO ORGANICO	1.235,80	243.070,83	2.459,25	846.731,99	4.382,95	1.224.486,80
NATURAL	18.546,67	2.885.483,41	35.161,99	10.527.562,57	29.676,60	6.901.783,30
NATURAL ORGANICO	-	-	-	-	13,80	3.662,87
ROBUSTA	81.877,67	7.264.788,06	158.663,38	22.998.119,91	186.703,46	26.700.482,43
SOLUBLE	395.086,49	55.410.013,21	429.252,12	62.816.798,36	370.350,95	65.134.244,75
LIOFILIZADO	-	-	-	-	91.891,60	17.744.907,80
EXTRACTO	488,10	102.502,40	244,05	39.424,00	244,05	60.544,00
TOSTADO	25,88	12.397,39	92,94	43.597,25	7,57	5.956,60
TOST Y/o MOLIDO	-	-	-	-	5,27	4.713,10
FUENTE: Certificados de Oriegen.-	498.185,56	66.134.439,64	626.504,01	97.489.571,98	684.034,83	118.037.874,99
FUENTE: Registro de Exportadores.-						



**EXPORTACION DE CAFÉ DEL ECUADOR
ACUMULADOS POR EXPORTADOR
ENERO / JUNIO - AÑOS 2010-2011-2012
(sacos de 60 kilos)**

ENERO / JUNIO EXPORTADORES	2010		2011		2012	
	SACOS	DOLARES	SACOS	DOLARES	SACOS	DOLARES
AGROSREXMIN CIA. LTDA.	13.820,02	1.324.969,20	12.926,66	1.681.584,30	-	-
AGUILAR ANRANGO JOSE REMIGUIO	-	-	2,06	1.013,70	-	-
ALEX FABIAN GUERRA PANTOJA	5.350,00	463.969,00	-	-	-	-
ALEXANDRA PATRICIA NARVAEZ MORENO	16.398,32	1.657.652,00	-	-	-	-
ARMANDO JESUS PINCAO GONZALEZ	-	-	-	-	1.982,51	304.923,94
ASKLEY DELGADO FLOR	-	-	633,71	99.793,31	-	-
BELCET S.A.	-	-	19.542,39	3.524.522,26	14.467,43	2.410.956,90
CAFECOM S.A.	150,59	36.037,30	12.743,50	2.679.823,10	46.939,25	7.181.828,33
CAMARI FONDO ECUATORIANO POPUL.PROG.	26,15	9.490,00	-	-	-	-
CEBALLOS MEDICIS HUGO MARTIN	-	-	3.225,83	653.488,48	-	-
CEZAMO S.A.	-	-	1.133,34	360.400,00	-	-
COFIVI CIA. LTDA.	-	-	-	-	10,00	8.870,40
COLEIMCAFE S.A.	-	-	6.841,67	1.046.312,24	5.268,32	800.613,77
COLEINCA S.A.	-	-	-	-	-	-
COLIMEXPORT CIA. LTDA.	-	-	504,17	78.226,50	-	-
CORPORACION GRUPO SALINAS	34,02	8.328,10	15,15	4.893,23	110,66	31.606,18
CRISTIAN RENÉ ESPINOZA ENRIQUEZ	-	-	4.277,51	632.127,00	-	-
ELCAFE C.A.	342.882,89	47.725.185,81	363.825,04	53.238.110,48	396.404,25	71.295.544,60
EXPOSERRANITA CIA.LTDA.	121,98	9.475,90	-	-	-	-
FAPECAFES	1.294,20	273.085,63	6.059,35	640.480,87	3.037,20	676.706,85
FREDDY BUSTAMANTE MORAN	270,25	21.866,80	-	-	-	-
FUNDACION MAQUIPUCUNA	5,84	2.464,00	-	-	-	-
