

CAPITULO II

2. ESTUDIO DE MERCADO

2.1. INTRODUCCIÓN

De la investigación diagnóstica llevada a cabo, se determinó que realmente si existen problemas en cuanto a cubrimiento de producto orgánico y productos agroindustriales a nivel de mercado interno en la ciudad de Ibarra, lo cual hace ver lo importante que es investigar a fondo el mercado al cual se quiere introducir, con los productos naturales tanto en hortalizas, frutas y productos procesados que usualmente demanda la gente del sector central y urbano de la ciudad de Ibarra.

En lo que respecta al estudio de la oferta, se ha notado que realmente existen pocos productores y comercializadores que expenden productos orgánicos y agroindustriales al por mayor.

La realización del estudio de mercado se basa en un análisis de los principales ofertantes del producto existentes en la ciudad de Ibarra, en donde se establece el número de productores y comerciantes, el lugar de ubicación de los mismos, la cantidad aproximada de venta, el precio, formas de adquisición y venta y estrategias de venta aplicadas. De igual manera se hace un análisis de la demanda, específicamente a nivel local, en donde se establece por segmentos los principales consumidores potenciales; se aplican métodos de proyección (método exponencial) en unidades de producto. Con estos dos análisis de oferta y demanda se procede a establecer la demanda potencial insatisfecha del producto, precio proyectado y sus posibles estrategias de inducción al mercado.

2.2. DESCRIPCIÓN DEL MERCADO

La pequeña producción agrícola se puede desarrollar como un rubro complementario de generación de ingresos a la economía familiar, actualmente existe huertos de producción de hortalizas orgánicas, proveedores que realizan la comercialización en Otavalo, Tababuela, Yaruquí, Supermaxi, Camari entre otras, las cuales permitan asegurar el abastecimiento de materias primas para la microempresa de comercialización de productos orgánicos y agroindustriales. Estas microempresas productoras se localizan tanto en zonas comunitarias de la ciudad de Ibarra, así como en sectores del cantón Antonio Ante.

Los productos orgánicos (hortalizas y frutas y productos agroindustriales se producen tanto a nivel casero, como a nivel institucional (como el caso de la Universidad Técnica del Norte) en las parroquias nororientales de la provincia de pichincha, desde la zona de Tumbaco hasta los sectores de Pifo, siendo la parroquia de Yaruquí, una de las que en una cantidad considerable de productores se dedican a la producción de manzana, teniendo un clima apto para la obtención de un producto de calidad para cumplir con los requerimientos del cliente.

Estos sectores de producción poseen como principales mercados de consumo las Provincias de Imbabura, Carchi y Pichincha. Principalmente entregan a nivel mayorista y una parte minorista, logrando abastecer una parte del mercado a nivel nacional.

2.3. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

Los productos identificados como principales para el estudio de mercado, son las hortalizas, frutas y productos procesados (agroindustriales), siendo productos naturales, con aplicación de insumos

orgánicos en su fase de cultivo, suele poseer aspectos que hacen que el producto sea accesible, siendo:

- 2.3.1. Su facilidad de adaptación a diferentes climas y suelos.
- 2.3.2. Su valor alimenticio y nutricional.
- 2.3.3. La calidad y diversidad de productos que se obtienen en la industria transformadora.

Los productos orgánicos se lo encuentran en diversas variedades y unidades en el mercado, ya sea en forma de kilos o por unidades.

2.4. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

2.4.1. Hortalizas orgánicas

Tipos de productos orgánicos: hortalizas

Producto	Características y Valor nutricional
	Acelga: La acelga aunque depende de la variedad, en general se trata de una verdura cultivable durante todo el año. No obstante la mejor época de consumo es entre fines de otoño y principios de primavera. Es rica en vitamina C, betacaroteno y ácido fólico, y en sales minerales como potasio (K) y sodio (Na). Además aporta fibra y agua. Una vez cosechada conviene consumirla antes de los 2 o 3 días posteriores a su recolección. Si se desea congelar se ha de blanquear dos o tres minutos en agua hirviendo.



Brócoli: Es una col (crucífera), se desarrolla fundamentalmente en las estaciones de invierno y primavera. Contiene grandes cantidades de vitamina C y betacaroteno que son importantes como antioxidantes. Es aconsejable incluirlo en la dieta semanal.

Se recomienda cosechar los brócolis cuando tienen racimos pequeños y compactos de color verde morado brillante y tallos firmes. Guardarlo en heladera sin lavarlo en bolsas grandes perforadas, ya que de esta manera puede durar de 3 a 5 días. Para congelarlo, es necesario blanquearlo en agua hirviendo hasta que adquiera color verde brillante. Las hierbas que le dan más sabor son albahaca, ajo, orégano y tomillo.



Lechuga:

Nombre Común: Lechuga

Nombre científico: *Lactuca sativa* L.

Origen: Asia

Familia: Compositae

Genero: *Lactuca*

Es una hortaliza típica de climas frescos. Los rangos de temperatura donde la planta crece en forma óptima, están entre los 15 °C y 18° C, con temperatura máximas de 21°C - 24 °C y mínima de 7° C, es una planta anual. Las temperaturas altas aceleran el desarrollo del tallo floral y la calidad de la lechuga se deteriora rápidamente, debido a la acumulación de látex amargo en su sistema vascular.

Zanahoria:

La zanahoria o *Daucus Carota* es una hortaliza perteneciente a la familia de las Apiaceas. Se trata de una planta bianual que durante el primer año forma escasas hojas y raíz mientras que, tras un período de descanso, forma el tallo y florece



(con flores blancas agrupadas). La parte comestible es la raíz o tubérculo principal que presenta una función almacenadora de grandes cantidades de azúcares. La forma de la zanahoria es gruesa y alargada (similar a un cono) con una longitud que puede cambiar dependiendo de la variedad, aunque generalmente oscila entre los 15-17 cm, pudiendo llegar a los 20. El peso también varía entre los 100-250 gr. Las variedades más representativas de zanahorias en la actualidad poseen colores naranjas, morados, blancos, rojos y amarillos. Su sabor, mientras están tiernas y frescas, es ligeramente dulce.



Tomate riñón:

En la composición química del tomate se dan grandes variaciones según el cultivar, las condiciones del cultivo, la época de producción, el grado de madurez, el almacenamiento etc.

La composición química promedio del tomate es la siguiente:

Agua. 94 %

Hidratos de carbono 4 %

Grasas 0 %

Proteínas. 1 %

Cenizas 0.3 %

Otros (ácidos, vitaminas, etc.) 0.7 %

El contenido vitamínico normal de los tomates para mercado es:

Vitamina A (alfa y beta caroteno) 1700 UI

Vitamina B1 (tiamina) 0,10 Mg/100 g

Vitamina B2 (riboflavina) 0,02 Mg/100 g

Vitamina B5 (niacina) 0.60 Mg./100 g

Vitamina C (ácido ascórbico) 21,00 Mg/100 g

El pH del jugo oscila entre 4 y 4,5.

