



¿Cuál sería el impacto económico en la creación de un producto a base de panela y aguacate, aprovechando estos recursos de manera sostenible en el Municipio de Amagá?

**Facultad de administración de empresas y ciencias económicas
Centro regional Aburrá Sur**

Administración de empresas

Katerine López Alzate
ID: 556326
Astrid Yaned Urrego Ossa
ID: 549445

Trabajo de grado

Profesor asesor
Catalina Valencia Franco

Ciudad: Itagüí (Antioquia), noviembre 2020

Dedicatoria

Dedicado a Dios primordialmente, porque sin él no hubiera llegado a este momento, a mi familia, y especialmente a mis padres Hernán y Angela, a mis hermanas Damaris y Sorely, por darme su amor y apoyarme todos estos años de manera incondicional, para que pudiera cumplir mi meta.

SABEN QUE LOS LLEVO EN MI ALMA Y MI CORAZÓN.

Agradecimientos

Gracias infinitas a Dios primordialmente por darme vida y salud para llegar a este momento.

A mi Tía Bertha y mi Tío gustavo por abrirme las puertas de su casa, cuando inicie la universidad.

A mis primas Claudia y Evelin por su ayuda y coloración.

A mi amiga Ester por el apoyo y los consejos.

A mi primo Robinson y mi amigo Leandro por su tiempo y dedicación, para que pudiera sacar mi monografía adelante.

Especialmente a mis hermanas Damaris y Sorely, que siempre estuvieron ahí todo el tiempo en lo que necesitara.

Con mis padres Hernán y Angela, no hay palabras para agradecerles todo lo que han hecho por mi durante todos estos años, su esmero y dedicación por nosotras, son los que me inspiraban y me daban las fuerzas para seguir adelante, y lograr este proyecto que no es solo mío, es de los CINCO.

¡LOS AMO!

¿Cuál sería el impacto económico en la creación de un producto a base de panela y aguacate, aprovechando estos recursos de manera sostenible en el Municipio de Amagá?

Resumen

Se ha evidenciado en el Municipio de Amagá y en todo el País, un alto índice de desempleo, obligando a muchos ciudadanos del Municipio, a trabajar en las minas de carbón, alejándolos de las áreas de cultivo, dejando de producir especies frutales, caña de azúcar, entre otros; lo anterior obedece a la falta de apoyo por parte de los gobiernos al agro, facilitando así, de manera informal el ingreso a las minas de carbón que les ofrece altos ingresos y un riesgo exponencial en sus vidas. “Tragedias como las vividas en el año 2010, que dejó 73 víctimas fatales”¹, y otras tantas tragedias que continúan ocurriendo, confirman lo relevante que se hace fortalecer el campo y la creación de empresas de manera sostenible, que no afecten el medio ambiente y sobre crear una cultura solidaria hacia los bienes naturales que posee la región de Amagá.

Por lo anterior, nuestro proyecto desea investigar de manera cualitativa y cuantitativa por medio de la innovación de dos productos estrella de la zona, transformándolos en mermelada de panela y aguacate, de manera amigable con el medio ambiente, además de esto se fomenta el empleo por medio de la creación de empresas, aportando así un grano de arena al alto índice de desempleo en Colombia, posibilitando así medir una parte del impacto económico que genera la creación de nuevas empresas en la región de Amagá.

PALABRAS CLAVES: Economía, Emprendimiento, Innovación, Sociedad, Sostenibilidad.

¹ Periódico el tiempo, archivo digital. 12/09/2020.

ABSTRACT

A high unemployment rate has been evidenced in the Municipality of Amaga and throughout the country, forcing many citizens of the Municipality to work in the coal mines, moving them away from the cultivation areas, ceasing to produce fruit species, sugarcane, sugar, among others; This is due to the lack of support from governments to agriculture, thus facilitating, in an informal way, the entrance to the coal mines that offers them high income and an exponential risk in their lives. "Tragedies such as those experienced in 2010, which left 73 fatalities", and many other tragedies that continue to occur, confirm how relevant it is to strengthen the field and the creation of companies in a sustainable way, which do not affect the environment and on create a culture of solidarity towards the natural assets that the Amagá region possesses.

Therefore, our project wishes to investigate qualitatively and quantitatively through the innovation of two star products in the area, transforming them into panela and avocado jam, in an environmentally friendly way, in addition to this, employment by means of the creation of companies, thus contributing a grain of sand to the high unemployment rate in Colombia, thus making it possible to measure part of the economic impact generated by the creation of new companies in the Amagá region.

KEYWORDS

Economy

Entrepreneurship

Innovation,

Society,

Sustainability.

Índice

Resumen	
Introducción	
Capítulo 1. Planteamiento del problema	5
<u>1.1 Descripción del problema</u>	<u>7</u>
<u>1.2 Formulación</u>	<u>8</u>
<u>1.3 Justificación</u>	<u>9</u>
<u>1.4 Objetivos</u>	<u>11</u>
<u>1.4.1 Objetivo general</u>	<u>11</u>
<u>1.4.2 Objetivos específicos</u>	<u>11</u>
Capítulo 2. Marco referencial	12
<u>2.1. Marco conceptual</u>	<u>12</u>
<u>2.2 Marco contextual.....</u>	<u>22</u>
2.3 Marco legal.....	25
2.4 Marco teórico.....	26
2.5 Tabulación de encuestas.....	38
2.6 Proceso productivo.....	47
2.7 Estrategias de comercialización.....	53
2.8 Logotipo.....	54
2.9. Flujograma.....	55
2.10 Proyección financiera.....	56
Capítulo 3. Diseño Metodológico	62
<u>3.1 Lnea de investigación institucional.....</u>	<u>62</u>

3.1 Eje temático.....	62
3.3 Enfoque de investigación y paradigma investigativo.....	63
3.4 Diseño.....	63
3.5 Alcance.....	64
3.6 Población.....	64
3.7 Tamaño de la muestra.....	65
3.8 Fuentes, técnicas e instrumentos de recolección de información y datos.....	65
3.9 Análisis y tratamiento de datos.....	65
Capítulo 4. Resultados y discusiones	
Capítulo 5. Conclusiones	
5.1 Conclusiones	67
5.2 Recomendaciones.....	68
Referencias.....	69
Anexos	73

Índice de tablas

Tabla 1. El título debe ser breve y descriptivo.....**¡Error! Marcador no definido.**

Índice de figuras

FIGURA 1. HOJA DE CAÑA DE AZÚCAR	FIGURA 2. FORMAS DE LA PANELA
14	
FIGURA 3. HOJAS DE AGUACATE, ÁRBOL DE AGUACATE Y SUS DIFERENTES ESPECIES DE AGUACATE	18
FIGURA 4. VALOR NUTRICIONAL DE LA PANELA.....	26
FIGURA 5. PRODUCCIÓN MUNDIAL DE PANELA	29
FIGURA 6. PARTICIPACIÓN EN LA PRODUCCIÓN DE PANELA POR DEPARTAMENTO	30
FIGURA 7. VALOR NUTRITIVO DEL AGUACATE.....	31
FIGURA 8. PRINCIPALES 25 PAÍSES PRODUCTORES DE AGUACATE.....	36
FIGURA 9. DISTRIBUCIÓN DEPARTAMENTAL DE LA PRODUCCIÓN DE AGUACATE.....	37

Introducción

Nuestro proyecto nace a partir de la preocupación y el desaprovechamiento de algunos productos, que produce casi qué manera nativa el municipio de Amaga, poseemos un clima de gran privilegio para una gran variedad de frutas, tubérculos, verduras, entre otros, contamos con veranos cortos y calientes, inviernos cortos y calientes, esta nubado y mojado gran parte del año, con temperaturas, que varían entre 23° y 32°, lo anterior favorece el crecimiento rápido de árboles frutales como el aguacate y abundantes hectáreas de caña, esta última “favorecida por la fertilidad de la tierra que le brinda a nuestra región suelos más alcalinos con gran contenido de nitrógeno, fosforo, potasio, azufre y hierro”², que nos brinda al departamento de Antioquia una muy buena caña de azúcar, colocándolo así como uno de los mayores productores a nivel nacional.

Es decir, se pretende innovar en la creación de una mermelada que fusiona dos productos muy relevantes para todos los colombianos, el aguacate (*Persea americana* minll) conocido también como palta, que se caracteriza por ser un producto exótico, carnoso, con un alto porcentaje de grasa vegetal y aporte energético, con un sabor cremoso y neutro que aparece en gran parte de las mesas de los colombianos, siendo muy apetecido por su exquisito sabor y gran aporte de ácidos grasos, que ayudan a una mejor salud cardiovascular. No menos importante encontramos que la panela es un icono a nivel cultural de nuestro país, como alimento rico en energía, azúcares y con el cual, se han elaborado innumerables recetas y preparaciones que prevalecen aun en el tiempo, dando una identidad culinaria a la capital de la montaña y por la que es reconocida a nivel nacional.

² Boletín técnico, informativo, nutrición del cultivo de caña de azúcar. 12/09/2020 19:28

Por lo anterior, hemos fusionado estos dos productos en una rica mermelada que mezcla sabor, identidad y cultura, en una cremosa preparación, con un típico sabor casero que marca un legado de nuestros ancestros que han colocado de generación en generación recetas innovadoras que en la actualidad son reconocidas y preparadas a nivel mundial, pretendemos posicionar un producto que además de sabor, perdure en las mesa de los colombianos, como un homenaje a estos dos productos que hacen parte de nuestra identidad cultural, por consiguiente pretendemos con nuestro producto conformar una empresa a posteriori, para producir nuestro producto, fomentando así fuentes de empleo que mejoren un poco el impacto económico en nuestra región a parte de posibilidades laborales, que optimicen la economía de algunas familias, buscando así cada día sea menos las personas que arriesguen sus vidas en el trabajo de la mina de carbón, además se aprovechen los recursos naturales que ofrece nuestra zona, reactivándose el campo de manera sostenible.

Nuestra finalidad, es realizar un rastreo investigativo sobre los aportes que se pueden realizar a futuro en la economía local por medio de la innovación, producción, posicionamiento de un producto con amplias posibilidades de formación de una nueva empresa que sopesen un poco la mejora económica en nuestra región, directamente en las veredas más alejadas de nuestro municipio, se aspira que nuestro proyecto pueda posicionarse como uno de los postres tradicionales de nuestra cultura antioqueña, además permita activación de los cultivos a nivel familiar y local, permitiendo así, que los grupos familiares puedan ir cultivando nuestros dos productos, a razón de que familia, pueda construir una microempresa y una forma de recibir ingresos a nivel local, mejorando así su capacidad adquisitiva e independencia económica.

Es por ello, que evidenciamos en nuestro proyecto de panela y aguacate, que tiene gran posibilidad de sacarlo avante, debido que su materia prima tiene gran aceptación por la mayoría

de los colombianos, además de su producción en nuestros suelos, dándonos la oportunidad y la facilidad de adquirirla a precios asequibles, lo anterior ayudara a que el producto sea de gran calidad y obtenido a un precio justo por parte de los compradores.

Puntualizando, así como es viable nuestro proyecto en un gran porcentaje, hemos encontrado falencias y dificultades en su elaboración, producción y ejecución, en tres grandes ejes: (económico, social y político), en lo económico encontramos la dificultad de solicitud de créditos por parte de las entidades bancarias, a pesar de que el gobierno tiene programas y privilegios para la creación de empresas, se hace complejo acceder a estos, por la cantidad de trámites y trabas que ponen, siendo este factor la piedra angular, para la creación de una empresa. En el factor social y político, encontramos una sociedad conformista acostumbrada a recibir favores de parte de los gobiernos, desmotivada en la conformación de nuevos emprendimientos debido a que no existen precarias políticas públicas que favorezcan a las poblaciones más vulnerables, por el contrario benefician a las grandes hegemonías empresariales con ayudas y alivios exorbitantes, que buscan resolver el desempleo y las pobrezas; sin embargo, sería importante ayudar a estas medianas y pequeñas empresas, que en su gran mayoría están conformadas por personas de bajos recursos que buscan salir adelante construyendo sus propias compañías, dejando muchas veces de realizar otras actividades delictivas buscando mejorar sus vidas y la de los demás.

Para finalizar, en el capítulo uno desarrollaremos el planteamiento del problema a solucionar ahondando conceptualmente, en las variables epistemológicas que nos han llevado a la creación de un producto cargado de gran identidad cultural que, de cuenta, de nuestros orígenes que sean convertido en pieza clave en la creación de un capital cultural de la mayoría de las generaciones, teniendo la oportunidad de posicionar un producto exclusivo que con su sabor nos transporte a nuestros inicios.

En el capítulo dos, mencionaremos de manera teórica los conceptos que soportaran y ayudaran a explicar nuestra principal problemática, sobre el impacto económico de la creación de nuevos productos que favorezcan la economía de una región determinada debido al crecimiento de nuevas empresas con un carácter ambientalista y social, aprovechando los recursos que posee determinada área geográfica, como es el caso de Amagá (Antioquia). En el capítulo 3, diseñaremos la metodología de nuestro proyecto definiendo método de investigación cualitativo y cuantitativo que, de cuenta de un análisis investigativo y minucioso a nivel histórico y referencial, sobre cultivo y producción de la caña y el aguacate en nuestra región, pretendemos recolectar información a partir de fuentes teóricas instrumentos como la entrevista, la cultura oral que se ha transmitido de generación en generación en las familias antioqueñas. En el capítulo 4 analizaremos y discutiremos los resultados que arrojen la investigación y la tabulación de datos de las herramientas utilizadas en la investigación que den cuenta del progreso del proyecto. En el capítulo 5 llegaremos a las conclusiones relacionando los hallazgos y las hipótesis con ayuda de los referentes bibliográficos que nos encaminaran hacia la solución de la pregunta inicial que nos planteamos conociendo un poco más, sobre el impacto el económico, positivo que puede generar la creación de un producto alimenticio, dejando abierto nuevas posibilidades y líneas de investigación, además de conformación de nuevas industrias que serán pilares económicos favorables para la sociedad rural.

