



UNIVERSIDAD POLITÉCNICA SALESIANA

SEDE QUITO

CARRERA DE ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS

“ANÁLISIS DE LAS VENTAS DE PULPA DE FRUTAS CONGELADAS, POR PARTE DE LAS EMPRESAS PROCESADORAS, QUE TIENEN PRESENCIA EN LAS PERCHAS DE LOS PRINCIPALES SUPERMERCADOS UBICADOS EN EL SECTOR DEL VALLE DE LOS CHILLOS, CANTÓN RUMIÑAHUI PERIODO 2018-2020”

Trabajo de titulación previo a la obtención del

Título de Licenciada en Administración de Empresas

AUTOR: Flores Lema Sandra Estefania

TUTOR: Andrés Ricardo Molina Córdova

Quito -Ecuador

2021

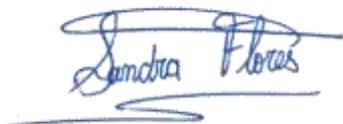
**CERTIFICADO DE RESPONSABILIDAD Y AUTORÍA DEL TRABAJO DE
TITULACIÓN**

Yo, Sandra Estefania Flores Lema con documento de identificación N° 1725893398 manifiesto que:

Soy el autor y responsable del presente trabajo; y, autorizo a que sin fines de lucro la Universidad Politécnica Salesiana pueda usar, difundir, reproducir o publicar de maneratotal o parcial el presente trabajo de titulación.

Quito, 4 de octubre del año 2021

Atentamente,

A handwritten signature in blue ink that reads "Sandra Flores". The signature is written in a cursive style and is underlined with a horizontal line.

Sandra Estefania Flores Lema

1725893398

**CERTIFICADO DE CESIÓN DE DERECHOS DE AUTOR DEL TRABAJO DE
TITULACIÓN A LA UNIVERSIDAD POLITÉCNICA SALESIANA**

Yo, Sandra Estefania Flores Lema con documento de identificación No.1725893398, expreso mi voluntad y por medio del presente documento cedo a la Universidad Politécnica Salesiana la titularidad sobre los derechos patrimoniales en virtud de que soy autor del Artículo Académico “Análisis de las ventas de pulpa de frutas congeladas, por parte de las empresas procesadoras, que tienen presencia en las perchas de los principales supermercados ubicados en el sector del Valle de los Chillos, cantón Rumiñahui periodo 2018-2020”, el cual ha sido desarrollado para optar por el título de: Licenciada en Administración de Empresas, en la Universidad Politécnica Salesiana, quedando la Universidad facultada para ejercer plenamente los derechos cedidos anteriormente.

En concordancia con lo manifestado, suscribo este documento en el momento que hago la entrega del trabajo final en formato digital a la Biblioteca de la Universidad Politécnica Salesiana.

Quito, 4 de octubre del año 2021

Atentamente,

A handwritten signature in blue ink that reads "Sandra Flores". The signature is written in a cursive style and is positioned above a horizontal line.

Sandra Estefania Flores Lema
1725893398

CERTIFICADO DE DIRECCIÓN DEL TRABAJO DE TITULACIÓN

Yo, Andrés Ricardo Molina Córdova con documento de identificación N°1710012517, docente de la Universidad Politécnica Salesiana declaro que bajo mi tutoría fue desarrollado el trabajo de titulación: “ANÁLISIS DE LAS VENTAS DE PULPA DE FRUTAS CONGELADAS, POR PARTE DE LAS EMPRESAS PROCESADORAS, QUE TIENEN PRESENCIA EN LAS PERCHAS DE LOS PRINCIPALES SUPERMERCADOS UBICADOS EN EL SECTOR DEL VALLE DE LOS CHILLOS, CANTÓN RUMIÑAHUI PERIODO 2018-2020” realizado por Sandra Estefania Flores Lema con documento de identificación N° 1725893398, obteniendo como resultado final el trabajo de titulación bajo la opción Artículo Académico que cumple con todos los requisitos determinados por la Universidad Politécnica Salesiana.

Quito, 4 de octubre del año 2021

Atentamente,



Andrés Ricardo Molina Córdova

1710012517

DEDICATORIA

El presente artículo académico lo dedico a Dios por ser parte fundamental de mi diario vivir por permitirme haber llegado hasta este momento tan importante en mi formación académica.

A mis padres por darme la vida, fomentar valores y siempre ofrecerme su apoyo incondicional, mis abuelos por el cariño, consejos, enseñanzas y dedicación hacia mi persona.

Amigos y familiares en general que han aportado en mi formación tanto profesional como emocional, por siempre estar dispuestos a escucharme y ayudarme en cualquier circunstancia.

Con cariño

Sandra E. Flores L.

AGRADECIMIENTO

En primer lugar, agradezco a Dios por darme la oportunidad de obtener un logro más en mi camino, por brindarme salud, sabiduría para cumplir mis objetivos.