	<p>Rábano:</p> <p>Es una planta herbácea bianual, con hojas alternas: las inferiores liradas, las superiores ahusadas. Las flores son blancas, agrupadas en racimos. El fruto es en silícula, esponjosa.</p> <p>Se puede emplear para combatir: Disquinesias biliares, colecistitis, colelitiasis, hepatitis, cirrosis. Anorexia, dispepsias hiposecretoras. Bronquitis, enfisema, asma, faringitis, sinusitis, gripe, resfriados. Cistitis, litiasis. En uso externo: alopecia.</p>
---	---

Cuadro N. 2

Fuente: Consumer.es EROSKI
www.quiminet.com.mx

2.4.2. Frutas orgánicas

Tipos de productos orgánicos: frutas

Producto	Características y Valor nutricional
	<p>Manzana: La manzana es el fruto del manzano, árbol de la familia de las Rosáceas. Esta familia incluye más de 2.000 especies de plantas herbáceas, arbustos y árboles distribuidos por regiones templadas de todo el mundo. Los principales valores nutricionales de la manzana son los siguientes por cada 100g:</p> <ul style="list-style-type: none"> Agua 84 g. Calorías 59 kcal. Carbohidratos 15 g. Proteínas 0.19 g. Fibras 2.7 g. Lípidos 0,4 g. Potasio 115 mg. Calcio 7 mg. Fósforo 7 mg.

	<p>Magnesio 5 mg. Azufre 5 mg. Hierro 0,18 mg. Vitamina B3 (Niacina) 0, 17 mg. Vitamina A 53 U.I. Vitamina E 0,4 mg.</p> <p>Desde el punto de vista nutritivo la manzana es una de las frutas más completas y enriquecedoras en la dieta. Un 85% de su composición es agua, por lo que resulta muy refrescante e hidratante. Los azúcares, la mayor parte fructosa (azúcar de la fruta) y en menor proporción, glucosa y sacarosa, de rápida asimilación en el organismo, son los nutrientes más abundantes después del agua.</p>
	<p>Limón:</p> <p>Se trata de un árbol pequeño con el tronco irregular y ramas desparejas. Hojas de 6-8 cm de largo, aovadoelípticas, crenado aserradas, con el pecíolo corto, generalmente desprovisto de alas.</p> <p>Sus flores son solitarias o en pares axilares, teñidas exteriormente de púrpura, igualmente los pimpollos. El fruto es hesperidio, ácido, amarillo elíptico, mamelonado de 8-10 cm. de largo</p>
	<p>Tomate de árbol: Nombres comunes: Tomate de árbol, tamarillo, tree tomato, sweet tomato.</p> <p>Nombre científico: Cyphomandra betacea.</p> <p>El tomate de árbol contiene niveles altos de fibra, vitaminas A, B, C y K. Es rico en minerales, especialmente calcio, hierro y fósforo; contiene niveles importantes de proteína y caroteno. Es además una buena fuente de pectina, y es bajo en</p>

	<p>calorías.</p> <p>En frutoterapia el tomate de árbol es muy apreciado por la variedad de aplicaciones y excelentes resultados. El consumo de la fruta fortalece el cerebro y la memoria, contribuye a curar migrañas y cefaleas severas, a controlar la rinitis, beneficia el sistema circulatorio, y se lo prepara en jugos para programas de reducción de peso. Estudios realizados indican que contiene sustancias como el ácido gamma aminobutírico, que baja la tensión arterial, por ello es útil para los hipertensos, no así para quienes sufren de tensión baja.</p>
	<p>Uva:</p> <p>La uva es el fruto de la parra o vid, conocida en botánica como <i>Vitis vinífera</i>, una planta trepadora que puede llegar a superar los 20 metros pero que por la acción del ser humano, con podas anuales, suele presentar alturas de 1 o 2 metros. La uva es una fruta carnosa que nace en largos racimos formados por granos redondos u ovalados, cuyo diámetro medio es de 1,6 centímetros y su peso 200-350 gramos (tanto el tamaño como el peso se refieren a los estándares ajustados a las normas de calidad de la comercialización de las uvas). El color de su piel es diferente según variedades, pudiendo lucir tonos verdosos, rojizos, púrpuras, azulados o amarillentos. Su pulpa es jugosa y dulzona, presentando diversas pepitas pequeñas y duras en su interior.</p>

Cuadro N. 3

Fuente: Consumer.es EROSKI
www.quiminet.com.mx

2.4.3. Productos agroindustriales

Tipos de productos agroindustriales

Producto	Características
	<p>Conservas: Es un mecanismo de conservación indirecto en el que se usa como envase el vidrio o la hojalata fundamentalmente y permite aislar el alimento para preservarlo de la contaminación y evitar fenómenos oxidativos.</p> <p>VALOR NUTRICIONAL: Los alimentos en CONSERVA son sanos, seguros y mantienen todas sus propiedades. El proceso de la conserva no modifica en absoluto la naturaleza de las PROTEÍNAS, los LÍPIDOS y los GLÚCIDOS de los alimentos. Las proteínas de las verduras, las frutas, los pescados, los mariscos y las carnes conservadas mantienen todo su valor biológico intacto. Las LEGUMBRES y las FRUTAS en conserva aportan una cantidad importante de fibras, desprovistas de su dureza en el proceso y de fácil digestión.</p>
	<p>Arrope de mora:</p> <p>Ingredientes 1 kilo de moras 1 kilo de azúcar ½ litro de agua</p> <p>Preparación Se lavan cuidadosamente las moras, y se eliminan todas las hojas y rabillos.</p> <p>Se ponen en una cazuela con medio litro de agua y se deja que arranque el hervor. En ese momento se retira inmediatamente el recipiente del fuego y se mantiene tapado durante cinco minutos. Se sacan las moras y se pasan por un tamiz y se lava cuidadosamente el recipiente donde las hemos hervido.</p> <p>A continuación se colocan de nuevo</p>

	<p>junto con el azúcar sobre el fuego. Se calientan y remueven con una espátula de madera y se deja hervir hasta obtener una mermelada espesa. En ese momento se aparta y se deja enfriar. Se llenan los tarros que tendrán que quedar durante dos días en un lugar ventilado. Luego se coloca un disco de papel de barba empapado en alcohol de noventa grados, se tapa y se cierra herméticamente.</p>
	<p>Nogadas: Paneta o azúcar, limones, agua, claras de huevo a punto de nieve, tocte que es la semilla del nogal; una planta tradicional de esta región. La elaboración de las nogadas es muy tradicional de esta parte del país y además se lo hace de forma tradicional y artesanal, se lo hace en recipientes grandes como ollas y pailas de bronce en los cuales se añade limones, se hierve hasta que de punto de caramelo</p>
	<p>Dulce de guayaba: Ingredientes</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 o 2 kilos de guayabas • agua • azúcar <p>Preparar las guayabas que no estén muy maduras; sacarles la cascarita, cortarlas por la mitad al través, extraerles las semillas y darles apenas un hervor en agua. Escurrirlas después, y pesar la misma cantidad de azúcar; poner ésta en un recipiente de cobre, cubrirla bien con agua; colocar sobre el fuego y dejar hervir un momento a fuego fuerte; añadir después las guayabas y dejar hervir lentamente hasta que el almíbar esté espeso.</p>

