

UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE

FACULTAD DE POSGRADOS

MAESTRÍA EN GASTRONOMÍA



TEMA:

CADENA DE PRODUCCIÓN SOLIDARIA PARA LOS PRODUCTORES DE LICOR DESTILADO DE LA PARROQUIA NANEGAL, PROVINCIA DE PICHINCHA

Trabajo de Grado previo a la obtención del título de Magíster en Gastronomía

AUTOR (A):

BERMEO MORETA EDISON ANDRÉS

DIRECTOR (A):

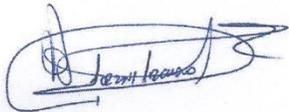
ARELLANO GUERRÓN SONIA LORENA

Ibarra, 2023

APROBACIÓN DEL TUTOR

En calidad de tutor, del trabajo de grado “**Cadena de producción solidaria para los productores de licor destilado de la parroquia Nanegal, provincia de Pichincha**”, presentado por Edison Andrés Bermeo Moreta, por el título de Magister en Gastronomía, doy fe que dicho trabajo reúne los requisitos y méritos suficientes para ser sometido a presentación pública y evaluación por parte del jurado examinador que se designe.

Ibarra, a los 29 días del mes de junio de 2023

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Sonia Lorena Arellano Guerrón', enclosed within a hand-drawn oval shape.

Mg. Sonia Lorena Arellano Guerrón

CC. 1001579802

TUTORA

DEDICATORIA

El presente trabajo de investigación está dedicado para mis padres José y Sonia y para mi hermana Karen, los mismos que me ayudaron con su aliento, ánimo y fuerzas para no desmayar y poder culminar esta tesis, además siempre me han apoyado y brindado un consejo cuando lo necesito mostrándome su cariño, amor y respeto que existirá en todo momento.

Quiero también hacer una dedicatoria especial a mis abuelitos que la mayoría han fallecido, pero sé que desde el cielo siempre están cuidándome y respaldándome en todo momento de mi vida.

AGRADECIMIENTOS

Al finalizar la investigación en primer lugar, quiero agradecer a Dios por bendecirme con salud, vida y una buena familia que son cosas fundamentales para dar gracias todos los días y levantarme con una sonrisa.

También quiero agradecer a mis padres José y Sonia que son los principales guías y mentores, además siempre me han ayudado en momentos difíciles de mi vida con su cariño y apoyo incondicional para que nunca desmaye, a mi hermana Karen agradecerle por sus enseñanzas, consejos y siempre estar al pendiente.

Agradecer a la Universidad Técnica del Norte el centro de enseñanza en donde pude obtener mi título de Maestría en Gastronomía y especialmente a mi docente y tutora de tesis Msc. Lorena Arellano quien compartió sus conocimientos y habilidades para obtener como resultado un trabajo de investigación bien documentado y redactado.

Para finalizar, pero no menos importante quiero expresar mis sinceros agradecimientos a mis amigos Saadin, Anita, Adriana, Erika por ser grandes personas y compartir grandes momentos de mi vida y especialmente a Shirley que ha sido una persona que me ha brindado apoyo y ayuda incondicional y ha estado pendiente en todas las etapas del presente trabajo.



UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE

BIBLIOTECA UNIVERSITARIA

AUTORIZACIÓN DE USO Y PUBLICACIÓN A FAVOR DE LA UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA OBRA

En cumplimiento del Art. 144 de la Ley de Educación Superior, hago la entrega del presente trabajo a la Universidad Técnica del Norte para que sea publicado en el Repositorio Digital Institucional, para lo cual pongo a disposición la siguiente información:

DATOS DE CONTACTO			
CÉDULA DE IDENTIDAD:	1718321647		
APELLIDOS Y NOMBRES:	BERMEO MORETA EDISON ANDRÉS		
DIRECCIÓN:	ATACAMES 10 A Y HUMBERTO ALBRONoz		
EMAIL:	edisonbermeo27071996@gmail.com		
TELÉFONO FIJO:	33212018	TELÉFONO MÓVIL:	0979013361

DATOS DE LA OBRA	
TÍTULO:	Cadena de producción solidaria para los productores de licor destilado de la parroquia Nanegal, provincia de Pichincha
AUTOR (ES):	Bermeo Moreta Edison Andrés
FECHA DE APROBACIÓN: DD/MM/AAAA	18/05/2023
PROGRAMA:	<input type="checkbox"/> PREGRADO <input checked="" type="checkbox"/> POSGRADO
TITULO POR EL QUE OPTA:	Magíster en Gastronomía
ASESOR /DIRECTOR:	Galarza Cachiguango Iván Santiago/ Arellano Guerrón Sonia Lorena

2. CONSTANCIAS

El autor manifiesta que la obra objeto de la presente autorización es original y se la desarrolló, sin violar derechos de autor de terceros, por lo tanto la obra es original y que es el titular de los derechos patrimoniales, por lo que asume la responsabilidad sobre el contenido de la misma y saldrá en defensa de la Universidad en caso de reclamación por parte de terceros.

Ibarra, a los 29 días del mes de junio de 2023

EL AUTOR:

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Bermeo Moreta Edison Andrés', enclosed within a blue oval scribble.

Nombre: BERMEO MORETA EDISON ANDRÉS

ÍNDICE

CAPÍTULO I	1
EL PROBLEMA	1
1.1 Problema de investigación	1
<i>Formulación del problema principal:</i>	3
1.2 Antecedentes	3
1.3 Objetivos de la investigación	7
<i>Objetivo general</i>	7
<i>Objetivos específicos</i>	8
1.4. Justificación	8
CAPÍTULO II	11
MARCO REFERENCIAL	11
2.1. Marco teórico	11
Destilación para obtener bebidas alcohólicas	11
Características de la caña de azúcar	11
Cadena de producción	12
Cadena de producción solidaria	12
Producción solidaria a nivel regional	13
Asociatividad empresarial	14
Asociatividad para los emprendimientos	15
Ejemplo de asociatividad en Ecuador	15
Producción de bebidas destiladas en el Ecuador	16
Regularización de los emprendimientos de bebidas destiladas	16
Sostenibilidad en la producción de licor	17
Historia de la parroquia Nanegal	18
Actividades económicas de la parroquia Nanegal	18
Elaboración de bebidas alcohólicas destiladas dentro de la parroquia Nanegal	20
Proceso de producción de bebidas destiladas	20
Equipos para la producción de licor destilado	24
2.2 Marco Conceptual	29
2.3 Marco legal	33
Constitución de la República del Ecuador	33

Código Orgánico de Organización Territorial Autonomía y Descentralización	34
Ley orgánica de Economía Popular y Solidaria en el Ecuador	34
Ley de Turismo	35
Objetivos de Desarrollo Sostenible 2030	36
Plan Nacional de Desarrollo, Toda una Vida	36
Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial Parroquia Nanegal	37
3.4. Consideraciones bioéticas	37
<i>Beneficencia</i>	37
<i>Responsabilidad</i>	38
<i>Justicia</i>	38
<i>Autonomía</i>	38
CAPÍTULO III	39
MARCO METODOLÓGICO	39
3.1 Descripción del área de estudio / Descripción del grupo de estudio	39
3.2 Enfoque y tipo de investigación	39
<i>Enfoque Cualitativo</i>	39
<i>Tipo de Investigación</i>	40
3.3 Procedimiento de investigación	40
<i>Métodos de investigación</i>	40
<i>Fuentes de investigación</i>	41
<i>Técnicas de investigación</i>	41
CAPÍTULO IV.....	43
RESULTADOS Y DISCUSIÓN	43
4.1 Resultados	43
4.2 Discusión	50
CAPÍTULO V.....	54
PROPUESTA.....	54
5.1 Plan de acción comunitario en Nanegal	54
5.2 Hoja de ruta para fortalecer los emprendimientos de la parroquia Nanegal	60
5.3 Propuesta de una cadena solidaria para los productores de licor de la parroquia Nanegal	65
CONCLUSIONES.....	72
RECOMENDACIONES.....	74
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS	75

ANEXOS.....	80
-------------	----

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1 Crecimiento porcentual económico de las bebidas con denominación de origen México	5
Tabla 2 Beneficio económico proyectado	9
Tabla 3 Costos de producción	46
Tabla 4 Análisis FODA.....	54
Tabla 5 Plazo de actividades para el Plan Comunitario.....	55
Tabla 6 Indicadores cualitativos.....	59
Tabla 7 Presupuesto	60
Tabla 8 Hoja de Ruta	60
Tabla 9 Ejes y objetivos	66

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura1 Proceso productivo del licor	23
Figura2 Cortadora de caña	24
Figura3 Trapiche eléctrico	25
Figura 4 Recipientes de almacenamiento	26
Figura 5 Destiladora de licor.....	27
Figura6 Medidor de grado alcohólico	28
Figura7 Tanque para enfriamiento	29
Figura8 Resultado calificación del proceso productivo.....	49

RESUMEN

La investigación fue realizada con la finalidad de establecer una propuesta de cadena de producción solidaria y asociatividad para los productores de bebidas destiladas de la parroquia Nanegal, provincia de Pichincha, la misma que cuenta con un diagnóstico inicial para conocer la realidad de las familias productoras. Las bebidas destiladas en el Ecuador han tenido mala reputación por la falta de inocuidad y estandarización en su producción, lo que las relaciona con problemas de intoxicación alimentaria y ceguera de allí viene su problemática, para ello se ha planteado como una posible solución, la regularización de estos emprendimientos con la asociatividad y bienestar comunitario. Como objetivos de la investigación se determina que es necesario proponer una cadena de producción solidaria basada en hojas de rutas como método de guía y un plan de acción, en donde estén completamente detallados las etapas del proceso productivo. La investigación es de carácter cualitativo y como métodos para recopilar información fue necesario hacer visitas de campo a los productores, conocer su realidad y realizar una entrevista en donde se analizaron diferentes puntos importantes como el apoyo que tienen por parte de las autoridades locales, su situación frente a la obtención de una notificación sanitaria que garantice el producto y sobre todo su participación activa como asociación en ferias parroquiales. El trabajo cuenta con una pequeña propuesta adaptada a su situación inicial con la cual se pretende mejorar y fortalecer los emprendimientos del sector. Para finalizar fue necesario ejecutar una ficha de observación con la intención de establecer si es técnicamente correcto la forma de producción de licor.

Palabras clave: Producción solidaria, destilación, bebidas destiladas, asociatividad, modelo económico

ABSTRACT

The research was conducted to establish a proposal for a chain of solidarity production and associativity for producers of distilled beverages in the parish of Nanegal, province of Pichincha, the same that has an initial diagnosis to know the reality of the producing families. The distilled beverages in Ecuador have had a bad reputation due to the lack of safety and standardization in their production, which is related to problems of food poisoning and blindness. As research objectives, it is necessary to propose a solidarity production chain based on roadmaps as a guiding method and an action plan, where the stages of the production process are fully detailed. The research is of a qualitative nature and as methods to gather information it was necessary to make field visits to the producers, get to know their reality and conduct an interview where different important points were analyzed such as the support they have from local authorities, their situation in obtaining a sanitary notification that guarantees the product and above all their active participation as an association in parish fairs. The work has a small proposal adapted to their initial situation with which they intend to improve and strengthen the sector's enterprises. Finally, it was necessary to carry out an observation sheet in order to establish whether the liquor production process is technically correct.

Keywords: Solidarity production, distillation, distilled beverages, associativity, economic model

CAPÍTULO I

EL PROBLEMA

1.1 Problema de investigación

La principal problemática, se presenta porque los productores de bebidas destiladas de la parroquia Nanegal ubicada en la provincia de Pichincha, elaboran su proceso de fabricación de manera empírica y artesanal, manteniendo un proceso tradicional que no ha cambiado o mejorado con el pasar del tiempo, por ello los consumidores a lo largo de los años han estado expuestos a una enfermedad o intoxicación sanitaria, siendo un gran reto promover un cambio con la implementación de una cadena de producción solidaria.

“El concepto de cadenas productivas se refiere a todas las etapas comprendidas en la elaboración, distribución y comercialización de un bien o servicio hasta su consumo final” (García y Borja, 2016, p. 21). A partir de ello, las cadenas de producción solidaria buscan un bienestar comunitario para todos los integrantes que participan en el proceso de producción y comercialización tratando de generar mayores ingresos económicos y generando sostenibilidad a lo largo del tiempo para los emprendimientos ubicados dentro de un sector.

En el Ecuador a lo largo del tiempo la informalidad en la fabricación de bebidas alcohólicas es evidente como hace referencia “La Cámara de Industrias de Tungurahua afirma que la industria licorera estaba al borde de la quiebra por falta de control a la informalidad y que de la noche a la mañana surgieron 5 a 10 marcas sin registro sanitario”(Diario El Universo, 2011, párr. 8)

La producción artesanal de aguardiente, aparte de la baja tecnología empleada, se realiza en ambientes prácticamente domésticos, el producto es heterogéneo, la producción no es estandarizada y es realizada a una pequeña escala, comercializando el producto mayormente en el mercado local. La caña de azúcar se cultiva en pequeñas unidades de producción, no integradas asociativamente. Según Cartay (2018) “El producto se cosecha de manera manual, con la ayuda de mano de obra contratada en la comunidad, constituida por trabajadores temporarios no sindicalizados, que reciben muy bajos salarios”.

Entre los productores artesanales no se observan intenciones para lograr la asociatividad, aumentar su producción, ampliar sus redes de comercialización, hacer mayores inversiones y acudir al sistema financiero en procura de mayor capital para ampliar sus operaciones.

La actitud que prevalece es la de conformismo con la situación existente, sin ánimos de introducir grandes cambios, que puedan aumentar los riesgos del negocio. (Cartay, 2018, pp. 88–89)

Por la falta de control en el proceso de fabricación de bebidas destiladas por parte de las autoridades competentes surge la problemática que los productores de estos licores no se rigen a una normativa vigente, y realizan este proceso de manera clandestina sin tener un lugar específico y adecuado para su producción, sin ninguna medida de seguridad, reduciendo así los costos de fabricación y poniendo precios tan bajos al producto final que son imposibles llegar a competir, a su vez esto produce problemas de salud comunitaria dentro de las zonas productoras, debido a que por su bajo precio y fácil accesibilidad las personas de estos sitios prefieren adquirir estas bebidas de origen dudoso y no gastar en licores que cumplen con normativas vigentes, esto se puede evidenciar al momento de conversar con ellos .

Dentro de la parroquia Nanegal se pueden encontrar varios establecimientos destinados a la destilación de licores a partir de caña de azúcar, los trapiches son representativos en el lugar y han pasado de generación en generación, creando así una tradición en la cual se elaboran licores para su venta en los diferentes cantones de Pichincha, pero de manera clandestina siendo más difícil de identificar estos establecimientos para las entidades de control.

Según el Instituto Nacional de Estadísticas y Censos INEC (2015) el área de producción de caña de azúcar cultivada en el Ecuador fue aproximadamente de 104.558 hectáreas y cosechada de 102.616 ha, esto en la región costa y sierra, concentrada en las provincias de Guayas con 79.375 ha, Cañar 12.357 ha, Loja 6.370 ha, Imbabura 4.549 ha, Los Ríos 1.907 ha.

El cultivo de caña de azúcar negra es significativo en el Ecuador que es la principal materia prima para la destilación de licor, por ello se ha establecido una cultura de consumo por parte de los habitantes de estos sectores en los cuales está incluido la parroquia Nanegal, siendo una ventaja que poseen trapiches para la elaboración de bebidas destiladas y se puede implementar o iniciar cambios con la propuesta de una cadena de producción solidaria.

La sostenibilidad es un término que se debería tomar muy en cuenta en el proceso de elaboración de bebidas alcohólicas destiladas principalmente por factores ambientales que se podrían mejorar como es darle un uso adecuado al desperdicio o al bagazo de la caña de azúcar, por ejemplo, almacenarlo para emplearlo en la producción de papel o abono orgánico para los cultivos de la zona.

Dentro de la parroquia Nanegal, existe una asociación o gremio, pero no contribuye con los intereses de los productores de licor del lugar, por ello la problemática de tener una producción empírica incluso llegando a la clandestinidad es notable, con la propuesta de la cadena de producción solidaria se plantea mejorar su producción y venta del producto, disminuyendo el riesgo de salud para el consumidor y dando una mejor imagen de su producto final.

Formulación del problema principal:

¿Cómo formalizar una cadena de producción solidaria para los productores de bebidas alcohólicas destiladas de la parroquia Nanegal, provincia de Pichincha?

1.2 Antecedentes

Encontrar un trapiche y un lugar de destilación de licor en países de Latinoamérica es habitual, debido a que en las zonas tropicales y subtropicales la siembra de la caña de azúcar es una práctica común, llegando a ser un sustento económico familiar, es una práctica que ha pasado de generación en generación, por ello “Las bebidas ancestrales son propias de los indígenas, las que fueron fruto de las haciendas cañeras coloniales y republicanas y las traídas por los peninsulares”(Gallegos & Santana, 2018, p. 13).

La caña de azúcar tiene origen en el continente asiático, pero que ha sido adoptado por los agricultores del continente americano, siendo uno de los productos más cultivados, posee un sabor dulce y apetecible, logrando así ser materia prima para la elaboración de licor, panela y principalmente azúcar refinada.

La caña de azúcar no es un producto nativo del Ecuador, se tiene algunos registros que fue traída de la parte norte del continente americano, pero a raíz de su llegada al país se ha convertido en uno de los productos con mayor nivel de aceptación por parte de los agricultores, por ello se puede encontrar con facilidad grandes ingenios azucareros en la costa ecuatoriana, siendo estos los abastecedores de un producto indispensable para los consumidores ecuatorianos como es el azúcar refinada o de mesa, en sus dos variantes: blanca y morena.

En el Ecuador se tiene registro que su introducción se da entre los años 1526 – 1533, se tiene indicios que fue traída desde México en primera instancia por los comerciantes de cacao de la época se da conocer en Quito para luego ir hacia los Andes Ecuatorianos (Dueñas et al., 2022, p. 11).

La caña de azúcar es un producto versátil y se ha utilizado en varias preparaciones dentro de nuestro país como: la panela, azúcar y principalmente licor, por ello su cultivo es muy común en la región costanera pero también lo podemos encontrar en la zona subtropical de provincias de la serranía ecuatoriana, sin duda cultivar caña de azúcar se ha convertido en una actividad que genera réditos económicos para las familias de los pueblos cañicultores.

Sin duda la forma incorrecta de destilación alcohólica se ha ido relacionando a nivel mundial con problemas de salud principalmente como la intoxicación en consumidores por ejemplo “en España se estima que la frecuencia en adultos que visitan la sala de urgencias por una intoxicación aguda oscila entre el 0,5% y 2% de las consultas y tiene una mortalidad del 0,5%” (Urbelz Pérez et al., 2011, p. 5993).

La tecnología industrial y las necesidades y preferencias de los consumidores han logrado que las destilerías mejoren sus procesos de fabricación a lo largo de los años, se ha pasado de destilar cereales como la cebada, la malta, el trigo, a utilizar frutas como la caña de azúcar, dejando atrás procesos antiguos como la molienda manual pasando a procesos más industrializados en donde ya se puede observar el uso de destiladoras, molinos eléctricos, decantadores de licor. Con ello se logró pasar de una producción poco estandarizada e insalubre a un producto final que no sea perjudicial para el consumidor.