A mis padres y familia en general por aportar en mi vida felicidad y diversas emociones que han causado en mí, cosas buenas.

A mis maestros por las enseñanzas impartidas, quienes, con sabiduría y paciencia, me han ayudado a llegar al lugar donde me encuentro.

Por último, agradezco a todas aquellas personas que formaron parte de este logro, amigos, compañeros, por sus palabras de apoyo ya que han aportado en mí, las ganas de seguir adelante con mis anhelos.

Sandra E. Flores L.

Resumen

En primera instancia se determina que el territorio ecuatoriano cuenta con una gran variedad de frutas que son comercializadas por los pequeños agricultores en mercados locales a bajos costos, debido a su producción masiva y por ser un producto perecible. El Ecuador, país eminentemente agrícola, es el escenario ideal para la puesta en marcha de iniciativas agroindustriales, lo que ha permitido que sea una oportunidad para las empresas que realizan el proceso de las frutas obteniendo así un producto como es la pulpa de frutas congeladas, a través de la cual se pudo conocer que en los periodos del año 2018,2019,2020 el producto más vendido fue la pulpa de fruta congelada de 500 gramos, siendo el ingreso más alto en el año 2019 que corresponde a \$181.700,00 dólares americanos , sin embargo es esencial mencionar también que en el año 2020 se presenta una disminución en ventas del 2,53%, esto ocasionado por la problemática socioeconómica existente en el país y el mundo como es la pandemia del COVID-19, por lo que el factor productivo y de servicios se vio afectado

Palabras claves: Pulpa, frutas, autoservicios, mercado, venta

Abstract

In the first instance, it is determined that the Ecuadorian territory has a great variety of fruits that are commercialized by small farmers in local markets at low costs, due to their massive production and because they are perishable product. Ecuador, an eminently agricultural country, is the ideal setting for the implementation of agro-industrial initiatives, which has allowed it to be an opportunity for companies that carry out the fruit process, thus obtaining a product such as frozen fruit pulp, through which it was possible to know that in the periods of the year 2018, 2019 and 2020, the best-selling product was the 500-gram frozen fruit pulp, being the highest income in 2019 that corresponds to \$181,700.00 US dollar, however it is essential to also mention that in the year 2020 there is a decrease in sale 2,53%, the caused by the socioeconomic problem exists in the country and the word such as the COVID- 19 pandemic, so the productive factor or and services was affected.

Keywords: Pulp, fruits, supermarkets, market, sales

Tabla de contenido

1.	Antecedentes	3
2.	Justificación	5
3.	Metodología	7
3.1.	Justificación de la metodología	7
3.2.	Investigación descriptiva.....	7
3.3.	Investigación documental.....	8
3.3.1.	Métodos y técnicas de recopilación de datos	8
3.3.2.	Métodos y técnicas de análisis de datos.....	9
3.3.3.	Parroquias de Rumiñahui	9
3.3.4.	Lugares a los que se expende pulpa de fruta.....	10
3.3.5.	Procesadoras.....	12
4.	Interpretación de resultados de las ventas.....	13
4.1.	Ventas de la pulpa de frutas congeladas periodo 2018	14
4.2.	Ventas de pulpa de fruta congeladas periodo 2019.....	15
4.3.	Ventas de la pulpa de frutas congeladas periodo 2020.....	17
4.4.	Análisis general de las vetas en los periodos 2018 -2020.....	18
5.	Discusión.....	20
6.	Conclusión	21

7. Referencias.....	23
---------------------	----

Índice de tablas

Tabla 1 Pulpas de fruta (pesos y precios).....	11
Tabla 2 Ventas periodo 2018	14
Tabla 3 Ventas periodo 2019	15
Tabla 4 Ventas periodo 2020	17
Tabla 5 Análisis general de ventas en los periodos 2018-2020	18

Índice figuras

Figura 1 División Política Administrativa de Rumiñahui.....	10
Figura 2 Presentaciones de pulpa de fruta.....	11
Figura 3 Ventas periodo 2018.....	14
Figura 4 Ventas periodo 2019.....	15
Figura 5 Ventas periodo 2020.....	17
Figura 6 Ventas de pulpas de fruta.....	19

1. Antecedentes

Ecuador es un país con una amplia diversidad de frutas que son expandidas en diversos lugares por pequeños agricultores en zonas como: mercados, tiendas a bajos costos. Por sus volúmenes de producción, al ser estos perecibles, el país es considerado perfecto lugar para iniciar escenarios agroindustriales (Montalvo Espinosa, 2012)

Ecuador, un país con gran variedad de biodiversidad, gracias a factores como la cordillera de los Andes y las corrientes de Humboldt y del Niño hacen que el país cuente con una amplia variedad de ambientes. Su ubicación geográfica favorece al obtener una amplia cantidad de energía solar, elementos como: clima y suelo ayudan al desarrollo de productos en el país. (Larrea, 2005)