	<p>Vino de frutas: El producto a elaborar (vino de frutas) tendrá que poseer las características de sabor, aroma, color, untuosidad, etc., que sean agradables al consumidor. Para lograr esto, el técnico deberá considerar las características intrínsecas de la fruta a emplear y, de ser necesario, podrá diluir, hacer mezclas, agregar aditivos o reforzar sabores. Frutas interesantes en este aspecto son las de:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Alta acidez, como el tamarindo y la parchita (maracuyá). - Gran aromaticidad, como la guayaba y la parchita (maracuyá). - Elevado dulzor, como el mango, el cambur (banano) y la mora. - Elevada astringencia, como el merey (marañón). - Gran jugosidad, como la piña, mora y naranja. <p>La acidez y el contenido de azúcar entran también en juego en el aspecto organoléptico pero ahora como elementos delineantes del sabor.</p>
	<p>Hortalizas en vinagre: Las hortalizas en vinagre o encurtidos son aquellas que, después de ser curadas en salmuera o de haber sufrido una fermentación láctica, se conservan con vinagre y sal y sin azúcares añadidos (encurtidos ácidos) o en vinagre con azúcares y condimentos (encurtidos dulces). Las hortalizas más utilizadas para este fin son los pepinos, cebollas, zanahorias, pimientos, ramilletes de coliflor.</p>

Cuadro N. 4

Fuente: Consumer.es EROSKI
www.quiminet.com.mx

2.5. PRODUCTO PRINCIPAL

Para establecer el producto principal, se determinó en base al tipo de productos orgánicos (hortalizas y frutas) que más representatividad tiene en el consumo del mercado, así como en la línea de productos de tipo agroindustrial de acuerdo a la variedad (arope de mora, nogadas, dulce de guayaba, vino de frutas, conservas y hortalizas en vinagre), los cuales constituirán los productos a ser investigados en torno a la demanda tanto en volumen como en precio, al igual que en calidad.

2.6. MERCADO META

La microempresa de comercialización de productos orgánicos y agroindustriales, tendrá como principal objetivo, la introducción de sus productos en la zona urbana del cantón Ibarra, aplicando ventas directas y distribución a pequeños y medianos mercados, tanto a nivel de barrios como de sectores aledaños de la ciudad de Ibarra. Lo que se pretende es que la microempresa logre cubrir una parte de las necesidades de adquisición tanto de hortalizas y frutas orgánicas, así como de productos agroindustriales: De acuerdo al estudio diagnóstico, se estima que el número promedio de posibles consumidores de productos orgánicos y procesados será del 67% de las empresas expendedoras de alimento de la ciudad de Ibarra.

2.7. SEGMENTO DE MERCADO

Lo que se pretende es ubicar la microempresa a nivel de los sectores económicamente activos en donde se expendan alimentos siendo: micro mercados, tiendas de abastos, restaurantes, hoteles y hosterías, pertenecientes al cantón Ibarra.

Matriz de segmentación de Mercado Local

Primera segmentación: Sectores	Segunda segmentación:	Tercera Segmentación: Tipo de actividad
Urbanos	Empresas de expendio de alimentos	Micromercados Tiendas de abastos Restaurantes Hoteles Hosterías

Cuadro N. 5

Elaboración: La autora

2.8. LA DEMANDA Y OFERTA DE MERCADO

2.8.1. IDENTIFICACIÓN DE LA DEMANDA

2.8.1.1 Demanda actual

La demanda actual, fue calculada tomando en cuenta el resultado de las encuestas realizadas a posibles compradores de la ciudad de barra, estableciéndose la compra promedio semanal en productos orgánicos y agroindustriales, siendo en hortalizas un consumo que va entre 5 a 10 unidades por semana (pregunta N. 6 encuesta dirigida a compradores de productos orgánicos de Ibarra), el mismo que representa una compra promedio de 8 unidades en promedio semanal; en lo que respecta a la compra de frutas se encuentra entre 10 a 15 unidades (pregunta N. 7 encuesta dirigida a compradores de productos orgánicos de Ibarra), estableciéndose un promedio de 13 unidades de producto en fruta promedio semanal; en lo que respecta a productos agroindustriales se encuentra entre 3 a 5 unidades de producto (pregunta N. 8 encuesta dirigida a compradores de productos orgánicos de Ibarra), siendo un promedio de compra de 4 unidades en promedio semanal.

Para obtener el total de compras al año en unidades de producto tanto en hortalizas como en frutas orgánicas y productos procesados, se estableció el promedio de compra anual, tomando como base un promedio en unidades y multiplicado por el número de empresas expendedoras de alimentos (posibles compradores) de la zona urbana de la ciudad de Ibarra.

Demanda real actual al 2009

SEGMENTO DE MERCADO	TOTAL DE POSIBLES COMPRADORES	Unidades adquiridas semanalmente por sector empresarial			Unidades anuales adquiridas por cada sector empresarial		
		Hortalizas 5-10 unidades semanales	Frutas 10-15 unidades semanales	Productos Agroindustriales 3-5 unidades a la semana	Hortalizas unidades	Frutas unidades	Productos Agroindustriales unidades
		8	13	4			
Micromercados	500	4.000	6.500	2.000	192.000	312.000	96.000
Tiendas de abastos	1.300	10.400	16.900	5.200	499.200	811.200	249.600
Restaurantes	300	2.400	3.900	1.200	115.200	187.200	57.600
Hosterías	50	400	650	200	19.200	31.200	9.600
Hoteles	65	520	845	260	24.960	40.560	12.480
Total	2.215	17.720	28.795	8.860	850.560	1.382.160	425.280

Cuadro N. 6

Fuente: Encuestas, al 2008
Elaboración: La autora

2.8.1.2. Demanda Histórica

Datos Históricos a nivel de comercializadoras de productos orgánicos de Ibarra.

En base a la tasa de crecimiento poblacional de la ciudad de Ibarra, se logró obtener la población de empresas a nivel histórico de la ciudad de Ibarra, siendo:

Población de empresas compradoras de productos orgánicos y agroindustriales de la ciudad de Ibarra

AÑOS	Número de empresas	Tasa de crecimiento poblacional de Ibarra
1999	1.805	
2000	1.835	1,63%
2001	1.863	1,54%
2002	1.891	1,49%
2003	1.920	1,56%
2004	1.956	1,89%
2005	1.995	2,00%
2006	2.036	2,04%
2007	2.098	3,02%
2008	2.150	2,50%
2009	2.215*	3,02%

Cuadro N. 7

* Año actual.

Fuente: INEC 2008

Elaboración: La autora

En base a la información anterior, se procedió a establecer la demanda en unidades de producto tanto a nivel de consumo de hortalizas, frutas así como productos procesados, aplicándose el promedio de consumo tanto en hortalizas (8 unidades semanales por empresa compradora), frutas (13 unidades semanales por empresa compradora) y en productos agroindustriales (4 semanales por empresa compradora), obteniendo los siguientes valores:

Consumo Histórico en productos orgánicos total:

Consumo promedio anual histórico en productos orgánicos y agroindustriales en Ibarra

AÑOS	Hortalizas (unidades)	Frutas (Unidades)	Prod. Agroind (Unidades)
1999	693.156	1.126.378	346.578
2000	704.454	1.144.738	352.227
2001	715.303	1.162.367	357.651
2002	725.961	1.179.686	362.980
2003	737.286	1.198.089	368.643
2004	751.220	1.220.733	375.610
2005	766.245	1.245.148	383.122
2006	781.876	1.270.549	390.938
2007	805.489	1.308.919	402.744
2008	825.626	1.341.642	412.813

Cuadro N. 8

Fuente: Investigación directa

Elaboración: La autora

Consumo Histórico en productos orgánicos en forma parcial:

Consumo anual de hortalizas orgánicas

AÑOS	Acelga Unid.	Brócoli Unid.	Lechuga Unid.	Rábano Unid.	Tomate riñón Unid.	Zanahoria Unid.	Otras Unid.	TOTAL
	12,50%	13,72%	13,11%	4,57%	10,06%	19,21%	26,83%	100%
1999	86.644	95.098	90.871	31.699	69.738	133.137	185.969	693.156
2000	88.057	96.648	92.352	32.216	70.875	135.307	189.000	704.454
2001	89.413	98.136	93.774	32.712	71.966	137.390	191.910	715.303
2002	90.745	99.598	95.172	33.199	73.039	139.438	194.770	725.961
2003	92.161	101.152	96.656	33.717	74.178	141.613	197.808	737.286
2004	93.903	103.064	98.483	34.355	75.580	144.289	201.547	751.220
2005	95.781	105.125	100.453	35.042	77.092	147.175	205.578	766.245
2006	97.735	107.270	102.502	35.757	78.664	150.177	209.772	781.876
2007	100.686	110.509	105.598	36.836	81.040	154.713	216.107	805.489
2008	103.203	113.272	108.238	37.757	83.066	158.581	221.509	825.626

Cuadro N. 9

Fuente: Investigación directa

Elaboración: La autora

Nota: Los porcentajes fueron tomados de la encuesta dirigida al sector comprador empresarial Pregunta N. 3.