Capítulo 1. Planteamiento del problema

Colombia en la actualidad cruza por un punto de economía creciente al igual que sus empresas, para enero del 2015 nacieron en el país 301,334 empresas, en un escenario donde algunas regiones han sido protagonistas de crecimiento como Córdoba, Guaviare y Putumayo. Este panorama de crecimiento económico y conformación de empresas demuestra dos escenarios, que los colombianos son emprendedores por naturaleza y visionarios y competitivos. Y dos, en Colombia existen hoy condiciones más favorables, para el emprendimiento, que mejoren a un más la economía de las regiones y por ende del país.

Por esto, en la actualidad a pesar de la pandemia, Colombia ofrece un prometedor crecimiento, a nivel empresarial, a pesar de que la actual situación es desafiante se cuenta con el apoyo de Bancóldex que pretende ayudar a las pequeñas y medianas empresas, para así dinamizar la situación y salir de la actual crisis, siendo la formación de empresas uno de los negocios, claves para el crecimiento económico de Colombia, sin embargo seguimos encontrando grandes dificultades para acceder a estos beneficios, por parte de las pequeñas empresas, el país se queda corto a la hora de otorgar los préstamos, los trámites se hacen improbables y las empresas tienden a desaparecer y a no conformarse, solo las grandes, adquieren con facilidad estos beneficios. Si tenemos en cuenta que el negocio más rentable que podemos hacer para vivir en un país con tantas oportunidades, recursos naturales, mineros, hídricos y materias primas, es invertir en la conformación de empresas que van a mejorar la situación económica actual.

Por ende, la formulación de nuestro proyecto, pretende no solo conocer y analizar someramente el impacto económico que genera la creación de nuevos productos alimenticios, sino que también queremos conocer si con la reactivación del agro, los sectores rurales pueden tener así una mayor fuente de ingresos a partir del surgimiento de nuevos productos y empresas, lo que también

contribuirá de paso a conformar otras fuentes de empleo diferentes a las minas de carbón, mitigando así el impacto económico desfavorable de la región de Amagá (Antioquia).

Nuestro propósito investigativo es analizar de manera general las implicaciones económicas que puede favorecer la innovación de nuevos productos y la futura construcción de empresas a nivel local y regional que responda a una reactivación económica y una mayor oferta laboral que solo pueden brindar los emprendimientos, con más apoyo y asesoría por parte del estado, brindando mayor facilidad de accesos a los créditos, menores tasas de interés, fortaleciendo también la educación continua y la capacitación a los nuevos empresarios.

1.1 Descripción del problema

El municipio de Amagá (Antioquia), posee recursos naturales como; las siembras de café y otros cultivos que se destacan a nivel regional, respecto al total departamental son: plátano, yuca, la caña de azúcar y frutas, por centrarse en la riqueza minera que posee el pueblo que es la mueve la economía de esta región, llevándola a hacer la principal fuente de empleo de 33 mil habitantes, capaces de producir un promedio de 147 mil toneladas de carbón, un 94,7 por ciento de la producción total del departamento.

La gran riqueza de diversidad en sus tierras que no se está aprovechando como la caña de azúcar de la cual se produce la panela y frutas como el aguacate con las que se podría hacer un producto innovador beneficioso a la salud y de paso generar otra fuente de empleo que no sea la minería.

“La agricultura es una de las principales actividades desarrolladas en el país, se considera como la actividad de extraer, producir, distribuir y comercializar productos cultivados. Es la columna vertebral de muchos países en vía de desarrollo, ya que proporciona alimento y empleo generando ingresos económicos para el país.

Lo cual está llevando a generar las siguientes preguntas: ¿cómo estructurar un proyecto orientado a la producción de mermelada a base de panela y aguacate aplicable al municipio de Amagá, que contribuya a su reactivación económica, a mayores fuentes de empleo y la optimización de sus recursos?, ¿a qué población estaría dirigido la formulación del anterior proyecto? y ¿en qué áreas podría desarrollarse? Las anteriores formulaciones obedecen a uno de los ejes principales de nuestro proyecto, las cuales se irán despejando en el transcurso del presente trabajo.

1.2 Formulación del problema

En el Municipio de Amagá rico en recursos naturales e hídricos, se ha evidenciado el desaprovechamiento de estos, los cuales les serían muy beneficios para su salud, como lo son; la caña de azúcar y el aguacate, que pueden convertirse además en otra fuente de empleo uniendo estos dos cultivos, para la creación de una rica mermelada, y así lograr que menos personas trabajen en minas de carbón, ya que esta región ha sido muy golpeada por tragedias que han ocurrido en estos socavones.

Dando respuesta a nuestra pregunta de investigación ¿Cuál sería el impacto económico en la creación de un producto a base de panela y aguacate, aprovechando estos recursos de manera sostenible en el Municipio de Amagá? Por lo anterior, tenemos que la unión de estos dos productos en nuestro succulento postre nos permite mesclar dos de los iconos más ancestrales de nuestra cultura antioqueña, recopilando así nuevos sabores y aromas que han acompañado nuestra historia culinaria, engalanando las mesas de las familias antioqueñas y dando lugar a la creación de nuevos patrimonios culinarios utilizando como materia prima productos, clásicos y valiosos para nuestra cultura, y que además permitan la creación de nuevas empresas que den cuenta de una mejora económica para las familias más vulnerables mejorando claramente su economía.

1.3 Justificación

El interés en desarrollar este proyecto con productos agrícolas del pueblo de Amagá surge gracias a que es una zona del Suroeste, con la mayor producción de caña de azúcar para producción de panela y fuente productora de frutas como el aguacate. Está situada a una altura promedio de 1.400 m.s.n.m. y de clima cálido a templado. Su fisiografía es montañosa y vertiente de cordillera.

Presenta una tecnología de manejo de cultivo, en la mayor parte del área cultivada, que la hace una de las más altas en rendimientos del departamento, lo que la hace ver como región de gran oportunidad para aprovechar estos productos de su campo, para incursionar en la creación de una mermelada donde sus ingredientes estrellas sean, la panela que viene de la caña de azúcar y el aguacate que es una fruta muy recocida por su rico sabor, no solo en la región sino también a nivel mundial.

Los motivos que nos animan a la formulación de nuestro proyecto están justificados en la reactivación sostenible del campo, mejorar el clima económico de los habitantes de la región, optimizando poco a poco la economía de nuestro municipio brindando un mejor fortalecimiento y producción de productos como la panela y el aguacate que han sido pieza clave de la economía amagaseña. Encontramos interesante en esta investigación analizar el impacto de la economía en cuanto a la integración de productos innovadores que hagan uso de materias que la zona produce en abundancia. Evidenciamos que gran parte del éxito de productos alimenticios líderes en el mundo, aprovechan sustancialmente sus recursos y sus zonas geográficas, como el caso de Argentina y su gran producción de Soya, siendo este uno de los más grandes exportadores de esta a nivel mundial.

Por lo anterior, intentamos resolver nuestra pregunta de investigación midiendo una parte del impacto que pueda darse en una vereda del Municipio de Amaga, incentivando la producción de nuestro producto, comercialización y venta, que sea un inicio prometedor que ayude a la economía de algunas familias y tenga como punto de partida la creación de Empresa posteriormente, que pueda recibir con facilidad y oportunidad ayuda por parte del Gobierno, esto mejoraría un poco el panorama de la familia la región y el departamento, siendo fundamental para una verdadera reactivación económica.

1.4 Objetivos

1.4.1 Objetivo general:

Estructurar un proyecto de producción de mermelada a base de panela y aguacate, mediante la estructuración de un análisis de factibilidad, con el fin de desarrollar un nuevo producto que aproveche los recursos naturales del municipio de Amagá, aprovechando al máximo los recursos naturales de la región, que sirva para reactivar y reinventar la economía de las familias y sus fuentes de ingreso, por medio de la creación de empresas innovadoras y sustentables, que mitiguen un poco el impacto económico actual del municipio de Amagá.

1.4.2 Objetivos específicos:

- Realizar un estudio de mercado que permita medir el nivel de aceptación que tendría el producto.
- Realizar un estudio técnico que permita instaurar los recursos técnicos, tecnológicos y de personal y por ende establecer los recursos necesarios para el proyecto.
- Desarrollar un estudio financiero que les permita establecer la viabilidad financiera del proyecto, que permita también medir el impacto económico que pueda resultar de ello.

Capítulo 2. Marco Referencial

2.1 Marco conceptual

Con este proyecto queremos presentar un producto a base de panela y aguacate que denote de manera conceptual una investigación de orden cualitativo y cuantitativo que dará cuenta sobre la profundización epistemológica de los orígenes de la materia prima utilizada, además de las trayectorias empresariales y económicas de la región donde se aplicara dicho trabajo. Se analizará también el contexto geográfico productivo, de la mano del ambiente sociocultural que le atañe a esta investigación; entrelazando el sustento teórico con las necesidades propias del producto y su posterior comercialización, y a la futura conformación a posteriori de empresas sustentables y rentablemente económicas en la región de Amagá.

Por lo anterior, hemos querido iniciar con unos de los productos principales y más relevantes de nuestro trabajo, como lo es la panela; dicho producto es derivado del azúcar que se ha venido utilizando históricamente desde mediados del siglo XVI, introducida a Colombia por los puertos de Cartagena y Buenaventura, y debe sus orígenes a países europeos que cultivaban la caña procesando el jarabe de azúcar, por consiguiente tenemos que: “La panela es un tipo de azúcar muy consumido en Filipinas, Asia del Sur y sobre todo América Latina. En estos lugares es utilizada para endulzar zumos, tés, infusiones, refrescos, mermeladas e incluso galletas”.

(Obando Varas, 2010, (p. 17)

Para América Latina este producto se ha convertido en un icono culinario y cultural que ha venido evolucionando como materia prima en la elaboración de muchos productos que han prevalecido en la gastronomía del continente, cada país a definido su utilización, comercialización y producción, dicho producto proviene de la caña de azúcar y es uno de los derivados más producidos a diferencia del azúcar que tiene un proceso más industrial donde

intervienen diversos procesos químicos; la panela, con lleva un proceso más artesanal y por ende mucho más natural que el azúcar, lo que ha llevado a algunos autores a remontar los orígenes de la caña en “la región nordeste de la India, específicamente la Provincia de Bengala, de aquí el nombre de su capital, Gaura, de la palabra “Gur” que significa azúcar”. (Obando Varas, 2010, p. 18); de ahí surge este producto que es la materia prima para nuestra mermelada.

Origen de la caña de azúcar

De la caña de azúcar se dice que es una siembra que se incorporó en el mestizaje culinario durante la época de la conquista española a América. “La planta de caña de azúcar trajo consigo el inicio de los trapiches y al proceso de la molienda, de igual manera sus productos derivados”. (Restrepo, 2007, p. 1).

La colonización de América requería, mano de obra para trabajar la tierra, por lo que colocaron a los indígenas, pero no les dieron buenos resultados, hubo una gran mortandad por el clima y enfermedades en las zonas tropicales, por lo que recurrieron a traer esclavos de raza negra.

De acuerdo con relatos, en el año 1650 arribaron tierras colombianas, sesenta mil negros procedentes del continente de África. El Padre Alonso de Sandoval narra el transporte de estos negros, en los famosos buques negreros, de una manera inhumana, con un largo viaje encadenados y mal alimentados, para luego llegar a tierra a ser negociados con el mejor postor. (Restrepo, 2007, p. 1).

La panela, como culturalmente es llamada en Colombia “también se realiza en otros países de América Latina y Centro América como; en Venezuela, en Centro América (papelón), en México (piloncillo), en Ecuador, Bolivia y Perú (chancaca)”. (Restrepo, 2007, p. 1).

Por consiguiente encontramos que inicialmente llego por dos puertos ya mencionados anteriormente y se convierte en colombia en una siembra de gran acogida, como un “cultivo plurianual. Se corta cada 12 meses, y aproximadamente tiene un periodo de plantación de 5 años”. (Obando Varas, 2010, (p. 14), siendo este de rapida cosecha y producción provee anualmente grandes cosechas requiriendo suelos no muy exigentes lo que hace propicio que pueda cultivarse en gran parte del territorio colombiano, la caña de azucar posee un “tallo macizo de 2 a 5 metros de altura con 5 ó 6 cm de diámetro. Como podemos observar en la Figura 1 su hoja y en la Figura 2 las formas diferentes formas de la Panela.

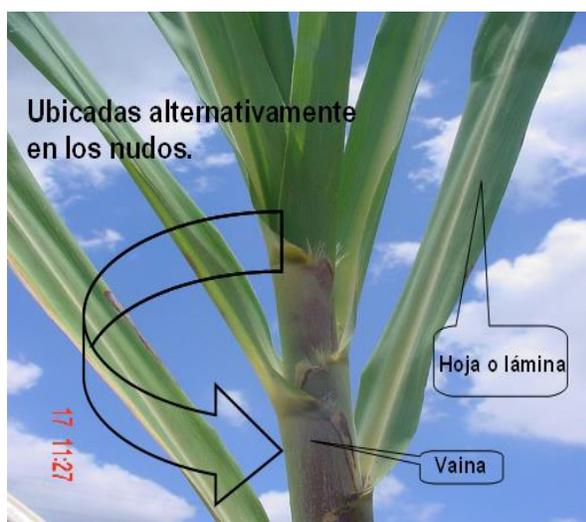


Figura 1. Hoja de Caña de azúcar

Figura 2. Formas de la panela

Con lo que afirmamos que la caña de azúcar contiene en su tallo gran cantidad de azúcares naturales como; la fructosa y la sacarosa, las cuales al realizar un debido proceso nos darán como resultado un producto altamente

energético, en la literatura la encontramos de la siguiente forma: “La caña tiene una riqueza de sacarosa del 14% aproximadamente, aunque varía a lo largo de toda la recolección, la caña de

azúcar pertenece a la familia de las gramíneas, género *Saccharum*. Las variedades cultivadas son híbridos de la especie *officinarum*”. (Obando Varas, 2010, (p. 14).

