

RESUMEN EJECUTIVO

La tuna una fruta que posee calcio, hierro y muchas vitamina C, es comercializada en fresco en los mercados locales de la ciudad de Ibarra, y Pimampiro; también realizan la venta por kilogramos a proveedores de la Corporación la Favorita. En las Comunidades del Valle del Chota donde la producción de tuna es abundante, no existe una organización donde se elaboren productos derivados (mermelada, jalea, pulpa, dulces, vino, entre otros) de tuna. El cultivo de la tuna se introduce como alternativa de producción en lugares áridos y de difícil condición para sembríos de otros frutos propios del Valle, además de mejorar las condiciones ambientales evitando la erosión del suelo. La demanda ha crecido por las propiedades nutritivas y curativas de este fruto. Valle Nopal se enfocará a cubrir las necesidades alimenticias, elaborando y comercializando productos nutritivos, agradable sabor y calidad. Se considera la distribución directa en los supermercados, comisariato y abastos de la ciudad de Ibarra para la venta y consumo en los hogares. Cabe destacar que en el mercado existen mermeladas de diferentes sabores como: fresa, durazno, manzana, mora, guayaba entre otros. La mermelada de tuna no es elaborada ni comercializada actualmente considerando una alternativa para satisfacer el mercado con nuevos sabores para paladares exigentes. La zona de influencia del proyecto objeto de estudio está ubicada en la Comunidad de Mascarilla a 30km, de la ciudad blanca de Ibarra, lo que facilita la distribución de la mermelada en los diferentes tiendas de expendio. Para el análisis y la determinación del tamaño de la planta, fue necesario determinar la capacidad y la organización requeridas para realizar la industrialización y optimizar la producción, contando con inversiones iniciales en infraestructura y equipos necesarios para el desarrollo del producto. Por todo lo mencionado, el producto principal que la pequeña empresa va introducir en el mercado es la Mermelada de Tuna para de esta manera darle un valor agregado y hacerle más rentable.

SUMMARY

The Tuna pear fruit that has calcium, iron and many vitamin C, is sold fresh in the local markets of the city of Ibarra, and Pimampiro, also perform kilograms sold to suppliers of the Corporation's Favorita. In the Valle Chota communities where production of tuna is abundant, there is no organization which manufacture products (jam, jelly, pulp, candy, wine) of tuna. The cultivation of tuna is introduced as an alternative production in arid places and difficult condition for other fruit tree crops Valle, and improve environmental conditions erosion avoiding soil. Demand has grown for nutritional and healing properties of this fruit. Valle Nopal will focus on nutritional needs, develop and market nutritional products, pleasant taste and quality. It is considered the direct distribution in supermarkets, and commissary supplies of the city of Ibarra for sale and consumption in house. Note that in the market there are different flavors of jam: strawberry, peach, apple, blackberry, guava. The prickly pear jam is made or marketed currently considering an alternative to meet the market with new flavors for discerning palates. The area of influence of the project under study is located in the Community of mask at 30 km, the white city of Ibarra, facilitating the distribution of the jam in the different shops outlets. For analysis and determination of the size of the plant, it was necessary to determine the capacity and organization required for industrialization and optimize production, with initial investments in infrastructure and equipment necessary for product development. For all these reasons, the main product will enter the small business market is jam Tuna for this way to add value and make it more profitable.