Consumo anual de frutas orgánicas

AÑOS	Durazno	Limón	Mandarina	Manzana	Naranja	Papaya	Peras	Plátano	Tomate de árbol	Uvas	Otros	Total
	9,45%	21,95%	12,20%	9,15%	7,62%	4,57%	7,01%	4,57%	8,23%	8,23%	7,01%	100,00%
1999	106.456	247.254	137.363	103.022	85.852	51.511	78.984	51.511	92.720	92.720	78.984	1.126.378
2000	108.192	251.284	139.602	104.702	87.251	52.351	80.271	52.351	94.231	94.231	80.271	1.144.738
2001	109.858	255.154	141.752	106.314	88.595	53.157	81.507	53.157	95.683	95.683	81.507	1.162.367
2002	111.495	258.956	143.864	107.898	89.915	53.949	82.722	53.949	97.108	97.108	82.722	1.179.686
2003	113.234	262.995	146.108	109.581	91.318	54.791	84.012	54.791	98.623	98.623	84.012	1.198.089
2004	115.374	267.966	148.870	111.652	93.044	55.826	85.600	55.826	100.487	100.487	85.600	1.220.733
2005	117.682	273.325	151.847	113.885	94.905	56.943	87.312	56.943	102.497	102.497	87.312	1.245.148
2006	120.082	278.901	154.945	116.209	96.841	58.104	89.093	58.104	104.588	104.588	89.093	1.270.549
2007	123.709	287.324	159.624	119.718	99.765	59.859	91.784	59.859	107.746	107.746	91.784	1.308.919
2008	126.802	294.507	163.615	122.711	102.259	61.356	94.079	61.356	110.440	110.440	94.079	1.341.642

Cuadro N. 10

Fuente: Investigación directa

Elaboración: La autora

Nota: Los porcentajes fueron tomados de la encuesta dirigida al sector comprador empresarial Pregunta N. 4.

Consumo anual de productos agroindustriales

AÑOS	Arrope de mora	Hortalizas en vinagre	Nogadas	Dulce guayaba	Conservas	vino frutas	Otras	Total
	30%	9%	8%	8%	11%	12%	22%	100%
1999	105.664	31.699	27.473	27.473	36.982	40.152	77.135	346.578
2000	107.386	32.216	27.920	27.920	37.585	40.807	78.392	352.227
2001	109.040	32.712	28.350	28.350	38.164	41.435	79.599	357.651
2002	110.665	33.199	28.773	28.773	38.733	42.053	80.785	362.980
2003	112.391	33.717	29.222	29.222	39.337	42.709	82.046	368.643
2004	114.515	34.355	29.774	29.774	40.080	43.516	83.596	375.610
2005	116.806	35.042	30.369	30.369	40.882	44.386	85.268	383.122
2006	119.188	35.757	30.989	30.989	41.716	45.292	87.008	390.938
2007	122.788	36.836	31.925	31.925	42.976	46.659	89.635	402.744
2008	125.858	37.757	32.723	32.723	44.050	47.826	91.876	412.813

Cuadro N. 11

Fuente: Investigación directa

Elaboración: La autora

Nota: Los porcentajes fueron tomados de la encuesta dirigida al sector comprador empresarial Pregunta N.5.

2.8.1.3. Proyección de la demanda

Para la proyección de la cantidad de la demanda, se aplicó el método exponencial, aplicado por efecto de que la población histórica fue tomada en base de la tasa de crecimiento poblacional, estableciéndose tanto para hortalizas, frutas y productos agroindustriales, aplicando la siguiente fórmula:

$$P_t = P_o(1 + i)^{n-1}$$

Donde:

P_t = Población final

P_o = Población inicial

i = Tasa de crecimiento

N= Período de observación.

PRODUCTO ORGÁNICO: HORTALIZAS

$$825.626 = 693.156(1 + i)^{10-1}$$

$$i = \sqrt[9]{\frac{825.626}{693.156}} - 1$$

$$i = 1,01962 - 1$$

$i = 1,96\%$ Constituye la tasa de crecimiento de la tendencia histórica.

PRODUCTO ORGÁNICO: FRUTAS

$$1.341.642 = 1.126.378(1+i)^{10-1}$$

$$i = \sqrt[9]{\frac{1.341.642}{1.126.378}} - 1$$

$$i = 1,01962 - 1$$

$i = 1,96\%$ Constituye la tasa de crecimiento de la tendencia histórica.

PRODUCTO AGROINDUSTRIAL

$$412.813 = 346.578(1+i)^{10-1}$$

$$i = \sqrt[9]{\frac{412.813}{346.578}} - 1$$

$$i = 1,01962 - 1$$

$i = 1,96\%$ Constituye la tasa de crecimiento de la tendencia histórica.

Proyección total

Resumen de la demanda proyectada De productos orgánicos y agroindustriales

AÑOS	Hortalizas (unidades)	Frutas (Unidades)	Prod. Agroind (Unidades)
2010	867.250	1.409.281	433.625
2011	884.267	1.436.934	442.133
2012	901.618	1.465.129	450.809
2013	919.309	1.493.878	459.655
2014	937.348	1.523.191	468.674

Cuadro N. 12

Elaboración: La autora

Proyección parcial:

Resumen de la demanda proyectada De hortalizas orgánicas

AÑOS	Acelga	Brócoli	Lechuga	Rábano	Tomate riñón	Zanahoria	Otras	Total
2010	108.406	118.982	113.694	39.661	87.254	166.575	232.677	867.250
2011	110.533	121.317	115.925	40.439	88.966	169.844	237.242	884.267
2012	112.702	123.698	118.200	41.233	90.712	173.177	241.897	901.618
2013	114.914	126.125	120.519	42.042	92.491	176.575	246.644	919.309
2014	117.169	128.600	122.884	42.867	94.306	180.039	251.484	937.348

Cuadro N. 13

Elaboración: La autora

**Resumen de la demanda proyectada
De frutas orgánicas**

AÑOS	Durazno	Limón	Mandarina	Manzana	Naranja	Papaya	Peras	Plátano	Tomate de árbol	Uvas	Otros	Total
2010	133.194	309.354	171.863	128.898	107.415	64.449	98.822	64.449	116.008	116.008	98.822	1.409.281
2011	135.808	315.424	175.236	131.427	109.522	65.713	100.761	65.713	118.284	118.284	100.761	1.436.934
2012	138.473	321.614	178.674	134.006	111.671	67.003	102.738	67.003	120.605	120.605	102.738	1.465.129
2013	141.190	327.924	182.180	136.635	113.863	68.318	104.754	68.318	122.972	122.972	104.754	1.493.878
2014	143.960	334.359	185.755	139.316	116.097	69.658	106.809	69.658	125.385	125.385	106.809	1.523.191