Exigencias del Cultivo

Encontramos que, por sus climas tropicales y diversos de Colombia, y a la facilidad de este cultivo para adaptarse a casi todas las variedades de tierras, que benefician la siembra de

la caña de azúcar, que no soporta temperaturas inferiores a 0 °C, aunque alguna vez puede llegar a soportar hasta -1° C, dependiendo de la duración de la helada.

Para su crecimiento exige un mínimo de temperaturas de 14 a 16 °C. La temperatura propicia de crecimiento parece situarse en torno a los 30 °C., con humedad relativa alta y buen aporte de agua”. (Obando Varas, 2010, (p. 15).

Regiones como el Cauca, la Región Caribe y la Región Amazónica se han convertido en las más propicias para cultivarla por sus condiciones climatológicas y topográficas.

A continuación describiremos las exigencias y enfermedades que puede sufrir el cultivo de la caña de azúcar.

Enfermedades

El clima de Colombia puede ser propicio para un buen crecimiento de la Caña de azúcar, pero a la misma vez puede ser el causante de la “problemática del virus del mosaico por lo que se están acrecentando esfuerzos por parte de las casas comerciales en evitar este mal con variedades resistentes. Causa manchas claras de forma muy concreta y típica, en forma de mosaico, de ahí que se pueda identificar el virus fácilmente”. (Obando Varas, 2010, (p. 15). Dicho virus causa daño en la clorofila y por ende genera grandes pérdidas de producción y económicas.

La caña de azúcar contiene apreciables vitaminas y minerales diversos, “contiene cinco veces más minerales que el azúcar moreno y cincuenta veces más minerales que el azúcar blanco”. (Obando Varas, 2010, (p. 42). Como observamos en el siguiente cuadro nutricional.

Origen del aguacate

Como segundo producto y no menos importante encontramos que el aguacate como lo es conocido en gran parte de América Latina o también llamado Palta, es una planta procedente del continente americano exactamente de Guatemala y México.

Se han hallado fósiles en el Valle de Tehuacán (Estado de Puebla, México) con más de 8.000 mil años de antigüedad. En el mundo hay alrededor de 500 variedades de aguacates, que difieren en la forma de la fruta y el color. (Restrepo Suárez, 2012, p. 5).

Generalidades del aguacate

El aguacate es una fruta carnosa, simple y con un sabor neutro, con gran cantidad de ácidos grasos beneficiosos para la salud, usualmente se usa como acompañante en la mesa y para la preparación de diversos platos y ensaladas, se conoce que el aguacate “(Persea americana Mill), es una de las frutas de mayor antigüedad del continente americano”. De acuerdo con Williams (1977), no se conoce claramente su utilización histórica como base de alguna dieta clásica de los nativos americanos sin embargo se conoce que: “sus orígenes fueron las partes altas del centro y el este de México, y las partes altas de Guatemala. La evidencia encontrada por Smith (1966) en una cueva de Coxcatlán, región de Tehuacán, Puebla, México, corroboran la existencia del aguacate en América entre los años 8000 y 7000 a. de C., para luego extenderse hacia Suramérica, exactamente a países como Venezuela, Ecuador, Perú y Colombia. (Yabrudy Vega, 2012, p. 2)” lo anterior nos evidencia claramente que su extensión a nuestro territorio se remonta

mucho antes del descubrimiento de America, indiscutiblemente nuestros ancestros conocían y utilizaban esta fruta en su alimentación ya fuera para alimento de las tribus humanas o simplemente como alimento de las especies animales del territorio americano.

Es decir, cuando los españoles llegaron a nuestro continente se conocía ya este fruto y como lo comenta Y Vega, “En la época colonial los españoles descubrieron que las culturas Maya, Azteca e Inca utilizaban lo que parecía ser una fruta con forma redonda para su alimentación, el cuidado de la piel y el tratamiento de malestares estomacales” lo anterior, demuestra que conocían ya de sus grandes poderes nutricionales, pese a la poca tecnología existente en la época ya era considerada entonces como un fruto de grandes poderes nutricionales y saludables para quien la consumía, por lo que tenemos que el autor afirma que: “. Este reconocimiento de las múltiples cualidades que poseía el aguacate impulsó a los colonizadores a iniciar un proceso de disseminación hacia otros lugares del mundo donde el clima permitiese su cultivo. A España, por ejemplo, se estima que arribó en 1601 y a las Antillas después de mitad del siglo XVII. Durante el siglo XIX se expandió por Norte América y la zona meridional de Suramérica, parte del territorio africano y asiático (Téliz et al., 2007). (Yabrudy Vega, 2012, p. 2)” ello favoreció su rápido cultivo y extensión desde las Américas así el mundo, su gran sabor y textura no solo conquistó a los españoles también enamoraba a todo aquel que lo conocía, impulsando así su producción a nivel más global.

Para conocer un poco más de este fruto podemos conocer su clasificación científica: como lo explica el autor ampliamente, “El aguacate pertenece a la familia de las Lauráceas, son una familia de angiospermas del orden de los Laurales. (Yabrudy Vega, 2012, p. 2)”.

A continuación en la Figura 3 podemos ver claramente que esta especie de árbol cuenta con hojas grandes y anchas, un tronco amaderado quebradizo propio de estas especies, alcanza una gran altura y produce frutos de acuerdo a la zona térmica dos veces por año.



Figura 3. Hojas de aguacate, árbol de aguacate y sus diferentes especies de aguacate

Como se ve en la imagen anterior sus frutos son de un aspecto brillante y grasoso con gran cantidad de ácidos grasos y lipídicos naturales y apropiados para la homeostasia de nuestro cuerpo, por lo tanto, se ha convertido en una especie de alta importancia a nivel económico y cultural, como lo afirma el autor que dicha especie “es de gran importancia económica, productoras de aceites esenciales como el alcanfor, especias como la canela y maderas finas” dicha planta posee características propias de su especie que le dan distinción dentro de los demás árboles,

El árbol del aguacate en condiciones normales supera los 10 metros de altura y su copa puede alcanzar los 25 metros de diámetro. El fruto es una baya que cambia su forma acorde a la especie; cuando está maduro el color de la cáscara, puede ser verde claro u oscuro, amarillo, rojo, púrpura, negro o la mezcla de los anteriores Figura 3; el color de la pulpa puede ser marfil, amarillo, verde claro, verde y otros; su peso puede oscilar entre los 100 y 3.000 gramos” (Yabrudy Vega, 2012, pp. 2-3).

Lo anterior nos aclara sustancialmente que es una especie que se puede reproducir rápidamente y cuenta con un crecimiento sustancial de sus frutos con un alto contenido proteico en cortos tiempo llega a los 3000 gramos donde se encuentra listo rápidamente para su consumo.

Es por ello, que el aspecto climático juega un papel muy importante en su producción los climas tropicales y húmedos son propicios para su crecimiento, también las diferentes variedades genéticas y sus cruces logran adaptarse a climas más complejos, como lo define el autor Vega cuando argumenta. “Los factores climáticos son un factor crucial para el desarrollo de los cultivos de aguacate y su adaptación varía de acuerdo con la genética de las razas, más los requerimientos son similares a los del cultivo de café, por lo que se puede establecer siembras conjuntas de estos dos productos”. (Yabrudy Vega, 2012, p. 3). Esto nos ratifica que conlleva una producción sencilla con suelos ricos en nitrógeno y potasio propia de los climas tropicales y selváticos.

De acuerdo con la Asociación Americana de la dieta (ADA), el aguacate tiene una composición química y mucha relación con la salud, debido a que puede ser clasificado como un alimento funcional, debido a su alto valor nutritivo y por sus efectos beneficiosos para la salud humana. Es una fruta de exquisito sabor y aroma. Ha sido reconocida como una buena fuente de energía

(160 kcal) y vitaminas. Varios fotoquímicos bioactivos han sido encontrados en esta fruta, antioxidantes tales como vitamina E o tocoferoles (2.07 mg/100g) reconocida como estabilizante de radicales libres; se reportan además carotenoides como la luteína (248 mg/100g) que ayuda a proteger los ojos de enfermedades como la degeneración de la mácula y cataratas. Su contenido de β -sitosterol es similar al encontrado en soya y olivos, De acuerdo con la Asociación Americana de la dieta (ADA), el aguacate puede ser clasificado como un alimento funcional, debido a su alto valor nutritivo y por sus efectos beneficiosos para la salud humana. Es una fruta de exquisito sabor y aroma. Ha sido reconocida como una buena varios estudios afirman que este compuesto está relacionado con la inhibición de cáncer en líneas celulares humanas. (Restrepo Suárez, 2012, p. 6).

Su alto contenido de potasio (485mg/100g) y bajo de sodio (7mg/100g), favorece la disminución de la presión arterial y con ello el riesgo de presentar accidentes vasculares. El aguacate es buena fuente de Folato (81 μ g/100g) importante en períodos de alto crecimiento, tales como la infancia, la adolescencia y durante el embarazo. Ayuda a controlar los niveles sanguíneos de homocisteína, un aminoácido ligado a enfermedades cardíacas crónicas, depresión, Alzheimer y cáncer de cuello uterino. (Restrepo Suárez, 2012, p. 6).

Otro componente del aguacate es la mezcla de ácidos grasos ω -3, ω -6 y ω -9, relacionado con la baja incidencia de enfermedad coronaria ya que reducen las concentraciones colesterol y triglicéridos esto es: ayudar a disminuir el colesterol LDL (el llamado colesterol "malo"), y protege el colesterol HDL (colesterol "bueno") al mismo tiempo que es menos susceptible de ser oxidado disminuyendo la producción de radicales libres. (Restrepo Suárez, 2012, pp. 6-7).

“El aguacate, dependiendo de la variedad y madurez alcanza en la pulpa niveles de hasta 25% de aceite, con valores promedios de 15-19%”. (Restrepo Suárez, 2012), lo que permite lograr rendimientos de alrededor de 10% de la fruta fresca. “En general, la mayoría de los productos post-cosecha son relativamente bajos en lípidos totales, a excepción de los aguacates, las aceitunas, entre otros. Ejemplos de contenido de grasa sobre una base de materia seca son:” (Restrepo Suárez, 2012, p. 7).

Aguacate: 35–70%

Aceituna: 30–70%

Uva: 0.2%

2.2 Marco contextual:

Los postres han tomado gran importancia desde principios de siglo en forma artesanal en la mayoría de los hogares Antioqueños, algunos han sufrido diversos cambios en sus preparaciones evolucionando así en los favoritos de los colombianos, además también son reconocidos a nivel internacional, sin embargo, algunos se conservan intactos sin modificar su forma clásica de elaboración que contienen, sabores ancestrales y una milenaria elaboración que se ha transmitido de generación en generación en nuestras familias.

Por ello, nuestro proyecto de panela y aguacate rescata los sabores de antaño y rememora los inicios de nuestra Antioquia y sus aromas inspiradas en sus verdes montañas y fértil suelo, lo anterior se combina con un clima tropical donde todo crece rápidamente. Es así, como el pueblo antioqueño de Amaga es líder en la obtención de materia prima para muchos dulces, a base fundamentalmente de panela y leche como, por ejemplo: las marquesas el arroz con leche, las brevas con arequipe el postre de natas y los merengues, que han acompañado nuestras reuniones familiares, creando la una identidad cultural en torno a la culinaria clásica de nuestro departamento.

Por lo tanto, es importante conocer la historia de la panela, y su relación con otros pueblos latinos, debido a compartimos su cultivo y producción, debido a que la caña de azúcar, que fue introducida por el mestizaje durante la época de la conquista de América, aproximadamente en “1538 por el puerto de Cartagena y luego por Buenaventura, es un tipo de azúcar muy consumido en Filipinas, Asia del Sur y sobre todo América Latina”. (Barrientos Priego & López López, 2014) En estos lugares se utiliza para endulzar zumos, té, infusiones, refrescos, mermeladas e incluso galletas.

“Para algunos autores la región originaria de la caña es la región nordeste de la India, específicamente la Provincia de Bengala, de aquí el nombre de su capital, Gaura, de la palabra “Gur” que significa azúcar. (Flores , 2007). La caña tiene una riqueza de sacarosa del 14% aproximadamente, aunque varía a lo largo de toda la recolección. (Moyano, 2011)

Por lo anterior, hemos conocido un poco de la historia y llegada a nuestro territorio hace ya muchos años convirtiéndose en producto necesario en la canasta familiar, como un producto cultural que hace parte de nuestra historia, es por esto, que hemos enfocado nuestro proyecto en dos productos que hacen parte de nuestro contexto, económico social y cultural.

Los postres en Colombia han tenido gran fuerza y trayectoria a nivel gastronómico somos referentes en postres elaborados de exóticas frutas tropicales, algunas de ellas que solo se producen en Colombia, creando esto una exclusividad fresca y constante del producto, se conoce históricamente que los postres en Colombia están desde su misma historia de consolidación de las sociedades y las tradiciones familiares hace más de 200 años. La familia y la necesidad de reunirse, por los clásicos festejos han integrado a la gastronomía un toque único y final en todas las cómodas, además han sido un pretexto dulce y ameno para la hora del tradicional algo en Antioquia.