En Ecuador, la agricultura es una industria fundamental que sustenta la estructura económica y familiar. Durante años, la agricultura y sus prácticas han sido vinculadas al desarrollo humano, proporcionando suficientes alimentos para apoyo del crecimiento de la población (Morales Ontaneda, 2010)

Se han desarrollado nuevas tendencias alimentarias con el objetivo de satisfacer al máximo las necesidades de las personas. El cultivo de frutas y sus posteriores consumos tienen una larga tradición. Por ahora su objetivo principal es obtener mayores beneficios de la tierra, reflejándolo así en algo más cómodo para la gente. Esta búsqueda de mejora dio origen a una estrategia de transformación agrícola. Una de ellas es el extracto de pulpa, que facilita el procesamiento de las frutas y además les permite disfrutar de sus beneficios nutricionales (Morales Ontaneda, 2010).

Ecuador tiene el mejor entorno para cultivar una variedad de frutas que se utilizan como materia prima para la producción de pulpa de frutas congelada. En los últimos años, estas actividades se han convertido en una de las más importantes relaciones con los productos no tradicionales. Las ventas en el extranjero de este producto contribuyen significativamente a la economía nacional. (Castillo Ulloa, 2011)

Desde el punto de vista de la OMS “Las frutas y verduras son componentes esenciales de una dieta saludable, un consumo diario suficiente podría contribuir a la prevención de enfermedades importantes, como las cardiovasculares y algunos cánceres ” (OMS, 2019)

Es importante recordar que, debido a las limitaciones, un elevado número de personas necesitan productos convenientes, fáciles de almacenar y preparar, lo que respalda la presencia de dicho producto en el mercado. Las tendencias mundiales de los consumidores hacia alimentos naturales y saludables están respaldando el crecimiento de las actividades relacionadas con las frutas y la creciente demanda de los países tropicales que pueden proporcionar este tipo de producto. (Agudelo Zapata & Arboleda Ramírez, 2017)

La elaboración de pulpa para el sector alimenticio, es realizado con insumos seleccionados que sin embargo, el más beneficiado es el sector alimenticio con productos de primera necesidad, pasan por diversos procesos como: la inactividad de enzimas, pasteurizado, entre otros, por ende, se obtiene un producto estéril, apto para el consumo. (Morales Ontaneda, 2010)

Empresas Ecuatorianas dedicadas a la elaboración de pulpa de frutas, expenden dicho producto de forma nacional e internacional, el mismo que pasa por un proceso de selección de materia

prima, empaquetamiento y distribución del producto terminado, por los altos beneficios que contienen las frutas, las oportunidades en el mercado aumentan, por lo que las personas se inclinan a tendencias light. (Morales Ontaneda, 2010)

2. Justificación

Desde noviembre del 2002, Ecuador ha registrado oficialmente regulaciones sobre Buenas Prácticas de Manufactura. En el Registro Oficial N°696 sobre alientos procesados en la que se menciona diversas actividades en las que se elaboran, procesan, empacan , almacena y transportan alimentos. (Registro oficial, 2002)

En la actualidad, se reconoce que muchas personas demandan productos prácticos que proporcione la facilidad de preparar diversos alimentos de forma rápida con productos alimenticios altos en proteínas, vitaminas, nutrientes, por lo cual, consumir dicho producto podrían satisfacer las necesidades requeridas. (Medina Aguirre & Pozo Pavón, 2016)

La vanidad humana es uno de los factores que ha conllevado a que las personas se fijen en la apariencia, por lo cual dedican tiempo a actividades en gimnasios lo que ha provocado un cambio en la alimentación. Lo que genera una excelente oportunidad, puesto que, en el interés de verse bien, las personas buscan diferentes opciones. Por lo cual, las frutas contribuyen a mejorar la salud de los consumidores, ayuda en el proceso digestivo y la eliminación de líquidos retenidos. La elaboración de productos a base de frutas es una buena manera para ingresar al mercado, una de las ventajas de dicho producto es la duración o vida útil. (Cóndor Palacios , 2019)

La producción de insumos de calidad no favorece solo a consumidores, además beneficia a las empresas con la disminución de sus costos. Las Buenas Prácticas de Manufactura son uno de los requisitos que la industria debe tener con el objetivo de ofrecer un producto seguro para el consumo de las personas. Las normativas que establece dichas prácticas es una herramienta que permite inspeccionar los procesos por el cual pasa la materia prima, las mismas que deben ser procesadas en un ambiente estéril, con frutas que se encuentren en buen estado, sin deshidratación, manchas y sanas. Las frutas cuentan con un alto porcentaje de agua aproximadamente entre el 70% a 95%, sin embargo, uno de los beneficios es su alto contenido en vitaminas y minerales. Las pulpas de frutas cuentan con una amplia variedad de nutrientes. (Merlo López , 2009)

La pulpa de fruta o también conocido como puré de frutas, es un alimento apetitoso, nutritivo y beneficioso, cuenta con una gran demanda en el sector alimenticio, por lo cual es un producto muy solicitado actualmente. Nutricionistas confirman que la vida útil de este tipo de productos congelados perduran más en el tiempo, retiene todos los nutrientes por más tiempo siempre que se mantenga a la temperatura de refrigeración adecuada. (Talleres Padro , 2019)

Características

- Las pulpas de frutas presentan beneficios con referencia a las frutas que están a ambiente.
- Conservación del sabor y olor de la fruta.
- Materia prima para la elaboración de productos que se elabore con frutas de optima calidad.