Con el paso de los años, va evolucionando el consumo de la caña de azúcar, aparecen las formas rudimentarias de destilarla para obtener una bebida embriagadora, conocida también con el nombre de aguardiente, que sigue siendo consumida de manera pura, añejada, aromatizada o mezclada. (Dueñas 2010, citado en Hormaza, 2020, p. 60)

La producción de licores destilados en nuestra sociedad se ha dado por años, debido a que la caña de azúcar es un producto que se encuentra con facilidad en las zonas subtropicales del país, la elaboración de bebidas alcohólicas destiladas es un proceso laborioso que dura semana para fabricar un lote de producción , pero a raíz de eso las familias lo han convertido en una fuente de ingresos que ha llegado a convertirse en una tradición y el conocimiento pasa de padres a hijos, sin embargo hoy en día se puede ver avances y mejoras en las bebidas destiladas con diferentes aromas, sabores y colores siendo una innovación para el consumidor que ha venido probando el mismo licor varios años.

Dentro de la parroquia Nanegal, se visualiza hectáreas completas del cultivo de caña de azúcar en donde trabajan dinastías familiares completas por ello en la actualidad “el alcohol se incrusta tanto en la economía doméstica de una familia destiladora como en la economía política de una entidad territorial y de una nación”(Meza, 2014, p. 71).

Como hace referencia el autor, la producción de bebidas alcohólicas destiladas se ha convertido en una fuente de ingresos económicos para varias familias que habitan en los sectores cañicultores, por ello regularizar su elaboración mediante procesos adecuados y estandarizados que cumplan con los parámetros estipulados, les ayudará a elevar el nivel de su producción diaria y aportará a mejorar su calidad de vida obteniendo mayores ganancias.

A nivel mundial se producen bebidas destiladas que utilizan materias primas vegetales y frutales, las cuales tienen diferentes denominaciones de acuerdo a la región donde se producen o su materia prima, dentro de ellas los licores destilados de caña son: aguardiente, puntas, pájaro azul, guanchaca, entre otras.

La industria licorera ha ido en aumento por ello existen bebidas alcohólicas con denominación de origen un caso puntual es en México donde se encuentran 5 bebidas con esta distinción: tequila de Jalisco 1974, mezcal de Oaxaca 1994, bacanora de Sonora 2000, sotol de Chihuahua 2001, charanda de Michoacán 2003 (Viscarra, 2021, p. 34), cada una con sus características organolépticas propias de la región, pero para comprender mejor en cómo influye la denominación de origen en ámbitos económicos se presenta la siguiente tabla:

Tabla 1
Crecimiento porcentual económico de las bebidas con denominación de origen México

Estado productor y bebida	PIB antes de obtener la D.O (Millones de pesos)	PIB después de obtener la D.O (Millones de pesos)	Crecimiento Porcentual
Jalisco (Tequila)	1970 S/D	1975 S/D	S/D
Oaxaca (Mezcal)	1993 \$175,814.832	1995 \$189,696.707	6.8%
Sonora (Bacanora)	1999 \$389,003.503	2001 \$407,775.04	4.6%
Chihuahua (Sotol)	2000	2002	0.73%

	\$244,415.792	\$246,213.434	
Michoacán	2002	2004	5.34%
(Charanda)	\$284,937.994	\$301,021.642	

Fuente: (INEGI, 2013)

Con estos datos se evidencia que la denominación de origen y regularización del proceso productivo de bebidas alcohólicas en países de la región ha sido exitosa, porque se ha evidenciado un crecimiento económico para la comunidad que elabora el producto, ayudando así a los productores de licor y a sus familias.

La bebida alcohólica conocida, de modo genérico, como aguardiente es producida en muchos países del mundo, obteniéndola de muchas frutas y cereales. No hay acuerdos sobre su contenido alcohólico, pero, en general oscila entre 28 y 60 ° o volumen de alcohol. Una de esas bebidas es la obtenida de la caña de azúcar. (Cartay et al., 2018, p. 86)

El proceso de elaboración de un destilado se divide principalmente en tres fases. La primera es el proceso de molienda de la caña de azúcar en donde se extrae el jugo, posteriormente va a ser almacenado en galones de gran capacidad para separar sus sedimentos, en la tercera fase este líquido pasa por el proceso de destilación en donde se cocina a baja temperatura para luego solidificar el licor, para finalizar con el almacenamiento para su posterior distribución.

El Ecuador es uno de los países con más consumo de alcohol por habitante a nivel mundial como hace referencia los siguientes datos:

Para el 2018, el origen de la oferta en el mercado de bebidas alcohólicas en el país, había alcanzado un 89% de procedencia local. A pesar de que la cerveza y el aguardiente son las bebidas alcohólicas de mayor producción en Ecuador, con 322'645.897 y 28'783.154 litros. (Revista Enlace Horeca, 2020, párr. 1)

Esto representa un consumo per cápita de 22 litros anualmente. Así mismo, el consumo de alcohol también plantea desafíos en términos de salud pública. Según datos de la Organización Mundial de la Salud (OMS) de 2016, el consumo per cápita de alcohol en Ecuador era de 3.7 litros de alcohol puro por año, lo que se considera relativamente bajo en comparación con otros países de la región. No obstante, es importante destacar que estos datos pueden variar a lo largo del tiempo.

Dentro de las principales bebidas destiladas que se encuentran en Ecuador son derivados de la caña de azúcar como ron, aguardiente, puntas, pájaro azul, puro, las mismas que son tradicionales por ello es importante conocer y adentrarse en el mundo andino para conocer todo el

proceso de cosecha, producción de licor, almacenamiento y venta para obtener información valiosa que ayude a la investigación.

La cadena de producción de las bebidas destiladas engloba diferentes procesos como la siembra, cosecha y molienda de la caña de azúcar para luego pasar al almacenamiento y su posterior distribución, dentro de este proceso intervienen múltiples actores los mismos que se beneficiarán con la creación de un sistema de producción solidaria, por ello se plantea esta investigación de carácter fenomenológico, para conocer las experiencias de los productores y finalmente se plantea una propuesta.

Las cadenas de producción solidaria se basan en un modelo económico popular el mismo que tiene como prioridad la organización de los sectores populares para: la igualdad y distribución de excedentes, reciprocidad en el intercambio de trabajo, y la institucionalización de la comunidad como forma de autoridad colectiva. (Fontanet, 2021, p. 20).

La reorganización solidaria de las cadenas productivas busca sustentar el consumo en las propias redes o poblaciones, respecto de la lógica de la abundancia, amplía los beneficios sociales de los emprendimientos del sector en función de la distribución de la riqueza lograda. (Mance, 2006, párr. 1)

Una cadena de producción solidaria es ideal para los productores de licor de la parroquia Nanegal, con esto se pretende obtener sustentabilidad y rentabilidad para los emprendimientos del sector, mejorar los procesos productivos, proponer un plan de acción en el cual se enfoque en los fabricantes, con la idea de que a futuro ellos puedan regularizar sus actividades.

A su vez lo indispensable es buscar una fuente de financiamiento principalmente de carácter gubernamental para financiar los costos de producción, porque existen estudios como en el cantón Milagro, “el proceso de siembra y cosecha de caña de azúcar genera alrededor de 10000 empleos directos en el país”(Espinoza, 2017, p. 5), y no han encontrado un financiamiento directo según la investigación realizada.

1.3 Objetivos de la investigación

Objetivo general

- Proponer una cadena de producción solidaria para los fabricantes de licor en la parroquia Nanegal, provincia de Pichincha mediante la investigación de fuentes primarias y secundarias

Objetivos específicos

- Diagnosticar la situación actual de los productores de licor destilado de la parroquia Nanegal, a través de la investigación de campo.
- Investigar la cadena de producción solidaria para emprendimientos comunitarios sostenibles de bebidas alcohólicas en la parroquia Nanegal mediante la investigación de campo y consulta de fuentes primarias.
- Proponer una hoja de ruta basada en el trabajo participativo con los productores de licor, para el fortalecimiento de una cadena de producción solidaria en el Nanegal.
- Plantear un plan de acción comunitario para la generación de emprendimientos comunitarios sostenibles en alimentos y bebidas, mediante la hoja de ruta, la investigación de campo y la consulta de fuentes primarias y secundarias.

1.4. Justificación

Esta investigación se realiza debido a que es de importancia valorar las costumbres, tradiciones y alimentación de las comunidades o pueblos del Ecuador, dentro de ello implica conocer sus bebidas tradicionales como las bebidas elaboradas bajo un proceso de destilación, las mismas que han ido pasando de generación en generación, pero siempre marcadas por la falta de mejora y clandestinidad en procesos de producción, por ello se pretende crear una propuesta de producción solidaria que garanticen la calidad en el producto final y rentabilidad al final del proceso.

Dentro de la parroquia Nanegal existen varias familias que poseen un trapiche y por ende se dedican a la destilación de licores, pero su realidad es que no tienen procesos estandarizados, gremios o asociaciones que busquen los beneficios de la comunidad productiva, capacitaciones constantes que ayuden a la mejora, por ello es de suma importancia contribuir mediante esta investigación al desarrollo social de esta parroquia.

Conocer la realidad social y económica de una familia destiladora, su cultura y tradición al momento de la elaboración de bebidas destiladas, y posteriormente trabajar en una mejora con la implementación de un sistema de producción solidaria es el aporte teórico que se pretende lograr una vez que se realice el presente trabajo de investigación.

El problema evidenciado en este tipo de parroquias, es la informalidad de sus productores la realidad es que no existen datos cuantificados de la cantidad exacta de personas que se dedican a la destilación alcohólica, esto con lleva a una falta de eficacia en el control sanitario de estos

productos, sin duda promover la asociatividad y con ello una posterior cadena productiva comunitaria y solidaria que busque beneficio económico general, ayudará a que se regularicen de otra forma estos productores, sabiendo que así obtendrán beneficios sociales.

El cumplimiento de normas de elaboración contribuye a introducir las bebidas en otros segmentos de mercado, por ejemplo: bares de hoteles, restaurantes, discotecas, etc. “ El cóctel es una mezcla equilibrada de dos o más bebidas (al menos una espirituosa, que hace de base), que armoniosamente dosificadas producen un sabor distinto y en el que ninguna se destaque especialmente”(José Sesmero, 2010, p. 7), allí es donde entran los productores de licor, por ello se pretende crear proveedores de licor que puedan garantizar su producto y salir de la informalidad, además se podrá distribuir a más sectores del país y garantizará calidad en todos los procesos de producción hasta el momento de venta al cliente final.

Dentro de este proyecto existen beneficiarios los cuales son: en primer lugar, los productores de bebidas alcohólicas destiladas de la parroquia Nanegal, por ello se trabajará con ellos para establecer la situación actual y a partir de ello plantear estrategias que ayuden a un beneficio tanto económico como social, mediante la producción solidaria y fomentar los emprendimientos logrando así conseguir un fortalecimiento de la producción local.

Se prevé que con la implementación de una cadena de producción solidaria se aumentará la cantidad de unidades producidas por mes de 200 litros que produce un fabricante local actualmente a 1000 litros mensuales, para comprender mejor el beneficio económico se calculó los ingresos menos los principales costos obteniendo el siguiente resultado:

Tabla 2
Beneficio económico proyectado

Actual Año 2023 (200 litros)	Monto	Proyección Año 2028 (1000 litros)	Monto
Ingresos ventas	\$ 12000,00	Ingreso ventas	\$ 60000,00
Costos producción	\$ 552,00	Costos producción	\$ 2760,00
Gastos comercialización	\$ 1000,00	Gastos comercialización	\$ 1000,00
Gastos administrativos	\$ 4800,00	Gastos administrativos	\$ 9600,00

Total	\$ 5648,00	Total	\$ 46640,00
-------	------------	-------	-------------

Fuente: Elaboración propia

Los siguientes beneficiarios serán los consumidores potenciales de estas bebidas destiladas, los mismos que son personas que buscan ofertas y variedades en bebidas alcohólicas destiladas y que llegan al sector por su gran tradición licorera dentro de la provincia de Pichincha, por ello Nanegal podría crecer económicamente tomando en cuenta la ventaja competitiva que será ofrecerles seguridad y calidad al momento de adquirir el producto.

La investigación puede contribuir al concepto de cadena de producción solidaria porque se desarrollaron definiciones de diferentes autores para construir la propuesta que se presenta al final, además pretende dar a conocer que las asociaciones o gremios de productores conllevan a un resultado positivo, porque como se da conocer posteriormente el mayor problema para conformar una asociación son las discrepancias que pueden existir entre todos sus integrantes, ya sea porque solo se benefician los representantes o porque no hay una distribución de recursos equitativa.

Además, con este proyecto se pretende fortalecer el modelo asociativo ya existente con los documentos necesarios como el plan estratégico de acción y posterior propuesta, un valor teórico fundamental que se puede encontrar es demostrar que a mayor nivel organizativo siempre hay una mejora en varios aspectos productivos como: nivel de producción, inocuidad, formalidad de los productores, condiciones óptimas del producto.

CAPÍTULO II

MARCO REFERENCIAL

2.1. Marco teórico

Destilación para obtener bebidas alcohólicas

Dentro del proceso de elaboración de bebidas alcohólicas existen varios procesos, pero sin duda la destilación es el punto más importante de toda la operación, para ello se necesita conocer a profundidad esta técnica.

es una técnica en la cual los líquidos son sometidos a calor, y a una determinada temperatura se evaporan, esto ayuda a que los líquidos alcancen un grado que se determina por la volatilidad del producto, es decir que el resultado final ha sido la evaporación de los líquidos que poseen los ingredientes que han sido destilados. (Briones & García, 2018, p. 39).

Sin duda cuidar los factores externos al proceso de destilación conlleva a un producto terminado de calidad, siempre con la graduación alcohólica adecuada y estandarizada, la misma cantidad de producto e inocuidad del mismo, para ello se determinará la actualidad de las diferentes destiladoras con el objetivo de implementar mejoras si fuera el caso.

Características de la caña de azúcar

La caña de azúcar es cultivada extensamente en países tropicales y subtropicales por el azúcar que contiene en los tallos los cuales se encuentran formados por numerosos nudos.

La cantidad de azúcar (sacarosa) en el jugo está vinculada a la variedad y especialmente a la altura sobre el nivel del mar. Es decir, teóricamente va aumentando con la altura hasta llegar a un nivel de sacarosa del 26%. En la zona de la costa de 0 a 600 m.s.n.m. la caña madura entre los 11 y 12 meses; de 600 a 1.200 m.s.n.m., madura entre los 12 y 15 meses, y de 1.200 a 1.600 m.s.n.m., alcanza la maduración entre los 14 y 18 meses, pero siempre considerando la variedad. (Paguay, 2016, p. 12)

La parroquia Nanegal es una zona privilegiada para el cultivo de la caña de azúcar que es la principal materia prima para la destilación, su clima subtropical y su ubicación geográfica hacen que este producto tenga especificaciones de calidad y sin duda esto beneficia a la destilación del licor, por esto los productores de la zona tienen gran afluencia de visitantes que desean adquirir su producto. Se puede implementar un plan de acción para mejorar sus procesos y transformarlos de

artesanales a producciones en cantidad sin la necesidad de afectar su rentabilidad o su precio final al consumidor que es un factor fundamental en la venta.

Cadena de producción

Una cadena de producción hace referencia a todos los procedimientos y participantes que intervienen en un proceso de transformación de materia prima. Ampliando el sentido de la cadena de producción, se habla de cada una de las partes necesarias en los procesos de transformación de bienes y/o servicios.

Dentro de una cadena productiva se encuentran procesos o pasos como: obtención de materia prima, posteriormente su transformación en producto terminado, el almacenamiento y su comercialización al final del proceso, sin duda para garantizar la calidad de un producto elaborado ya sea de cualquier clase se requiere un control adecuado en cada fase de la cadena de producción. En el caso puntual de las bebidas destiladas se puede agregar dos aspectos fundamentales en la obtención de la materia prima que son la siembra y cosecha de la caña de azúcar, dentro de la parroquia Nanegal, los productores de licor destilado tienen esta ventaja competitiva por su clima templado y suelo fértil.

Las cadenas de producción se desarrollan principalmente en un modelo capitalista, en donde se busca mejorar los recursos para obtener mayores réditos económicos, sin dar mucha importancia a los pequeños productores locales, su realidad y economía diaria, incluso dejando de lado la responsabilidad ambiental de las distintas producciones, por ello en los últimos años ha surgido con mayor énfasis el término de cadena de producción solidaria, la misma que implica varios factores beneficiosos para emprendimientos comunitarios.

Cadena de producción solidaria

La producción de alcohol destilado en la parroquia Nanegal de la provincia de Pichincha es un proceso en cadena elaborado de manera artesanal, en el mismo que resalta el conocimiento empírico que han adquirido los productores, pero sin duda esto crea falencia por ejemplo existen lotes de producción que salen con mayor graduación alcohólica de la permitida y se los debe desechar, en otras ocasiones se obtiene menos cantidad de licor de lo esperado, e incluso la producción no es constante o dedican un día específico para la misma, para ello una cadena de producción solidaria puede ser una alternativa para disminuir estos inconvenientes que afectan

directamente a la producción local, sin duda es de suma importancia conocer cómo funciona la producción solidaria:

Estas economías locales, muchas de ellas nacidas de procesos de autogestión y de asociatividad de las comunidades son estudiadas desde la perspectiva amplia de la economía social, campo de conocimiento que integra realidades y lecturas diversas que tienen en común una mirada crítica al sistema de producción capitalista con todas las inequidades sociales y ambientales que ha generado. Desde esta perspectiva, cobran sentido conceptos como emprendimiento social, economía solidaria, redes económicas de cooperación o cadenas de producción solidaria o cadenas de valor social y solidario.

En el marco de las prácticas de economía solidaria la noción de cadena de producción implica una reorganización de las relaciones productivas, en donde el enfoque predominante de economía de mercado no explica de forma suficiente el impacto de las formas de producción en la economía solidaria. (Cardona, 2020, p. 3).

Implementar una cadena de producción solidaria para los fabricantes del licor artesanal de la zona de Nanegal conllevaría la asociatividad de estos, para ello es necesario conocer la realidad en la cadena productiva desde el proceso de siembra hasta la venta al consumidor final. La asociatividad posee ventajas competitivas como mejor producto en el mercado, un precio de venta más justo e incluso también procesos productivos estandarizados, los mismos que garantizan la calidad del producto final.

Producción solidaria a nivel regional

Dentro de la región por los índices altos de pobreza dentro de sus productores, se decide buscar nuevos modelos de economía, en donde nace la Economía y producción solidaria como una alternativa para el sistema capitalista que se maneja dentro de la región.

La economía solidaria es una alternativa de producción que se basa en un modelo más equitativo e igualitario en donde están involucrados todos los actores que intervienen en un proceso de producción determinado buscando mejores alternativas y ventajas competitivas, además fortalecen las relaciones comunitarias y establecen un modelo participativo sustentable a lo largo del tiempo. (Telles et al., 2020, p. 3)

La economía y producción solidaria es un término relativamente nuevo y de difícil comprensión por lo que se tiene registros de que los estados latinoamericanos la implementaron recién a finales del siglo pasado como se puede ver en los siguientes ejemplos tanto en Colombia como en Honduras que son los pioneros en desarrollar este tipo de economía.

En Latinoamérica, uno de los primeros registros de lo que es hoy la Economía Solidaria ha sido en Colombia. En 1986 se adoptó el concepto de Economía Solidaria con el decreto 2536 del 4 de agosto que dio vida al Consejo Nacional de Economía Solidaria y lo reconoce como un sector de gran importancia en el entorno económico nacional.