Por consiguiente, se ha podido investigar que la mayoría de la materia prima de nuestros postres se produce en sus suelos, sin embargo, heredamos muchos otros de la conquista de los españoles y los adoptamos como nuestros, por ejemplo, tenemos que el aguacate (*Persea americana* Mill), es una de las frutas de mayor antigüedad del continente americano.

De acuerdo con Williams (1977), sus orígenes fueron las partes altas del centro y el este de México, y las partes altas de Guatemala. La evidencia encontrada por Smith (1966) en una cueva de Coxcatlán, región de Tehuacán, Puebla, México, corroboran la existencia del aguacate

en América entre los años 8000 y 7000 a. de C., para luego extenderse hacia Suramérica, exactamente a países como Venezuela, Ecuador, Perú y Colombia. (Bancoldex y Ut crece & Federación Nacional de Cafeteros de Colombia, 2015, P. 13)

Por tanto, tenemos que la unión de estos dos productos en nuestro succulento postre nos permite mezclar dos de los iconos más ancestrales de nuestra cultura antioqueña, recopilando así nuevos sabores y aromas que han acompañado nuestra historia culinaria, engalanando las mesas de las familias antioqueñas y dando lugar a la creación de nuevos patrimonios culinarios utilizando como materia prima productos, clásicos y valiosos para nuestra cultura, y que además permitan la creación de nuevas empresas que den cuenta de una mejora económica para las familias más vulnerables mejorando claramente su economía.

2.3 Marco legal

Los siguientes son requisitos legales que aplican para el desarrollo de nuestro proyecto.

Se formula el Sistema de gestión ambiental SGA conforme a los requisitos de la norma ISO 14001:2015 para los procesos de apronte, extracción de jugos, limpieza de los jugos, evaporación y concentración, punteo, batido, moldeo, empaque, almacenamiento y comercialización de panela. (Jara Cuellar, Ramirez Bermeo, & Gonzalez Ipila, 2019, p. 3)

La gestión ambiental de producción panelera considera la implementación de mecanismos que permiten definir el contexto, las partes interesadas y sus necesidades y expectativas; cumplir con los requisitos legales y la política ambiental, teniendo en cuenta las cuestiones externas e internas determinadas a través del análisis de las fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas en los procesos estratégicos (Jara Cuellar, Ramirez Bermeo, & Gonzalez Ipila, 2019, p. 3).

Registros sanitarios de alimentos

Todo alimento que se expendia directamente al consumidor bajo marca de fábrica y con nombres determinados, deberá contar con registro sanitario INVIMA. El registro se expide de manera automática, tiene una vigencia de diez (10) años y puede renovarse. (bibliotecadigital, 2010, p. 2).

2.4 Marco teórico

En la Siguiete Figura 4 damos a conocer el valor nutricional de minerales que proporcionaría la panela a nuestro organismo a diferencia del azúcar blanco, azúcar moscabado, el de la panela es claramente mucho más alta la cantidad de minerales. (Masciotti, 2014, (p. 20).

Minerales (mg)	Azúcar Blanco	Azúcar Moscabado	Panela
Fósforo (P)	0	3-5	66,4
Calcio (Ca)	0	70-90	204
Magnesio (Mg)	0	3-6	44,92
Potasio (K)	3-5	1,7-4	164,93
Hierro (Fe)	0,1	0,7-1	4,76

Figura 4. Valor nutricional de la panela

A continuación, quiero describir la clasificación botánica de la plata de caña de azúcar encontrada y argumentada directamente por el autor, debido a que me parece importante y muy relevante adjuntar toda la información científica, como base teórica para nuestro trabajo.

Seguidamente voy a describir literalmente del autor y citándola. (Corporación Colombiana de Investigación Agropecuar, 2014, p. 23).

Tipo: Fanerógamas

Subtipo: Angiospermas

Clase: Monocotiledóneas

Orden: Glumales

Familia: Gramíneas

Tribu: Andropogóneas

Género: Saccharum

Especies: spontaneum y robustum (silvestres), edule, barberi, sinensiy officinarum (domesticadas).

Tipos de azúcar de caña

En el mercado azucarero existen algunos de los siguientes tipos de azúcar de caña: azúcar crudo, rojo, rubio, blanco, refinado. “El nombre que se le da a cada tipo de azúcar depende de la coloración que tenga, dicha coloración está en función fundamentalmente del porcentaje de sacarosa que se haya conseguido extraer de la caña”. (Obando Varas, 2010, p. 16).

Azúcar crudo: Cuando el azúcar tiene entre 96 y 98 grados de sacarosa.

Rojo o rubio: A medida que la proporción de sacarosa aumenta, su coloración va disminuyendo (acercándose cada vez más hacia el blanco).

Azúcar blanco: Cuando el azúcar ha llegado a los 99.5 grados de sacarosa.

Azúcar refinado: Cuando el azúcar ha logrado la mayor pureza posible, que oscila, entre 99.8 y 99.9 de sacarosa.

Las plantas de caña de azúcar son cultivadas en numerosos países tropicales y subtropicales de todo el mundo, debido al azúcar que contiene en sus tallos, formados por muchos nudos.

La caña llega a medir entre 3 y 6 m de altura y entre 2 y 5 cm de diámetro. Forma espigas florales pequeñas agrupadas en panículas y rodeadas por largas fibras con textura sedosa. Se conocen diversas variedades cultivadas, que se distinguen por el color y la altura de los tallos. (Obando Varas, 2010, p. 16).

Se cultiva a partir de esquejes desde la antigüedad, algunas de estas variedades no producen semillas fértiles. “En zonas tropicales, como lo son; Hawái o Cuba, tiene un tiempo de crecimiento de la caña dura entre 12 y 18 meses, y se recoge su cosecha entre los meses de enero y agosto”. (Obando Varas, 2010, p. 17).

La herramienta utilizada convencionalmente desde la época de la esclavitud, para cortarla es un machete grande de acero con una hoja de unos 50cm de longitud y 13 cm de anchura, un pequeño gancho en la parte posterior y cogedora de madera.

La caña se derriba cerca del suelo, se le retiran las hojas con el gancho del machete y se corta por el extremo superior, cerca del último nudo maduro. Las cañas cortadas se amontonan a lo largo del campo, de donde se recogen a mano o a máquina, se atan y se transportan al ingenio. (Obando Varas, 2010, p. 17).

Bondades nutricionales y usos comerciales

La panela es un producto elaborado a base de caña de azúcar que,

por medio de un proceso de cocción constante, va perdiendo humedad y se concentra para crear una masa blanda de color caramelo, que cuando se enfría se solidifica en cuadro o por medio de hormas se le da diferentes formas de presentación, entre las cuales están: redonda, cuadrada, granulada o en pastillas. (Estrada Ortiz, 2014, p. 31).

Agradeciendo al proceso de producción y materia prima, “la panela es un producto 100% natural que conserva la melaza y con ella todas las sales minerales, aminoácidos y vitaminas que se pierden en un proceso como; el de la fabricación del azúcar”. (Estrada Ortiz, 2014, p. 31).

Por su dulce sabor facilita su uso en diversas maneras, normalmente como; “edulcorante de refrescos, té, infusiones, chocolates, mermeladas, zumos entre otros, en sinnúmero de postres o como ingrediente principal de algunas bebidas”. (Estrada Ortiz, 2014, p. 31).

Producción mundial

Mascietti (Citado en FAO, 2012) dice que los países con mayor producción de la Caña de azúcar son; La India es el principal productor mundial de panela, el segundo es Colombia que, a su vez, es el país con el mayor número de consumo por habitante siendo este de alrededor de 32 kg por habitante” (p. 18).

Producción mundial de panela – 2012

Como se observa en la Figura 5 Colombia, ocupa el segundo lugar de producción de panela a nivel mundial.

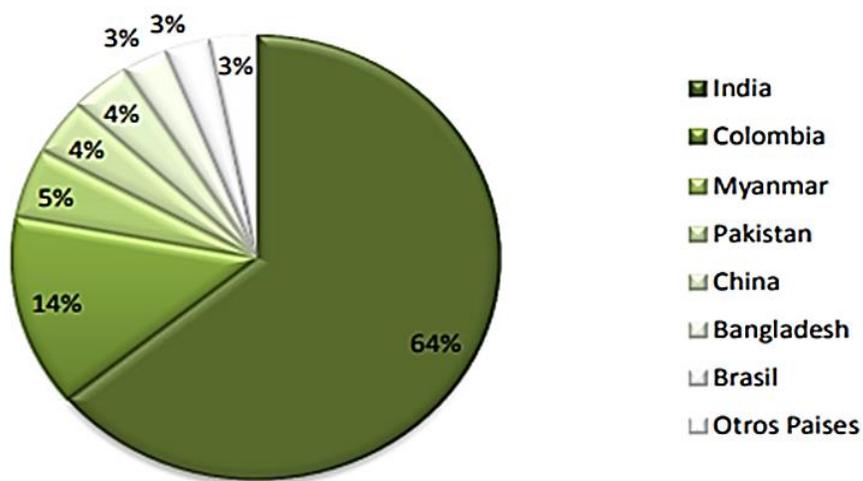


Figura 5. Producción mundial de panela

Principales zonas productoras de panela común en Colombia

El departamento de Antioquia en cuanto a su producción de panela ha “logrado mantener su participación en los últimos años a pesar las crisis que ha sufrido el sector a raíz del bajo consumo y la competencia desleal e ilegal por parte del comercio de panela hecha a base de azúcar derretida”. (Estrada Ortiz, 2014, p. 55).

La Producción de Panela por Departamento, tiene la siguiente participación de producción de panela, como podemos observar en la Figura 6. Semestre. A. 2012

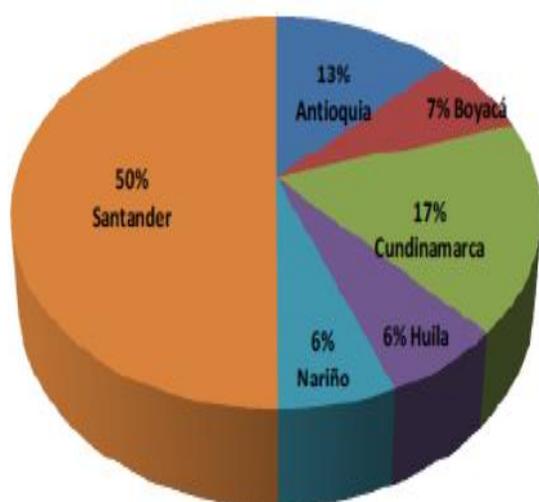


Figura 6. Participación en la Producción de Panela por Departamento

El aguacate y su valor nutritivo

Por otro lado, para puntualizar mejor hemos querido profundizar en sus componentes nutricionales la actual tecnología nos permite ahondar en ellos y cada día se ha venido descubriendo más beneficios de esta fruta, a continuación, veremos en la tabla “la cantidad de elementos, vitaminas y ácidos grasos hacen del aguacate un alimento con un alto contenido nutricional, lo que respalda en cierta manera el sinnúmero de beneficios para la salud, los cuales se le atribuyen”. (Yabrudy Vega, 2012, p. 5). Estas cantidades están expresadas en una muestra de 100 gramos, como veremos a continuación en la figura 7.

Figura 7. Valor nutritivo del aguacate

Información nutricional			
Aguacates			
Cantidad por 100 gramos			
Calorías 160			
Grasas totales 15 g			
Ácidos grasos saturados 2,1 g			
Ácidos grasos poliinsaturados 1,8 g			
Ácidos grasos monoinsaturados 10 g			
Colesterol 0 mg			
Sodio 7 mg			
Potasio 485 mg			
Hidratos de carbono 9 g			
Fibra alimentaria 7 g			
Azúcares 0,7 g			
Proteínas 2 g			
Vitamina A	146 IU	Vitamina C	10 mg
Calcio	12 mg	Hierro	0,6 mg
Vitamina D	0 IU	Vitamina B6	0,3 mg
Vitamina B12	0 µg	Magnesio	29 mg

Figura 7. Valor nutritivo del aguacate

A continuación, encontramos la clasificación taxonómica y descripción botánica, definida por el autor directa y literalmente, por ser de gran importancia para nuestro trabajo, con sus respectivas citas. (Flores Ayala, 2014, p. 12).

División Magnoliophyta

Clase Magnoliopsida

Subclase Magnoliidae

Orden Laurales

Familia Lauráceas

Genero Persea

Descripción botánica del aguacate

El aguacate *Persea americana* Mill es una especie polimorfa y por ello muchos caracteres (dimensión de la hoja, tamaño del fruto, coloración del epicarpio, etc.) son muy variables.

Flores Ayala, 2014 (Citado en Calabrese, 1992). describe de “manera general los caracteres botánicos específicos de la especie *P. americana*”. (p. 13).