GOTHYSERVICIOS CIA. LTDA.	-	-	-	-	1.729,18	278.460,50
GUERRERO TUPE BLANCA XIMENA	3.950,01	349.250,00	-	-	-	-
GUSNOBE S.A.	35.460,06	4.309.070,13	27.141,82	3.413.475,00	44.435,07	6.921.530,00
IGNACIO VICENTE HIDROVO SOLORZANO	-	-	1.151,66	330.436,20	-	-
JOHNNY JAVIER MERCHAN PIN	-	-	5.085,82	1.658.197,00	-	-
JOSE BENJAMIN MEZA ONEIL	-	-	1,72	331,08	2,27	900,00
JOSE EDUARDO GANCHOZO PANTA	-	-	-	-	27,00	5.760,00
JOSÉ NICOLAS VÉLEZ MANTILLA	2,92	1.058,75	-	-	-	-
JUAN CARLOS BUSTAMANTE QUEZADA	-	-	1.133,33	200.880,00	-	-
KAVE CAFÉ ECUATORIANA S.A.	469,00	124.074,00	1.244,00	440.485,67	2.086,00	785.059,84
LAMA BARZOLA JULIO WINGMIN	-	-	1.700,00	239.360,00	25.561,31	3.802.327,48
LARA PAGUAY GALO HERMOGENES	-	-	6,82	1.750,00	-	-
LEE JIN HO	-	-	-	-	72,58	30.240,00
LIOTTA S.A.	-	-	4.216,35	1.272.778,94	-	-
LOMBANA GUERRON HUGO HERNANDO	2.312,52	206.894,28	578,13	67.299,99	-	-
LUIS ALDEMAR INAGAN ARIAS	-	-	28.623,35	4.066.928,00	-	-
LUIS EMILIO CHAUCANES CHAMORRO	-	-	-	-	2.381,66	372.922,19
MERCAFE S.A	23.057,53	2.475.731,11	40.169,68	7.344.863,79	93.059,34	14.089.166,60
MERCHAN PIN JOHNNY JAVIER	-	-	-	-	5.651,69	1.146.202,19
NANCY PIEDAD TERAN PINEDA	5,96	2.620,20	-	-	-	-
NESTLE ECUADOR S.A.	8,17	800,00	5,33	1.800,00	43,33	12.676,75
PANTOJA PANTOJA PEDRO ANTONIO	29.625,45	3.174.929,97	50.451,31	7.716.476,53	5.175,66	803.736,33
PRODUCTOS SKSFARMS CIA.LTDA.	-	-	-	-	0,90	635,40
QUINSAEXPORT S.A.	-	-	-	-	578,13	80.285,84
RAMIREZ ORTEGA JHON JAIRO	-	-	-	-	3.400,01	616.080,00
SANCHEZ NARVAEZ JENNY ELIZABETH	5.474,17	444.672,00	-	-	-	-
SANTANA MANOBANDA JACINTO AMALIO	-	-	-	-	310,00	41.478,00
SOLUBLES INSTANTANEOS C.A	17.077,65	3.440.024,88	32.944,31	6.045.056,74	21.604,01	4.709.956,82
TERAN PINEDA NANCY PIEDAD	2,44	271,09	-	-	-	-
ULTRAMARES CORP. C.A.	385,42	72.519,49	320,00	48.677,57	1.581,25	406.258,42
YOFRE RENE RUIZ JIMENEZ	-	-	-	-	453,33	56.713,36
YURI ALDEMAR MEDINA LEYTON	-	-	-	-	1.133,34	222.128,80
ZAMBRANO AZUA JAIRO SIMON	-	-	-	-	6.529,15	944.305,50
FUENTE: Certificados de Oriegen.-	498.185,56	66.134.439,64	626.504,01	97.489.571,98	684.034,83	118.037.874,99
FUENTE: Registro de Exportadores.-						