- El proceso de congelación hace que las frutas no se degraden fácilmente.
- Se extiende la vida útil de la fruta hasta un año.
- Eliminación de desperdicios.

(Montalvo Espinosa, 2012)

Los productos no tradicionales son un modelo de negocios rentable que brinda una opción beneficiosa para constituir, transformar y producir nuevas oportunidades de ingresos en los distintos lugares que detallan los procesos cíclicos del negocio, y para promoverlo se considera de gran valor en todo el sistema económico. El sector tiene la mayor participación (38%) en el sector manufacturero. Ecuador produce una amplia gama de productos alimenticios. (Ekos, 2018)

3. Metodología

3.1. Justificación de la metodología

Para el desarrollo del presente artículo se investigó a empresas procesadoras de pulpa de fruta que tiene su marca en percha, en la cual se analizó diferentes aspectos del producto como: peso, empaque y marca.

3.2. Investigación descriptiva

Este tipo de investigación trata de describir las actividades, definiendo un objetivo en cual se

dirige a detallar el que, donde y por qué de lo que trata la investigación.

Desde el punto de vista de Fidias G, en su libro “El Proyecto de investigación” menciona que “La investigación descripción consiste en la caracterización de un hecho, fenómenos, individuo o grupo, con el fin de establecer su estructura o comportamiento. Los resultados de este tipo de investigación se ubican en un nivel intermedio en cuanto a la profundidad de los conocimientos se refiere (Arias, 2012)

3.3. Investigación documental

Como afirma Fidias G, la investigación documental es un proceso basado en la búsqueda, recopilación, análisis críticas e interpretación de datos secundarios, es decir los obtenidos y registrados por otros investigadores en fuentes documentales: impresas, audiovisuales o electrónicas. Como en toda investigación, el propósito de este diseño o es el aporte de nuevos conocimientos. (Arias, 2012)

3.3.1. Métodos y técnicas de recopilación de datos

La recopilación de datos está basada en la investigación documental, es decir que la obtención de datos o fuentes secundarias, en la que se podrá analizar las ventas que generan las procesadoras. De igual manera se aplicó un enfoque cualitativo para la obtención de datos de fuentes primarias mediante la aplicación de una entrevista a empresas procesadoras que tienen presencia en las perchas de los principales supermercados ubicados en el sector del valle de los chillos

En la que se menciona preguntas como:

- Rango de precios de pulpa de frutas
- Tipo de presentaciones
- Sabores de pulpas de fruta
- Sitios a los que se expenden dicho producto.

3.3.2. Métodos y técnicas de análisis de datos

El método utilizado para la selección de la muestra a analizar es por medio de la muestra no probabilística que hace referencia a “la selección en función de la accesibilidad o criterio personal del investigador” (García González , 2017)

3.3.3. Parroquias de Rumiñahui

Rumiñahui cuenta con cinco parroquias: Sangolquí, San Pedro de Taboada, San Rafael Cotogchoa y Rumipamba.

Figura 1*División Política Administrativa de Rumiñahui*

Fuente: (Alvear Aranha, 2018)

Nota: Rumiñahui ubicado en el sector del Valle de los Chillos cuenta con cinco parroquias su cabecera cantonal Sangolquí,

3.3.4. Lugares a los que se expende pulpa de fruta

Este tipo de producto se expende en autoservicios "En los supermercados se ofertan jugos, concentrados y también la pulpa de fruta. Este último producto está ganando mercado en el país, aparece en empaques tipo sachet, en la percha donde se ubican frutas y vegetales" (Angüisaca Sarmiento & Herrera Lema, 2015)

Por otra parte, los restaurantes son “establecimiento público donde se sirven comidas para ser consumidas en el mismo local. ” (Real Academia Española, RAE, 2005)

En perchas se puede encontrar una gama variedad de marcas, precios y presentaciones de pulpa de frutas, las mismas que van de 200 gr. hasta 500 gr., con una amplia gama de sabores que se los puede encontrar disponibles todo el año.

Tabla 1

Pulpas de fruta (pesos y precios)

Pesos	Precios
200	Entre \$ 1,38 a 2,54
450	Entre \$ 2,65 a 2,90
500	Entre 2,95 y 3,14

Nota: Las pulpas de fruta se encuentre entre un rango de \$1,38 a máximo \$3,14 esto depende de la marca y peso del contenido.