Aspecto general. Es una especie perenne de raíz superficial y tallo aéreo (o epigeo) con características leñosas y follaje siempre verde. (Flores Ayala, 2014, p. 14)

Hojas. Flores Ayala (citado en Calabrese, 1992), dice que “sus hojas son simples, alternas, pecioladas y enteras. El pecíolo tiene de longitud de 1.5 a 3.5 cm. Las hojas de forma variable que va de elíptica-alargada, oval-oblonga a aovada. Están provistas de yemas axilares y nervadura pinnada (de pluma). El ápice es más o menos agudo según la raza. La nervadura principal es de color amarillo pálido; dicha nervadura es especialmente prominente en la cara inferior. Cuando la hoja es joven presenta un color rojizo (contenido de pigmentos en las vacuolas) y una epidermis pubescente; al llegar a la madurez estas hojas se tornan lisas, coriáceas y de un verde intenso y oscuro. La cara superior es glabra mientras que la inferior es ligeramente pubescente. Su superficie presenta numerosos puntos glandulares transparentes” (p.14)

Flores Ayala (citado en Rodríguez, 1982), dice que “la dimensión de las hojas varía mucho de 5 a 20 cm de longitud y de 3 a 10 cm de anchura” (p. 14)

Flores Ayala (citado en Rodríguez, 1982), dice que “el árbol está normalmente cubierto de hojas y una vez cumplido su ciclo éstas caen, siempre que ya se hayan renovado en las ramas. En algunas variedades antes de la floración ocurre una defoliación de corto tiempo, lo que significa que están vegetando fuera de su hábitat, es decir que no es una variedad apropiada para la zona en cuestión” (p. 14)

Parte aérea. Los árboles de aguacate pueden alcanzar hasta 20 m de altura, con diámetro del tronco superior a un metro. (Flores Ayala, 2014, p. 14)

Ramas. Flores Ayala (citado en Calabrese, 1992), dice que, “las ramas son abundantes, generalmente son delgadas y frágiles, por lo que se pueden romper al cargar muchos frutos y por la acción del viento. Las ramas jóvenes son pubescentes, las adultas lisas, de color verde pálido. Las ramas más vigorosas pueden alcanzar un diámetro de 5-7 cm en un año. El aguacate es sensible a las quemaduras provocadas por el sol y su susceptibilidad es variable según las variedades” (p. 15)

Yemas. Flores Ayala (citado en Rodríguez, 1982), dice que “las yemas pueden ser apicales o axilares. Estas últimas en la mayor parte de los casos o permanecen en estado latente o se desprenden, de tal forma que el crecimiento del aguacate tiene lugar, la mayor parte de las veces, a través de las yemas apicales” (p. 15)

Raíces. Flores Ayala (citado en Scora et al., 2007), dice que “el sistema radicular tiene una raíz principal corta y débil como la mayoría de las especies arbóreas. La mayor parte del aparato radical está de hecho comprendido en los primeros 50 cm del suelo, por ello el aguacate tiene necesidad de suelos profundos. La profundidad alcanzada puede ser de 1 a 1.5 m, o mayor en suelos sueltos (Rodríguez, 1982). La raíz del aguacate se caracteriza por tener muy pocos pelos

radicales, y la absorción de agua y nutrimentos se realiza principalmente en las puntas de las raíces a través de los tejidos primarios; esto determina la susceptibilidad del árbol al exceso de humedad que induce a las asfixias y ataques de hongos que pudren los tejidos cuando existen problemas de drenaje y deficiencias de oxígeno en suelos de textura arcillosa o compactados” (p. 15)

Flor. Flores Ayala (citado en Scora et al., 2007), dice que “las flores son hermafroditas (poseen los dos sexos), actinomorfas (simétricas), de color verde amarillento, pequeñas, de tal forma que en el momento de su apertura suelen medir de 1 a 1.5 cm de diámetro con un pedúnculo corto y pubescente. La inflorescencia (agrupación de flores), es una panícula (racimo de racimos) que puede ser axilar o terminal. Se estiman unas 200 flores por panícula, aunque puede tener mucho más. La flor consta de un perigonio con dos verticilos trímeros. El androceo está compuesto por 12 estambres insertos por debajo del ovario o alrededor del mismo. De estos estambres solo nueve son funcionales. El gineceo posee un solo pistilo, un ovario súpero (por encima del pedúnculo), es unilocular y con un solo óvulo. En la parte superior de la panícula se encuentra una yema vegetativa que luego se desarrolla en rama (a veces se utiliza para injertar). El eje de la inflorescencia es grueso, cilíndrico y ligeramente achatado, de color verde-amarillo, densamente pubescente y provisto de numerosas brácteas también pubescentes. El perianto aparentemente carece de corola, pero las piezas que lo constituyen están dispuestas en dos series cada una formada por tres elementos. Las piezas externas son más grandes. Podría tratarse de tres pétalos y tres sépalos muy similares entre sí” (p. 16)

Fruto. Flores Ayala (citado en Scora et al., 2007) dice que “el fruto es una baya asimétrica que posee un pericarpio (delgado, grueso quebradizo), un mesocarpio carnosos (con un porcentaje de grasa que varía de 5% a 30%) y la semilla. A pesar de las numerosas flores que hay en una

inflorescencia, menos del 1 % tienen fruto. Los frutos de las últimas flores son, generalmente, más pequeños que los de las primeras. Externamente, la epidermis está recubierta de una ligera capa de cera y es más o menos rica en lenticelas amarillentas dependiendo del cultivar” (pp. 16-17)

Semilla. Flores Ayala (citado en Scora et al., 2007) dice que “la semilla es de tamaño grande. En la maduración puede separarse de la pulpa. Suele ser monoembrionica. A veces durante germinación de la semilla se observan más de un brote, los cuales generalmente son ramificaciones del embrión formadas en la base de las dos mitades de la semilla” (p. 17)

A continuación, damos a conocer algunas de las variedades de aguacate.

Hass: esta variedad de aguacate es la soberana en nuestro país y sin duda alguna en el mundo también, debido a que es una de las más consumidas a nivel mundial. “De piel rugosa y verde oscura que se va tornando violácea casi negra según va alcanzando el estado de maduración (entre primavera y verano)”. (Taricco, 2019, p. 12).

Fuerte

Se llama Fuerte, sin embargo, no es están fuerte como indica su nombre, debido a que es más delicado que el hass. “Es más sensible al frío y además se resiente con excesivo calor en la floración y el cuajado. Su maduración se da a finales de invierno. Menos productivo que Hass, pero una calidad de fruto también muy buena”. (Taricco, 2019, pp. 12-13).

Criollo

Es originario como las demás variedades de México, con un estado de preservación muy percedero, “una cascara muy delgada y suave, que se aferra a la masa, además, un hueso muy

grande. El color de su cascara es oscura y su pulpa al madurar adopta un color amarillo-limón. Tiene entre sus principales características ser resistente al frío”. (Ushiña Gualpa , 2017, p. 7).

Producción mundial 2010 del aguacate

Se muestran en la Figura 8 los Principales 25 países productores de aguacate 2010, donde Colombia aportó el 5,3%. (Yabrudy Vega, 2012, p. 14).

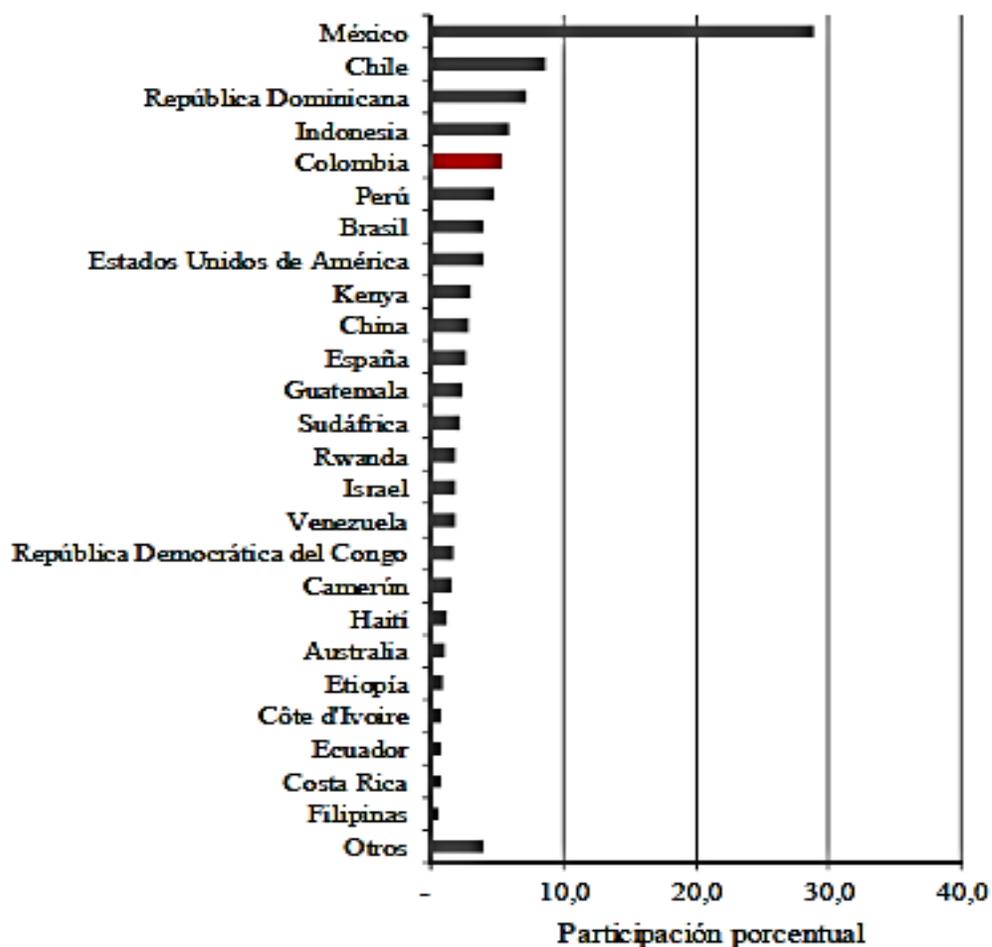


Figura 8. Principales 25 países productores de aguacate

Vinasco Mondragón (citado en ASOHOFRUCOL et al., 2013) De igual manera muestra en la Figura 9 se da a conocer la Distribución Departamental de la producción de Aguacate 2013. p. 7).

Vinasco Mondragón (citado en Gobernación de Antioquia, 2014), este

desde el 2013 el Instituto Colombiano Agropecuario, ICA inició el proceso de apertura del mercado de los Estados Unidos, por su cercanía, crecimiento en el consumo y aumento en los precios, lo cual hace un mercado atractivo para los productores de aguacate. (p. 7).

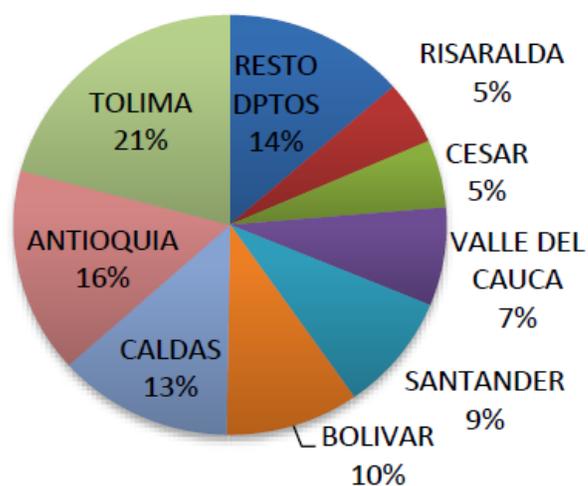
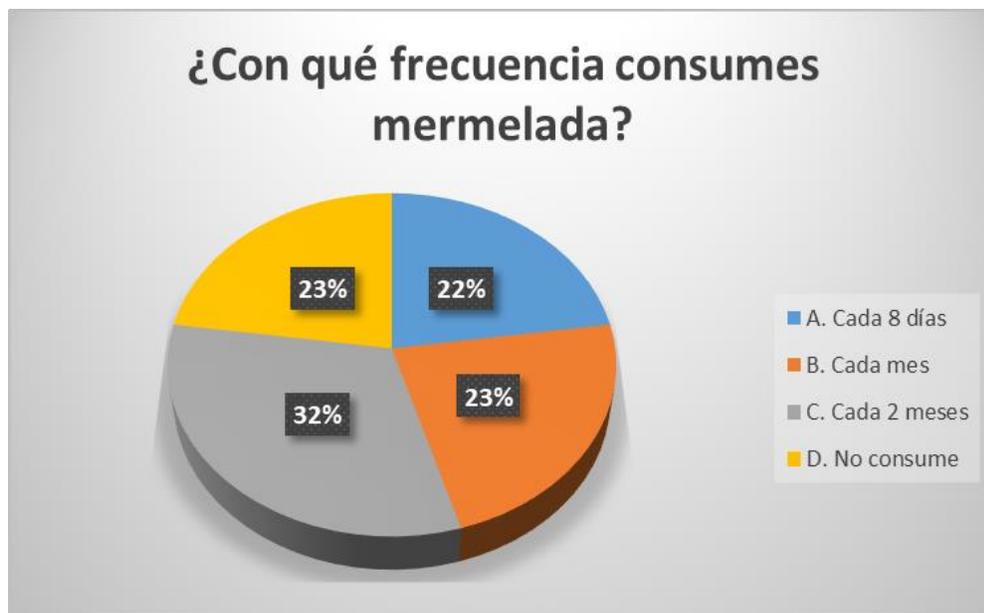


Figura 9. Distribución Departamental de la producción de Aguacate

2.5. TABULACIÓN DE ENCUESTAS

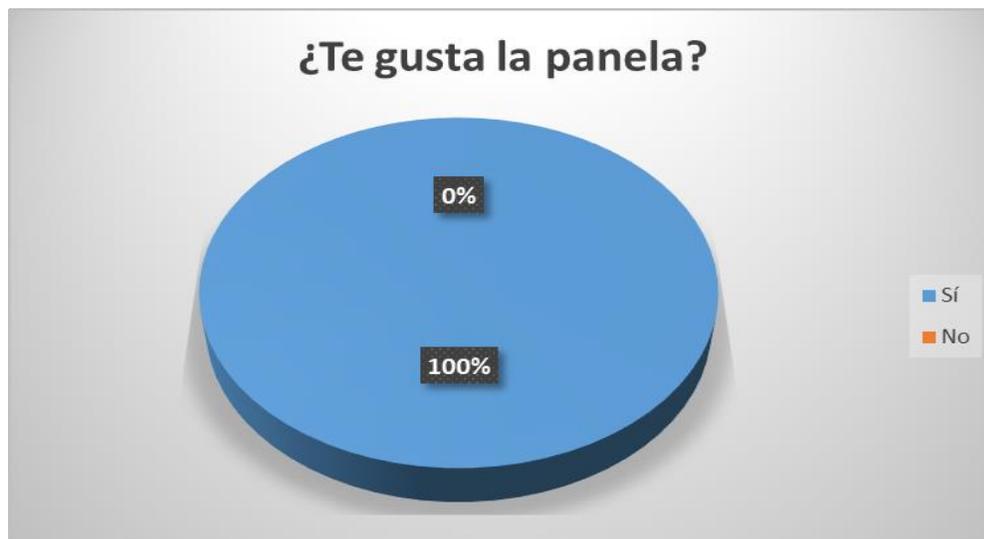
• FRECUENCIA DE CONSUMO

Esta pregunta nos arroja como resultado que los encuestados, tienen como frecuencia de consumo la mermelada, cada 8 días un 22%, cada mes un 23%, cada 2 meses un 32% y un 23% no la consumen.