: SOCIOS.-



EXPORTACIÓN DE CAFÉ DEL ECUADOR
RESUMEN POR: EXPORTADOR POR CALIDAD - (ENERO-JUNIO*) - 2012

SACOS DE 60 KILOS

EXPORTADOR	LAVADO		LAVADO ORGANICO		EXSUP		EXSUP. ORGANICO		ROBUSTA		SOLUBLES		LIOFILIZADO		EXTRACTO		TOSTADO		TOST. Y/O MOLD		TOTALES		
	SCS 60 Kg.	Dólares	SCS 60 Kg.	Dólares	SCS 60 Kg.	Dólares	SCS 60 Kg.	Dólares	SCS 60 Kg.	Dólares	SCS 60 Kg.	Dólares	SCS 60 Kg.	Dólares	SCS 60 Kg.	Dólares	SCS 60 Kg.	Dólares	SCS 60 Kg.	Dólares	SCS 60 Kg.	Dólares	
ARMANDO JESUS PINCAY GONZALEZ									1.982,51	304.923,94											1.982,51	304.923,94	
BELCET S.A.									14.467,43	2.410.956,90											14.467,43	2.410.956,90	
CAFECOM S.A.					568,33	156.246,20			46.368,98	7.024.418,23											46.368,98	7.024.418,23	
COFIVI CIA. LTDA.																							
COLEIMCAFE S.A.					583,33	154.542,85			4.684,99	646.070,92													
CORP.GRUPPO SALINAS			55,20	16.885,04	41,66	11.058,27		13,80	3.662,87														
ELCAFE C.A.																							
FAPCAFES			2.925,48	648.495,26	11,67	2.946,16																	
GOTHYSERVICIOS CIA. LTDA.									100,05	25.265,43													
GUSNOBE S.A.									1.729,18	278.460,50													
JOSE BENJAMIN MEZA ONEIL			2,27	900,00																			
JOSE EDUARDO GANCHOZO PANTA						27,00	5.760,00																
KAVE CAFÉ ECUATORIANA S.A.	686,00	226.853,34	1.400,00	558.206,50																			
LAMA BARZOLA JULIO WINGMIN																							
LEE JIN HO	72,58	30.240,00							23.291,32	3.204.624,18													
LUIS EMILIO CHAUCANES CHAMORRO																							
MERCAFE S.A.																							
MERCHAN PIN JOHNNY JAVIER																							
NESTLE ECUADOR S.A.																							
PANTOJA P. PEDRO ANTONIO																							
PRODUCTOS SKSFARMS CIALTDA.																							
QUINSAEXPORT S.A.																							
RAMIREZ ORTEGA JHON JAIRO																							
SANTANA MANOBANDA JACINTO AMALIO																							
SOLUBLES INSTANTANEOS C.A.																							
ULTRAMARES CORP. S.A.																							
YOFRE RENE RUIZ JIMENEZ																							
YURI ALDEMAR MEDINA LEYTON																							
ZAMBRANO AZUA JAIRO SIMON																							
FUENTE: Certificados de Origen	758,58	257.093,34	4.382,95	1.224.486,80	29.676,60	6.901.783,30		13,80	3.662,87	186.703,46	26.700.482,43	370.350,95	65.134.244,75	91.891,60	17.744.907,80	244,05	60.544,00	7,57	5.956,60	5,27	4.713,10	684.034,83	118.037.874,99