Figura 2

Presentaciones de pulpa de fruta



Nota: para las pulpas de frutas dicho empaque debe cumplir con normas de calidad y conservación del producto.

3.3.5. Procesadoras

Las diferentes procesadoras que venden este tipo de pulpa mencionan que es un producto apetecible y demandado, sin embargo, por la crisis sanitaria y al no tratarse de un producto indispensable en los hogares, las ventas se vieron afectadas en el 2020.

Las procesadoras cuentan con una variedad de pulpa de frutas como: guanábana, mango, tamarindo, mora, tomate de árbol, piña entre otros, de igual manera disponen de distintas presentaciones y pesos que van desde los 200 gramos hasta los 500 gramos.

Austrofood cuenta con pulpas de frutas de distintos sabores como: piña, tamarindo, fresa, maracuyá con pesos de 17.6 oz, su valor depende de la presentación y peso. (Austrofood, 2020)

Frupack una empresa ecuatoriana dedicada a la venta de frutas y verduras cuenta con un solo tipo presentación la cual hace referencia a la pulpa de fruta de 500gr sabor guanábana en un empaque stand up pouch. Las ventas de dicho producto se las realiza a diferentes lugares como restaurantes, supermercados y al público en general, las ventas se vieron afectadas debido a la pandemia y las restricciones emitidas por el gobierno. (Frupack, 2020)

Alipro en su comienzo, procesaba productos en El Condado, sin embargo, los actuales dueños instalaron sus empresas en Itulcachi. La procesadora cuenta con pulpas de frutas como: mora, guanábana, tamarindo, frutilla piña, guanábana, mango, naranjilla en distintas presentaciones. (Alipro, 2020)

FLP procesados del Ecuador es una empresa procesadora de pulpa de fruta que cuenta con 10 diferentes sabores en presentaciones de stand up pouch y con boquilla, entre los sabores que despachan se encuentran: maracuyá, tamarindo, naranjilla, mora, tomate guayaba, guanábana, frutilla, frambuesa y durazno, con precios accesibles para el consumidor. (FLP Procesados del Ecuador, 2020)

Pro frutas es una empresa que lleva en el mercado 29 años y exportando productos alrededor de 15 años, las pulpas de fruta son 100% natural sin cáscara, sin semilla ni aditivos; pasteurizada y congelada a -18°C. Para preparar toda clase de bebidas y otros productos con contenido real de la fruta, naranjilla, mora maracuyá, limón, guayaba, guanábana, toronja, tamarindo, crema de coco, frutilla mandarina, piña, mango, ciruela, naranjilla tomate de árbol y durazno, son los sabores con los que cuenta la empresa, sus ventas se vieron afectadas por la pandemia, por lo cual se piensa implementar nuevas estrategias como promociones para el sector nacional y su reactivación económica.(Profrutas, 2020)

4. Interpretación de resultados de las ventas

Es importante recalcar que en la actualidad la población ha mejorado su alimentación, por lo que parte por algo más equilibrada, es decir el consumo de alimentos es más sano lo que contribuye a presentar un mejor estado físico y mental, misma que favorece para el cumplimiento de las actividades diarias, por lo cual las personas hoy verifican la tabla nutricional de los productos que consumen, bajo este panorama el consumo de pulpa de frutas congeladas ha presentado una acogida alta por su fácil manipulación en la preparación, es decir que el consumo de pulpa de frutas se ha vuelto más consumible dentro de los hogares, por lo que es significativo analizar que las empresas que se dedican a esta producción han mejorado sus ingresos, sin embargo hay que recalcar que la comercialización de este tipo de producto lo realizan a través del intermediario. La pulpa de frutas se ha vuelto más consumible dentro de los hogares, por lo que es significativo analizar que las empresas que se dedican a esta producción han mejorado sus ingresos.

4.1. Ventas de la pulpa de frutas congeladas periodo 2018

Tabla 2

Ventas periodo 2018

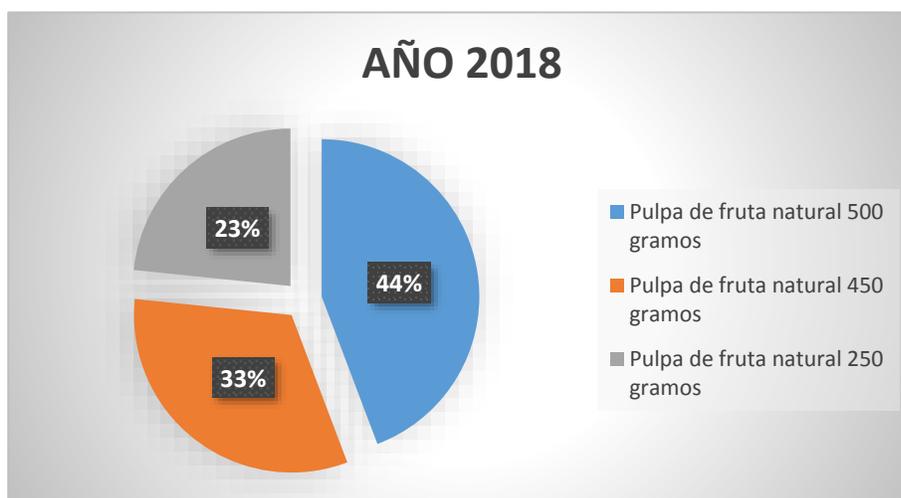
Detalle	Año 2018
Pulpa de fruta natural 500 gramos	173.800,00
Pulpa de fruta natural 450 gramos	127.200,00
Pulpa de fruta natural 250 gramos	91.800,00
INGRESO TOTAL	392.800,00