Cuadro N. 14

Elaboración: La autora

Resumen de la demanda proyectada de productos agroindustriales

AÑOS	Arrope de mora	Hortalizas en vinagre	Nogadas	Dulce de guayaba	Conservas	vino de frutas	Otras	Total
2010	132.203	39.661	34.373	34.373	46.271	50.237	96.508	433.625
2011	134.797	40.439	35.047	35.047	47.179	51.223	98.402	442.133
2012	137.442	41.233	35.735	35.735	48.105	52.228	100.332	450.809
2013	140.139	42.042	36.436	36.436	49.049	53.253	102.301	459.655
2014	142.888	42.867	37.151	37.151	50.011	54.298	104.309	468.674

Cuadro N. 15

Elaboración: La autora

2.8.2. IDENTIFICACIÓN DE LA OFERTA

2.8.2.1. Oferta Real

A nivel de mercado interno, la producción y comercialización de productos orgánicos tanto en hortalizas como en frutas, al igual que en la comercialización de productos agroindustriales, ha logrado un crecimiento considerable en la alimentación diaria de las familias de la ciudad de Ibarra.

Los productores y comercializadores de productos orgánicos existentes en la provincia de Imbabura, han establecido algunas estrategias para dar a conocer su producto, ya sea en pequeñas presentaciones ya sea por cajas, atados y libras, con su respectiva envoltura, los cuales han sido comercializados tanto a micro mercados, supermercados, mercados tradicionales, tiendas de barrio, de la zona urbana y periferia de la ciudad de Ibarra. En lo que respecta a la comercialización de productos agroindustriales, los principales ofertantes se encuentran en la zona del Parque La Merced. Existe un promedio de 10 comercializadores quienes suelen realizar la venta directa tanto a consumidores finales, como al por mayor. Entre la variedad de productos que ofrecen a los clientes en productos agroindustriales, encontramos los arropes de mora en sus diversas presentaciones, nogadas, dulces de guayaba, vinos de frutas, conservas, hortalizas en vinagre, entre otros.

Actualmente en lo que respecta a producción y comercialización de productos tanto orgánicos (hortalizas, frutas) al igual que en productos agroindustriales, estos vendedores de acuerdo con los resultados obtenidos de las encuestas, se obtuvo los siguientes resultados:

Oferta actual de productos orgánicos al 2009

Productos	Cantidad de productores vendedores	Cantidad semanal ofertada	Unidades semanales ofertadas	Total unidades ofertadas año	Ponderac.
Hortalizas					
Acelga	8	5 atados /10 c/u	50	19.200	12,54%
Brócoli	6	75 unid.	75	21.600	14,11%
Lechuga	4	100 unid.	100	19.200	12,54%
Rábano	3	50 unid.	50	7.200	4,70%
Tomate riñón	4	2 cajas /50 c/u	100	19.200	12,54%
Zanahoria	4	160 unid.	160	30.720	20,06%
Otras	5	150 unid.	150	36.000	23,51%
Subtotal				153.120	100%
Frutas					
Durazno	5	100 unid.	100	24.000	7%
Limón	5	300 unid.	300	72.000	22%
Mandarina	5	150 unid.	150	36.000	11%
Manzana	5	160 unid.	160	38.400	12%
Naranja	5	150 unid.	150	36.000	11%
Papaya	5	50 unid.	50	12.000	4%
Peras	5	130 unid.	130	31.200	9%
Plátano	5	50 cabezas	50	12.000	4%
Tomate árbol	5	150 unid.	150	36.000	11%
Uva	10	50 libras	50	24.000	7%
Otros	5	30 unid	30	7.200	2%
Subtotal				328.800	100%

Cuadro N. 16

Fuente: Encuestas productores-comercializadores al 2009

Elaboración: La autora

Oferta actual de productos agroindustriales al 2009

	Cantidad de vendedores	Cantidad de ventas a la semana por unidades	Cantidad promedio semanal por unidades	Cantidad total al año por unidades	Ponderación
Arrope de mora	20	20 a 40	30	28.800	30%
Hortalizas /vinagre	12	10 a 20	15	8.640	9%
Nogadas	20	8 a 10	9	8.640	9%
Dulce de guayaba	20	8 a 10	9	8.640	9%
Conservas	20	5 a 15	10	9.600	10%
Vino de frutas	25	5 a 15	10	12.000	13%
Otros	10		40	19.200	20%
Subtotal				95.520	100%

Cuadro N. 17

Fuente: Encuestas a productores pregunta N. 3.

Elaboración: La autora

2.8.2.2. Oferta Histórica

Para el establecimiento de la oferta histórica se tomó en cuenta la tasa de crecimiento poblacional de la ciudad de Ibarra, al igual que oferta actual en unidades obtenida del estudio de investigación de mercado por tipo de producto, siendo:

OFERTA HISTÓRICA TOTAL: INFORMACIÓN HISTÓRICA APROXIMADA DE PRODUCCIÓN ORGÁNICA

AÑOS	Hortalizas (unidades)	Frutas (Unidades)	Prod. Agroind (Unidades)	Tasa de crecimiento poblacional de Ibarra
1999	124.784	267.952	77.843	
2000	126.818	272.320	79.112	1,63%
2001	128.771	276.514	80.330	1,54%
2002	130.689	280.634	81.527	1,49%
2003	132.728	285.012	82.799	1,56%
2004	135.237	290.398	84.364	1,89%
2005	137.941	296.206	86.051	2,00%
2006	140.755	302.249	87.807	2,04%
2007	145.006	311.377	90.458	3,02%
2008	148.631	319.161	92.720	2,50%
2009	153.120	328.800	95.520	3,02%

CUADRO N. 18

FUENTE: INEC 2008 E INVESTIGACIÓN DE MERCADO INICIAL
ELABORACIÓN: LA AUTORA

OFERTA HISTÓRICA PARCIAL: INFORMACIÓN HISTÓRICA DE HORTALIZAS ORGÁNICAS

AÑOS	Acelga	Brócoli	Lechuga	Rábano	Tomate riñón	Zanahoria	Otros	Total
1999	15.647	17.603	15.647	5.868	15.647	25.035	29.338	124.784
2000	15.902	17.890	15.902	5.963	15.902	25.443	29.816	126.818
2001	16.147	18.165	16.147	6.055	16.147	25.835	30.275	128.771
2002	16.387	18.436	16.387	6.145	16.387	26.220	30.726	130.689
2003	16.643	18.723	16.643	6.241	16.643	26.629	31.206	132.728
2004	16.958	19.077	16.958	6.359	16.958	27.132	31.795	135.237
2005	17.297	19.459	17.297	6.486	17.297	27.675	32.431	137.941
2006	17.650	19.856	17.650	6.619	17.650	28.239	33.093	140.755
2007	18.183	20.455	18.183	6.818	18.183	29.092	34.092	145.006
2008	18.637	20.967	18.637	6.989	18.637	29.819	34.945	148.631