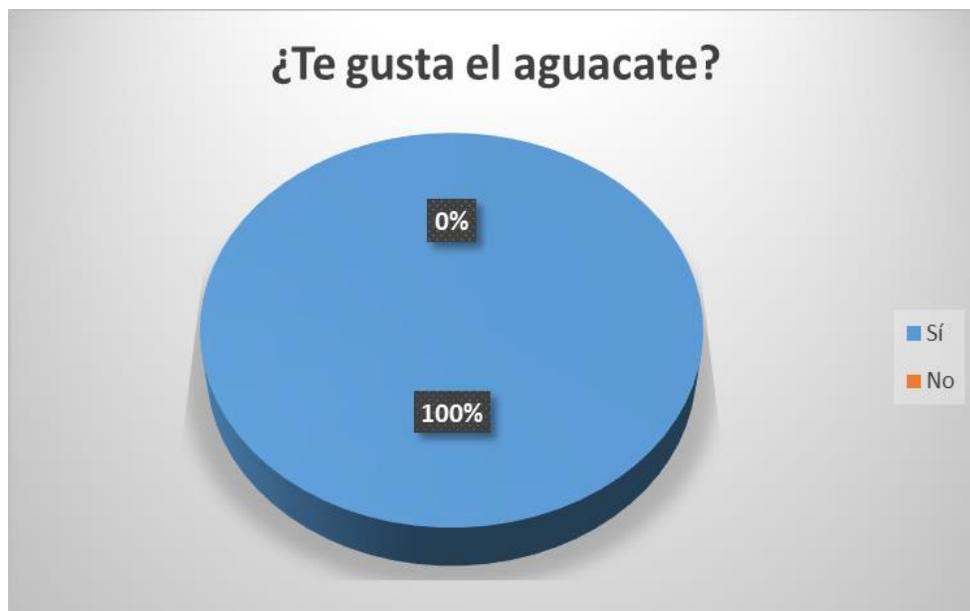
• GUSTO POR LA PANELA

Podemos evidenciar que al 100% de las personas les gusta la panela



- **GUSTO POR EL AGUACATE**

La encuesta demuestra que al 100% de las personas les gusta el aguacate



- **PERCEPCIÓN DE LA UNIÓN DE LOS DOS PRODUCTOS**

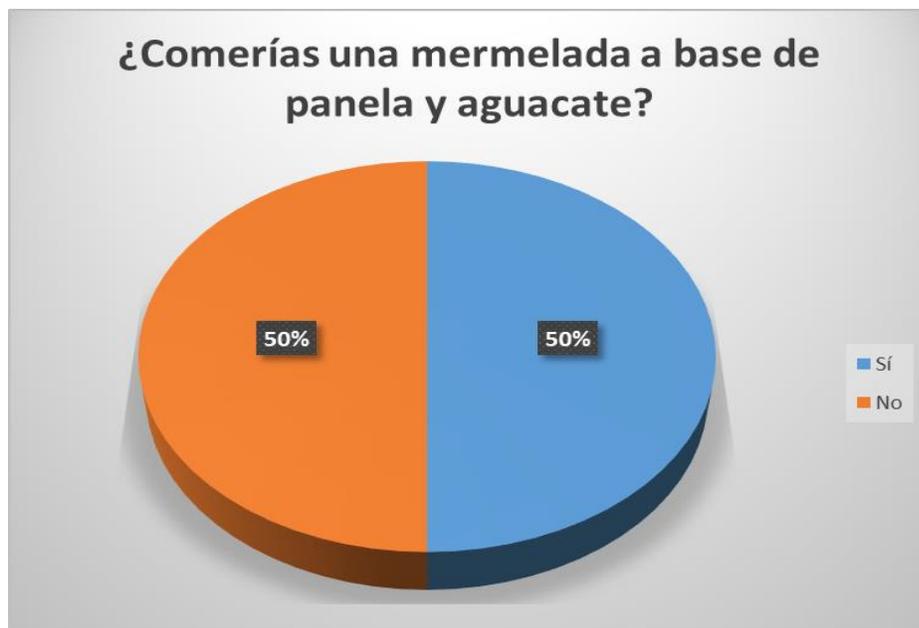


En esta pregunta el 23% de los encuestados dijo que sería interesante nuestro producto, 18% no sabría si la mezcla dará resultado, 27% no los mezclaría y un 32% puede funcionar los dos

productos son muy buenos, lo que indica que la idea de unirlos, a un gran porcentaje de las personas les gusto.

- **PERCEPCIÓN DE ACEPTACIÓN LA MERMELADA**

En esta pregunta muestra que el 50% de las personas encuestadas comería mermelada a base de panela y aguacate y el otro 50% de los encuestados dijo que no la comerían.



- **PERCEPCIÓN DE ADQUISICIÓN DE LA MERMELADA**

En esta muestra como la anterior pregunta, que las personas que comprarían mermelada a base de panela y aguacate es el mismo porcentaje que no compraría la mermelada de aguacate, porque un 50% respondió que sí y el otro 50% respondió que no.



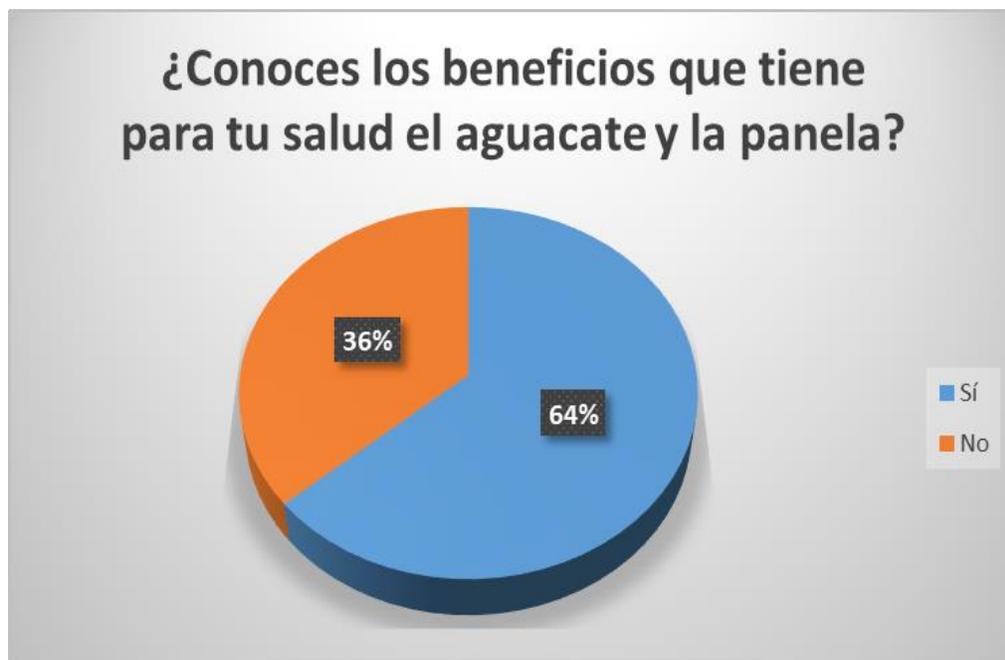
- **PRECIO DE LA MERMELADA**

En esta pregunta las personas expresaron que el precio más adecuado es el de \$6.000 a \$10.000, ya que un 100% respondió que ese sería el precio más apropiado.



- **CONOCIMIENTOS DE BENEFICIOS A LA SALUD DEL AGUACATE Y LA PANELA**

Como resultado identificamos que un 64% de los encuestados conoce de los beneficios que tiene para la salud el aguacate y la panela, mientras el 36% todavía desconoce los beneficios.



- **¿CON QUE PRODUCTO ACOSTUMBRAS A COMER LA MERMELADA?**

Por medio de esta pregunta se constató que un 23% de los encuestados consumen la mermelada con panes, un 32% con tostadas y un 45% con galletas, evidenciando así que las personas prefieren las galletas para comer mermelada.



- **ELECCIÓN DEL NOMBRE DE LA MERMELADA**

Con esta pregunta pudimos hacer un pequeño sondeo a cerca del cual sería el mejor nombre para nuestra mermelada, un 32% Mermelada Avocado, un 23% Mermelada Pancate y el 45% Mermelada Persea.

Dando como resultado Mermelada Persea.



Conclusión:

Según la encuesta realizada podemos ver que el proyecto de nuestra mermelada a base de panela y aguacate es muy factible, ya que a las preguntas ¿Te gusta la panela?, ¿Te gusta el aguacate?, y a ¿Qué pensarías de unir estos dos productos?, el 100% de las personas encuestadas les gustan los dos productos, a la idea de unirlos a un gran porcentaje de los encuestados les pareció muy interesante y que podría funcionar.

Además de que se podrá ofertar la mermelada al público a un precio muy favorable, debido a los bajos costos que tiene la materia prima utilizada en su fabricación, es un producto natural, muy

beneficioso para salud, que podrá contribuir al mejoramiento de la economía del pueblo, generando otras fuentes de empleo menos peligrosas, como lo es la agricultura y la producción de alimentos.

Caracterización de los encuestados

Amagá es un municipio colombiano situado en la región suroeste del departamento de Antioquia, cuenta con una población de 29.555 personas, para efectos de la presente investigación se encuestaron a 22 personas entre los 17 años y los 40 años de manera presencial, ya que se habían quitado las restricciones para ingresar al pueblo, dentro de estos entrevistados había; amas de casa, estudiantes y comerciantes; representando así una población importante para nuestra investigación, debido a que ellos serían nuestros principales clientes.

2.6. PROCESO PRODUCTIVO

Materiales y métodos

Recursos humanos: estará conformado por 4 personas, enumeradas de forma jerárquica de acuerdo con su puesto de trabajo, serán elegidas de acuerdo con su formación académica y con una experiencia mínima.

1 Administrador - vendedor:

- Dirección de la planeación estratégica de la empresa.
- Funciones administrativas (nomina, comprobantes contables, liquidación de seguridad social, entre otros)
- Conseguir contratos de ventas
- Buen manejo de relaciones comerciales
- Representante legal ante los entes competentes.
- Cumplir y ejecutar el reglamento interno de la empresa
- Manejo del personal y producción
- Recibo y verificación de materia prima
- Eventualidades que se presenten
- Seguridad y salud en el trabajo

1 Asistente de cocina:

- Estará encargado de la preparación y producción de los productos
- Manejo adecuado de la materia prima
- Limpieza, organización y desinfección del puesto de trabajo

1 Mensajero:

- Manejo de inventario de los productos a repetir

- Distribución del producto (entrega y devoluciones)
- Cobro de facturas

Utensilios:

- 1 Vasija de plástico con las siguientes dimensiones: 40 cm de profundidad, con boca de 60 cm y base de 60 cm
- 1 Fogón a gas de nivel industrial, con capacidad para tres hornallas, que trabaje a gas natural.
- 1 Olla industrial de aluminio reforzado, con tapa y de 58.5 litros de capacidad.
- 1 Licuadora industrial, con capacidad de 2 litros y vaso de vidrio resistente a temperaturas
- 12 Cucharas de silicona
- 12 acero inoxidable y mango antiadherente

Costo por unidad			
Descripción	Cantidad	Valor unitario	Valor total
Aguacates	200gms		\$ 1.400
125 gramos de Panela	1/4	\$ 1.000	\$ 250
Taza con Agua	1	\$ 8	\$ 8
Astillas de Canela	3	\$ 20	\$ 60
Astillas de Clavos	3	\$ 20	\$ 60
Gotas Esencia de vainilla	5	\$ 5	\$ 25
2 cucharadas de Maizena	20	\$ 10	\$ 200
2 cucharadas de Leche	20	\$ 2	\$ 40
Vaso de vidrio de 250	1	\$ 500	\$ 500

Marquilla	1	\$ 100	\$ 100
Mano de obra			\$ 125
Total costo de producción		\$ 1.665	\$ 2.768

Capacidad productiva

Para la producción 234 mermeladas en una jornada de 8 horas diarias por día, requerimos:

- 1 Asistente de cocina,
- 468 aguacates de uno de 200 gramos
- 59 libras de panela de 29.250 gramos
- 58 litros de agua
- 700 astillas de canela
- 700 clavos de olor
- 20 gramos de esencia
- 4.680 gramos de maicena
- 4.680 litros de leche
- 234 envases de vidrio de 250 gramos cada uno
- 234 marquillas

Lo anterior se mezcalera en una de olla de 58.5 litros.