Adaptado de: (FLP Procesados del Ecuador, 2020), (Frupack, 2020), (Austrofood, 2020), (Alipro, 2020), (Profrutas, 2020)

Nota: las diferentes presentaciones de pulpas de fruta van desde los 250gr hasta los 500g.

Figura 3.

Ventas periodo 2018



Nota: Como se puede observar en la gráfica el mayor consumo es sobre las pulpas de fruta de 500gr.

Se puede apreciar que, en el año 2018, la venta del producto de pulpa de frutas congeladas alcanzó un valor en dólares americanos de \$ 392.800,00 siendo un producto de alto consumo.

También dentro de la gráfica se pudo conocer la presentación de la pulpa de frutas congeladas

más demanda sienta así con el 44% la presentación de 500 gramos, seguido con el 33% de 450 gramos, finalmente con el 23% fue la de 250 gramos.

De esta manera se define datos significativos, los cuales permiten validar que el cantón Rumiñahui presentó un alto consumo de este tipo de productos como es la pulpa de frutas congeladas, ya sea por su fácil manipulación para el preparado de los jugos, así como el valor nutricional que presenta

Bajo esta perspectiva se ve favorable para que las empresas que realizan la producción del mismo, presenten un mayor ingreso y pueda mejorar la infraestructura para realizar una mayor producción, de tal forma también contribuir al crecimiento de la matriz productiva a través de creación de nuevas fuentes de empleo, favoreciendo a los sectores más necesitados.

4.2. Ventas de pulpa de fruta congeladas periodo 2019

Tabla 3

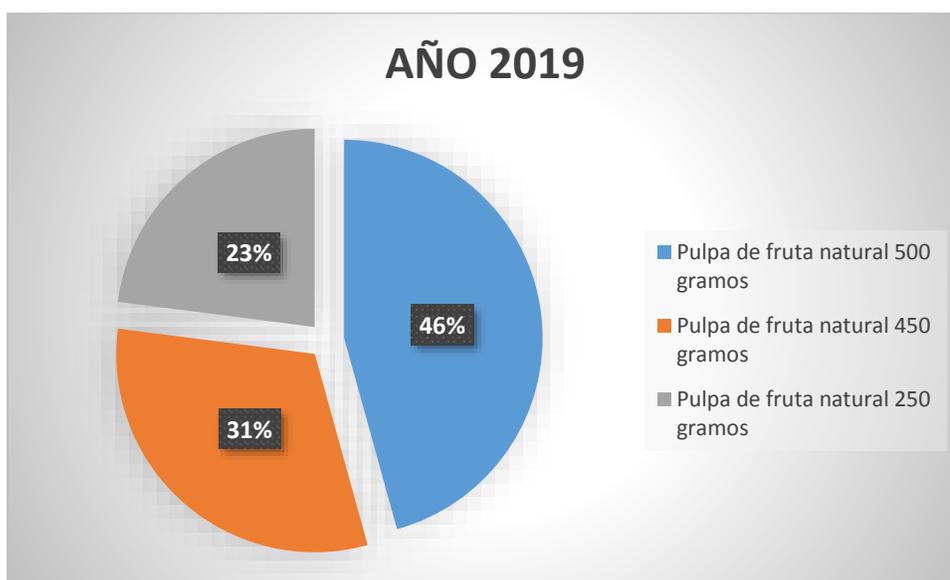
Ventas periodo 2019

DETALLE	AÑO 2019
Pulpa de fruta natural 500 gramos	181.700,00
Pulpa de fruta natural 450 gramos	124.500,00
Pulpa de fruta natural 250 gramos	91.290,00
INGRESO TOTAL	397.540,00

Adaptado: (Alipro, 2020) (Austrofood, 2020) (FLP Procesados del Ecuador, 2020) (Frupack, 2020) (Profrutas, 2020)

Nota: las diferentes presentaciones de pulpas de fruta van desde los 250gr hasta los 500gr teniendo en cuenta que la de mayor consumo en dicho año es la de 500gr.

Figura 4

Ventas periodo 2019

Nota: Como se puede observar en la gráfica el mayor consumo de pulpas de fruta son de 500gr

Dentro del análisis de ventas del periodo 2019 son respecto a la pulpa de frutas congeladas las ventas por este tipo de productos de \$ 397.500,00 dólares americanos, siendo un valor importante comparado con el año 2018.