CUADRO N. 19

Fuente: Investigación directa
Elaboración: La autora

INFORMACIÓN HISTÓRICA DE PRODUCTOS AGROINDUSTRIALES

AÑOS	Arrope de mora	Hortalizas en vinagre	Nogadas	Dulce de guayaba	Conservas	vino de frutas	Otros	Total
1999	23.470	7.041	7.041	7.041	7.823	9.779	15.647	77.843
2000	23.853	7.156	7.156	7.156	7.951	9.939	15.902	79.112
2001	24.220	7.266	7.266	7.266	8.073	10.092	16.147	80.330
2002	24.581	7.374	7.374	7.374	8.194	10.242	16.387	81.527
2003	24.965	7.489	7.489	7.489	8.322	10.402	16.643	82.799
2004	25.436	7.631	7.631	7.631	8.479	10.598	16.958	84.364
2005	25.945	7.784	7.784	7.784	8.648	10.810	17.297	86.051
2006	26.474	7.942	7.942	7.942	8.825	11.031	17.650	87.807
2007	27.274	8.182	8.182	8.182	9.091	11.364	18.183	90.458
2008	27.956	8.387	8.387	8.387	9.319	11.648	18.637	92.720

CUADRO N. 20

Fuente: Investigación directa

Elaboración: LA autora

INFORMACIÓN HISTÓRICA DE FRUTAS ORGÁNICAS

AÑOS	Durazno	Limón	Mandarina	Manzana	Naranja	Papaya	Peras	Plátano	Tomate de árbol	Uvas	Otros	Total
1999	19.559	58.676	29.338	31.294	29.338	9.779	25.426	9.779	29.338	19.559	5.868	267.952
2000	19.877	59.632	29.816	31.804	29.816	9.939	25.841	9.939	29.816	19.877	5.963	272.320
2001	20.183	60.550	30.275	32.294	30.275	10.092	26.239	10.092	30.275	20.183	6.055	276.514
2002	20.484	61.453	30.726	32.775	30.726	10.242	26.629	10.242	30.726	20.484	6.145	280.634
2003	20.804	62.411	31.206	33.286	31.206	10.402	27.045	10.402	31.206	20.804	6.241	285.012
2004	21.197	63.591	31.795	33.915	31.795	10.598	27.556	10.598	31.795	21.197	6.359	290.398
2005	21.621	64.863	32.431	34.593	32.431	10.810	28.107	10.810	32.431	21.621	6.486	296.206
2006	22.062	66.186	33.093	35.299	33.093	11.031	28.681	11.031	33.093	22.062	6.619	302.249
2007	22.728	68.185	34.092	36.365	34.092	11.364	29.547	11.364	34.092	22.728	6.818	311.377
2008	23.296	69.889	34.945	37.274	34.945	11.648	30.285	11.648	34.945	23.296	6.989	319.161

CUADRO N. 21

Fuente: Investigación directa
Elaboración: La autora

2.8.2.3. Proyección de la oferta

Para proyectar la oferta de productos orgánicos y agroindustriales, se utilizó como base el sondeo de mercado a nivel de productores de productos orgánicos (hortalizas y frutas), al igual que de comercializadores de productos agroindustriales, el mismo que permite tener una idea clara sobre la configuración o tendencia de comportamiento suponiendo que las diversas eventualidades se repetirían a futuro. Para lo cual se empleó la información histórica de la oferta y se obtuvo una tasa de crecimiento, empleando el método exponencial, siendo:

$$C_n = C_o (1 + i)^{n-1}$$

Donde:

C_n = Consumo futuro

C_o = Consumo año 1

i = Tasa de crecimiento

n = Año proyectado

Aplicando la fórmula del método exponencial se obtuvo la siguiente tasa de crecimiento:

$$C_n = C_o(1 + i)^{n-1}$$

PRODUCTO ORGÁNICO: HORTALIZAS

$$148.631 = 124.784(1 + i)^{10-1}$$

$$i = \sqrt[9]{\frac{148.631}{124.784}} - 1$$

$$i = 1,01962 - 1$$

$i = 1,96\%$ Constituye la tasa de crecimiento de la tendencia histórica.

PRODUCTO ORGÁNICO: FRUTAS

$$319161 = 267.952(1 + i)^{10-1}$$

$$i = \sqrt[9]{\frac{319161}{267.952}} - 1$$

$$i = 1,01962 - 1$$

$i = 1,96\%$ Constituye la tasa de crecimiento de la tendencia histórica.

PRODUCTO AGROINDUSTRIAL

$$92.720 = 77.843(1+i)^{10-1}$$

$$i = \sqrt[9]{\frac{92.720}{77.843}} - 1$$

$$i = 1,01962 - 1$$

$i = 1,96\%$ Constituye la tasa de crecimiento de la tendencia histórica.

Oferta proyectada total:

Resumen de la oferta proyectada de productos orgánicos y agroindustriales

AÑOS	Hortalizas (unidades)	Frutas (Unidades)	Prod. Agroind (Unidades)
2010	156.125	335.252	97.394
2011	159.188	341.830	99.305
2012	162.312	348.537	101.254
2013	165.496	355.376	103.241
2014	168.744	362.350	105.267

Cuadro N. 22

Elaboración: La autora

Oferta proyectada parcial:

Resumen de la oferta proyectada de hortalizas orgánicas

AÑOS	Acelga	Brócoli	Lechuga	Rábano	Tomate riñón	Zanahoria	Otros	Total
2010	19.577	22.024	19.577	7.341	19.577	31.323	36.706	156.125
2011	19.961	22.456	19.961	7.485	19.961	31.937	37.427	159.188
2012	20.353	22.897	20.353	7.632	20.353	32.564	38.161	162.312
2013	20.752	23.346	20.752	7.782	20.752	33.203	38.910	165.496
2014	21.159	23.804	21.159	7.935	21.159	33.855	39.673	168.744

Cuadro N. 23

Elaboración: La autora

Resumen de la oferta proyectada de frutas orgánicas

AÑOS	Durazno	Limón	Mandarina	Manzana	Naranja	Papaya	Peras	Plátano	Tomate de árbol	Uvas	Otros	Total
2010	24.471	73.413	36.706	39.153	36.706	12.235	31.812	12.235	36.706	24.471	7.341	335.252
2011	24.951	74.853	37.427	39.922	37.427	12.476	32.436	12.476	37.427	24.951	7.485	341.830
2012	25.441	76.322	38.161	40.705	38.161	12.720	33.073	12.720	38.161	25.441	7.632	348.537
2013	25.940	77.820	38.910	41.504	38.910	12.970	33.722	12.970	38.910	25.940	7.782	355.376
2014	26.449	79.347	39.673	42.318	39.673	13.224	34.384	13.224	39.673	26.449	7.935	362.350

Cuadro N. 24

Elaboración: La autora

Resumen de la oferta proyectada de productos agroindustriales

AÑOS	Arrope de mora	Hortalizas en vinagre	Nogadas	Dulce de guayaba	Conservas	vino de frutas	Otros	Total
2010	29.365	8.810	8.810	8.810	9.788	12.235	19.577	97.394
2011	29.941	8.982	8.982	8.982	9.980	12.476	19.961	99.305
2012	30.529	9.159	9.159	9.159	10.176	12.720	20.353	101.254
2013	31.128	9.338	9.338	9.338	10.376	12.970	20.752	103.241
2014	31.739	9.522	9.522	9.522	10.580	13.224	21.159	105.267