Ingreso de materia prima:

La materia prima para utilizar en la producción de la mermelada será llevada por nuestro proveedor al local y recibida por el administrador para su posterior verificación, seguidamente almacenada en una nevera la cual debe estar entre 2 y 8 grados centígrados.

Ubicación de la planta de producción

La planta está ubicada en el municipio de amaga en la calle 51 Uribe Uribe No 50-76 del Parque Principal, en un local de 120 m2, que cuenta con:

- Un área de cocina con mesón de acero inoxidable, con azulejos en baldosín y 2 lavados en acero inoxidable para manos (un fogón a gas industrial, una nevera industrial)
- Un área de almacenaje y refrigeración
- Un mesón en acero inoxidable para empaque y embalaje
- Área de entrega
- Oficina administrativa (un computador hp)
- 2 baños
- Área de descanso
- Sistema de área acondicionado
- Los sistemas de seguridad
- Elementos de protección personal para la ejecución del trabajo

Proveedores

- Proveedor de panela: Panela El Cedro

Ubicación: vereda el Cedro Amagá (Ant).

Convenios: existen la firma de un convenio con el productor de panela el cedro para envío de 210 pares de panela, por semana a nuestro domicilio, con una fecha de pago a 30 días calendario

después del despacho, con un precio por unidad \$1.000, los cuales se cancelarán entre días 1 y 5 de cada mes, ya sea por transición bancaria o en efectivo, sin causa de interés dentro de los días pactados.

Nota: el proveedor se compromete a transportar el producto hasta las instalaciones de la empresa, sin cobro de envío.

Requerimientos para la elección: Se tuvo en cuenta para elección que Panela el cedro es una industria con más de años de trayectoria del municipio de amaga en la vereda el Cedro, y cuenta con una planta de producción tecnificada y habilitada que cumple con toda la normatividad vigente y registro y Invima para la comercialización y producción de productos alimenticios, con capacidad de producción por día de aproximadamente 1.000 pares de panela, brindados precios favorables y buen tiempo de respuesta.

- Proveedor de aguacate: Aguacates de Yarumal

Ubicación: Los principales cultivos del aguacate hass están en el municipio de Yarumal en las veredas: Palo negro, Santa Isabel, La Candelaria, Mallarino y La Estrella.

Convenios: existen la firma de un convenio con el productor de Aguacates de la Finca Palo Negro, es una hacienda ubicada en El Municipio de Yarumal con más de 1000 hectareas sembradas de aguacate, lo que garantiza una producción anual continua, cumpliendo con los estándares de calidad, con una capacidad de envío semanal de 500 aguacates de 200 gramos, a nuestro domicilio, con una fecha de pago a 30 días calendario después del despacho, con un precio por unidad \$1.000, los cuales se cancelarán entre días 1 y 5 de cada mes, ya sea por transición bancaria o en efectivo, sin causa de interés dentro de los días pactados.

Requerimientos para la elección: las haciendas anteriormente mencionadas en especial .la hacienda Palo Negro, se eligió por contar con un cultivo tecnificado que cumple con los

estándares de agricultura establecidos por el ICA, que garantiza una producción constante en el año de muy alta calidad, son cumplidos con las entregas y los precios son asequibles.

2.7. ESTRATEGIAS DE COMERCIALIZACIÓN

A continuación, definiremos un plan de estrategias que favorecerán la comercialización y venta de nuestro producto, por medio de una planeación de ofertas y descuentos, acumulación de puntos y un plan de beneficios a compras al por mayor, favoreciendo así la economía no solo de la empresa, sino también la de nuestros clientes, internos y externos.

- Obsequiar regalos por la compra de determinados productos como:

Por la compra de 5 mermeladas le obsequiamos 1

Mecanismo: por la entrega de 5 tapas entregamos un vaso de mermelada.

- Estrategias para la plaza o distribución como:

Creación de convenios con supermercados y tiendas y, de ese modo, lograr una mayor cobertura de nuestros productos, y aumentar nuestros puntos de ventas.

Se firmará un contrato con los compradores mayoristas fijando un descuento del 5% por caja por compras mayores a cinco cajas y se dará degustación gratuita dentro de los establecimientos de nuestro producto.

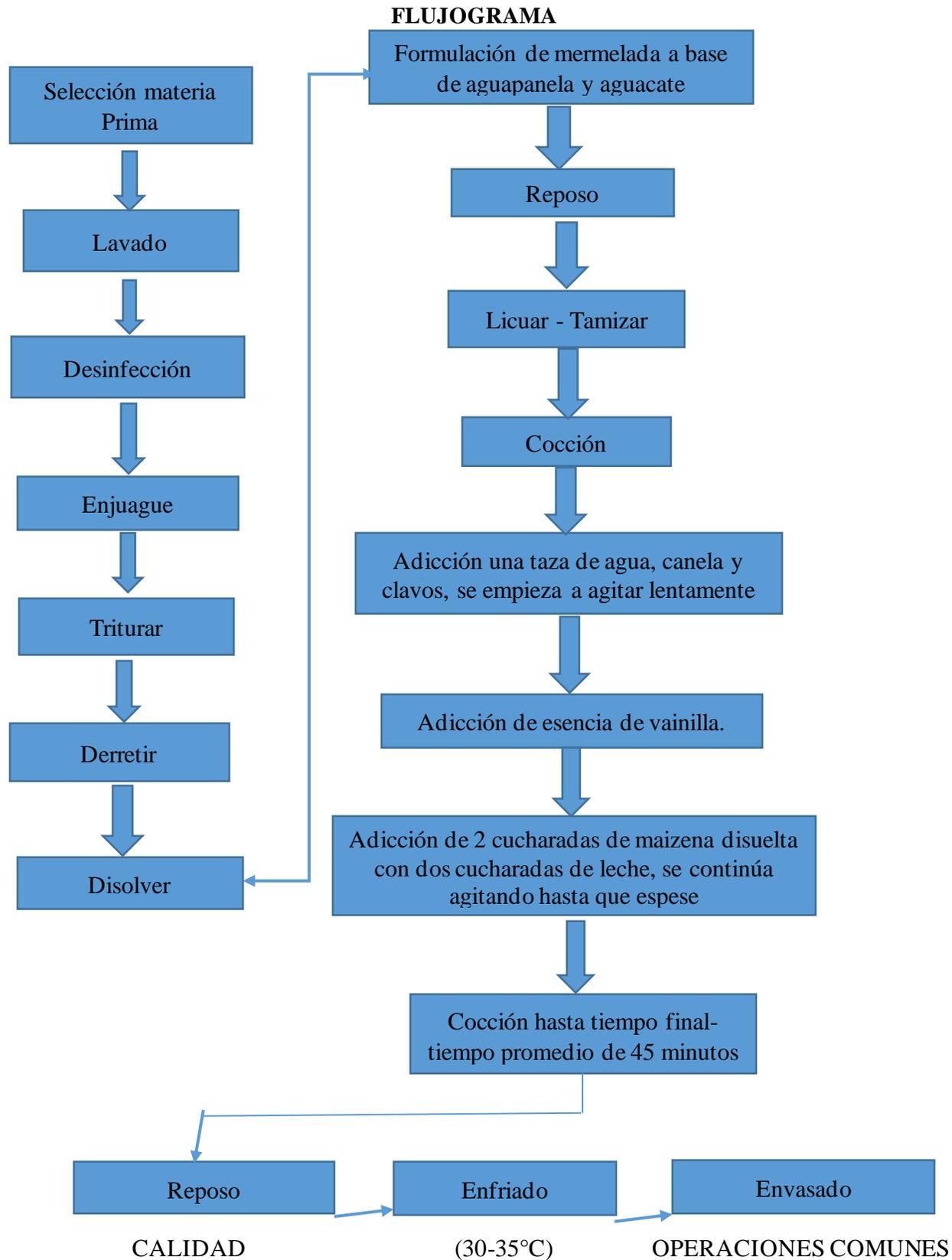
Estrategias para la promoción como:

Carteles, volantes, medios de comunicación y redes sociales.

2.8. LOGOTIPO

Elaboramos el logotipo para nuestra Mermelada Persea, basadas en los productos estrella que nos la componen, el aguacate y la panela.





2.9. PROYECCIÓN FINANCIERA

PRESUPUESTO DEL PROYECTO			
INVERSIÓN INICIAL	\$ 9.896.908		
Utensilios			
Descripción	Cantidad	Valor unitario	Valor total
Vasija de plástico grande	2	\$ 10.000	\$ 20.000
Fogón a gas	1	\$ 100.000	\$ 100.000
Olla grande	1	\$ 153.000	\$ 153.000
Licadora	3	\$ 200.000	\$ 600.000
Cucharas en acero inoxidable	12	\$ 2.916	\$ 34.992
Cucharas de silicona	12	\$ 20.000	\$ 240.000
Suma total			\$ 1.147.992

Muebles y enseres			
Descripción	Cantidad	Valor unitario	Valor total
Nevera Industrial	1	\$ 5.000.000	\$ 5.000.000
Fogón a gas	1	\$ 100.000	\$ 100.000
Computador hp	1	\$ 2.000.000	\$ 2.000.000
Suma total			\$ 7.100.000

Adecuaciones en infraestructura bodega			
Descripción	Cantidad	Valor unitario	Valor total
Ampliación de cocina	20 mts	\$ 36.000	\$ 720.000
piso antideslizante			
Adecuación de mesones para empacar			
Almacenaje			
Suma Total			\$ 720.000

Adecuaciones en la infraestructura almacén	
Descripción	valor total
Aire acondicionado	\$ 799.000
Lámparas ojos de buey	\$ 50.000
Canalización de cableado	\$ 79.916
Suma Total	\$ 928.916

Gastos mensuales para prestar el servicio	
Ventas	\$ 13.840.000
Costos	6.920.000

Utilidad bruta	6.920.000
Arriendo con servicios incluidos	1.500.000
Internet y telefonía	108.000
Planes de celulares	108.000
NOMINA	3.974.221
Prestaciones sociales	2.113.942
Asesorías contables	250.000
Total, gastos operativos	8.054.163
Utilidad operativa	- 1.134.163

Capacidad de producción por día 234 und.	3510	42120
Solo usando el 75% de la capacidad instalada 176 und	Con un 75% de capacidad instalada	
Costo unitario		

Cuál es el porcentaje de Rentabilidad de su producto o servicio	100%	\$ 2.768
Cuál es el costo unitario de su producto		\$ 2.768
Cuál es el precio de su producto o servicio		\$ 5.536

Mínimo de unidades por vender	
2500	
Costo	\$ 6.920.000
Precio	\$ 13.840.000

Flujo de Caja

	AÑO 0	AÑO 1	AÑO 2
ITEM			
+VENTAS		\$233.176.320	\$250.990.991
+ OTROS ING. GRAVABLES			
- GASTOS PERSONAL		\$96.649.957	\$100.032.705
GASTOS INVENTARIO		\$5.000.000	\$10.000.000
- COSTOS DE PRODUCCIÓN		\$116.588.160	\$125.495.495
- OTROS EGRESOS DEDUC.			
- INTERESES		-\$574.762	-\$574.762
- DEPRECIACIÓN		\$50.833	\$101.666

= UTILIDAD ANTES DE IMP.		\$15.462.132	\$15.935.886
- IMPUESTOS PAGADOS		\$0	\$0
- ABONO A CAPITAL		-\$1.308.975	-\$1.660.097
+ DEPRECIACIÓN		\$50.833	\$101.666
+ VALOR RESCATE			
-INVERSIÓN	\$9.896.908		
+FINANCIACIÓN	\$2.969.072		
+ OTROS ING NO GRAVABLES			
- OTROS EGRESOS NO DEDUCIBLES			
FLUJO NETO DE EFECTIVO	-\$6.927.836	\$16.821.940	\$17.697.649

Tasa de oportunidad (Ke)	15,00%
VPN	\$20.821.093
TIR	222,12%
WACC	15,73%
%E	70%
%D	30%
Impuesto de Renta	35%

PARTICIPACIÓN DEL PATRIMONIO

PARTICIPACIÓN DE LA DEUDA

Tasa (Kd)	26,82%
------------------	--------

Capítulo 3. Diseño metodológico

3.1 Línea de investigación institucional

El trabajo de grado se enfoca en la línea de investigación institucional “Gestión Estratégica para la Globalidad”, sublínea de Administración Estratégica para la Globalidad.

3.2 Eje temático

La sublínea de Administración Estratégica para la Globalidad responde al interés del programa de Administración de Empresas adscrito a la facultad de Ciencias Económicas y Administrativas de Uniminuto, en su Centro Regional Aburrá Sur, de reconocer los diversos procesos de desarrollo empresarial evidenciables al sur del Valle de Aburrá, como insumo de análisis y articulación de los estudiantes a las dinámicas económicas en su ecosistema circundante, propendiendo además por la integración de la misma a los diversos fenómenos regionales, nacionales e internacionales. Es en este sentido que “se analiza el fenómeno del desarrollo empresarial como una interrelación de variables contextuales, que requiere que sea visto con un enfoque sistémico e integrador” (Tirado et al, 2001).

En esta sublínea, “es importante reconocer que los modelos de desarrollo empresarial en Colombia e Hispanoamérica difieren tangencialmente de los de los países industrializados, ello precisamente por razones históricas, temporales y espaciales particulares, aunadas a la herencia institucional española y la precariedad de los esfuerzos empresariales de mediados del S. XIX” (Martínez, et al 2005).