Todavía, el primer país en poseer una Ley relacionada con el tema fue Honduras, que aprobó por el Decreto 193/1985 la Ley del Sector Social de la Economía, que declara de interés público la organización, fomento y desarrollo del Sector Social de la Economía, para contribuir a humanizar el desarrollo económico y social del país. (Ibidem, p. 4)

Basado en los conceptos mostrados anteriormente, implementar un modelo de economía y producción solidaria dentro de la parroquia Nanegal, fortalecerá la producción local ya que los habitantes del sector estarán involucrados durante todo el proceso y serán partícipes de que el producto final sea de calidad, esto mejorará la economía a nivel parroquial constituyéndose en la principal actividad económica del sector, logrando así crear nuevas fuentes de trabajo y establecer vínculos con parroquias aledañas para la promoción de las bebidas destiladas, siendo esto un beneficio social en todos los ámbitos.

Asociatividad empresarial

Cabe recalcar que la asociatividad es una medida adoptada por los emprendedores con el objetivo de tener mayor rentabilidad en sus negocios, para ello se propone implementar una asociatividad en la cual estén involucrados los principales productores del sector con la finalidad de realizar cambios en la cadena productiva de bebidas destiladas, desde su proceso de siembra de materia prima hasta la comercialización del producto y su seguimiento postventa.

Lograr un producto homogéneo y estandarizado con alta calidad es de suma importancia, ya que con esto se podrá implementar su promoción en diferentes ferias locales y regionales en las cuales no se destaque un emprendimiento aislado, sino más bien un producto de calidad fabricado por los habitantes del sector.

Buscar alianzas estratégicas, optimizar recursos en todos los procesos, correcta promoción a través de todos los canales de distribución y un producto inocuo y apto para el consumo humano

son garantías que deberían brindar está asociatividad para que los pequeños productores logren acceder a la misma.

Asociatividad para los emprendimientos

Detrás de cada emprendimiento existe diferentes actores que influyen en el proceso de fabricación como son los proveedores, los cañicultores y los fabricantes o destiladores de licor, por ello se requiere entablar relaciones laborales efectivas que puedan ayudar a la rentabilidad en la venta del licor dentro del sector por eso es indispensable conocer el concepto de asociatividad.

La palabra asociar significa unir una persona a otra a fin de generar un escenario de colaboración necesaria para el mejor cumplimiento de algún fin importante. Aplicado el concepto a la función empresarial y en particular a su ambiente actual, extremadamente competitivo, la asociatividad empresarial o capacidad de la empresa de asociar y asociarse para confrontar los desafíos de la sociedad global. (Gallo, 2018, p. 125)

Una vez entendido el concepto de asociación, en el presente caso de estudio se pretende iniciar un plan de acción comunitario para lograr la asociatividad en los productores de licor de la parroquia Nanegal, con la única finalidad de realizar cambios para fortalecer la venta del producto tanto a nivel local como nacional.

Ejemplo de asociatividad en Ecuador

La asociatividad tiene puntos a favor como los antes mencionados, pero sin duda también tiene factores de conflicto y discusión entre los actores de la cadena de producción para ello se utilizará estrategias adecuadas y beneficiosas para todos los participantes de esta organización.

En la provincia de Esmeraldas se propone como alternativa la asociatividad de los microempresarios productores de licor con la finalidad de llegar a mercados internacionales y hacer conocer sus productos, pero existen algunos inconvenientes que retrasan este objetivo comunitario, los resultados de la propuesta asociativa:

En lo que compete con la asociatividad, el primer y segundo micro productor decidieron no pertenecer a alguna asociación con otros emprendimientos que fabrican licor puesto que puede existir futuros inconvenientes como: posibles malentendidos, luchas de autoridad, malas decisiones o tener conflictos personales debido a que las personas tienen diferentes puntos de vista, etc. En cambio, la tercera y cuarta micro productora estuvieron de acuerdo en formar parte de una asociación de fabricantes de licor por la capacidad para conseguir

nuevos mercados internacionales, disminuir el riesgo, complementar habilidades entre ellos y la capacidad de analizar y tomar decisiones, etc.(Pinargote, 2020, p. 14).

En el caso de la parroquia de Nanegal, agrupar a la mayoría de fabricantes de licor destilado ayudará a aportar ideas de mejora, procesos más estandarizados, comercialización más justa y participación en ferias locales y nacionales donde se pueda promocionar un producto de calidad y se pueda lograr que Nanegal sea considerado un atractivo gastro-turístico.

Producción de bebidas destiladas en el Ecuador

“La producción de licor destilado está controlada principalmente por 8 empresas nacionales las mismas que producen cerca del 80% de producción nacional, el resto de producción se reparten entre pequeñas firmas legales y otras no regularizadas” (Patiño, 2004, p. 2). En la actualidad la producción de licor está poco regularizada y descuidada en el país, un ejemplo es la destilería en el cantón Junín, provincia de Manabí, como cita los autores (Cartay et al., 2019, p. 11).

Lograr la asociatividad para los productores de licor de la zona de Nanegal puede ser un adelanto importante dentro de la comercialización del producto para ello es necesario establecer un plan de acción comunitario y la participación de la mayoría de fabricantes exigiéndoles un compromiso en todas las fases de producción ya que esto sería beneficioso para los ingresos económicos de la parroquia y fortaleciendo así la producción local.

Regularización de los emprendimientos de bebidas destiladas

En el Ecuador las bebidas alcohólicas destiladas han tenido mala reputación a lo largo del tiempo por los problemas de salud que acarrearón, sin embargo, los entes de control tienen baja efectividad sobre los productores de licor artesanal, por ello es muy común visualizar destilados de baja calidad o incluso se añaden líquidos para aumentar su rendimiento siendo esto un proceso poco ético que repercute en las ventas directas del productor al consumidor. Muchas bebidas alcohólicas no tienen ni siquiera una notificación sanitaria para comercializar su producto,

cualquier bebida alcohólica que no esté regulada, no pague impuestos o sólo pague una parte de estos es indiscutiblemente ilegal. Asimismo, señaló que la salud de los consumidores debe de ser una prioridad para evitar el consumo de metanol que agravan la salud y provocan diversas enfermedades en la población. (Webinar Hacia la Modernización del Esquema Fiscal de las Bebidas Alcohólicas en México, 2021, p. 11).

El consumo de licor adulterado o ilegal puede ser extremadamente peligroso y conlleva numerosos riesgos para la salud.

Algunos peligros asociados con el licor adulterado son: envenenamiento, problemas de salud agudos; daño hepático, riesgo de muerte, contaminación bacteriana. El licor adulterado, especialmente cuando se produce en condiciones insalubres, puede contener bacterias y otros microorganismos dañinos. Esto puede provocar infecciones graves del tracto gastrointestinal y otras enfermedades infecciosas.

Existen diferentes maneras de adulterar el licor, todas en una u otra manera afectan la salud de quien lo ingiere, pero la más peligrosa o grave es la adulteración con alcohol metílico, industrial o de madera, por la alta mortalidad y secuelas invalidantes que de este compuesto se deriva y que el pronóstico vital, laboral y social de la víctima dependen del tratamiento oportuno y adecuado. “Sus intoxicaciones suelen ocurrir como brotes de tipo epidémico en forma masiva”(Castro, 2012, p. 1). Garantizar la producción responsable, con inocuidad y sin adulteración es uno de los principales objetivos que se pretende lograr con la asociatividad para una producción solidaria y comunitaria de bebidas destiladas, esto sin duda acarrea una gran responsabilidad social, principalmente hacia los consumidores o compradores fieles de licor dentro de la parroquia Nanegal.

Para evitar estos peligros, es importante comprar licor de fuentes confiables y legales, y estar atento a las señales de adulteración, como precios anormalmente bajos, etiquetas mal impresas o falta de sellado adecuado. Siempre es recomendable consumir alcohol de manera responsable y moderada, y buscar ayuda profesional en caso de problemas relacionados con el consumo de alcohol.

Sostenibilidad en la producción de licor

La sostenibilidad es un término que se ha puesto en auge en las últimas décadas, sin duda las empresas buscan una producción más amigable con el medio ambiente y duradera a lo largo del tiempo, para cumplir con este requerimiento los productores del licor pueden encontrar dentro del plan de acción el uso correcto de los residuos de la materia prima, su correcta gestión y para finalizar el proceso gestionar el almacenamiento adecuado y poder reciclar para obtener otros productos reciclados de la caña como se puede nombrar al papel.

La producción más limpia-PML es una estrategia clave empleada en los últimos 25 años, para prevenir daños medioambientales y crear beneficios económicos y sociales. Además, su aplicación permite reducir el consumo de materias primas, agua y energía y, a la vez, optimizar la producción. (Aguilar et al., 2021, p. 1).

La optimización de recursos y su correcta utilización son de suma importancia en el proceso productivo del licor destilado, cuidar el medio ambiente, sembrar lo justo y la cosecha de una manera técnica y especializada garantizaran la producción anual de la caña de azúcar en el sector, que dará como resultado que la demanda siempre sea cubierta por los productores del sector, sin necesidad que los visitantes busquen otras ofertas de mercado en las parroquias aledañas de la provincia de Pichincha.

Historia de la parroquia Nanegal

Existen referencias históricas de asentamientos poblacionales en el noroccidente de la provincia de Pichincha hace alrededor de 2000 años atrás y los mismos desaparecieron por la erupción del volcán Pichincha. La parroquia Nanegal se la conocía antes con el nombre de Nanegal Grande para diferenciarla de la parroquia aledaña Nanegalito, la zona de Nanegal se caracterizaba principalmente por la producción de sal (Sistema Nacional de información, 2015).

Posteriormente fue habitada por los pueblos Yumbos, desde el 800 D.C. hasta el 1690 D.C., que fueron afectados también por una erupción, Tanto Nanegal como Nanegalito fueron poblados por los Yumbos del Norte, que tenían doce centros con 3.000 habitantes en 1852. Se especializaron en artículos para la exportación por así llamarla (algodón, ají, sal, pescado seco, oro, etc. (GAD Parroquial Nanegal, 2012, p. 1).

Los pueblos yumbos practicaban mucho el trueque en productos alimenticios entre alianzas o lazos matrimoniales, recorrían largas distancias a pie para cumplir con esta actividad, dentro de los principales productos ofertados se tienen registros que eran caña guadua, incienso y principalmente la sal.

Actividades económicas de la parroquia Nanegal

Nanegal es una parroquia de Quito ubicada en el noroccidente de la provincia, sin duda la mayoría de sus habitantes se dedican a las actividades agrícolas se puede evidenciar después de un análisis económico del sector:

Dentro de las actividades económicas más importantes de la parroquia de Nanegal se sitúa “la agricultura, la ganadería y la silvicultura abarcando el 51,80 de la población económicamente activa”. No es desconocido que uno de los problemas más sensibles que sufre la población dedicada al trabajo en el agro, está en el desequilibrio que existe entre la cantidad de dinero que recibe el productor y el precio que el consumidor final debe pagar por dicho producto, la diferencia desde luego queda en manos de intermediarios. (Cadena & Velasco, 2016, p. 3).

Una cadena hace referencia a un proceso de manera sistemática y organizada que se aplica en diferentes sistemas de producción, por ello uno de los términos más populares es la cadena de producción o productiva, un concepto para definirla mejor es:

El enfoque de cadena permite interpretar una realidad económica y social constituida por un conjunto de actores (directos e indirectos), que se relacionan en diferentes formas y desarrollan actividades (de producción, transporte, transformación, comercialización y de servicios y apoyo a éstas) que son parte de un sistema y que satisfacen las necesidades de mercados específicos ofreciendo bienes o servicios. (Giulcapi, 2015, p. 10)

Después de conocer este concepto se evidencia que para que una cadena productiva tome fuerza y sea indispensable para el proceso productivo, es necesario que todos los actores involucrados adquieran responsabilidades y eficiencia en cada uno de sus procesos con la intención de elaborar productos estandarizados y de calidad.

La idea de asociatividad y colaboración entre productores de caña de azúcar no es nueva por ello, se encontró información que se llevó a cabo una sesión con la idea de elegir autoridades de representación, en donde estos fueron los resultados:

Dando cumplimiento al estatuto de ASOCANAGRA, en la parroquia Nanegal tuvo lugar la Asamblea General de socios para la elección de la nueva Junta Directiva; la misma que es encargada de administrar y guiar a la organización por el lapso de dos años, y está conformada por un presidente, un vicepresidente, un secretario, un Tesorero y dos Vocales. (Guilcapi, 2015, p. 19)

El sector turístico de la parroquia de ha potenciado en los últimos años debido a la promoción de sus grandes atracciones cómo es la cascada La Piragua la más grande de la parroquia que, por su cercanía con la ciudad de Quito, los fines de semana llegan importante número de visitantes con los cuales se benefician los negocios de venta que están alrededor de este atractivo

turístico. Existe un lugar de venta de licores destilados muy cercano a este punto por lo que tiene una ventaja competitiva y en el cual se puede medir el nivel de ventas hacia consumidores de otras localidades.

Elaboración de bebidas alcohólicas destiladas dentro de la parroquia Nanegal

La privilegiada ubicación, su clima subtropical, grandes hectáreas sembradas de caña de azúcar son factores indispensables de la parroquia para que sea considerada como gran productora de la zona. Sin duda los habitantes de las ciudades aledañas conocen este lugar y brindan referencias de un producto de calidad para el consumo de bebidas destiladas.

La caña, nos brinda una principal utilidad que es el endulzante natural, el azúcar, el cual es extraído de su tallo en donde acumula un líquido dulce. Además de utilizarlo para la producción de azúcar refinada, se emplea como fuente de materias primas para la elaboración de otros productos derivados, como son: la panela también conocida como piloncillo, su utilidad se destina a endulzantes y elaboración de licores como el ron, por ejemplo, alimento para animales (procesos orgánicos e inorgánicos), soluciones de impacto ambiental (alcohol como combustible renovable), papel, madera, cartón, biocombustible, etc. (GAD Parroquial Nanegal, 2012, párr. 1)

Un ejemplo claro de la gran producción de licor, es la destilería "Don Pancho" la misma que produce alrededor de 500 litros semanalmente los cuales saca a la venta en su local de distribución. Dentro de este proceso se puede visualizar equipos más industrializados como destiladores, molinos eléctricos de caña, medidores de graduación alcohólica y almacenadores herméticos de líquidos, por lo que se puede deducir que están dejando de lado sus procesos artesanales con el objetivo de incrementar el número de ventas.

Proceso de producción de bebidas destiladas

Siembra

La siembra es el primer paso de la cadena de producción, en donde se busca iniciar un proceso de manera adecuada para posteriormente obtener materia prima de alto valor, en la parroquia Nanegal por su clima subtropical se cultiva caña de azúcar, se puede evidenciar a lo largo del sector fincas con amplia extensión de terreno para ese cultivo ya que les representa un ingreso para la economía de los fabricantes. "En sí, la siembra de caña de azúcar consiste en tirar

manualmente los tallos de la semilla en el fondo de surcos previamente formados con maquinaria” (Ortiz et al., 2016, p. 41). Este producto se lo utiliza especialmente para la elaboración de aguardiente y panela, aunque otros agricultores más pequeños han optado sembrar la caña de azúcar para la venta a destiladoras de la zona.

Cosecha

Para llevar a cabo la cosecha se debe esperar un tiempo aproximado de 8 meses después de la siembra, dentro de este proceso se vigila que el tallo este en buenas condiciones, con el correcto tiempo de maduración, lo fundamental es hacer un buen corte de 3 cm a partir del suelo con el objetivo de no dañar la raíz de la planta, luego se recolecta el producto y se lo lleva al lugar de producción tomando en cuenta que no sufra ningún golpe ya que esto podrá afectar a la calidad y sabor del licor. Sin embargo, existe otro método de cosecha en el cual “previo al corte manual de la caña, se incendia el cañaveral para eliminar la mayor parte de follaje seco y así facilitar el acceso de los cortadores”(Ortiz Laurel et al., 2012, p. 769).

Producción

Luego del proceso de cosecha se procede a moler la caña de azúcar para extraer su jugo, posteriormente se filtra este jugo para que no quede ningún residuo o sedimento, el principal objetivo es obtener jugo de caña puro y sin ningún agente contaminante, para finalizar se almacena el líquido en contenedores herméticos de aproximadamente 50 litros y se lo deja reposar para que realice el proceso de fermentación la bebida aproximadamente 5 días, en donde se debe “verificar que los espacios de fermentación sean estériles, para lo que se recomienda utilizar tratamientos térmicos, o químicos para garantizar que no exista ningún tipo de contaminación. Generalmente en la industria se añade levaduras artificiales, que fermentarán el mosto...” (Requelme, 2022, p. 5).

Destilación

Es el proceso más importante para la producción de licor “la destilación es un proceso de separación física de una mezcla en dos o más productos que tienen diferentes puntos de ebullición” (Castellanos & Zambrano, 2016, p. 19); para comenzar lo primero es colocar el jugo de caña fermentado en el destilador con capacidad de 100 litros, en donde es calentado a una temperatura de 80°C con lo que separa el alcohol del agua, para posteriormente obtener una bebida repotenciada y con graduación alcohólica alrededor de 40°, este proceso dura entre 2-3 horas y se vigila con constancia que el licor no sobrepase la graduación alcohólica permitida, ya que esto nos

asegura que sea apto para la venta y consumo, la falta de control por parte del fabricante de este proceso desemboca en el desecho de la bebida alcohólica y pérdida económica para la empresa.

Almacenamiento

Una vez que haya transcurrido el proceso de destilación, el licor se almacena en tanques de plástico en donde reposa y caen los sedimentos al fondo, y se tiene un licor puro para el consumo humano, dentro de estos tanques permanece aproximadamente 5 días, para este proceso se debe tener los recipientes, equipos de medición y control que permitan brindar confiabilidad en el cumplimiento de las especificaciones técnicas del producto; de esa manera se garantiza la inocuidad y calidad del producto final evitando la contaminación o alteración durante el proceso productivo” (Valencia, 2021). Al finalizar el líquido debe ser recolectado, embotellado y distribuido para los diferentes puntos de venta que tenga el establecimiento.