FUENTE: Registros Exportadores

*: Datos provisionales.-

: Socios.-

684.034,83 **118.037.874,99**



**EXPORTACIONES DE CAFÉ DEL ECUADOR
AÑO 2012
SACOS DE 60 KILOS**

MESES	LAVADO		LAVADO ORGANICO		EXTRA SUPERIOR		EXSUP. ORGANICO		ROBUSTA		SOLUBLES		LIOFILIZADO		EXTRACTO		TOSTADO		TOS.Y/O MOLIDO		TOTAL	TOTAL		
	SCS 60 KG.	DOLARES	SCS 60 KG.	DOLARES	SCS 60 KG.	DOLARES	SCS 60 KG.	DOLARES	SCS 60 KG.	DOLARES	SCS 60 KG.	DOLARES	SCS 60 KG.	DOLARES	SCS 60 KG.	DOLARES	SCS 60 KG.	DOLARES	SCS 60 KG.	DOLARES	SCS 60 KG.	DOLARES		
ENERO			961,22	320.313,48	5.243,32	1.392.596,27	13,80	3.662,87	21.322,93	2.882.901,43	66.178,66	11.437.177,38			244,05	60.544,00							93.963,98	16.097.195,43
FEBRERO	72,58	30.240,00	622,00	214.435,74	7.252,50	1.843.172,61			35.002,52	4.994.223,29	62.173,15	11.680.105,09											105.122,75	18.762.176,73
MARZO			1.345,23	265.864,81	7.162,95	1.589.753,99			22.135,76	3.113.543,25	81.663,41	14.739.543,66					0,50	353,00					112.307,85	19.709.058,71
ABRIL			816,25	268.284,27	2.385,34	491.440,31			37.848,99	5.514.132,93	80.831,41	14.068.591,89											121.881,99	20.342.449,40
MAYO	686,00	226.853,34	638,25	155.588,50	868,33	196.043,96			36.688,14	5.326.956,61	34.731,45	6.018.478,92	32.996,18	6.433.679,60			6,67	5.321,20	5,27	4.713,10			106.620,29	18.367.635,23
JUNIO					6.764,16	1.388.776,16			33.705,12	4.868.724,92	44.772,87	7.190.347,81	58.895,42	11.311.228,20			0,40	282,40					144.137,97	24.759.359,49
JULIO																							-	-
AGOSTO																							-	-
SEPTIEMBRE																							-	-
OCTUBRE																							-	-
NOVIEMBRE																							-	-
DICIEMBRE																							-	-
TOTAL	758,58	257.093,34	4.382,95	1.224.486,80	29.676,60	6.901.783,30	13,80	3.662,87	186.703,46	26.700.482,43	370.350,95	65.134.244,75	91.891,60	17.744.907,80	244,05	60.544,00	7,57	5.956,60	5,27	4.713,10			684.034,83	118.037.874,99