Cuadro N. 25

Elaboración: La autora

2.8.3. BALANCE OFERTA DEMANDA

2.8.3.1. DEMANDA INSATISFECHA TOTAL:

BALANCE OFERTA- DEMANDA

AÑOS	OFERTA			DEMANDA			DEMANDA INSATISFECHA		
	Hortalizas (unidades)	Frutas (Unidades)	Prod. Agroind (Unidades)	Hortalizas (unidades)	Frutas (Unidades)	Prod. Agroind (Unidades)	Hortalizas (unidades)	Frutas (Unidades)	Prod. Agroind (Unidades)
2010	156.125	335.252	97.394	867.250	1.409.281	433.625	711.125	1.074.029	336.231
2011	159.188	341.830	99.305	884.267	1.436.934	442.133	725.079	1.095.104	342.828
2012	162.312	348.537	101.254	901.618	1.465.129	450.809	739.306	1.116.592	349.555
2013	165.496	355.376	103.241	919.309	1.493.878	459.655	753.813	1.138.501	356.414
2014	168.744	362.350	105.267	937.348	1.523.191	468.674	768.604	1.160.841	363.407

Cuadro N. 26

Fuente: Encuestas

Elaborado por: La autora

2.8.3.2. DEMANDA INSATISFECHA PARCIAL:

Demanda insatisfecha de hortalizas orgánicas por unidades

AÑOS	Acelga	Brócoli	Lechuga	Rábano	Tomate riñón	Zanahoria	Otros	Total
2010	88.829	96.959	94.118	32.320	67.677	135.253	195.970	711.125
2011	90.572	98.861	95.964	32.954	69.005	137.907	199.816	725.079
2012	92.350	100.801	97.847	33.600	70.359	140.613	203.736	739.306
2013	94.162	102.779	99.767	34.260	71.740	143.372	207.734	753.813
2014	96.009	104.796	101.725	34.932	73.147	146.185	211.810	768.604

Cuadro N. 27

Fuente: Encuestas

Elaborado por: La autora

Demanda insatisfecha de frutas orgánicas por unidades

AÑOS	Durazno	Limón	Mandarina	Manzana	Naranja	Papaya	Peras	Plátano	Tomate de árbol	Uvas	Otros	Total
2010	108.723	235.942	135.157	89.744	70.708	52.213	67.009	52.213	79.301	91.537	91.480	1.074.029
2011	110.857	240.571	137.809	91.505	72.096	53.238	68.324	53.238	80.858	93.333	93.275	1.095.104
2012	113.032	245.292	140.513	93.301	73.510	54.283	69.665	54.283	82.444	95.164	95.105	1.116.592
2013	115.250	250.105	143.270	95.131	74.953	55.348	71.032	55.348	84.062	97.032	96.972	1.138.501
2014	117.511	255.012	146.082	96.998	76.424	56.434	72.426	56.434	85.711	98.936	98.874	1.160.841

Cuadro N. 28

Fuente: Encuestas

Elaborado por: La autora

Demanda insatisfecha de productos agroindustriales por unidades

AÑOS	Arrope de mora	Hortalizas en vinagre	Nogadas	Dulce de guayaba	Conservas	vino de frutas	Otros	Total
2010	102.838	30.851	25.563	25.563	36.483	38.002	76.931	336.231
2011	104.855	31.457	26.065	26.065	37.198	38.747	78.441	342.828
2012	106.913	32.074	26.576	26.576	37.928	39.508	79.980	349.555
2013	109.011	32.703	27.098	27.098	38.673	40.283	81.549	356.414
2014	111.150	33.345	27.629	27.629	39.431	41.073	83.149	363.407

Cuadro N. 29

Fuente: Encuestas

Elaborado por: La autora

2.8.3.3. DEMANDA A CUBRIR POR EL PROYECTO:

El proyecto, estima cubrir en un área de 160 metros cuadrado, un volumen de 228.480 productos, distribuidos en un 50% en hortalizas orgánicas; 40% en frutas orgánicas y un 10% en productos agroindustriales, obteniéndose como porcentajes estimados los siguientes valores calculados en base a la demanda insatisfecha, siendo:

Hortalizas orgánicas: Demanda a cubrir el 50% (228.480 productos) = 114.240 productos

Demanda Insatisfecha: 768.604 productos (al quinto año)

Porcentaje de demanda a cubrir: $114.240/768.604=14,86\%$

Frutas orgánicas: Demanda a cubrir el 40% (228.480 productos) = 91.392 productos

Demanda Insatisfecha: 1.160.841 productos (al quinto año)

Porcentaje de demanda a cubrir: $91.392/1.160.841 = 7,87\%$

Productos agroindustriales: Demanda a cubrir el 10% (228.480 productos) = 22.848 productos

Demanda Insatisfecha: 363.407 productos (al quinto año)

Porcentaje de demanda a cubrir: $22.848/363.407 = 6,29\%$

AÑOS	DEMANDA INSATISFECHA			DEMANDA A CUBRIR					
	Hortalizas (unidades)	Frutas (Unidades)	Prod. Agroind (Unidades)	Hortalizas (unidades)	% a cubrir	Frutas (Unidades)	% a cubrir	Prod. Agroind (Unidades)	% a cubrir
2010	711.125	1.074.029	336.231	105.697	14,86%	84.557	7,87%	21.139	6,29%
2011	725.079	1.095.104	342.828	107.771	14,86%	86.217	7,87%	21.554	6,29%
2012	739.306	1.116.592	349.555	109.885	14,86%	87.908	7,87%	21.977	6,29%
2013	753.813	1.138.501	356.414	112.042	14,86%	89.633	7,87%	22.408	6,29%
2014	768.604	1.160.841	363.407	114.240	14,86%	91.392	7,87%	22.848	6,29%

2.8.4. PRECIO ACTUAL Y PROYECTADO A NIVEL MERCADO

Según la investigación de mercado, se pudo detectar dos tipos de precios tanto de productos como de intermediario, estableciéndose un tercer precio a aplicar por el proyecto, constituyendo el promedio de los dos precios (productor e intermediario), estableciéndose la siguiente tabla resumen, siendo:

Precio promedio a nivel productor, intermediario y proyecto

PRODUCTOS:	Medida	PRECIO \$		
		Productor	Intermediario	Proyecto
HORTALIZAS:				
Acelga	unid.	0,08	0,10	0,09
Brócoli	unid.	0,20	0,30	0,25
Lechuga	unid.	0,15	0,27	0,21
Rábano	unid.	0,08	0,10	0,09
Tomate riñón	unid.	0,06	0,12	0,09
Zanahoria	unid.	0,15	0,27	0,21
Otras	unid.	0,08	0,10	0,09
FRUTAS:				
Durazno	unid.	0,08	0,12	0,10
Limón	unid.	0,15	0,21	0,18
Mandarina	unid.	0,05	0,11	0,08
Manzana	unid.	0,15	0,29	0,22
Naranja	unid.	0,10	0,20	0,15
Papaya	unid.	0,30	0,68	0,54
Peras	unid.	0,20	0,52	0,36
Plátano	unid.	0,04	0,10	0,07
Tomate de árbol	unid.	0,18	0,26	0,22
Uva	libra.	0,40	0,50	0,45
Otros	unid.	0,25	0,45	0,35
PRODUCTOS AGROINDUSTRIALES:				
Arrope de mora	unid.	1,30	2,42	1,86
Hortalizas en vinagre	unid.	1,15	1,53	1,34
Nogadas	unid.	1,20	1,28	1,24
Dulce de guayaba	unid.	0,68	1,10	0,89
Conservas	unid.	0,62	1,00	0,81
Vino de frutas	unid.	1,20	1,62	1,41
Otros		1,10	1,52	1,31