Distribución y venta

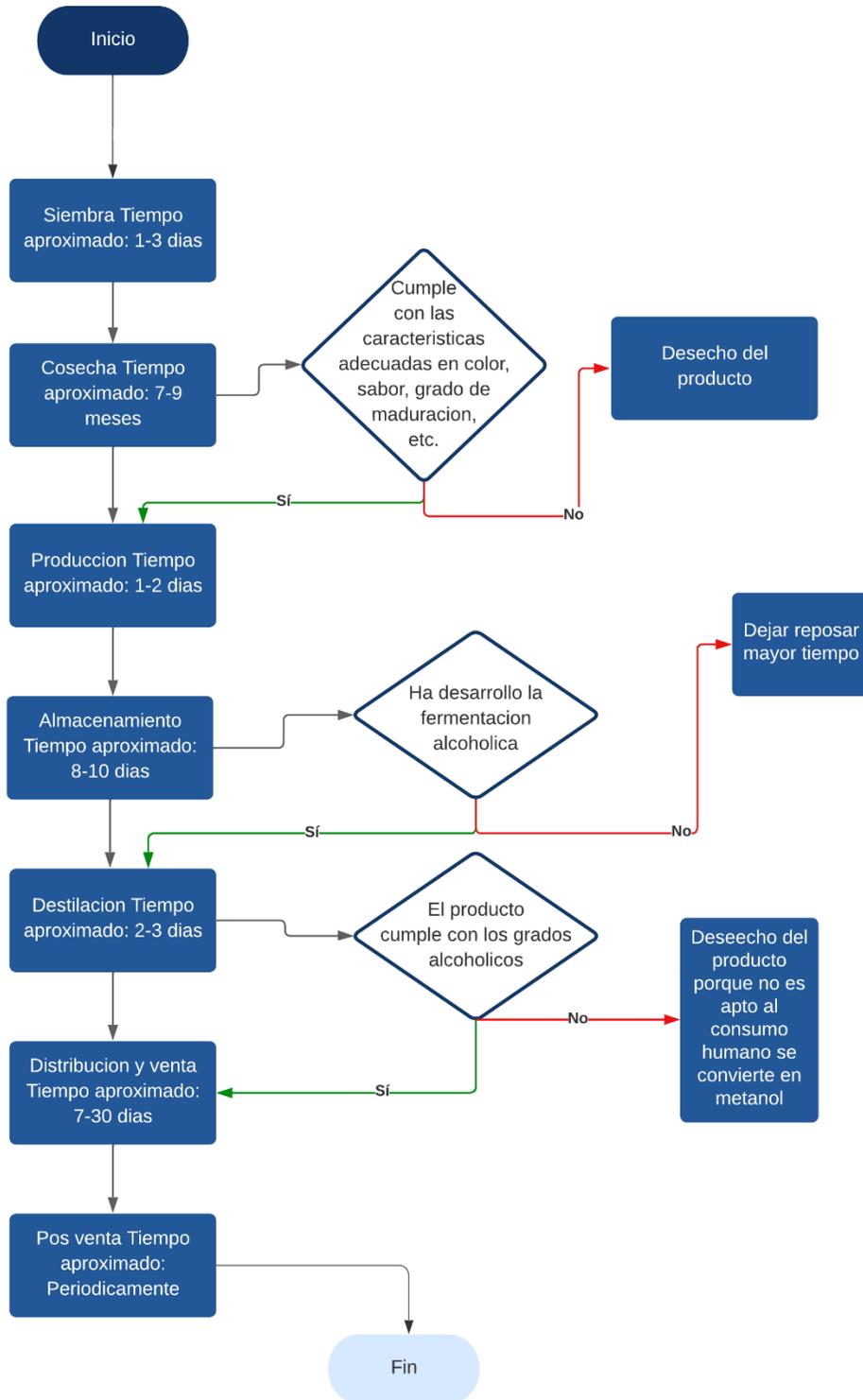
El licor destilado llega al punto de venta en donde se coloca según el lote de producción, donde es comercializado y puesto a la vista del público, se le ofrece al cliente unas pequeñas muestras de las diferentes variedades en cuanto a aromas y sabores con los cuales se puede mezclar el producto, y así se trata de realizar la venta, además algunos locales han equipado y ambientado su punto de venta de tal manera que el consumidor puede visualizar instrumentos y pasos de elaboración para obtener bebidas destiladas.

Post venta

El servicio de post venta de un producto “se estipula como todas aquellas estrategias desarrolladas por las empresas... después de la venta del servicio para mantener relaciones con sus clientes considerando diferentes formas de comunicación y ejecutando diversas actividades que conlleven a lograr su satisfacción”(Camejo et al., 2020, p. 546).

La fidelización y el probable retorno de los clientes para la compra del producto es fundamental, por ello es indispensable que se promueva el producto en diferentes ferias comerciales, como también ofrecerles una atención de calidad y variedad de productos, sin duda interactuar con el comprador y que se lleve una buena impresión en general, con esto se logrará que cada vez que viaje al noroccidente de la provincia de Pichincha haga una parada obligatoria para adquirir bebidas destiladas de calidad y con producción solidaria.

Figural1
Proceso productivo del licor



Fuente: Elaboración propia

Equipos para la producción de licor destilado

Cortadora

Instrumento que se emplea en la época de cosecha de caña de azúcar, ayuda a realizar el corte del tallo para luego emplearlo en la producción de licor, existen de diferentes tamaños y formas, incluso puede ser reemplazada por machetes.

Figura2

Cortadora de caña



Fuente: (Doovi, 2016)

Trapiche eléctrico

Equipo que se utiliza para la molienda y extracción de jugo de caña, en la antigüedad se empleaban animales de carga especialmente caballos o burros para que hicieran girar el molino y obtener resultados, hoy en día con la industrialización los emprendedores han optado por un trapiche que produce esa energía a base de combustible, el mismo que brinda mejores resultados en la elaboración. Pero el trapiche data de mucho tiempo atrás y sus primeras formas de extracción de jugo de caña de azúcar son impresionantes:

De varios tipos eran los trapiches para moler la caña: un alzaprema con sus dos cilindros, o tal vez uno de ruedas, al estilo de atahona, ambos manuales, un cumbamba o la vieja, que consistía en un grueso tronco en forma de horqueta o de Y al revés que se enterraba por las patas y del mástil que sobresalía, se horadaba hacia la mitad con un ojal grande que caía a

una especie de ménsula tallada en el morro de uno de los soportes. Por ese ojal entraba otro palo más delgado que, a manera de palanca, prensaba la caña colocada en la ménsula, exprimiendo el jugo, que por uno o dos canaletes resbalaba a una artesa. En tales trapiches la extracción del jugo era muy ineficiente, pero útil para las circunstancias caseras de cada día. Un poco mayor, sin serlo mucho, era la que se lograba en los modelos de cilindro y atahona. (Ramos, 2005, p. 52)

En la actualidad, la caña de azúcar se coloca en la parte anterior del trapiche donde se encuentran una especie de rodillos se la debe mantener firme para que se pueda triturar correctamente el producto y posteriormente cae el jugo del mismo, para finalizar se coloca recipientes en donde se almacena el líquido obtenido.

Figura3

Trapiche eléctrico



Fuente: Elaboración propia

Recipientes para la fermentación

El uso de este tipo de recipientes se lo hace una vez culminado el proceso de extracción de jugo de caña, se emplean tanques herméticos en donde se previene que no exista algún agente contaminante físico o químico que pueda alterar el producto final, tienen capacidad de 100 litros en donde se almacena el líquido alrededor de 3 días para luego continuar con el proceso de destilación.

Figura 4

Recipientes de almacenamiento



Fuente: Elaboración propia

Destiladora

Principal equipo utilizado durante el proceso de producción, la destilación es el proceso por el cual se extrae el alcohol y así se obtiene las bebidas destiladas, su material es de acero inoxidable para evitar cualquier tipo de contaminación y su principal fuente de energía es el calor producido por la combustión.

Para iniciar el proceso el líquido es colocado en el tanque destilador, luego se enciende y calienta el jugo de caña fermentado mediante la combustión de leña que se coloca en la parte inferior de la destiladora, posteriormente se separa mediante evaporación el licor destilado, para terminar, se condensa y sale por una llave que conecta directo a los tanques almacenadores donde reposa para su posterior venta.

Figura 5
Destiladora de licor



Fuente: Elaboración propia

Medidor de graduación alcohólica

Un instrumento que ayuda a conocer el grado alcohólico con el que sale la bebida después de pasar por el proceso de destilación, es indispensable su uso porque ayuda a conocer si el producto es apto o no para el consumo humano, debido a que si sobrepasa los 45°es mejor desechar el producto para que no haya afectaciones de salud en la población.

Figura6

Medidor de grado alcohólico



Fuente: (Amazon, 2015)

Tanques herméticos de plástico

Se trata de recipientes almacenadores donde reposa el licor cuando acaba su proceso de destilación, son material plástico y con capacidad de 50 litros aproximadamente, dentro de ellos se puede visualizar el licor y sus sedimentos que se encuentran en el interior, a partir del tercer día de reposo, las bebidas destiladas pueden ser trasladadas para poder ser comercializadas.

Figura7

Tanque para enfriamiento



Fuente: Elaboración propia

2.2 Marco Conceptual

Destilar

Destilar es un proceso químico-físico mediante el cual se separan los componentes líquidos de una mezcla aprovechando sus diferentes puntos de ebullición. Se utiliza principalmente en la producción de bebidas alcohólicas, como el whisky, el ron, la vodka y el brandy, así como en la obtención de productos químicos y combustibles. Así mismo es: “Calentar un cuerpo hasta evaporar su sustancia volátil que, enfriada después, recupera su estado líquido”(Real Academia Española, 2022).

Economía solidaria

La economía solidaria es un enfoque económico y social que busca promover una forma de organización y gestión de la actividad económica basada en la solidaridad, la cooperación, la equidad y la sostenibilidad. Se fundamenta en valores y principios como la ayuda mutua, la responsabilidad colectiva, la autogestión, la participación democrática y el beneficio común. “Se refiere a las formas de organización y relaciones económicas donde predominan la complementariedad, la reciprocidad, la justicia distributiva, el reconocimiento del otro, sus

valores, sus características diferenciales, sus modos de ser y sus necesidades”(Coraggio, 2020, p. 12).

Caña de azúcar

“Planta gramínea, originaria de la India, con el tallo leñoso, de unos dos metros de altura, hojas largas, lampiñas, y flores purpúreas en panoja piramidal, cuyo tallo está lleno de un tejido esponjoso y dulce, del que se extrae azúcar” (Real Academia Española, 2022, párr. 1). La caña de azúcar (*Saccharum officinarum*) es una planta tropical perteneciente a la familia de las gramíneas. Es una especie cultivada ampliamente en muchas regiones del mundo por su capacidad para producir azúcar, uno de los endulzantes más utilizados a nivel global.

“Se conoce como proceso de producción al conjunto diverso de operaciones planificadas para transformar ciertos insumos o factores en bienes o servicios determinados, mediante la aplicación de un proceso tecnológico que suele implicar determinado tipo de saberes y maquinarias especializados”(Editorial Etecé, 2021, párr. 2). Un proceso de producción es una secuencia de pasos o actividades que se llevan a cabo de manera sistemática y organizada para transformar insumos o recursos en productos o servicios finales. Es el conjunto de acciones que permiten la creación, fabricación o entrega de un producto o la prestación de un servicio.

Calidad

“La palabra calidad nos trasmite la satisfacción de un producto bien acabado y nos denota que se han superado adecuadamente todas las etapas intermedias de su fabricación” (Cabezón, 2014, p. 9). La calidad se basa en la capacidad de un producto o servicio para cumplir con los estándares y requisitos establecidos, ya sea por normas internas de la empresa, regulaciones gubernamentales o expectativas del cliente. La calidad implica la ausencia de defectos, la consistencia en el cumplimiento de los requisitos y la capacidad de satisfacer las necesidades y expectativas del cliente.

Control de calidad

“El control de calidad es el conjunto de técnicas y procedimientos del que se sirve la dirección para la obtención de un producto de la calidad deseada, a su vez es una inversión que debe producir rendimientos adecuados y en el cual deben estar involucrados todos los miembros de una empresa” (Cabezón, 2014, p. 9). También se puede decir que el control de calidad es un conjunto de actividades y procesos que se llevan a cabo para garantizar que los productos, servicios o procesos cumplan con los estándares y requisitos establecidos. Su objetivo principal es

identificar y corregir posibles desviaciones o defectos en el proceso de producción o en el producto final, asegurando así la satisfacción del cliente y la mejora continua.

Fidelizar

Fidelizar al cliente significa establecer y mantener una relación duradera y sólida con ellos, generando confianza, satisfacción y lealtad hacia la empresa o marca. “Conseguir, de diferentes modos, que los empleados y clientes de una empresa permanezcan fieles a ella” (Real Academia Española, 2022).

Asociación

“Conjunto de los asociados para un mismo fin y, en su caso, persona jurídica por ellos formada” (Real Academia Española, 2022). También se la puede definir como una organización formada por un grupo de personas que se unen con un propósito común. Estas personas pueden ser individuos, empresas u otras entidades que se unen voluntariamente para colaborar en la consecución de metas o intereses compartidos. Las asociaciones pueden ser sin fines de lucro, como organizaciones benéficas, clubes o asociaciones profesionales, o pueden tener un enfoque comercial, como las asociaciones empresariales.

Modelo de economía

Un modelo de economía es una representación simplificada y teórica de cómo funciona la economía de un país, región o sistema económico en general. Estos modelos se utilizan para analizar y comprender los diferentes aspectos de la economía, así como para realizar predicciones y evaluar el impacto de políticas y eventos económicos. “Los modelos económicos son herramientas que permiten simplificar la relación entre variables que explican el funcionamiento de la economía, o bien de una parte de ella” (Software Deisol, n.d.).

Capitalismo

“Sistema económico basado en la propiedad privada de los medios de producción y en la libertad de mercado” (Real Academia Española, 2022). El capitalismo es un sistema económico y social que se basa en la propiedad privada de los medios de producción y en la búsqueda de beneficios individuales. En un sistema capitalista, los individuos y las empresas operan con el objetivo de generar ganancias a través de la producción y el intercambio de bienes y servicios.

Ventaja competitiva

Toda organización o negocio debe presentar un factor diferencial que impulse las ventas o cree rentabilidad para el mismo esto generalmente se lo conoce como ventaja competitiva, para conocer con mayor profundidad se repasa el concepto.

La ventaja competitiva es una condición favorable que obtienen las empresas al realizar actividades de manera más eficiente que sus competidores lo que se refleja en un costo inferior; o realizarlas de una forma peculiar que les permite crear un mayor valor para los compradores y obtener un sobreprecio. El valor se mide por el precio que los compradores están dispuestos a pagar. (Icesi.edu.co, 2009, párr. 16)

Existen un sin número de gremios o asociaciones en el país, sin duda la ventaja competitiva que podrá ofrecer dentro de la parroquia Nanegal, es promover y dar a conocer a sus consumidores que es un proyecto que fortalece la economía popular y solidaria del sector, mediante un programa conjunto entre productores de licor destilado.

Productor

Un productor es alguien o algo que participa en el proceso de producción de bienes o servicios. En el contexto económico, un productor puede referirse a una persona, una empresa, una organización o incluso a un país. En términos generales, un productor es aquel que utiliza los recursos y los medios de producción disponibles para crear o fabricar algo que tenga valor económico. Esto implica la combinación de trabajo, capital y tierra, así como la gestión eficiente de estos recursos. “En la organización del trabajo, cada una de las personas que intervienen en la producción de bienes o servicios” (Real Academia Española, 2022).

Comunidad

Una comunidad es un grupo de personas que comparten intereses, valores, cultura o un entorno geográfico común. Puede referirse a una comunidad local, como un vecindario o un pueblo, o a una comunidad más amplia, como un grupo étnico, una comunidad en línea o una comunidad de intereses específicos. Las comunidades se caracterizan por la interacción y la cooperación entre sus miembros. Estos pueden participar en actividades conjuntas, compartir recursos, establecer normas y valores comunes, y proporcionarse apoyo mutuo. Las comunidades pueden tener una estructura formal, como una organización o una asociación, o pueden ser informales y surgir de manera espontánea. “Conjunto de las personas de un pueblo, región o nación” (Real Academia Española, n.d.).

Promoción comercial

“La promoción comercial es fundamentalmente comunicación, y es de forma básica la transmisión de información del vendedor al comprador con el objeto de estimular la demanda” (Godás, 2007, p. 96). La promoción comercial es una estrategia utilizada por las empresas para promover y aumentar la demanda de sus productos o servicios. Consiste en una serie de actividades y técnicas de marketing diseñadas para comunicar, persuadir e influir en los consumidores, con el objetivo de impulsar las ventas y aumentar la visibilidad de la marca.

Bebidas destiladas

Las bebidas destiladas, también conocidas como licores o espirituosas, son bebidas alcohólicas que se obtienen a través del proceso de destilación. La destilación es un método de purificación del alcohol mediante la evaporación y condensación de los componentes líquidos de una mezcla. En la destilación, se utiliza una fuente de alcohol, como el vino, la cerveza o la fermentación de granos, frutas o vegetales. Esta mezcla líquida se calienta para que los componentes alcohólicos se evaporen a temperaturas más bajas que otros compuestos presentes, como el agua y las impurezas. Luego, los vapores se recogen y se enfrían, lo que resulta en la obtención de un líquido con un contenido de alcohol más elevado. “Las bebidas destiladas son las descritas generalmente como aguardientes y licores; sin embargo, la destilación, agrupa a la mayoría de las bebidas alcohólicas que superen los 20° de carga alcohólica” (Zona diet, n.d., para. 1).

2.3 Marco legal

Constitución de la República del Ecuador

La presente investigación se articula con la Constitución Política de la República del Ecuador, en su título VI, “Régimen de Desarrollo”; capítulo tercero, “Soberanía Alimentaria”, artículo 281

La soberanía alimentaria constituye un objetivo estratégico y una obligación del Estado para garantizar que las personas, comunidades, pueblos y nacionalidades alcancen la autosuficiencia de alimentos sanos y culturalmente apropiado de forma permanente. Para ello, será responsabilidad del Estado: 1. Impulsar la producción, transformación

agroalimentaria y pesquera de las pequeñas y medianas unidades de producción, comunitarias y de la economía social y solidaria. 13. Prevenir y proteger a la población del consumo de alimentos contaminados o que pongan en riesgo su salud o que la ciencia tenga incertidumbre sobre sus efectos” (Asamblea Nacional del Ecuador, Registro Oficial 449, 2008, pp. 138–139).

La soberanía alimentaria en Ecuador es un concepto fundamental que promueve el derecho de las personas a decidir cómo producir, distribuir y consumir sus alimentos de manera sostenible y justa. En un país con una gran diversidad geográfica y una rica agricultura, la soberanía alimentaria se ha convertido en una prioridad para garantizar la seguridad alimentaria de la población y promover la autonomía de los pequeños agricultores. Ecuador busca fomentar la producción local y diversificada, proteger la biodiversidad agrícola y promover prácticas agrícolas sostenibles. Además, se busca fortalecer la participación activa de las comunidades y promover el acceso equitativo a los recursos naturales y tecnológicos necesarios para la producción de alimentos. La soberanía alimentaria en Ecuador es vista como un pilar fundamental para lograr la alimentación adecuada, la salud de la población y la protección del medio ambiente.

Código Orgánico de Organización Territorial Autonomía y Descentralización

A su vez también se articula con el COOTAD, en el capítulo II, “Gobierno Autónomo Descentralizado Provincial”; sección primera “Naturaleza jurídica, sede y funciones”; artículo 41.- Funciones. - Son funciones del gobierno autónomo descentralizado provincial las siguientes: f) Fomentar las actividades productivas y agropecuarias provinciales, en coordinación con los demás gobiernos autónomos descentralizados” (Función Ejecutiva Registro Oficial N° 303, 2015, p. 29).

Ley orgánica de Economía Popular y Solidaria en el Ecuador

Esta investigación se articula con la Ley orgánica de Economía Popular y Solidaria, en su capítulo I, “Marco Conceptual y Clasificación”, en el artículo 2

Formas de organización de la economía popular y solidaria .- Son formas de organización de la economía popular y solidaria y, por tanto, se sujetan a la presente ley, las siguientes: c) Las organizaciones económicas constituidas por agricultores, artesanos o prestadores de servicios de idéntica o complementaria naturaleza, que fusionan sus escasos recursos y

factores individualmente insuficientes, con el fin de producir o comercializar en común y distribuir entre sus asociados los beneficios obtenidos, tales como, microempresas asociativas, asociaciones de producción de bienes o de servicios, entre otras, que constituyen el Sector Asociativo. (Ministerio de Inclusión Económica y Social Registro Oficial N° 444, 2011, pp. 1–2)

La Ley Orgánica de Economía Popular y Solidaria en Ecuador, es una normativa de suma importancia que busca fomentar y fortalecer la participación activa de los actores de la economía popular y solidaria en el desarrollo económico y social del país. Esta ley establece un marco legal que reconoce y protege los principios de solidaridad, equidad, cooperación, reciprocidad y sustentabilidad, que son fundamentales en este tipo de economía. Además, la normativa busca generar condiciones propicias para la creación y consolidación de emprendimientos solidarios, cooperativas, asociaciones y otros tipos de organizaciones de la economía popular y solidaria, promoviendo así la inclusión socioeconómica y la generación de empleo digno. Esta ley también establece mecanismos de regulación y control para garantizar la transparencia, la responsabilidad y el adecuado funcionamiento de las organizaciones de economía popular y solidaria, asegurando de esta manera su sostenibilidad y contribuyendo al desarrollo sostenible del país.