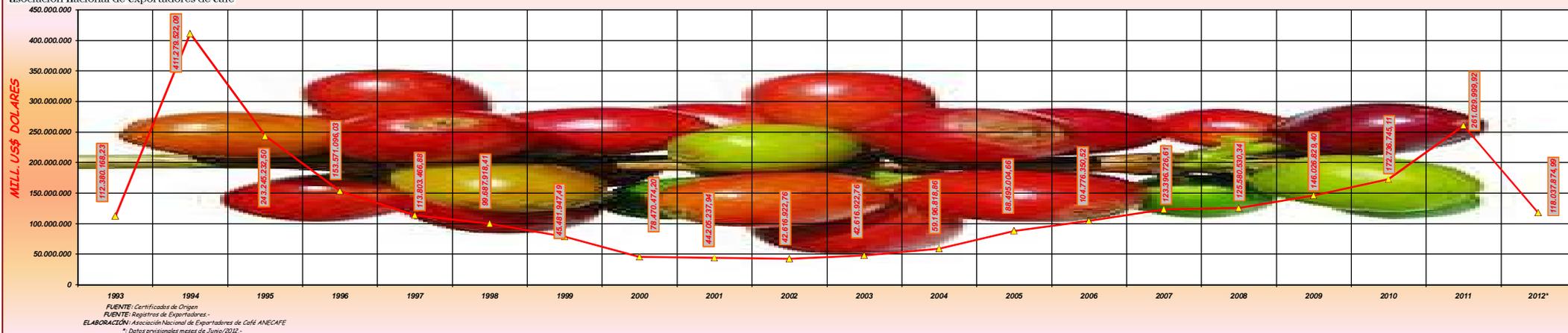
FUENTE: Certificados de Origen.-

FUENTE: Registro de Exportadores.-

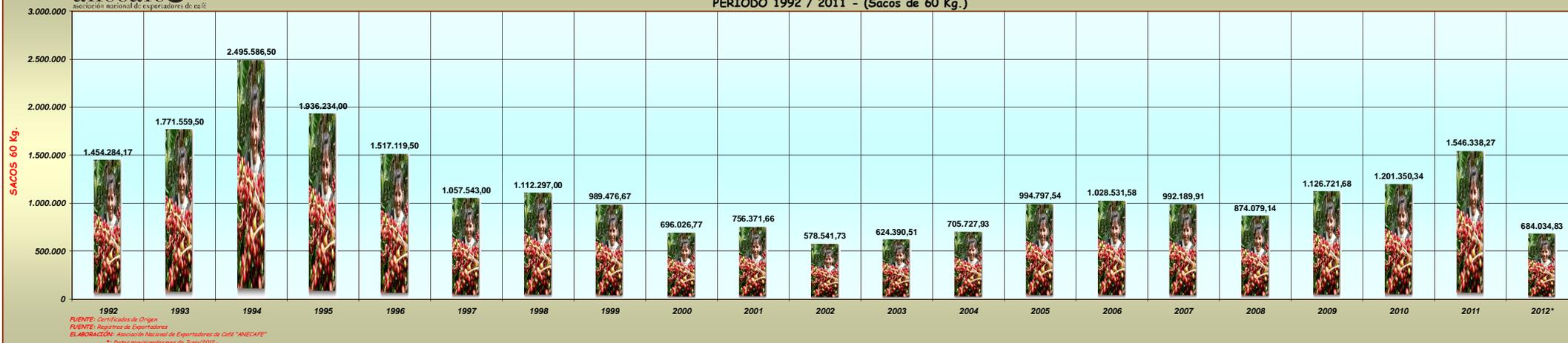
*: Datos provisionales.-

684.034,83 118.037.874,99

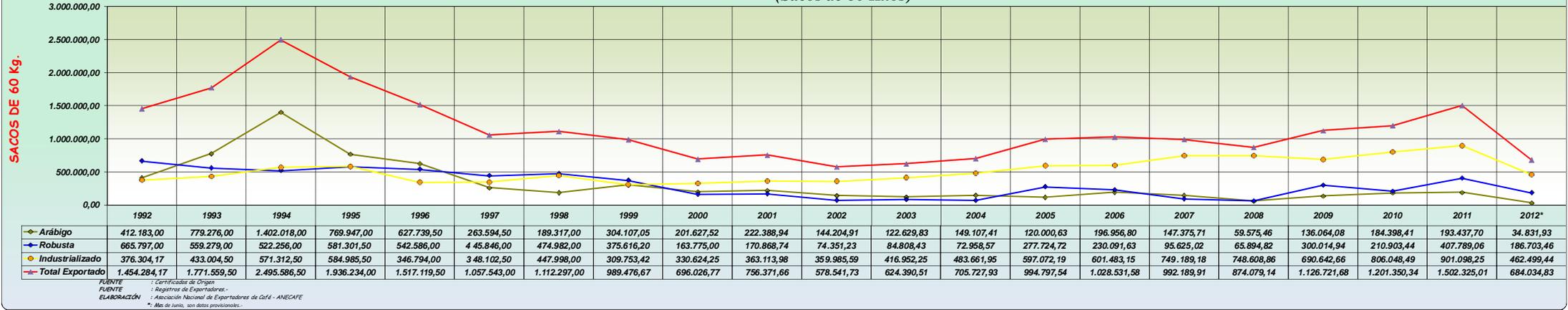
EXPORTACIONES DE CAFÉ DEL ECUADOR
 PERIODO 1992 / 2011 - (Millones de Dólares)



EXPORTACIÓN TOTAL DE CAFÉ DEL ECUADOR
 PERIODO 1992 / 2011 - (Sacos de 60 Kg.)