3.3 Enfoque de investigación y paradigma investigativo

El proyecto tiene un enfoque de investigación cuantitativo ya que se pretende medir la realidad de la gestión de anticipo cliente. Se buscará diferentes hipótesis en el mercado examinando la realidad objetiva. Siendo su diseño y estructura No experimental.

3.4 Diseño

Para establecer el tipo de diseño del presente proyecto, es necesario observar las características de los diferentes tipos existentes, de manera que sea posible seleccionar el más adecuado.

Partiendo de lo expuesto por Hernández (2003) el diseño de la investigación hace referencia al plan o estrategia elegida para obtener la información resultante.

Hernández (2003) clasifica al diseño de la investigación en experimental y no experimental, siendo el primero derivado de una situación de control, en la que las variables independientes, o causas, son manipuladas de manera intencional, a fin de analizar las consecuencias de dicha acción sobre un conjunto de variables dependientes, o efectos. El segundo diseño, por su parte, es aquel en el que no se realiza manipulación deliberada de las variables, de manera que solo se observarán los fenómenos en su ambiente natural, a fin de ser analizados posteriormente.

Así, el diseño no experimental puede diferenciarse en consideración del tiempo que se requiere para la recolección de datos. Inicialmente es posible encontrar el diseño transversal, siendo aquel en el que la recolección se da en un momento único, siendo su propósito la descripción de las variables y la observación de su incidencia en las demás variables en un momento determinado. Por otro lado, la posibilidad de recolectar datos en un intervalo de tiempo, mediante marcas en puntos o períodos específicos, a fin de inferir respecto a los cambios observados, sus determinantes y consecuencias, puede entenderse como un diseño longitudinal. Para efectos del presente trabajo, se elegirá entonces un diseño no experimental transversal, ya que la recolección de datos se realizará en un momento específico, sin intervenir de manera directa el ambiente donde se realiza dicha recolección, y esperando proyectar los cambios que dicho ecosistema tendría una vez se aplicaran modificaciones a las variables identificadas a lo largo del tiempo.

3.5 Alcance

El estructurar un proyecto de producción de mermelada a base de panela y aguacate, con múltiples beneficios para salud, que a su vez se convierta en otra forma de ingresos a los habitantes del pueblo de Amagá, creando una mermelada llamada Panegua, el cual se deriva de la unión de los nombres panela y aguacate que serán los que utilizáramos para la realización, generando otras opciones de empleo a la comunidad Amagaseña, aprovechando sus riquezas agrícolas, se combinaran varios productos de su agricultura y así obtener un rico e innovador producto con los recursos propios de la tierra.

3.6 Población

La población es en Antioquia y la región el pueblo de Amaga donde se pretende desarrollar el producto. Sector seleccionado por su riqueza natural y cultural.

3.7 La muestra

La muestra escogida del Pueblo de Amagá, entre los 17 y los 40 años dentro de las cuales había amas de casa, estudiantes y comerciantes debido a que ellos serán nuestros clientes inicialmente, porque empezaremos a vender nuestra mermelada en el pueblo por encontrarse ahí nuestra materia prima, que nos dará facilidades de proveedores con precios económicos y de logística.

3.8 Técnicas de recolección de información

Las herramientas para utilizar en la investigación serán las siguientes:

En primer lugar, realización de encuestas que nos ayuden a evidenciar que viabilidad tiene el producto. Seguidamente verificar estudios tecnológicos y de personal que permitan establecer los recursos necesarios para el desarrollo del producto y por último optimizar recursos financieros para que la Mermelada Persea sea un producto viable y bien recibido por los clientes.

3.9 Análisis y tratamientos de datos

En cumplimiento de la Ley 1581 de 2012 y sus Decretos reglamentarios, Decreto 1727 de 2009, Decreto 2952 de 2010, Decreto 1377 de 2013 y Decreto 886 de 2014; autoriza usted a la Corporación Universitaria Minuto de Dios – UNIMINUTO, para que recopile, almacene, use y suprima los datos personales por usted suministrados con el fin de remitir información de temas académicos, administrativos y publicitarios.

Autorización de Privacidad

Declaro bajo la gravedad de juramento que todos los datos aquí contenidos son exactos y veraces y que la CORPORACIÓN UNIVERSITARIA MINUTO DE DIOS - UNIMINUTO, NIT 800.116.217-2- me ha informado de manera previa y expresa los derechos que me asisten y la finalidad, tratamiento, vigencia que se le dará a mis datos personales. UNIMINUTO informa al titular de los datos personales que le asisten los siguientes derechos:

- 1) Conocer, actualizar y rectificar sus datos personales frente a UNIMINUTO como Responsable o Encargado o frente a cualquier Encargado del Tratamiento del dato;
- 2) Solicitar prueba de la autorización otorgada;

- 3) Ser informado por UNIMINUTO del uso que le ha dado a sus datos personales;
- 4) Elevar cualquier solicitud, petición, queja o reclamo referente al tratamiento de datos personales;
- 5) Presentar ante la Superintendencia de Industria y Comercio quejas, solicitudes y reclamos;
- 6) Revocar la autorización y/o solicitar ante la Superintendencia de Industria y Comercio la supresión del dato cuando en el Tratamiento no se respeten los principios, derechos y garantías constitucionales y legales;
- 7) Acceder en forma gratuita a sus datos personales;

En consecuencia, de lo anterior, autorizo expresamente de manera libre, previa, voluntaria y debidamente informada, a la CORPORACIÓN UNIVERSITARIA MINUTO DE DIOS - UNIMINUTO, para que haga el Tratamiento de mis datos, de acuerdo con las finalidades y condiciones mencionadas en el aviso de privacidad, el cual declaro conocer y aceptar.

Capítulo 4. Resultados y discusiones

- En los logros alcanzados se evidencia que es posible producir una mermelada a base de panela y aguacate, con los recursos naturales del pueblo, dando de esta manera una alternativa para aprovechar gran parte de estos recursos naturales durante las cosechas.
- Se obtuvo un producto rico, con recursos naturales que no se les da importancia que se debería, debido a que son poseedores de vitaminas y minerales que nuestro organismo requiere y su vez fuente de energía para nuestro cuerpo.

- Se logro motivar a la población del municipio de Amagá, para que vieran otras fuentes de empleo para generar ingresos, que no fuera la minería del carbón que ha cobrado tantas vidas en la región.

Capítulo 5. Conclusiones

- Amagá es uno de los muchos municipios de Colombia, que posee una buena base agrícola, especialmente se ha incrementado en los últimos años en el cultivo del aguacate, y debería ser aprovechada para impulsar la economía agrícola.
- La activación de la agricultura en el Pueblo de Amagá, aumentara la producción de un producto esencial de la canasta familiar como lo es la panela, y por ende genera una seguridad alimentaria a las personas de la región.

- La alcaldía del Pueblo de Amaga debería estimular a las nuevas generaciones del municipio para que no emigren a la ciudad, brindándoles oportunidades de estudio, como becas a los jóvenes que elijan programas afines con las actividades del campo, como lo son la ingeniería, tecnología y técnica agropecuaria, veterinaria y Zootecnia.

Referencias

Bancoldex y Ut crece, & Federación Nacional de Cafeteros de Colombia. (06 de 10 de 2015).

<https://studylib.es>. Obtenido de *[studylib.es](https://studylib.es/doc/7296631/documento-final-de-conclusi%C3%B3n-de-la-metodolog%C3%ADa--memorias)*: *<https://studylib.es/doc/7296631/documento-final-de-conclusi%C3%B3n-de-la-metodolog%C3%ADa--memorias>*

Barrientos Priego, A. F., & López López, L. (18 de Marzo de 2014).

<https://www.researchgate.net/>. Obtenido de *www.researchgate.net*:
https://www.researchgate.net/profile/Alejandro_Barrientos-

Priego/publication/237503161_HISTORIA_Y_GENETICA_DEL_AGUACATE/links/00b495328a850bd41d000000.pdf

bibliotecadigital. (10 de 10 de 2010). *bibliotecadigital.ccb.org.co*. Obtenido de

<https://bibliotecadigital.ccb.org.co>:

<https://bibliotecadigital.ccb.org.co/bitstream/handle/11520/11840/100000812.pdf?sequence=1>

Corporación Colombiana de Investigación Agropecuar. (2014). VARIEDADES DE CAÑA DE AZÚCAR EMPLEADAS PARA LA AGROINDUSTRIA PANELERA DE COLOMBIA. En C. C. Agropecuaria, *VARIEDADES DE CAÑA DE AZÚCAR EMPLEADAS PARA LA AGROINDUSTRIA PANELERA DE COLOMBIA* (pág. 23). Bogotá: Carvajal Soluciones de Comunicación S.A.S.

Estrada Ortiz, D. L. (11 de 11 de 2014). *panelamonitor.org*. Obtenido de panelamonitor.org:

<http://www.panelamonitor.org/media/docrepo/document/files/estudio-de-factibilidad-para-el-montaje-de-una-planta-productora-y-comercializadora-de-panela-en-el-municipio-de-arm.pdf>

Flores , E. (07 de 10 de 2007). <http://dulceyecologica.blogspot.com>. Obtenido de

dulceyecologica.blogspot.com: <http://dulceyecologica.blogspot.com/2007/10/materia-prima-para-la-produccion-de.html>

Flores Ayala, F. (07 de 06 de 2014). *ri.uaemex.mx*. Obtenido de

<http://ri.uaemex.mx/handle/20.500.11799/40667>:

<http://ri.uaemex.mx/bitstream/handle/20.500.11799/40667/CARACTERIZACION%20MORFOLOGICA%20DE%20COLECTAS%20DE%20AGUACATE%20DEL%20SUR%2>

ODEL%20ESTADO%20DE%20MEXICO_Password_Removed.pdf?sequence=1&isAllowed=y

Hernandez Sampieri, R. (2014). *Metodología de la investigación. Sexta edición*. México: Impreso en México .

Jara Cuellar, W. L., Ramirez Bermeo, M. A., & Gonzalez Ipila, Y. A. (20 de 05 de 2019). *repository.unad.edu.co*. Obtenido de repository.unad.edu.co:

<https://repository.unad.edu.co/bitstream/handle/10596/26679/wljarac.pdf?sequence=1>

Mascietti, M. M. (12 de 12 de 2014). *redi.ufasta.edu.ar*. Obtenido de

[http://redi.ufasta.edu.ar:8080:](http://redi.ufasta.edu.ar:8080)

http://redi.ufasta.edu.ar:8080/xmlui/bitstream/handle/123456789/771/2014_N_020.pdf?sequence=1

Moyano, D. (09 de 04 de 2011). *http://laensenanzadelageografiaylahistoria*. Obtenido de laensenanzadelageografiaylahistoria:

<http://laensenanzadelageografiaylahistoria.blogspot.com/2011/04/la-ensenanza-de-la-geografia-y-la.html>

Obando Varas, M. P. (07 de 07 de 2010). *repositorio.utn.edu.ec*. Obtenido de

[http://repositorio.utn.edu.ec/handle/123456789/2247:](http://repositorio.utn.edu.ec/handle/123456789/2247)

<file:///C:/Users/aurre/Downloads/TESIS%20PANELA.pdf>

Restrepo Suárez, A. M. (12 de 12 de 2012). *repository.lasallista.edu.co*. Obtenido de

[http://repository.lasallista.edu.co/dspace/bitstream/10567/913/1/Alternativas_conservacion_aguacate.pdf:](http://repository.lasallista.edu.co/dspace/bitstream/10567/913/1/Alternativas_conservacion_aguacate.pdf)

http://repository.lasallista.edu.co/dspace/bitstream/10567/913/1/Alternativas_conservacion_aguacate.pdf

Restrepo, C. (03 de 03 de 2007). *panelamonitor.org*. Obtenido de panelamonitor.org:

<http://www.panelamonitor.org/media/docrepo/document/files/historia-de-la-panela-colombiana-su-elaboracion-y-propiedades.pdf>

Taricco, M. (12 de 12 de 2019). <https://d1wqtxts1xzle7.cloudfront.net>. Obtenido de

<https://d1wqtxts1xzle7.cloudfront.net>:

https://d1wqtxts1xzle7.cloudfront.net/63985557/El_Aguacate_precioso_aliado_de_la_Salud20200721-115944-nfgkex.pdf?1595368875=&response-content-disposition=inline%3B+filename%3DEl_Aguacate_precioso_aliado_de_la_Salud.pdf&Expires=1602483111&Signature=IuDF-4c

Ushiña Gualpa , R. A. (04 de 04 de 2017). <http://www.dspace.uce.edu.ec>. Obtenido de

<http://www.dspace.uce.edu.ec/handle/25000/12200>:

<http://www.dspace.uce.edu.ec/bitstream/25000/12200/1/T-UCE-0004-29-2017.pdf>

Vinasco Mondragón, A. M. (12 de 12 de 2016). <https://repositorio.unal.edu.co>. Obtenido de

<https://repositorio.unal.edu.co/handle/unal/57839>:

[https://repositorio.unal.edu.co/bitstream/handle/unal/57839/2018-](https://repositorio.unal.edu.co/bitstream/handle/unal/57839/2018-Angela%20Maria%20Vinasco.pdf?sequence=1&isAllowed=y)

[Angela%20Maria%20Vinasco.pdf?sequence=1&isAllowed=y](https://repositorio.unal.edu.co/bitstream/handle/unal/57839/2018-Angela%20Maria%20Vinasco.pdf?sequence=1&isAllowed=y)

Yabrudy Vega, J. (08 de 08 de 2012). *repositorio.banrep.gov.co*. Obtenido de

<https://repositorio.banrep.gov.co/handle/20.500.12134/3083>:

https://repositorio.banrep.gov.co/bitstream/handle/20.500.12134/3083/dtser_171.pdf