Ley de Turismo

La Ley de Turismo en Ecuador, es una legislación clave que tiene como objetivo impulsar el desarrollo sostenible y responsable del sector turístico en el país. Esta ley establece un marco legal que promueve la protección y conservación de los recursos naturales, culturales e históricos de Ecuador, reconociéndolos como activos fundamentales para el turismo. El presente trabajo se articula con la ley de Turismo, en el capítulo II,

De las actividades turísticas y de quienes las ejercen”; en el artículo 5.- Se consideran actividades turísticas las desarrolladas por personas naturales o jurídicas que se dediquen a la prestación remunerada de modo habitual a una o más de las siguientes actividades: b. Servicio de alimentos y bebidas. (Ministerio de Turismo Registro Oficial Suplemento N° 733, 2020, p. 2)

Además, la normativa fomenta la diversificación de la oferta turística, incentivando la creación de nuevos productos y destinos turísticos que reflejen la riqueza y la diversidad del país.

Asimismo, la ley establece lineamientos para promover la calidad en los servicios turísticos, la capacitación y profesionalización del sector, así como la promoción y difusión de Ecuador como un destino turístico a nivel nacional e internacional. La Ley de Turismo también establece mecanismos de cooperación y participación entre los sectores público y privado, así como con las comunidades locales, fomentando la inclusión y el beneficio mutuo para todas las partes involucradas en la actividad turística en Ecuador.

Objetivos de Desarrollo Sostenible 2030

Por otro lado, este estudio se articula también con los Objetivos de Desarrollo Sostenible 2030, propuestos por la UNICEF, en el objetivo 12 “Consumo responsable”; y de manera particular con la meta 12.2 “Para el año 2030, lograr la gestión sostenible y el uso eficiente de los recursos naturales”(Naciones Unidas [ONU], 2019, p. 2). Los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) son una agenda global adoptada por los países miembros de las Naciones Unidas en 2015. Estos 17 objetivos abarcan una amplia gama de desafíos sociales, económicos y ambientales que enfrenta el mundo actualmente. Los ODS buscan erradicar la pobreza extrema, promover la igualdad de género, garantizar la educación de calidad, proteger el medio ambiente y promover la paz y la justicia, entre otros aspectos fundamentales para el desarrollo sostenible. Estos objetivos se han convertido en una guía integral para los gobiernos, las organizaciones y los ciudadanos de todo el mundo, con el objetivo de construir un futuro más justo, equitativo y sostenible para las generaciones presentes y futuras.

Plan Nacional de Desarrollo, Toda una Vida

El Plan Nacional de Desarrollo, Toda una Vida, en Ecuador, es una estrategia integral que busca mejorar la calidad de vida de todos los ecuatorianos a lo largo de su ciclo vital. Este plan se basa en cuatro pilares fundamentales: igualdad de oportunidades, protección de derechos, seguridad y calidad de vida. El Objetivo 6 del Plan menciona:

Desarrollar las capacidades productivas y del entorno para lograr la soberanía alimentaria y el buen vivir rural. Política 6.5 Promover el comercio justo de productos, con énfasis en la economía familiar campesina y en la economía popular y solidaria, reduciendo la intermediación a nivel urbano y rural, e incentivando el cuidado del medioambiente y la

recuperación de los suelos. (Secretaría Nacional de Planificación y Desarrollo [SENPLADES], 2017, p. 87)

A través de políticas y programas específicos, se busca impulsar el desarrollo social, económico y ambiental del país, priorizando la educación, la salud, el empleo, la vivienda, la inclusión social, la equidad de género y la protección del medio ambiente. El objetivo principal del Plan Nacional de Desarrollo, Toda una Vida, es construir una sociedad más justa, inclusiva y próspera para todos los ecuatorianos, garantizando su bienestar en todas las etapas de su vida.

Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial Parroquia Nanegal

Por último, el trabajo de investigación se articula con el Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial de la Parroquia Nanegal, en el capítulo 2, “Propuesta de desarrollo y ordenamiento territorial de la parroquia, específicamente con el punto 2.3, Visión parroquial que reza:

Nanegal en el 2025 será una parroquia dotada de servicios de calidad con un espacio que proporciona el desarrollo integral de sus habitantes, con microempresas que dan valor agregado a los productos agropecuarios como principal destino eco y agro turístico de la zona noroccidental de Pichincha. (GAD Parroquial Nanegal, 2012, p. 14)

El Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial (PDOT) de Nanegalito es una iniciativa que busca promover un desarrollo sostenible y equilibrado en esta localidad de Ecuador. Este plan se enfoca en impulsar el crecimiento económico, la conservación del patrimonio natural y cultural, así como mejorar la calidad de vida de sus habitantes. A través de la planificación urbana, la promoción de actividades productivas y turísticas responsables, y la preservación del entorno natural, el PDOT de Nanegalito busca crear un ambiente propicio para el desarrollo integral de la comunidad, respetando su identidad y valores locales. Con la participación activa de los ciudadanos y el apoyo de las instituciones, se busca lograr un desarrollo armonioso y sustentable en Nanegalito, en beneficio de las presentes y futuras generaciones.

3.4. Consideraciones bioéticas

Beneficencia

La presente investigación tiene como beneficencia contribuir a los productores locales, los mismos que dependen de la venta diaria de sus licores para su economía, existiendo una ayuda a

la comunidad mediante el impulso a la venta de licores de manera legal y que el consumidor que llegue a su territorio a comprar el producto se siente conforme y seguro.

Responsabilidad

Responsabilidad social con el consumidor al cual se le ofrece un producto con mejores estándares de calidad, características y procesos de producción.

Justicia

Se buscó justicia y equidad para que los productores de licor en la parroquia Nanegal puedan participar en emprendimientos solidarios y tengan las mismas oportunidades de mostrar su producto mejorado y tratar de dejar la clandestinidad que los caracterizar, llegando a ser un problema social.

Autonomía

Para esta investigación la autonomía por parte del investigador fue determinar y analizar la situación actual de los productores de licor, más no en los saberes ancestrales de elaboración por ello se dará los créditos o mención respectiva a los fabricantes.

CAPÍTULO III

MARCO METODOLÓGICO

3.1 Descripción del área de estudio / Descripción del grupo de estudio

El área de estudio que se eligió para este proyecto es la parroquia rural de Nanegal, conocida principalmente por sus hermosos paisajes y atractivos turísticos además de la producción y venta de bebidas alcohólicas.

La parroquia Nanegal está ubicada en el Distrito Metropolitano de Quito, Pichincha, Ecuador, a 84 kilómetros de distancia desde la ciudad de Quito sus Límites al Norte con la Provincia de Imbabura, al Sur con la Parroquia de Nono, al Este con las Parroquias San José de Minas y Calacalí, al Oeste: Parroquia Guala y Nanegal. Con una altitud que oscila entre los 800 y 2800 msnm. La superficie aproximada de la parroquia es de 245,77 Km². (GAD Parroquial Nanegal, 2023, párr. 1).

El principal producto es: La caña de azúcar que es considerada uno de los principales productos de producción en América Latina. La caña, nos brinda una principal utilidad que es el endulzante natural, el azúcar, el cual es extraído de su tallo en donde acumula un líquido dulce (PDOT Nanegalito 2020-2023, 2023, p. 67)

En Nanegal también hay sectores de población que se dedican al turismo, fomentando las actividades de recreación familiar en lugares espectaculares como es la cascada “Piragua” ubicada dentro de la parroquia.

En lo que respecta a la línea de investigación planteadas por la Universidad Técnica del Norte, el proyecto tiene relación con Soberanía, seguridad e inocuidad alimentaria sustentable, para ello se aplicará técnicas de recolección de datos como entrevistas, investigación de campo, que aportarán datos empíricos de investigación además de metodología para futuras investigaciones.

3.2 Enfoque y tipo de investigación

Enfoque Cualitativo

El enfoque cualitativo es el más adecuado para esta investigación, él mismo que se fundamenta en recolectar datos e información sin tener en cuenta una medición numérica de ellos,

las principales técnicas de investigación utilizadas en este método son la observación y descripción de algún fenómeno o suceso a ser estudiado; al respecto, Hernández (2014) dice: “Enfoque cualitativo utiliza la recolección y análisis de los datos para afinar las preguntas de investigación o revelar nuevas interrogantes en el proceso de interpretación”(p. 7).

Se escogió este enfoque debido a que se recolectarán datos mediante técnicas como: observación de la producción de bebidas destiladas, entrevistas a personas que se dedican a la elaboración de estas bebidas, estos datos ayudarán para crear la presente investigación y dar solución al problema que principal que es la falta de calidad y no poseer emprendimientos sostenibles dentro de la parroquia.

Tipo de Investigación

El tipo de investigación que se utilizó es el fenomenológico, el mismo que “su propósito principal es explorar, describir y comprender las experiencias de las personas con respecto a un fenómeno y descubrir los elementos en común de tales vivencias” (Hernández, 2014, p. 493). Este tipo de investigación es el adecuado, debido a que el investigador recolectó información en situaciones como la visualización de la cadena de producción de licor, entrevista a persona para conocer su experiencia y situación actual en la destilación de licor, con la idea de explorar, describir y analizar estos hechos para posteriormente complementarlos con la teoría encontrada, así se podrá conocer más sobre las experiencias relatadas e implementarlas en el marco teórico de la investigación.

3.3 Procedimiento de investigación

Métodos de investigación

Estudio de caso

Se utilizó este método de investigación para relacionar las experiencias recolectadas por el investigador mediante la entrevista y observación realizada y un estudio de caso que implica Se utilizó este método de investigación para relacionar las experiencias recolectadas por el investigador mediante la entrevista y observación realizada y un estudio de caso que implica principalmente a la producción solidaria de licor en la parroquia Nanegal.

El estudio de caso es un examen intensivo a un individuo, una institución, grupo de personas o empresa y es una técnica en la cual permite recopilar la mayor cantidad de información de la misma, para posteriormente ser analizada en la investigación. (Reyes, 2000, p. 83)

En esta investigación se describió el caso de los productores de licor destilado, su situación actual y su experiencia y mejora que se ha ido evidenciando, para luego optar por medidas benéficas como son la implementación de una cadena de producción solidaria y posteriormente constituir una asociación con mayor número de participantes, principalmente emprendimientos que busquen la sostenibilidad.

Fuentes de investigación

Como fuentes de investigación primarias se recolectaron datos mediante técnicas como entrevista a los principales emprendimientos de producción de licor como la destilería “Don Pancho”, cuyo propietario es el señor Francisco Naula, la entrevista está colocada en los anexos del documento y con ello se pretende conocer la realidad y realizar el análisis de la situación actual, para cumplir con los objetivos con el fin de mejorar la problemática planteada, mientras que las fuentes de datos secundarias serán: libros, artículos científicos, bases de datos relevantes o comprobadas, entre otras publicaciones relacionadas con el tema.

Técnicas de investigación

Documental

Se tomó en cuenta bibliografía como textos, artículos científicos, publicaciones anteriores que tengan relación al objeto de estudio planteado, para recopilar la mayor cantidad de información para fundamentar como punto de partida en la industria de las bebidas alcohólicas destiladas.

Observación

Método que se utilizó principalmente al momento de determinar la situación actual de la fabricación de bebidas alcohólicas en la parroquia Nanegal, para ello se manejó fichas en las cuales se registró toda la información con calificaciones que van desde lo malo a lo excelente, y en donde

el investigador dio un puntaje de acuerdo a la realidad que encontró en la visita de campo que se realizó.

Entrevista

Dicha técnica para recolectar información se la realizó a un productor local de licor el Sr. Francisco Naula, en donde se le planteó un cuestionario cuyo formato está detallado en anexos, el mismo que fue de ayuda para obtener datos reales de la situación actual de los productores dicha información fue analizada para posteriormente realizar la propuesta en base al progreso que habían alcanzado perteneciendo a una asociación.

CAPÍTULO IV

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

4.1 Resultados

Se pudo evidenciar con visitas al territorio que los productores de licor destilado de la parroquia Nanegal se caracterizan principalmente por la preservación de un saber ancestral como es la destilación, siendo un proceso que ha surgido a lo largo del tiempo principalmente es los pueblos agricultores de caña de azúcar. La economía de una familia destiladora es realmente baja por el precio de venta al público del producto elaborado, que en realidad no se valora todo el trabajo y proceso que hay detrás de esto para conseguir una bebida apta para el consumo humano. Las ventas no son diarias por lo que la mayoría no se dedican a la producción de licor netamente, tienen que buscar otras actividades económicas para poder mantener sus hogares.

La materia prima es un punto a favor ya que dentro del sector se cultiva con gran abundancia y por ello es un ahorro al momento de realizar la producción, pero sin duda los costos de producción del licor son elevados en comparación a su precio de venta, por lo que se presume que no existe gran margen de contribución para el productor. Dentro de una familia destiladora todos los involucrados deben trabajar en el proceso de transformación del licor por lo que no existen recursos para contratar personas externas al negocio familiar.

De acuerdo a datos recolectados dentro de la parroquia Nanegal: “La mayor parte de la población basa su economía en los cultivos de caña de azúcar, que es el principal ingreso familiar, y en la producción de panela y licor, que genera trabajos temporales para la recolección de caña”(Sistema Nacional de información, 2015, p. 68).

Una vez elegido el tema, la zona donde se realizó la investigación, la propuesta y los beneficiarios, se procedió a entrevistar al señor Francisco Naula uno de los principales productores de licor destilado de la parroquia Nanegal, el mismo que es propietario de la destiladora “Don Pancho” nombre registrado en el RIMPE, y además posee un lugar de venta al público en la zona central de la parroquia específicamente en el barrio La Florida, cerca del principal atractivo turístico del sector la cascada “La Piragua”.

La persona entrevistada fue el señor Francisco Naula destilador de la parroquia de Nanegal, de estatura mediana, contextura delgada, tiene 45 años y cuenta con una familia conformada por cuatro integrantes: su esposa la señora Verónica Mena y sus dos hijos de 6 y 11 años de edad, son

oriundos de la parroquia y todos intervienen en el negocio familiar. Francisco, es bachiller y carece de conocimientos técnicos específicos, pero como la principal actividad económica del sector es la destilería y producción de panela durante la marcha tuvo que aprender para crear un emprendimiento familiar que pueda ofrecer un rédito económico para él y su familia.

Esta entrevista tuvo como objetivo explorar la situación actual de un productor de licor de Nanegal, el nivel de producción de su fábrica, el ambiente familiar y su intervención dentro del negocio y sobre todo conocer el nivel participativo que tienen los diferentes productores dentro de gremios o asociaciones de ser el caso, para la entrevista se planteó 11 preguntas abiertas indispensables para adquirir información, el entrevistado tuvo una actitud muy cordial y gentil, siempre abierto al diálogo.

La fábrica destiladora está ubicada aproximadamente a unos 25 minutos al noroccidente de la parroquia Nanegal, cuenta con 15 hectáreas, casi en la totalidad del terreno está destinado para la siembra de caña de azúcar y otras plantas frutales, solo 200 metros están delimitados para producir licor, es una especie de galpón con techo de zinc que protege a los tanques de almacenamiento de la luz solar que puede dañar el contenido, sin paredes y con un pequeño piso de cemento en donde se encuentran los tanques almacenadores.

Desde el año 2006 el emprendedor Francisco Naula junto a su esposa se dedican a la producción y venta de licor destilado, su mayor motivación fue comenzar un negocio que les proporcione réditos económicos para el hogar, la idea principal era fabrica ron y hacerlo reposar en barricas de roble, pero sin duda su negocio tuvo un giro inesperado, debido a que su aguardiente o mejor conocido “puntas” era tan apetecido, ellos decidieron incursionar en esta variedad dándole un valor agregado el cual es añadirle sabor frutal o herbal como el cacao, café y hierba luisa para que sea consumido por personas que no les gusta el licor con mucho grado alcohólico.

Su negocio a lo largo del tiempo se ha ido consolidando y se ha vuelto un atractivo turístico para las personas que visitan la cascada “La Piragua” principalmente los días domingos, debido a que poseen dentro del local de venta maquinaria como: un pequeño destilador, un molino eléctrico, barriles de almacenamiento, en donde los consumidores pueden aprender a realizar la molienda de caña, destilación alcohólica y condensación del licor, sin duda es una experiencia increíble para los visitantes del lugar.

Pero sin duda no son los únicos productos de la parroquia Nanegal, este sector cuenta con 4 productores más de licor que son: Holger Portilla, Francisco Naula padre del entrevistado, Matías

Barreiro y Juan Celio y varios fabricantes de panela, dando a entender que la parroquia netamente es cañicultora.

Francisco Naula relató que su primera experiencia en realizar licor fue a los 8 años cuando ayudaba a su padre a la molienda de caña de azúcar a lo largo del tiempo él aprendió todas las técnicas y métodos de manera empírica, pero sin duda con la puesta en marcha de su propio emprendimiento tuvo que adquirir mayores conocimientos y su ayudante principal que es su esposa no se quedó atrás debido a que pudo realizar un curso de maestra artesanal de licores en la ciudad de Latacunga, dictado por la Junta Provincial de artesanos del Cotopaxi.

El progreso evidenciado es notorio la mayoría de productores de licor hacen su producción para la venta por grandes cantidades de etanol a tanqueros que transportan hasta Guayaquil este producto y lo transforman en el combustible ecológico “Ecopaís”, otros productores han innovado y han sacado una línea de productos con diferentes sabores y aromas a base de las bebidas destiladas, es decir todos han adoptado estrategias diferentes para cubrir las necesidades de la demanda.

Dentro de la parroquia Nanegal existe una asociación para los cañicultores, “ASOPROCANAMI” que es la Asociación de producción agrícola de caña de azúcar y sus derivados de Nanegal y San José de Minas, donde su representante y administrador es el Doctor Washington Benalcázar, esta asociación tiene 6 años desde su creación y recepta oficios de personas dedicadas a la destilación para formar parte de su organización.

La destilería “Don Pancho” es un negocio familiar en donde intervienen cuatro personas, el propietario que es el encargado del proceso de destilación y almacenamiento de licor, su esposa participa en actividades de comercialización y venta al público en el local ubicado en el centro de la parroquia, su hijo el mismo que interviene en actividades de molienda y recolección de jugo, cabe recalcar que solo lo hace en periodo vacacional o fines de semana debido a que asiste con regularidad a la Universidad Técnica del Cotopaxi, y la última integrante es su hija la cual se dedica a actividades de etiquetado y embotellado del producto.

Francisco compartió que su producción mensual oscila entre los 200 litros siendo una de las mayores del sector, por lo que cuenta con una infraestructura y equipamiento considerado por el mismo como industrial, lo que convierte a la destilación como principal fuente de ingresos económicos para esta familia.