Exportación de Café del Ecuador según variedad - AÑOS 1992/2012
(Sacos de 60 Kilos)



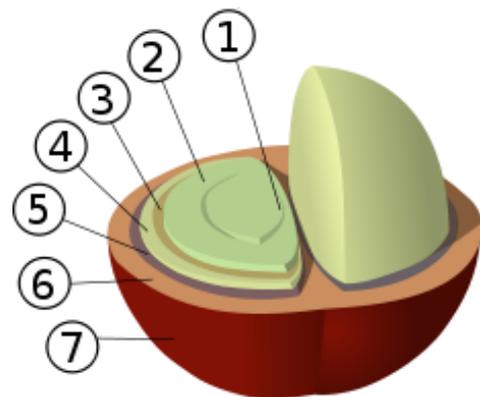
ANEXO 6

EL CAFE Y SUS DIVERSAS PRESENTACIONES

Taza de Café



Granos de café tostado



- 1 Corte central 2 grano de café (endosperma) 3 Piel plateada (tegumento)
4 pergamino (endocarpio) 5 capa de pectina 6 pulpas (mesocarpio)
7 piel exterior (epicarpio).

Flores del cafeto (coffea arabica)



Frutos del cafeto madurando



Cultivos de café



Cosecha y preparación del café



Granos en las etapas del secado



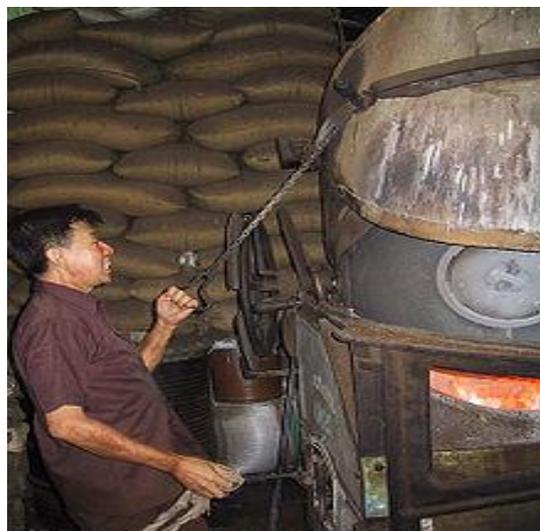
Secado Natural



Secado por agua



Café en sacos



Países donde se produce café



Niveles del tueste del café



Molino antiguo



Bebida fría de café

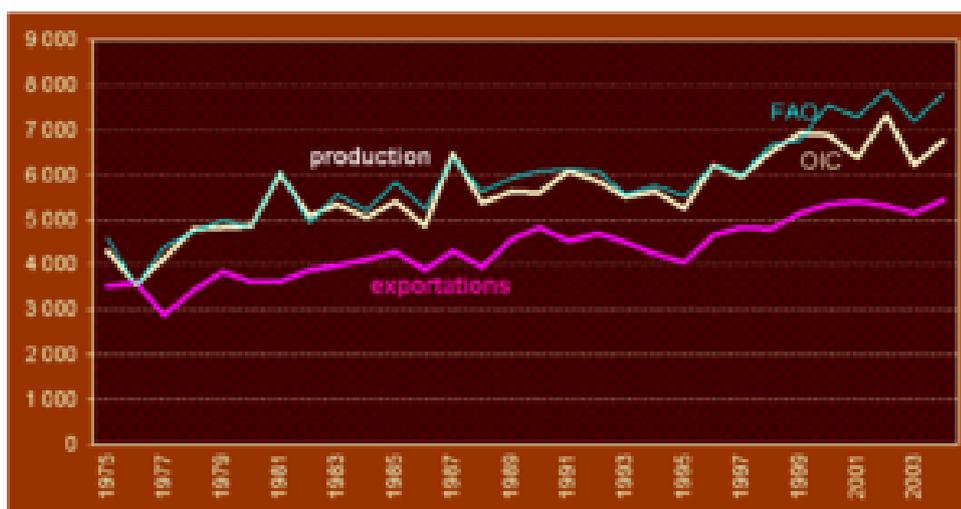