Sin embargo, los productos más comercializados fue la pulpa de fruta natural de 500 gramos con el 46%, seguido por la pulpa de fruta natural de 400 gramos con el 31% y, la pulpa de fruta natural de 250 gramos con el 23%

Bajo esta perspectiva se verifica que existió más consumo por la fruta natural de presentación de 500 gramos, siendo importante para el análisis de las empresas que realizan la pulpa de frutas congeladas, para mejorar su producción e implementar un mayor inventario de productos terminados de esta presentación.

4.3. Ventas de la pulpa de frutas congeladas periodo 2020

Tabla 4

Ventas periodo 2020

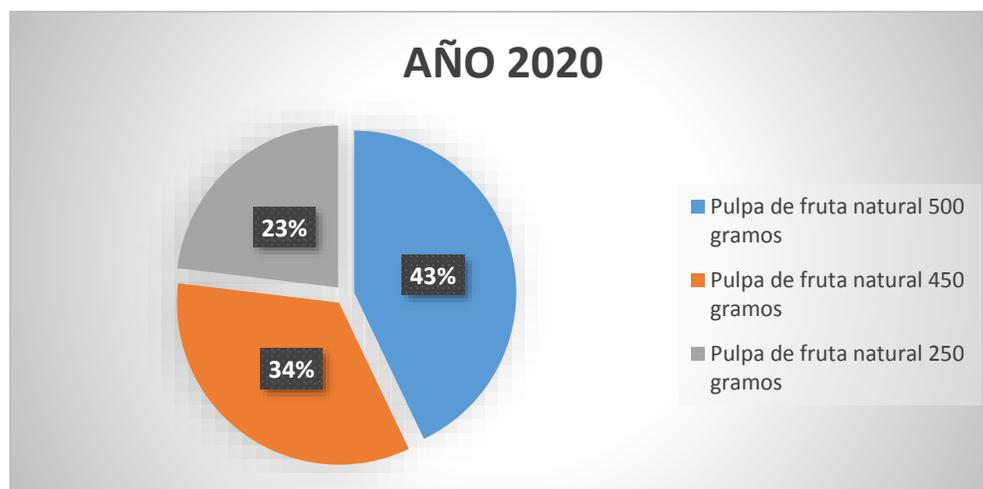
DETALLE	AÑO 2020
Pulpa de fruta natural 500 gramos	164.320,00
Pulpa de fruta natural 450 gramos	130.115,00
Pulpa de fruta natural 250 gramos	88.400.00
INGRESOS TOTALES	382,835

Adaptado de: (Alipro, 2020) (Austrofood, 2020) (FLP Procesados del Ecuador, 2020) (Frupack, 2020) (Profrutas, 2020)

Nota: Las ventas del año 2020 sufrieron una caída debido a la pandemia sobre el Sars Cov 2.

Figura 5

Ventas periodo 2020



Nota: Las ventas del año 2020 sufrieron una caída debido a la pandemia.

Dentro del análisis que corresponde a las ventas de pulpa de frutas congeladas en el periodo 2020, se pudo conocer que se generó ingresos por \$ 382.835,00 dólares americanos, siendo la fruta más comercializada en la presentación de 500 gramos con el 43%, seguido por la pulpa de fruta de 450 gramos que corresponde al 34% y la de 200 gramos con el 23%.

De esta manera se puede apreciar que se ha disminuido las ventas comparadas al año 2018-2019 esto es ocasionado por la problemática socioeconómica existe en el país y el mundo como es la pandemia del COVID-19, por lo que el factor productivo y de servicios se vio afectado, de igual manera el Gobierno de turno implemento restricciones en relación a la circulación vehicular, de igual manera dictaminó un estado de excepción y una cuarentena obligatoria para detener los contagios de esta enfermedad, por lo que se afectado de manera directa los mercados, y es una de las razones por lo que se ve disminuido los ingresos de este producto, es decir que la situación económica de muchas personas a obligado a comprar productos más necesarios de la canasta básica, cambiando estos por las frutas tradicionales que se encuentran cerca de los hogares, siendo estos expedidos por fruterías, tiendas de barrios entre otros.