Además, proporciono los principales costos y gastos que emplea al momento de realizar la producción de licor destilado los mismos que se detallan en la siguiente tabla:

Tabla 3
Costos de producción

Ítems	C. Unitario	C. Mensual	Observación
Materia Prima	\$ 0,23	\$ 46,00	Producción del jugo de caña por litro
Mano de Obra directa	\$ 2,00	\$ 400,00	Sueldo de los dos encargados de la destilería
Costos indirectos fabricación	\$ 0,30	\$ 60,00	Servicios básicos, etiquetas
Costos totales	\$ 2,53	\$ 506,00	
Precio de venta	\$ 5,00	\$ 1.000,00	Precio de venta de las 200 unidades por mes
Margen de contribución	\$ 2,47	\$ 494,00	

Fuente: Elaboración propia

La línea de licores “Piraguairazo” ofrece cinco sabores para el deleite de sus clientes: cacao, café, hierba luisa, ron añejo y un licor tipo pájaro azul, de esta variedad según sus propietarios el más vendido es el licor de hierba luisa por sus características aromáticas increíbles y principalmente por su sabor más herbal y delicado lo que fascina a hombres y mujeres de diferentes edades.

La producción que se realiza en la destiladora principalmente se comercializa a personas que llegan de parroquias cercanas como Nanegalito, Calacalí y de la ciudad de Quito, los mismos que se convierten en intermediarios y venden el producto dentro de sus respectivos sectores, algunos incluso “lo bautizan”, que es un término popular utilizado para los licores que son mezclados con agua esta actividad es muy común y lo realizan para mayor ganancia al vendedor, sin embargo es muy difícil para el productor controlar ya que si se llega a aumentar grandes cantidades de agua, la bebida destilada se vuelve blanquecina y pierde sus características organolépticas.

La notificación sanitaria para alimentos y bebidas es un requisito indispensable para comercializar productos dentro de Ecuador, es un permiso otorgado por “ARCSA”, Agencia Nacional de Regulación, Control Sanitario y Vigilancia, por ello la destiladora “Don Pancho” se ha visto en la obligación de obtener este permiso para sus dos principales sabores licor de cacao y licor de café, ahora trabajan para conseguir el tercer permiso que es destinado para el licor de hierba luisa, pero sin duda su principal limitación es el tema económico debido a que se necesita alrededor de 800 dólares para cada permiso.

La realidad de los productores de licor de la parroquia Nanegal es discutible mientras ellos quieren progresar con la innovación, inocuidad y comercialización de sus productos mediante ferias dentro de la provincia de Pichincha organizadas por la asociación cañicultora, las autoridades parroquiales no prestan ninguna ayuda y más bien han sido olvidados en proyectos de mejora, por ello esperan con ansias la nueva administración para anhelar un cambio de perspectiva y destinen recursos para incentivar la producción.

Por otro lado, se buscó información documental sobre sistemas de economía solidaria a nivel mundial, regional y local, de donde se obtuvo el concepto de “economía solidaria o economía de solidaridad es una búsqueda teórica y práctica de formas alternativas de hacer economía, basadas en la solidaridad y el trabajo”(Obando, 2009, p. 93), es un modelo económico donde se necesita la participación activa de la comunidad implicada con la idea de fortalecer productos o emprendimientos locales, sin duda la mayoría de productores locales poseen representantes o asociaciones, pero sin duda para los productores de Nanegal falta más que eso, porque en realidad la producción es limitada y no ofrece ningún tipo de garantías sanitarias para el consumidor, debido a esto los fabricantes de licor supieron manifestar que complementan sus actividades con la agricultura de otros productos para obtener otra fuente de ingresos para sus familias.

Una cadena de producción solidaria se puede aplicar dentro de la parroquia Nanegal, como un modelo económico alternativo debido a que se realiza toda la producción desde la siembra de la materia prima hasta la venta al público, y sin duda el mayor reto es encontrar a los productores que estarían dispuestos a formar parte de la misma para ofrecer un producto de calidad y reconocido a nivel regional, pero la mayor dificultad es encontrar una voluntad política porque según sus relatos reciben poca ayuda y reconocimiento de parte de autoridades gubernamentales, así que puede ser un proyecto que a su vez se presentaría a los encargados para que en futuro puedan trabajar para su implementación.

Los desechos y residuos que se obtienen después de realizar el proceso productivo del licor destilado son evidentes por ello, es necesario plantear estrategias de producción que puedan minimizar el impacto ambiente y se desarrollen económicamente a la par, por ello fue necesario dar a conocer el conocer a los fabricantes el concepto de:

La sostenibilidad así definida es la condición necesaria para la viabilidad en el tiempo de un sistema socioeconómico, aunque, desde luego, no es suficiente. En la misma intervienen otros factores que también inciden en su evolución: el tipo de economía, la organización

científico-tecnológica, los problemas sociales, las relaciones con otras naciones. (Luffiego & Rabadán, 2000, p. 476)

Un emprendimiento para que sea sostenible, “implica un proceso cuyo fin es lograr el desarrollo sostenible, mediante el descubrimiento, evaluación y explotación de oportunidades y la creación de valor que provoca la prosperidad económica, la cohesión social y la protección del medio ambiente”(Rodríguez, 2016, p. 9), para obtener estos resultados se planteó una hoja de ruta en la cual se da a conocer los principales aspectos que se deben tomar en cuenta dentro del proceso productivo, sus posibles correcciones y adaptaciones de acuerdo a la situación actual

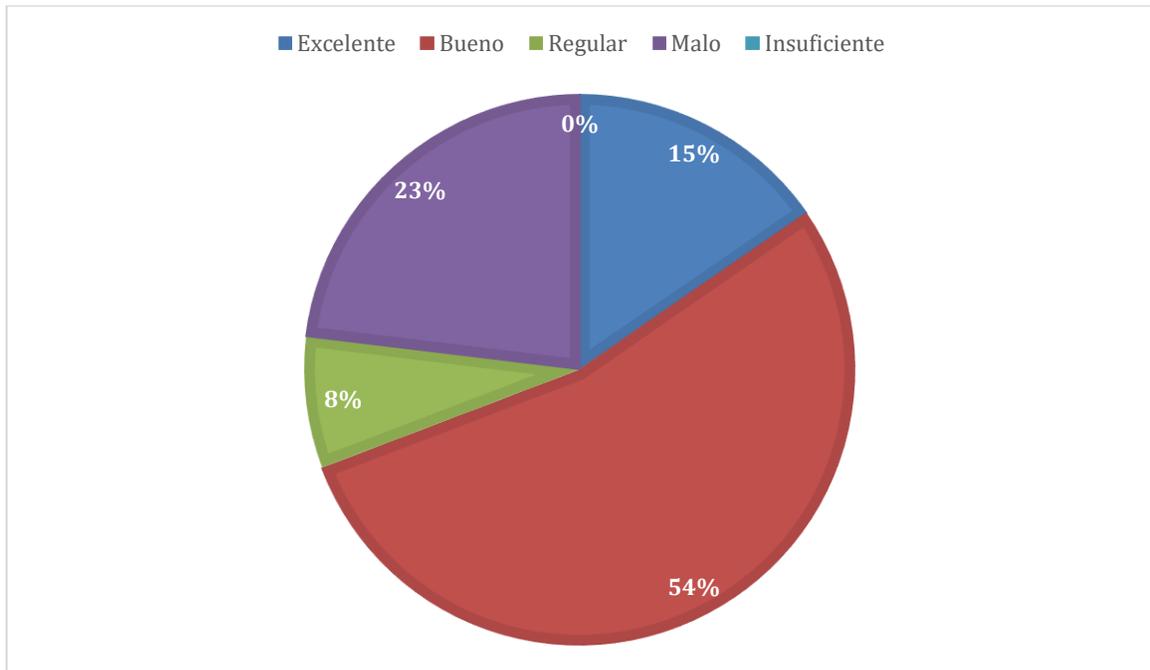
Basado en la información encontrada de fuentes primarias y secundaria y en la observación y diagnóstico de la situación actual de los productores, se planteó una hoja de ruta que es un “documento en el que constan las instrucciones e incidencias de un viaje o transporte de personas o mercancías” (Real Academia Española, 2022), apegado a este concepto se desarrolló el documento en donde se indican y detallan los puntos de control necesarios de acuerdo a cada uno de los pasos productivos, este documento fue presentado al productor entrevistado.

El productor involucrado mostró interés de enfocarse y mejorar su producción tomando en cuenta estas recomendaciones técnicas, con ello se aportará a una bebida destilada estandarizada y de calidad, apta para el consumo humano y tratando de salir de informalidad o contrabando que las han caracterizado a lo largo del tiempo, en el Ecuador existen muchos casos incluso recientes de intoxicación por ingesta de alcohol adulterado, por eso un sistema de producción adecuado es la clave del éxito para que tomen fuerza estos productos y puedan tener otra vez el auge en cuanto a ventas dentro y fuera de sus comunidades.

Para obtener información se elaboró una ficha de observación en donde se planteó 13 ítems importantes de valorizar en el proceso de producción de bebidas destiladas, los mismos que se evaluará con una calificación de malo a excelente una vez hecha la visita de campo, los resultados fueron:

Figura8

Resultado calificación del proceso productivo



Fuente: Elaboración propia

La interpretación de este gráfico corresponde a la situación actual de una destiladora de licor de la parroquia Nanegal, en la cual podemos ver que 7 de 13 ítems tienen la calificación de bueno obteniendo el 54% de puntos considerados indispensables para realizar la producción de forma adecuada, sin embargo la calificación de malo obtuvieron 3 ítems siendo el 23% del total, por ello es factible aplicar algunas modificaciones propuestas con la idea de disminución de ese porcentaje lo que corresponde a una mejora.

A partir de esto, se planteó un plan de acción comunitaria basado en la observación del proceso productivo del licor y el conocimiento que pudo adquirir el investigador después de realizar una visita de campo a la parroquia Nanegal, el mismo que consta de 4 etapas y diferentes actividades de importancia para implementar dentro de la producción de bebidas alcohólicas destiladas, este documento fue presentado al productor entrevistado, quien tuvo predisposición en cumplir las diferentes actividades si es necesario a futuro.

4.2 Discusión

Dentro de los acercamientos que se tuvo con los productores de licor destacó la entrevista al Sr. Francisco Naula, el mismo que se caracterizó por su carisma y predisposición al momento de comentarle la intención de esta conversación, esto se hizo con la idea de realizar un diagnóstico de la actualidad de los fabricantes y a partir de esto contestar una interrogante de suma importancia dentro de la investigación: ¿Cómo ayuda una cadena de producción solidaria a las productores de bebidas destiladas de la parroquia Nanegal, provincia de Pichincha?

Los hallazgos más relevantes encontrados en la investigación son: la asociatividad es un elemento indispensable para la mejora productiva de los procesos, además los productores tienen que adaptarse a las necesidades y situaciones del mercado por ello implementaron nuevas ideas, sabores y formas de promoción del producto para mejorar sus ventas, otro resultado importante es conocer que los fabricantes de licor de la zona de Nanegal han optado por capacitaciones constantes en procesos productivos y artesanales esto es un factor diferencial que a la larga garantiza ofrecer un mejor producto o servicio que negocios similares.

La asociatividad es una forma de impulsar la economía de una región o zona netamente dedicada al cultivo o elaboración de un producto en específico; en Nanegal, pertenecer a una organización de cañicultores sin duda han proporcionado mayores réditos económicos a los emprendimientos de destilación, con la participación activa en ferias comunitarias, reconocimientos a nivel provincial por parte de la Prefectura y con ello la visita de nuevos clientes, y además el apoyo técnico por parte de los demás productores para obtener un licor de calidad y que cumplan los requisitos establecidos para conseguir una notificación sanitaria dentro del país con ello pueden incursionar en nuevos puntos de venta como tiendas y supermercados de la ciudad de Quito. “La evolución de la Economía Popular y Solidaria, “inserta económica y solidariamente a los sectores menos favorecidos en los nuevos modos de producción y redistribución de productos y servicios con altos valores sociales y solidarios” (Villacrés et al., 2018, p. 7).

Haciendo alusión al concepto y evolución del modelo económico que cita el autor, es necesario insertar e incentivar a todos los productores de licor destilado de la parroquia Nanegal, a que formen parte de la asociación con la intención de que su rentabilidad del negocio e inocuidad del producto mejoren, que puedan salir de la clandestinidad que tanto tiempo ha manchado al fabricante destilador y así mejorar la calidad de vida de sus familias y ser responsable socialmente brindando un producto en óptimas condiciones.

Otro resultado interesante es conocer que los productores de bebidas destiladas ofrecen su producto a grandes tanqueros que trasladan esta materia prima hasta la ciudad de Guayaquil en donde realizan la transformación en combustible biodegradable que es comercializado en el Ecuador, sin duda esto abre caminos para que la asociación pueda establecer alianzas con productores de combustible y así aumentar el tamaño de la destiladora, es necesario que se destinen recursos para que Nanegal se convierta en una de las principales fuentes de licor de caña de azúcar.

Los métodos de investigación son los adecuados, porque primero se realizó un diagnóstico en donde se determinó la situación actual, a partir de ello se planteó estrategias y planes de mejora para presentarlos a los fabricantes, esta investigación se desarrolló en un entorno muy conflictivo y señalado por los recientes casos de intoxicación o muerte de consumidores de este tipo de licor, además algunos productores todavía siguen en la clandestinidad y sobre todo es un mercado con una demanda a nivel local muy estrecha por ello han optado por buscar nuevos segmentos de mercado, poco apoyo por parte del gobierno seccional de turno, esto sin duda aporta a que sean escasos 5 productores los que están reconocidos a nivel parroquial.

Debido a la observación que el investigador realizó a la destiladora, se determinó que cuenta con equipos y maquinaria de tipo pequeña industria, es decir con destiladoras de acero inoxidable, molinos eléctricos para la caña, entre otros, pero sin duda la gran interrogante es porque no han mejorado sus procesos enfocados a la sostenibilidad, debido a que se puede encontrar que recursos materiales no son utilizados adecuadamente, los restos de caña permanecen en el piso acumulados y sin ningún tipo de función o reutilización que se les pueda dar, no llevan un control de la cantidad adecuada de caña para la producción semanal o mensual y al finalizar la destilación el líquido o jugo que no se transforma en licor es desechado por una especie de cañería que posiblemente puede desembocar en los ríos.

A criterio personal la clandestinidad que todavía existe dentro de algunas personas que se dedican a la elaboración de bebidas alcohólicas destiladas se resume en dos aspectos: el primero es que es un negocio con baja rentabilidad si no existe una innovación o regularización, ya que solo pueden ofrecer el producto a personas conocidas o que lleguen a preguntar es decir un mercado limitado que no deja grandes ganancias por ello no tienen el interés, ni el capital necesario para invertir en mejoras en cuanto a elaboración, distribución, control de procesos, maquinaria y equipos adecuados y realizan esta actividad como algo secundario y para ganar algo de dinero en ocasiones, sin duda ahí debería primar la ayuda de autoridades locales que promuevan la

capacitación, recursos económicos y alianzas estratégicas, mediante planes de acción y socialicen los beneficios que se puede adquirir llevando a cabo una producción estandarizada.

El otro punto a tomar en cuenta es el control sanitario por parte de las autoridades competentes, en este caso el Ministerio de Salud con su departamento especializado ARCSA, los cuales deberían hacer visitas periódicamente a estos sectores productivos de caña de azúcar en donde se conoce que elaboran el licor destilado sin ningún tipo de control, esto sin duda afecta la imagen de los productores regularizados y que han enrumado su emprendimiento de manera adecuada, cumpliendo con todos los requisitos propuestos por el Estado, por ello se crea un conflicto en el cual estos fabricantes clandestinos pueden ofrecer su producto a una suma baja de dinero, en botellas o recipientes que no son aptos y sobre todo a compradores que almacenan en otro lugar y venden incluso adulterando su composición inicial perjudicando así al resto.

El presente trabajo de investigación tiene limitaciones entre las que figuran es no poder conocer los puntos de vista y ventajas que han recibido algunos de los productores que integran la asociación de cañicultores, además cual fue el motivo principal para crear una asociación tal vez la necesidad de abordar y explorar nuevos mercados con la participación en ferias seccionales, o tener un representante legal que pueda velar por los beneficios de las personas destiladoras.

Otro factor a tomar en cuenta es conocer como se ha ido manejando la asociación durante estos años, en cuanto al financiamiento, aspectos técnicos y de logística para poder participar en eventos de gran magnitud, y como llevan la relación con las autoridades parroquiales, debido a que las mismas no han prestado ningún tipo de ayuda o reconocimiento para este modelo de organización dejándolos en el olvido, esto sin duda es preocupante porque como antes se mencionaba la agricultura y producción de licor figuran como una de las principales actividades económicas de las familias de Nanegal.

Como debilidad del estudio es necesario nombrar que no se tuvo la apertura para poder conocer las instalaciones o lugares de fabricación de algunos productores, debido a lejana ubicación desde la parroquia Nanegal, el difícil acceso por vías en mal estado y que no cuentan con un transporte público dentro de la zona, además se rumora que la producción la realizan en este tipo de lugares por la dificultad que tienen las entidades de control de acceder a las mismas, debido a que todavía existe fabricantes clandestinos que no se pueden asociar, ni tampoco regularizar su situación por ello tienen una precaria fabricación.

La presente investigación se realizó con la finalidad de poder contribuir con conocimientos y planes de acción para los fabricantes de bebidas alcohólicas del sector, por ello se recomienda que a futuro se aplique dicho plan, con lo cual se podrá evidenciar mejoras en el proceso y resaltar una bebida alcohólica tradicional con buenas prácticas de manufactura y a su vez pueda ser tan reconocida que se pretenda elaborar rutas o turismo gastronómico alrededor de la misma.

Las rutas gastronómicas son una estrategia diferente al turismo convencional que tiene como características “promueven la producción local y estimulan la venta de sus productos tradicionales” (Miranda, 2010, p. 22), por ello se recomienda para próximos estudios abordar este tema que complemente el desarrollo local y promueva todos los atractivos turísticos que posee la parroquia, con la ayuda de todos los implicados se puede sacar a conocimiento todas las maravillas en cuanto a fauna y flora que el autor pudo evidenciar con la visita de campo.

CAPÍTULO V

PROPUESTA

Para realizar la propuesta de una cadena de producción solidaria para los productores de licor de la parroquia Nanegal ubicada al noroccidente de la provincia de Pichincha se tomó en cuenta tres documentos: primero un plan estratégico en donde se realizó un diagnóstico para posteriormente desarrollar etapas de socialización y aplicación del proyecto, luego una hoja de ruta en donde se detalla los puntos de control para el proceso productivo y finalmente la propuesta final.

5.1 Plan de acción comunitario en Nanegal

Diagnóstico

Tabla 4

Análisis FODA

Fortalezas	Debilidades
-Equipos tecnológicos para producción de licor -Capacitación y mejora constante por parte de los productores -Utilización de producto local -Procesos de elaboración conocidos a la perfección	-Producción clandestina -Poca estandarización en el producto -Higiene e inocuidad en la elaboración del licor -Almacenamiento poco hermético para el producto
Oportunidades	Amenazas
-Crecimiento de la asociación de cañicultores -Obtención de permisos sanitarios para los productos -Participación en ferias comunitarias -Reconocimientos y ayuda económica por parte de las autoridades provinciales	-Discordias entre los miembros de la asociación -Producto poco valorizado y por ende con baja comercialización -Poca sostenibilidad y daño ambiental en la elaboración del licor destilado

Fuente: Elaboración propia

Objetivos

Promover la producción solidaria por parte de los fabricantes de licor de la parroquia Nanegal, provincia de Pichincha con la finalidad de mejorar la rentabilidad de sus negocios.