Preparación de café

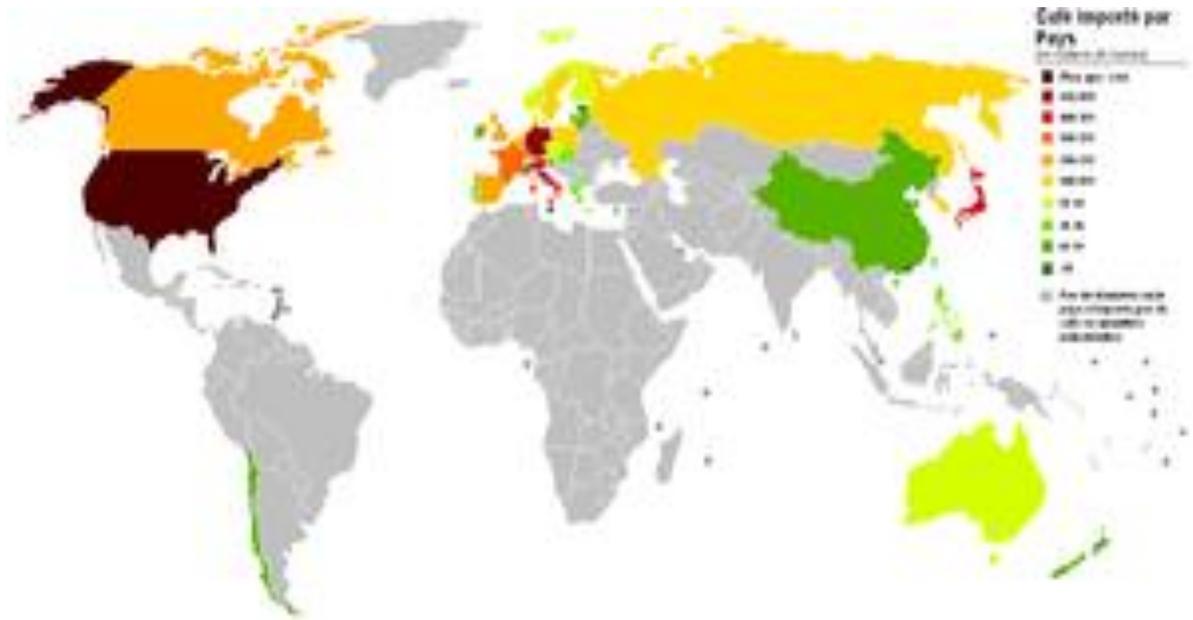


Los 20 países mayores exportadores del mundo

Posición	País	Toneladas ¹⁹	Sacos (en miles) ²⁰
1	 Brasil	2.249.010	36.070
2	 Vietnam	961.200	16.467
3	 Colombia	697.377	12.504
4	 Indonesia	676.475	7.751
5	 Etiopía	325.800	4.906
6	 India	288.000	4.148
7	 México	268.565	4.150
8	 Guatemala	252.000	4.100
9	 Perú	225.992	2.953
10	 Honduras	217.951	3.842
11	 Costa de Marfil	170.849	2.150
12	 Uganda	168.000	3.250
13	 Costa Rica	124.055	1.791
14	 Filipinas	97.877	431
15	 El Salvador	95.456	1.626
16	 Nicaragua	90.909	1.700
17	 Papúa Nueva Guinea	75.400	968
18	 Venezuela	70.311	897
19	 Madagascar	62.000	604
20	 Tailandia	55.660	653
	Mundial	7.742.675	117.319



Mayores Importadores del mundo



Mayores consumidores