Cuadro N. 30

Fuente: Investigación directa e investigación de mercado 2008 ; Elaboración: La autora

Es importante recalcar que según los productores al igual que los intermediarios, en relación a productos orgánicos (hortalizas y frutas) poseen un precio de costo que equivale al 40% del precio de venta del producto;

mientras que en productos agroindustriales, el costo de ventas equivale a un promedio del 35 al 40% del precio de venta por unidad. (Fuente: El Hortelano)

En lo que respecta a otros productos, implica los siguientes productos:

2.8.4.1. Hortalizas:

- a) Ají
- b) Ajo
- c) Apio
- d) Cebolla larga
- e) Cebolla paiteña
- f) Chocho
- g) Choclo
- h) Coliflor
- i) Culantro
- j) Espárragos
- k) Espinaca
- l) Gramínea
- m) Lechuguina
- n) Nabo
- o) Ocas
- p) Pepinillo
- q) Perejil
- r) Pimiento
- s) Remolacha
- t) Vainitas
- u) Berros
- v) Zambo

2.8.4.2. Frutas:

- a) Aguacate
- b) Babaco
- c) Cereza
- d) Chirimoya
- e) Claudias
- f) Fresas
- g) Frutilla
- h) Granadilla
- i) Guanábana
- j) Guabas
- k) Limas
- l) Mango
- m) Melón
- n) Moras
- o) Ovo
- p) Pepino
- q) Piña
- r) Taxo
- s) Tuna
- t) Uvillas
- u) Sandia
- v) Zapote
- w) Zuquini

2.8.4.3. Productos agroindustriales:

- a) Jugos
- b) Leche
- c) Queso

2.8.5 DISTRIBUCIÓN Y PUNTOS DE VENTA

Los colaboradores de la microempresa se encargarán de la distribución a los minoristas, misma que se realizará en expendios de hortalizas, frutas y productos agroindustriales, a supermercados, tiendas de la esquina, mercados populares y puerta a puerta de los clientes con el previo conocimiento de cómo es el proceso de producción de las hortalizas y frutas orgánicas y productos agroindustriales, lo que las hace diferentes a las demás y cumplan con la satisfacción de los consumidores finales. A medida que la demanda aumente consideramos adecuada la contratación de personal que realice esta operación. Se contará con un local apropiado para la comercialización del producto mencionado. La opción más conveniente de distribución del producto será:

Empresa Comercializadora → Consumidor final

Empresa Comercializadora → Minorista → Consumidor final

Empresa Comercializadora → Mayorista → Consumidor final

Ya que las hortalizas, frutas y productos agroindustriales pueden ser distribuidas de cualquier manera al consumidor final por ser una distribución sencilla, segura y tiene responsables de cada paso de la cadena de distribución. A igual que se va a establecer un local para distribuir en el.

2.8.6 PROMOCIÓN



ILUSTRACIÓN Nº 2

2.8.7. PUBLICIDAD

2.8.7.1. Periódico:

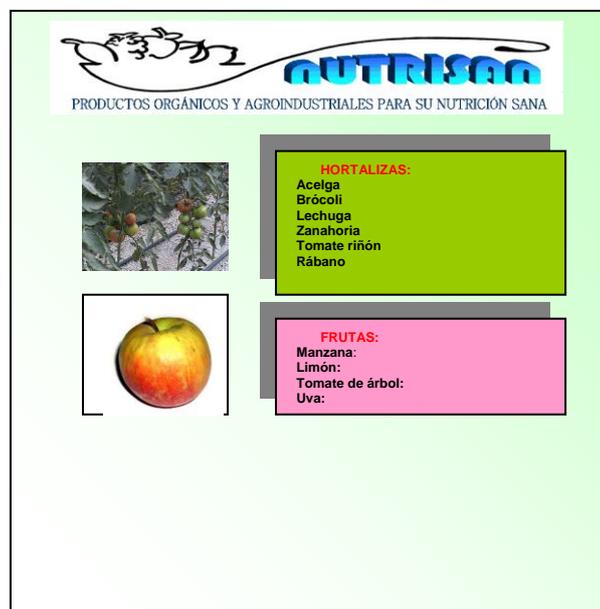
Si usted gusta del sabor inigualable de las hortalizas, frutas y productos agroindustriales, queremos invitarle a que se deleite de los productos orgánicos más sanos con calidad porque poseen vitaminas y proteínas, fundamentalmente calcio, fósforo, hierro y proporcionan al organismo parte del agua que necesita. Las únicas que se producen y distribuyen en la ciudad de Ibarra. NUTRISAN productos orgánicos y agroindustriales para su nutrición sana.

2.8.7.2. Radio:

a) Volantes:

Las hortalizas, frutas y productos agroindustriales son alimentos que integran necesariamente una dieta sana y nutritiva

Si usted gusta de productos orgánicos y agroindustriales, NUTRISAN quiere invitarle a usted y toda su familia que pruebe las más exquisitas hortalizas, frutas y productos agroindustriales que son un acompañado del plato principal diario. Procesado con fertilizantes de origen orgánico.





PRODUCTOS AGROINDUSTRIALES:

- Conservas:
- Arrope de mora:
- Nogadas:
- Dulce de guayaba:
- Vino de frutas:
- Hortalizas en vinagre:

Ibarra, sector el Sagrario, calles Bolívar y Pérez Guerrero
 Teléfonos: 062 601779; 954-785 Celular 093078069
 e-mail: nutrisan@hotmail.com

ILUSTRACIÓN Nº 3

2.8.8 Marcas



ILUSTRACIÓN Nº 4

2.8.9 Etiqueta



ILUSTRACIÓN Nº 5

2.8.10. CONCLUSIONES DEL ESTUDIO DE MERCADO

De acuerdo al análisis cuantitativo y cualitativo de la oferta y demanda de productos orgánicos y agroindustriales, establece que existen segmentos de mercado que deben ser cubiertos en el corto y mediano plazo.

La oferta del mercado de productos orgánicos, no ha logrado un crecimiento aún en forma sostenible, debido al poco conocimiento y falta de educación en salud alimentaria de la población, la misma que se ha dejado guiar simplemente por el precio, sin medir las consecuencias al consumir un producto agrícola de dudosa procedencia. El estudio de mercado establece que

si existe una demanda insatisfecha que el proyecto podría lograr cubrir, tanto en hortalizas, frutas y en una cantidad considerable en productos agroindustriales debidamente procesados. Del total de la demanda insatisfecha, el proyecto podrá cubrir de hortalizas orgánicas el 10,40% de la demanda insatisfecha, de frutas orgánicas el 5,51% de la demanda insatisfecha y de productos agroindustriales el 4,40% de la demanda insatisfecha.

A pesar de que el precio de estos productos orgánicos sean un poco más altos que los producidos con otras técnicas de producción, el precio del producto ha tenido muy buena aceptación por parte de los consumidores (familias pobladoras de la ciudad de Ibarra), existiendo una demanda por cubrir, lo cual implica un factor favorable tanto para productores, así como para comercializadores. Este estudio determina la viabilidad favorable de que el proyecto logre alcanzar una rentabilidad no solo para el productor, sino para el comerciante, dedicado a esta actividad, lo cual hace ver que existe una oportunidad para continuar con la siguiente fase del proyecto en cuanto a su infraestructura y presupuestación técnica y económica.