Alcance del objetivo

Con la finalidad de lograr un plan comunitario y participativo para la parroquia de Nanegal, en donde todos los implicados sean parte del cambio y mejora comunitaria se debe implementar actividades como:

- Incentivar a la asociatividad entre los productores locales
- Charla sobre buenas prácticas de manufactura a los productores de licor
- Vigilancia en el proceso de fabricación del licor
- Promover la sostenibilidad dentro del proceso de elaboración
- Proporcionar información para obtención de notificación sanitaria
- Dar a conocer las desventajas que tiene un licor no regularizado y sin control
- Incentivar a que los lugares de venta para que adquieran conocimientos sobre los beneficios del producto ofertado

Responsables

- Productores de licor de la parroquia Nanegal
- Agricultores de caña de azúcar
- Lugares de ventas del producto
- Comunidad de la parroquia Nanegal

Plazo de Actividades

Tabla 5

Plazo de actividades para el Plan Comunitario

Actividad	Plazo de la actividad
Incentivar a la asociatividad entre los productores locales	5-10 días
Charla sobre buenas prácticas de manufactura a los productores de licor	1 día
Vigilancia en el proceso de fabricación del licor	2-5 días
Promover la sustentabilidad dentro del proceso de elaboración	1-2 días
Proporcionar información para obtención de notificación sanitaria	1 día
Dar a conocer las desventajas que tiene un licor no regularizado y sin control	1-2 días
Incentivar a que los lugares de venta para que adquieran conocimientos sobre los beneficios del producto ofertado	1 día

Fuente: Elaboración propia

Recursos

Los recursos económicos que se utilizaron implican traslados del capacitador hacia la parroquia indicada, implementación de alguna mejora para elevar el proceso de producción, impresión y socialización de este plan de acción comunitario.

En lo que respecta a recursos humanos se necesita el apoyo de la comunidad de la parroquia de Nanegal, los productores de licor y sus familiares que son los principales beneficiarios, los mismos que se comprometerán a realizar los respectivos cambios con la finalidad de lograr el objetivo de implementar la producción comunitaria y solidaria dentro de la parroquia.

Etapas del proyecto

Etapas del proyecto

Etapas del proyecto

Es la etapa más importante debido a que es necesario dar a conocer el plan de acción a los involucrados, con la finalidad de que ellos ofrezcan una apertura e interés para la aplicación del mismo. Esta fase consiste en presentar el plan de acción a los principales productores de licor de la zona de Nanegal, para conocer que piensan al respecto, su punto de vista, las posibles mejoras que ellos aportan de acuerdo a su realidad, además se necesita conocer si tienen una predisposición a que se aplique con la intención de fortalecer la producción comunitario y crear sostenibilidad en sus respectivos negocios, a continuación se procede con el análisis de la actualidad de los emprendimientos de bebidas destiladas.

Etapas del proyecto

Etapas del proyecto

Dentro de esta etapa se procede a realizar un análisis en cuanto a infraestructura, cadena de producción, responsables o dueños de los emprendimientos de licor, ámbito de aplicación, y futura mejoría en el proceso, una vez tomado en cuenta estos puntos se aplicará el plan de acción con ayuda de los implicados, además se necesita realizar una visita de campo obligada con la idea de recolectar información para trabajar en base a los puntos más difíciles de alcanzar de acuerdo a su realidad.

Etapas del proyecto

Etapas del proyecto

Para la tercera etapa del plan de acción es indispensable dar a conocer mediante charlas los conocimientos de mejora para una producción solidaria y sostenible de bebidas destiladas, proporcionar un esquema de calificación para el proceso productivo, información necesaria para

la posterior regularización de los productos ofertados al consumidor. Con la finalidad de cumplir con este proceso es necesario llevar y presentar los esquemas e información necesaria para conocimiento de los productores de la zona, con ello se garantizará el cumplimiento de los pasos, objetivos y actividades antes planteados.

Constitución de la organización de la Economía Popular y Solidaria

Es necesario conocer cómo se ejecuta la inscripción de una sociedad o gremio en el Ecuador, para el cual se requiere un mínimo de 10 socios y un capital social inicial a un salario básico unificado, el proceso se detalla a continuación: “1 Reserva de denominación , 2 Completar el formulario de constitución, 3 Certificado de depósito del aporte al fondo social” (Superintendencia de Economía Popular y Solidaria, 2023, párr. 1)

La reserva de denominación vigente, depósito de capital y formulario de constitución, deben ser firmados y escaneados. Si el proceso y los requisitos están en orden conforme a la ley se procede a emitir el certificado otorgado por la Superintendencia de Economía Popular y Solidaria.

Notificación Sanitaria

Otro proceso importante es la obtención de una notificación sanitaria para productos elaborados o procesados en este caso el licor destilado para ello se requiere cumplir el siguiente procedimiento (Agencia Nacional de Regulación, 2022)

Otro proceso importante es la obtención de una notificación sanitaria para productos elaborados o procesados en este caso el licor destilado para ello se requiere cumplir el siguiente procedimiento (Agencia Nacional de Regulación, 2022, p. 7)

1. Obtención del permiso de funcionamiento para el establecimiento o planta de fabricación en estado vigente proporcionado por el ARCSA
(Para ello primero se debe registrar en el Ministerio de Producción según la categoría, en este caso Microempresa y el valor del permiso no tendrá ningún costo).
2. Ingresar a la Ventanilla Única Ecuatoriana (VUE) en la misma que se registraran los datos del representante legal y representante técnico

(Dicho representante técnico debe ser un profesional en Ingeniería de Alimentos, Ingeniería Agroindustrial o Ingeniería Bioquímica el mismo que proporciona su firma y está encargado de todo el proceso productivo).

3. Se proporciona datos y requisitos en el sistema

(Código de lote, diseño de la etiqueta de acuerdo a la normativa, información del fabricante sobre el envase del producto, descripción del proceso de elaboración, y por último en caso de ser un producto orgánico presentar las certificaciones que lo validen).

4. El sistema genera una orden de pago de acuerdo a la categoría del producto para el cual necesita emitir la notificación sanitaria.

5. Después de la orden de pago se cuenta con 5 días hábiles para realizar la cancelación o pago.

6. El ARCSA revisa los requisitos y los exámenes de laboratorio de acuerdo al riesgo del alimento.

(Para licores se necesita un examen de análisis inicial el mismo que mide el grado alcohólico, análisis organoléptico, metanol, furfural, destilación, azúcares totales, azúcares superiores).

7. Una vez recibido el pago la agencia emite observaciones si amerita el caso o confiere el certificado. (pp. 7-8)

Etapas 4: Evaluación

La última etapa del plan de acción consta de la evaluación del mismo en cuanto a factibilidad de la aplicación, aporte de conocimientos técnicos y específicos para los productores de licor, implementación de mejoras en el proceso productivo, participación de la comunidad a través de sus principales productores, acogida del proyecto, estos puntos son fundamentales para poder determinar si se llevó a cabo con rigurosidad el plan de acción, además se pretende dejar un documento con el cual a futuro se pueda crear una asociatividad donde conste de representantes legales antes las autoridades seccionales.

Para la evaluación del proyecto se plantea indicadores cualitativos en donde se mida el cumplimiento de las actividades:

Tabla 6
Indicadores cualitativos

Perspectiva	Actividades	Indicador de Logro	Frecuencia de Medición
Proceso Administrativo	Incentivar a la asociatividad entre los productores locales	Nivel de aceptación de la asociación	Anualmente
Proceso de producción	Charla sobre buenas prácticas de manufactura a los productores de licor	Participación de los agremiados	Semestralmente
Proceso de producción	Vigilancia en el proceso de fabricación del licor	Calidad del producto	Mensualmente
Proceso de producción	Promover la sostenibilidad dentro del proceso de elaboración	Integración de la sociedad con el proyecto	Anualmente
Proceso Financiero	Proporcionar información para obtención de notificación sanitaria	Número de establecimientos que tienen notificación sanitaria	Anualmente
Clientes	Dar a conocer las desventajas que tiene un licor no regularizado y sin control	Nivel de satisfacción del cliente	Mensualmente
Aprendizaje	Incentivar a que los lugares de venta para que adquieran	Aceptación de conocimientos por	Anualmente

conocimientos sobre parte de los
 los beneficios del productores
 producto ofertado

Fuente: Elaboración propia

Tabla 7
Presupuesto

Ítem	Cantidad	Monto
Constitución del gremio o asociación		
Gastos movilización	1	\$ 10,00
Impresiones y suministros	5	\$ 2,00
Capital Social Inicial	1	\$ 425,00
Obtención de la notificación sanitaria		
Representante legal para ARCSA	1	\$ 200,00
Exámenes de laboratorio	1	\$ 117,00
Notificación Sanitaria	1	\$ 104,00
Gastos movilización	2	\$ 20,00
Impresiones y suministros	5	\$ 2,00
Charla informativa y vigilancia en el proceso		
Gastos movilización	2	\$ 20,00
Refrigerio para participantes	30	\$ 60,00
Material didáctico y suministros	5	\$ 2,00
Presupuesto Total		\$ 962,00

Fuente: Elaboración propia

5.2 Hoja de ruta para fortalecer los emprendimientos de la parroquia Nanegal

Tabla 8
Hoja de Ruta

Proceso	Descripción	Tiempo aprox.	Factible de lograr
Siembra	Dentro de este proceso los factores a tomar en cuenta son la correcta utilización de los suelos para el cultivo, no realizar monocultivos de caña	1-3 días	Si

	<p>de azúcar los cuales son perjudiciales para los terrenos, utilizar siempre la variedad de caña de azúcar negra lo cual es idóneo por su sabor y dulzura en el proceso de destilación, cuidar la sobreexplotación del suelo y sin duda hacer un cultivo ambiental responsable trabajando con materia prima del sector, dará como resultado un control adecuado desde el inicio del producto.</p>		
Cosecha	<p>Dentro de la cosecha es vital cuidar aspectos como el corte de caña que sea en el tallo y no la raíz, porque esto afectaría a la siguiente cosecha, además ser responsable con el medio ambiente y reutilizar los restos de la cosecha con la</p>	7-9 meses	Si

	<p>finalidad de no producir residuos y acumulación de basura, por último, controlar que la cosecha se de en el tiempo adecuado de corte de la caña con eso se garantiza la mejor maduración de la fruta.</p>		
Producción	<p>El objetivo principal es conseguir una producción solidaria en la cual se involucren todos los fabricantes de licor del sector, elaborar un producto estandarizado que sea reconocido y se pueda comercializar con facilidad en ferias y distintos puntos de venta, controlar los procesos paso a paso siempre priorizando la inocuidad del producto, seguir un manual de producción en el cual se detalle</p>	1-2 días	Si

	<p>todos los procesos, el correcto uso de equipos.</p>		
Almacenamiento	<p>Para este proceso es necesario que todos los contenedores de licor sean herméticos con lo cual nos garantizara que no haya una contaminación por factores externos como insectos, polvo, residuos de materia prima, almacenar por el tiempo adecuado de 10 días aproximadamente para su posterior destilación y controlar el nivel de graduación alcohólica que tiene el producto.</p>	8-10 días	Si
Distribución y venta	<p>Para este proceso se recomienda distribuir en un empaque y presentación que caracterice al producto elaborado en la parroquia Nanegal, el mismo que guarde</p>	7-30 días	Si

todas sus características organolépticas, lo que hará que llegue al consumidor con igual calidad que la que tiene al momento de su producción, para mejorar los canales de venta se recomienda participar en ferias y stands donde se pueda promocionar el producto y dar a conocer la característica principal del mismo que es trabajar en la producción con personas oriundas de la parroquia Nanegal.

Post venta

Para este proceso es necesario entablar una relación con el cliente, cuestionarle sobre qué le parece la calidad, sabor, presentación de la bebida destilada, darle a conocer las ventajas competitivas del producto,

Periódicamente

después de realizar la venta

Si

comentarle que detrás de la producción existe una infinidad de familias involucradas, y en todo momento ofrecerle un producto de calidad. Estos son los factores principales que se debería tomar en cuenta para lograr la fidelización de un determinado cliente.

Fuente: Elaboración propia

5.3 Propuesta de una cadena solidaria para los productores de licor de la parroquia Nanegal

En base a fuentes de investigación primaria y secundaria se plantea una propuesta de cadena solidaria para los fabricantes de licor destilado del noroccidente de la provincia de Pichincha, específicamente de la parroquia Nanegal con la idea de ayudar a la organización y sistema de producción solidaria y comunitaria, el mismo que pueda mejorar la productividad, se pretende presentar un modelo productivo accesible y de fácil implementación de acuerdo a la situación actual diagnosticada.

La idea de plantear una propuesta de cadena solidaria es brindar información necesaria para que los productores puedan formar una asociatividad y con ello poder resaltar y mejorar las características organolépticas de un producto muy relacionado a la clandestinidad y mortalidad en nuestro país debido a la falta de control por parte de las autoridades competentes.

Alcance de la propuesta

La propuesta planteada tiene matices para ser ejecutada a largo plazo debido a los ejes y componentes trazados, es necesario que se implementen nuevas planificaciones, estrategias y capacitaciones según sea necesario a lo largo de todo el proceso y ejecución de la misma.

Los beneficiarios directos de esta propuesta son las familias productoras de licor destilado que residen en el sector, como involucrados secundarios podemos reconocer a las autoridades o gobiernos autónomos parroquiales, personas involucradas en el área turística de la parroquia e incluso los consumidores que obtendrán un producto de mejor calidad.

Base legal de la propuesta de asociatividad en Ecuador

Ley orgánica de Economía Popular y Solidaria - Art(s). 9

Ley orgánica de Economía Popular y Solidaria - Art(s). 147

Ley orgánica de Economía Popular y Solidaria - Art(s). 125

Reglamento a la ley orgánica de la economía popular y solidaria - Art(s). 4

Reglamento a la ley orgánica de la economía popular y solidaria - Art(s). 8

Reglamento a la ley orgánica de la economía popular y solidaria - Art(s). 5

Reglamento a la ley orgánica de la economía popular y solidaria - Art(s). 6

Reglamento a la ley orgánica de la economía popular y solidaria - Art(s). 120

Reglamento a la ley orgánica de la economía popular y solidaria - Art(s). 7

Reglamento a la ley orgánica de la economía popular y solidaria - Art(s). 2

Etapas y objetivos de la propuesta

Tabla 9

Ejes y objetivos

Etapa	Eje de la etapa	Objetivos de la etapa
Etapa 1	Conformar la asociación productiva	<ol style="list-style-type: none"> 1. Promover la asociatividad entre productores de licor. 2. Difundir los beneficios que reciben los asociados
Etapa 2	Registro de la asociación	<ol style="list-style-type: none"> 1. Adjuntar la documentación y determinar los líderes de la organización

		2. Adquirir el capital necesario para la inscripción
Etapa 3	Diagnóstico de la actividad productiva	1. Diagnosticar la situación actual de la producción licorera 2. Fortalecer la producción mediante la implementación de BPM que garanticen inocuidad y calidad al final del proceso
Etapa 4	Corregir flujos de valores	1. Realizar visitas para observar el proceso productivo
Etapa 5	Generación de emprendimientos sostenibles	1. Utilizar recursos y materia prima local de pequeños productores 2. Fomentar el reciclaje de residuos orgánicos y venta de los mismos
Etapa 6	Apoyo económico por parte del Estado	1. Buscar financiamiento y créditos para pequeños productores 2. Realizar alianzas estratégicas para recibir recursos para participación en ferias
Etapa 7	Venta del producto	

Etapa 8	Responsabilidad social y sostenibilidad	<ol style="list-style-type: none"> 1. Establecer canales de distribución adecuados que obtengan mayor número de clientes potenciales. 1. Conseguir que el proceso productivo del licor obtenga sostenibilidad mediante la reutilización de recursos ambientales 2. Proponer la ruta destiladora dentro de la parroquia con la finalidad de incrementar los ingresos económicos con la llegada de turistas
---------	---	--

Fuente: Elaboración propia

Planes estratégicos para cumplir los objetivos de la propuesta

Etapa 1: Conformar la asociación productiva

Actividades:

- Socializar los beneficios de un gremio o asociación a las familias productoras de licor.
- Establecer estatutos y reglamentos necesarios para conformar una asociación sólida.
- Elegir representantes de la asociación destiladora elegidos mediante elección popular de los agremiados.
- Planificar capacitaciones y charlas continuas de mejora en calidad para todos los productores que conforman la asociación.

- Promover la modernización de la cadena productiva del licor mediante el uso de equipos y utensilios óptimos para el proceso.

Etapas 2: Registro de la asociación

- Realizar el proceso de inscripción con los productores interesados en la agremiación.
- Recolectar los documentos y realizar el pago con financiamiento de capital por parte de los socios.
- Realizar el reconocimiento y registro de la asociación ante las autoridades parroquiales.
- Incentivar a que los asociados puedan capacitar a otros productores con la idea de fortalecer sus conocimientos y experiencia.

Etapas 3: Diagnostico de la actividad productiva

Actividades:

- Diagnosticar la situación actual en la producción de bebidas destiladas mediante fichas de observación
- Capacitar a los agremiados en buenas prácticas de manufactura aplicables en la producción de licor destilado.
- Garantizar la inocuidad y seguridad alimentaria mediante la aplicación de las buenas prácticas de manufactura a lo largo del proceso.
- Fortalecer la capacidad productiva de los asociados y poder aumentar el número de unidades producidas.

Etapas 4: Corregir flujos de valor

Actividades:

- Modernizar el equipamiento y maquinaria utilizada en la cadena productiva de licor destilado
- Estandarizar el proceso productivo de la destilación alcohólica con la finalidad de garantizar el producto.
- Controlar la cadena productiva con ayuda de los participantes de la asociación para evitar pérdidas del producto por no cumplir los requerimientos técnicos o el nivel de alcohol adecuado.

- Mejorar el almacenamiento de licor y llevar un control para que no se quede demasiado producto embodegado.

Etapas 5: Generación de emprendimientos sostenibles

Actividades:

- Adquisición indispensable de materia prima local para la elaboración de las bebidas destiladas.
- Creación de fuentes de empleo en los pequeños emprendimientos que aparecerán para ofrecer materia prima de calidad.
- Trabajar con recursos materiales amigables con el medioambiente.
- Fomentar el almacenamiento correcto y posterior venta de los residuos de caña de azúcar con la finalidad de transformarse en una nueva fuente de ingresos.

Etapas 6: Apoyo económico por parte del Estado

Actividades:

- Buscar apoyo económico por parte del Gobierno Parroquial con la finalidad de adquirir el equipamiento necesario para realizar una producción estandarizada de bebidas alcohólicas.
- Recolectar un fondo social comunitario y que pueda ser prestado como créditos a los pequeños emprendedores de la asociación.
- Buscar créditos y financiamiento para los productores debido a que la fabricación de licor es una enseñanza y atractivo turístico que promueve las actividades económicas de la parroquia.

Etapas 7: Venta del producto

Actividades:

- Garantizar la participación de los productores en ferias comunitarias donde puedan mostrar su producto.
- Promover el producto mediante medios digitales para que tenga mayor alcance y conseguir clientes potenciales.
- Establecer alianzas estratégicas con recolectores de etanol para que tengan mayor número de ventas del producto.
- Enseñar a los consumidores el proceso productivo del licor como atractivo turístico con la finalidad de adquirir mayor número de clientes.

- Ofrecer el producto en botellas adecuadas y etiquetado informativo en donde este claro las características y composición para que no exista confusión por parte de los consumidores.

Etapa 8: Responsabilidad Social y Sostenibilidad

Actividades:

- Establecer parámetros para la correcta utilización de recursos materiales y que los mismos se puedan reutilizar por ejemplo en la industria papelera.
- Utilizar los desechos o bagazo de caña como abono orgánico para la siembra y cultivo de plantas frutales.
- Realizar campañas para la concientización de la producción estandarizada e inocua de bebidas destiladas como método de reconocimiento del excelente producto que se oferta al consumidor.
- Disminuir el trabajo infantil o juvenil en las cañicultoras y promover que las familias destiladoras envíen a sus hijos a una institución educativa.
- Incentivar a la creación de una ruta experimental basada en licor destilado y que los consumidores puedan interactuar y conocer a los productores locales.
- Promover a que todos los asociados participen en esta ruta como idea de un turismo comunitario para la parroquia.

CONCLUSIONES

- En el desarrollo de la investigación se determinó que la situación actual de los productores de bebidas destiladas de la parroquia Nanegal es positiva porque se pudo evidenciar el avance en cuanto a procesos de fabricación, asociación entre los principales destiladores con la intención de participar en ferias de desarrollo y además que poseen reconocimientos por mantener y mejorar estos procesos ancestrales por parte de las autoridades provinciales, su idea y ganas de crecer empresarialmente han hecho que realicen cursos o capacitaciones con financiamiento propio, a ello se le suma que tiene un producto innovador por lo que se puede pronosticar que en futuro tendrán éxito y reconocimiento.

- La cadena de producción solidaria funciona cuando existe un gremio o asociación en donde todos sus participantes busquen la mejora y el bien comunitario, por ello se puede evidenciar que la mayoría de productores tienen la idea de formar asociación con la finalidad de que exista un representante ante las autoridades, pero sin duda el factor fundamental es una buena organización en cuanto a reglamentos, planes de mejora, participación en capacitaciones y eventos o ferias, ayudas o créditos para progreso en procesos de producción o equipos de trabajo estos factores formarán una base sólida en la cual cada vez existirá mayor número de asociados y sobre todo no habrá discusión por los pocos o nulos beneficios que brinda el gremio.

- La investigación se basó en conocer la actualidad de los productores de licor destilado de la zona de Nanegal y realizar un diagnóstico para luego realizar una propuesta en la cual se mejoraría aspectos como producción del licor, economía de los productores, participación en ferias, un gremio con mayor solidificación y sobre todo crear una cadena productiva comunitaria la misma que involucraría a la mayor cantidad de productores tanto de materia prima, destilación alcohólica y venta al público.

- Establecer una guía de parámetros y procesos estandarizados en donde los productores de licor encuentren información para fabricar un producto de calidad y con inocuidad alimentaria es sin duda un avance en contra de la clandestinidad, con ello tendrán una ventaja competitiva en aspectos de calidad, por lo que los productores que no estén capacitados o tengan apertura a cambios simplemente perderán clientes, porque los consumidores han hecho conciencia propia y ahora prefieren consumir un producto que esté en regla en el aspecto sanitario y que no produzca secuelas o algún tipo de enfermedad a futuro.

- La sostenibilidad es un punto a mejorar notoriamente dentro de los emprendimientos de bebidas destiladas, debido a que no existe un plan de acción enfocado a una producción más sostenible o estrategias que mejoren un poco en los diferentes pasos productivos, por eso ello los productores no han buscado alguna reutilización para los residuos de caña, tampoco para el correcto desecho del licor que no es apto para el consumo humano, siendo esto el problema principal que puede contaminar incluso hasta los ríos cercanos de la parroquia, es decir los procesos se han quedado en el pasado y no existe un cambio para reparar el impacto ambiental que esto produce.

- Las rutas gastronómicas son una estrategia diferente al turismo convencional que tiene como características “promueven la producción local y estimulan la venta de sus productos tradicionales”(Miranda, 2010, p. 22), por ello se aconseja para próximos estudios abordar este tema que complemente el desarrollo local y promueva todos los atractivos turísticos que posee la parroquia, con la ayuda de todos los implicados se puede sacar a conocimiento todas las maravillas en cuanto a fauna y flora que el autor pudo evidenciar con la visita de campo.

RECOMENDACIONES

- En cuanto al aspecto metodológico se recomienda que se puede abordar en futuras investigaciones el tema de valorización y caracterización de un productor de licor destilado del Ecuador, con la finalidad de conocer los problemas económicos, técnicos y de comercialización con las que tuvieron que convivir antes de que su emprendimiento este consolidado, esto puede ayudar o dar la pauta de como erradicar definitivamente la clandestinidad con la cual siempre estará asociado este tipo de licor.

- La producción solidaria como se evidencio ha tomado fuerza en los últimos años en Latinoamérica, en donde se busca un modelo económico que beneficie a la comunidad por encima de los intereses capitalistas, por ello es de importancia plantear una propuesta y socializarla con los principales beneficiarios, a su vez se recomienda que se investigue si esta asociatividad es aplicable en cuanto a otros productores de distinta materia prima que sea reconocida dentro del territorio o sector, sin duda este documento puede ser de ayuda para cumplir los futuros proyectos investigativos.

- Las autoridades parroquiales e incluso los gobiernos provinciales deberían ofrecer más apoyo a los productores de esta zona y no dejarlos en el olvido, debido a que el noroccidente de Pichincha siempre se ha caracterizado por bellos paisajes, cascadas y senderos pero que no son muy conocidos, sin duda un factor que puede mejorar el turismo es el aspecto gastronómico, promover y dar a conocer las diferentes tradiciones alimenticias, sus formas de elaboración, el avance que han tenido a lo largo del tiempo, y sobre todo la calidad de materia prima con la que trabajan ayuda a obtener consumidores potenciales.

- Otro aspecto importante es establecer alianzas estratégicas por parte de la asociación o autoridades con los laboratorios dedicados al análisis de alimentos y bebidas, o a su vez como proyecto a largo plazo la implementación de un laboratorio comunitario con bajo costo para los fabricantes del sector, ya que en su realidad el valor económico que reciben por sus ventas no es el suficiente para invertir en una notificación sanitaria cuando desean sacar otro producto innovador y nuevo al mercado, pasan meses e incluso años hasta poder obtenerlo.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Agencia Nacional de Regulación, C. y V. S. (2022, August 31). *Notificación Sanitaria Simplificada*.
- Aguiar, S., Panimboza-Ojeda, A. P., Soto-Cabrera, A. I., Cuyanquillo-Barrionuevo, J. X., Pérez-Martínez, A., & Diéguez-Santana, K. (2021). Propuesta para la producción más limpia en destilerías artesanales. *Revista U.D.C.A Actualidad and Divulgación Científica*, 24(2). <https://doi.org/10.31910/rudca.v24.n2.2021.1500>
- Arriola, A. (2006). *Las rutas gastronómicas como estrategia de desarrollo turístico local*. <https://www.researchgate.net/publication/282133780>
- Asamblea Nacional del Ecuador. (2008). *Constitución de la Republica del Ecuador*. https://www.cne.gob.ec/wp-content/uploads/2014/04/1_Constitucion_de_la_Republica_del_Ecuador.pdf
- Briones, A. A., & García Suárez, D. (2018). *Destilación artesanal de dos licores: uno a base de palmiche (Euterpe oleracea) y otro a base de arazá (Eugenia stipitata), frutas nativas de la Amazonía*. <http://repositorio.unibe.edu.ec/xmlui/handle/123456789/70>
- Cabezón, S. (2014). *Control de Calidad en la Producción Industrial*. <https://uvadoc.uva.es/bitstream/handle/10324/13153/TFG-I-174.pdf>
- Camejo, C., Serrano, A., & Nieto, J. (2020). *Postventa en los servicios: una estrategia de marketing para la fidelización de clientes*.
- Cardona, L. (2020). La noción de cadena de producción solidaria desde las experiencias de circuitos cortos de comercialización. *Business and Entrepreneurial Studie*, 3. <https://doi.org/10.37956/jbes.v4i1.42>
- Cartay, R., Briones, M., Meza, D., Intriago, J., & Romero, F. (2019). CARACTERIZACIÓN ECONÓMICA DE UN PRODUCTOR DE AGUARDIENTE EN JUNÍN, MANABÍ, ECUADOR. *ECA Sinergia*, 10, 85–97.
- Castellanos, S., & Zambrano, Y. (2016). *PUESTA EN MARCHA DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE LICOR DESTILADO TIPO APERITIVO EN LA EMPRESA AWARALA S.A.S*. http://repositoriodspace.unipamplona.edu.co/jspui/bitstream/20.500.12744/2295/1/Castellanos_Zambrano_2016_TG.pdf
- Castro, C. (2012). *EL CÓDIGO PENAL ECUATORIANO Y EL EXPENDIO DE BEBIDAS ADULTERADAS*. <http://dspace.utb.edu.ec/bitstream/handle/49000/1023/T-UTB-FCJSE-JURISP-000138.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

- Chávez, R. (2018). *Factores estratégicos que influyen en el desarrollo del proceso asociativo empresarial de los productores de pisco del valle de Lunahuana, provincia de Cañete*. <http://repositorio.uigv.edu.pe/handle/20.500.11818/3134>
- Clavellina Miller, J. L., Del Río Monges, J., Domínguez Rivas, M. I., Herrera González, V., & Morales Cisneros, G. (2021). *Hacia la Modernización del Esquema Fiscal de las Bebidas Alcohólicas en México. Análisis en las esferas del campo, salud, pymes y fiscal*. <http://bibliodigitalibd.senado.gob.mx/handle/123456789/5251>
- Coraggio, J. L. (2020). *Economía social y economía popular: Conceptos básicos*. <http://coraggioeconomia.org/jlc/archivos%20para%20descargar/Economia%20Social%20y%20Economia%20Popular%20-%20Conceptos%20Basicos.pdf>
- De Posgrado, E. (2018). *UNIVERSIDAD INCA GARCILASO DE LA VEGA*.
- Dueñas, I. X., Rodríguez, V., & Fernando, E. (n.d.). *Capítulo I I. Problematicación*.
- Editorial Etecé. (2021, August 5). *Proceso de producción*. <https://concepto.de/proceso-de-produccion/#ixzz7mGpHTLm2>
- El Universo. (2011, August 15). *Se advirtió producción ilegal de licor, pero el control llegó tarde*. <https://www.eluniverso.com/2011/08/15/1/1447/advirtio-produccion-ilegal-licor-control-llego-tarde.html>
- Enlace Horeca. (2020). *Vinos y licores, Made in Ecuador. Enlace Horeca*. <https://enlacehoreca.com/vinos-y-licores-made-in-ecuador/>
- Espinoza, R. (2017). *Necesidades y Fuentes de Financiamiento de los Productores de Caña de Azúcar en el Cantón Milagro*.
- Euclides Mance. (2006). *Cadenas Productivas Solidarias. Vinculando*. https://vinculando.org/economia_solidaria/cadenas_productivas.html
- Fontanet, F. (2021). *Diagnóstico de la producción y comercialización de alimentos en el marco de la Economía Solidaria, Social y Popular y de la agricultura familiar en Argentina*.
- Función Ejecutiva. (2015). *CODIGO ORGANICO DE ORGANIZACION TERRITORIAL, COOTAD*. <https://www.gob.ec/sites/default/files/regulations/2020-10/CODIGO-ORGANICO-DE-ORGANIZACION-TERRITORIAL-COOTAD.pdf>
- GAD Parroquial Nanegal. (2012, Septiembre). *Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial*. http://sitp.pichincha.gob.ec/repositorio/disenio_paginas/archivos/PDOT%20NANEGAL%202015.pdf
- Gallegos, K., & Santana, G. (2018). *FOTOREPORTAJE DE LAS BEBIDAS DEL PATRIMONIO ALIMENTARIO ECUATORIANO EN LA CIUDAD DE QUITO*. <https://dspace.ups.edu.ec/handle/123456789/15941>
- Godás, L. (2007). *Promoción y comunicación. Concepto y aplicaciones*. <https://www.elsevier.es/es-revista-offarm-4-articulo-promocion-comunicacion-concepto->

- Pinargote, K. (2020). *ANÁLISIS DE LA ASOCIATIVIDAD COMO ALTERNATIVA PARA LA EXPORTACIÓN DE LICORES PRODUCIDOS POR MICROEMPRESARIOS DE LA PROVINCIA DE ESMERALDAS*. <https://repositorio.puce.edu.ec/handle/123456789/2056>
- Ramos, O. (2005). CAÑA DE AZÚCAR EN COLOMBIA. *Revista de Indias*, LXV, 233. www.oscargerdoramos.nom.co
- Real Academia Española. (2022). *Diccionario RAE*.
- Requelme, K. (2022). *Propuesta de mejora del proceso de destilación para la obtención de aguardiente a partir de caña de azúcar en la planta piloto de la empresa WAYLLAKURY S.A.S.*
- Reyes, T. (2000). *Métodos Cualitativos De Investigación: los grupos focales y el estudio de caso*.
- Rodríguez, D. (2016). Emprendimiento sostenible, significado y dimensiones * Sustainable entrepreneurship, meaning and dimensions. Empreendedorismo sustentável, sentido e dimensões. *Katarsis*. <http://revistas.iue.edu.co/index.php/katharsis>
- Secretaría Nacional de Planificación y Desarrollo. (2017). *Plan Nacional de Desarrollo 2017-2021*. <https://www.gob.ec/sites/default/files/regulations/2018-10/Plan%20Nacional%20de%20Desarrollo%20Toda%20Una%20Vida%202017%20-%202021.pdf>
- Sistema Nacional de información. (2015). *Plan de Desarrollo y ordenamiento territorial parroquia Nanegal*.
- Software Deisol. (n.d.). *Modelo económico*.
- Superintendencia de Economía Popular y Solidaria. (2023, enero 24). *Constitución de organizaciones de la Economía Popular y Solidaria*.
- Telles, L. B., Servós, C. M., & Bittencourt, J. V. M. (2020). Las perspectivas Latinoamericana y Europea de la Economía Solidaria. *REVESCO Revista de Estudios Cooperativos*, 134. <https://doi.org/10.5209/REVE.69171>
- UNICEF. (2019). *LA NUEVA AGENDA UNIVERSAL DE DESARROLLO SOSTENIBLE 2030*. https://www.unicef.es/sites/unicef.es/files/triptico_ods_2015_imp.pdf
- Urbelz Pérez, A., Serrano Cuadrado, P., García De Paso Mora, P., & Andueza Lillo, J. A. (2011). Intoxicaciones agudas por alcohol, otras drogas y fármacos psicoactivos. *Medicine - Programa de Formación Médica Continuada Acreditado*, 10(89), 5993–6004. [https://doi.org/10.1016/S0304-5412\(11\)70212-8](https://doi.org/10.1016/S0304-5412(11)70212-8)
- Valencia, P. (n.d.). *Patrimonio del Pacífico Colombiano: de la Ancestralidad a la Legalidad*.
- Velasco, H. (2016). *CENTRO AGROTURÍSTICO EN LA PARROQUIA DE NANEGAL, CANTÓN QUITO, PROVINCIA PICHINCHA*.

Villacrés, R., Pomaquero, J., & López, J. (2018). ECONOMÍA POPULAR Y SOLIDARIA: SU EVOLUCIÓN EN EL CONTEXTO ECUATORIANO. *Revista Contribuciones a Las Ciencias Sociales*. <http://www.eumed.net/rev/cccss/2018/01/economia-popular-ecuador.html>

Viscarra, S. (2021). Valor agregado y protección legal de las bebidas alcohólicas mexicanas con denominación de origen en mercados internacionales. *Revista Divulgación Económica*, 1(1). [http://economistastam.org/Valor agregado y protección legal de las bebidas alcohólicas mexicanas con denominación de origen en mercados internacionales](http://economistastam.org/Valor%20agregado%20y%20protecci%C3%B3n%20legal%20de%20las%20bebidas%20alcoh%C3%B3licas%20mexicanas%20con%20denominaci%C3%B3n%20de%20origen%20en%20mercados%20internacionales) Added value and legal protection of mexican alcoholic beverages with appellation of origin in international markets Sharon ShamaliViscarra Ortega Universidad Autónoma del Estado de HidalgoEmail:sharonviscarra_@hotmail. JEL Classification: D23, D46, G38.

Zona diet. (n.d.). *La destilación*. Retrieved May 15, 2023, from <https://www.zonadiet.com/bebidas/destilacion.php#:~:text=Las%20bebidas%20destiladas%20son%20las%20descriptas%20generalmente%20como,alcoh%C3%B3licas%20que%20su%20peren%20los%2020%C2%B0%20de%20carga%20alcoh%C3%B3lica.>

ANEXOS

Ficha de observación sobre el proceso productivo de bebidas destiladas de la parroquia de Nanegal

Se evaluará con una gradiente del 1 al 5, en donde la calificación de 1 corresponderá a “Insuficiente” y 5 “Excelente”.

N.º	Ítems	Valoración				
		1	2	3	4	5
1	Tienen un lugar adecuado y exclusivo para realizar el proceso de producción de bebidas destiladas				x	
2	Utilizan materia prima de calidad y proveniente de sus respectivas fincas agrícolas				x	
3	El lugar de siembra de materia prima es el adecuado, respetando el tiempo de cultivo y correcto corte de caña de azúcar			x		
4	Utilizan instrumentos de corte de caña o maquinaria para hacer una cosecha correcta y con mayor productividad para los fabricantes		x			
5	Poseen un molino de caña en óptimas condiciones con el cual se puede garantizar el producto para su fase de transformación				x	
6	Después del proceso de molienda, los desechos o el bagazo de la caña son utilizados o almacenados correctamente siendo responsables con el ambiente		x			
7	Una vez obtenido el jugo de caña lo almacenan en recipiente limpias y tapados herméticamente con la finalidad de que no haya contaminación por factores físicos, químicos o biológicos		x			
8	Cumplen con el tiempo recomendado para la fermentación del jugo y llevan un control adecuado en la producción					x
9	Funciona correctamente el mecanismo de destilación de producto					x
10	Existe un correcto control de medición gradual alcohólica, lo que garantiza que el producto es apto para el consumo humano				x	
11	Durante todo el proceso productivo controlan de manera constante la calidad del producto				x	

12	Existe un control de calidad al final del proceso para saber si el producto es aceptado o rechazado para su posterior venta al público				x	
13	La venta del producto se lo hace en un lugar adecuado y resaltando las características y beneficios del mismo				x	

Entrevista a un productor de licor destilado en la parroquia Nanegal

Esta entrevista consta de 11 preguntas abiertas que se las realizó al señor Francisco Naula productor de licor de la zona

Preguntas:

1. ¿Desde qué año se dedica a la producción de licor destilado y cuál fue su mayor motivación?

.....
.....

2. ¿Alrededor de cuántos productores de licor cree que cuenta la parroquia Nanegal?

.....
.....

3. ¿Cómo adquirió el conocimiento para la elaboración de bebidas destiladas?

.....
.....

4. ¿Ha evidenciado un progreso dentro de la parroquia en la producción de bebidas destiladas?

.....
.....

5. ¿En la actualidad existen gremios o asociaciones de productores de licor en la parroquia Nanegal?

.....
.....

6. ¿Su emprendimiento es un negocio familiar y cuáles son las principales actividades en las que intervienen?

.....
.....

7. ¿Aproximadamente cuántos litros de licor destilado produce al mes?

.....
.....

8. ¿Cuáles de sus productos son los más vendidos al público?

.....
.....

9. ¿De qué ciudades del país provienen sus clientes a adquirir sus productos?

.....
.....

10. ¿Ha pensado en obtener una notificación sanitaria para sus productos?

.....
.....

11. ¿Las autoridades parroquiales ofrecen algún tipo de ayuda a los productores de licor?

.....
.....

Fotografías con un productor de licor