4.4. Análisis general de las vetas en los periodos 2018 -2020

Tabla 5

Análisis general de ventas en los periodos 2018-2020

DETALLE	AÑO 2018	AÑO 2019	AÑO 2020
Pulpa de fruta natural 500 gramos	173.800,00	181.700,00	164.320,00
Pulpa de fruta natural 450 gramos	127.200,00	124.550,00	130.115,00
Pulpa de fruta natural 200 gramos	91.800,00	91.290,00	88.400,00
INGRESOS TOTALES	392.800,00	397.540,00	382.835,00

Adaptado de: (Alipro, 2020) (Austrofood, 2020) (FLP Procesados del Ecuador, 2020) (Frupack, 2020) (Profrutas, 2020)

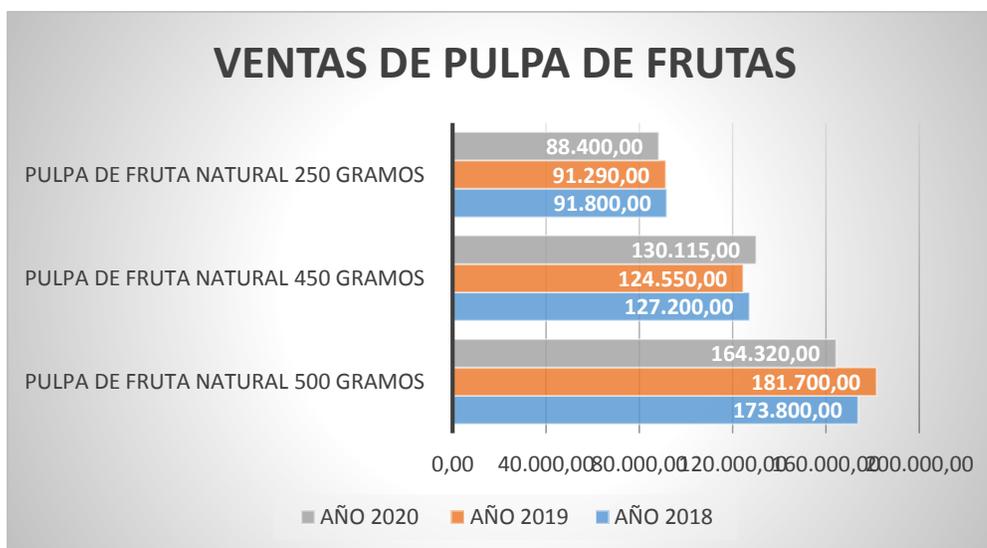
Nota: La comparación de los años 2018 al 2020 podemos ver un crecimiento en el 2019, sin embargo, para el año siguiente las ventas disminuyeron por la pandemia, debido a que muchas personas tuvieron que limitarse en la compra de productos alimenticios.

De esta manera si comparamos los ingresos del año 2018, con el 2020 se determina que existió una caída de la venta de los productos de pulpa de frutas en 2,53%.

Factores como la crisis económica ha hecho que el estilo de vida de los consumidores cambie, optando por productos realmente necesarios para la alimentación, las medidas tomadas por el gobierno es un aspecto relevante para la caída económica de diversos sectores.

Figura 6

Ventas de pulpas de fruta



Nota: Las ventas en los años 2018 y 2019 presenta un crecimiento, en el año 2020 disminuye por la pandemia

De igual manera dentro de la gráfica se puede conocer que en los periodos del año 2018, 2019 y 2020 el producto más vendido fue la pulpa de fruta congelada de 500 gramos, siendo el ingreso más alto en el año 2019 que corresponde a \$ 181.700,00 dólares americanos.

También es relevante analizar que el producto menos vendido en los tres periodos fue la pulpa de fruta de 250 gramos, alcanzando en el año 2020, ingresos de \$ 88.400 sin embargo esto no afecte en mayor medida los réditos económicos de la organización que se dedican a la producción y comercialización de este producto.

5. Discusión

Es importante determinar que el Ecuador cuenta con una gran variedad de frutas que son comercializadas por los pequeños agricultores en mercados locales a bajos costos, debido a su producción masiva y por ser un producto perecible. Ecuador, país eminentemente agrícola, es el escenario ideal para la puesta en marcha de iniciativas agroindustriales (Montalvo Espinosa, 2012), bajo esta perspectiva de oportunidad existe empresas que procesan las frutas obteniendo así un producto como es la pulpa de fruta congelada. Las pulpas de fruta al ser un producto de agrado para las personas por su sabor, olor y precio se realizó un análisis de las ventas, a través de la cual se pudo conocer que en el periodo 2020, presento una disminución en ventas del 2,53%, esto ocasionado por la problemática socioeconómica que existe en el país y el mundo como es la pandemia del COVID-19, por lo que el factor productivo y de servicios se vio afectado a consecuencia del Gobierno de turno que implementó restricciones en relaciones a la circulación vehicular, al mismo tiempo dictaminó un estado de excepción y una cuarentena obligatoria para detener contagios de esta enfermedad, llegando a afectar de manera directa los mercados y por ende se ve disminuido los ingresos. Para mejorar esta reducción de ventas es fundamental implementar estrategias de marketing direccionado a la promoción y publicidad para captar nuevamente la atención de los clientes potenciales que dejaron de consumir dicho producto como son las pulpas de frutas.

6. Conclusión

- Se concluye que el territorio ecuatoriano cuenta con un clima y suelo que favorece a la actividad agrícola, esto por las características de ubicación geográfica, en la línea ecuatorial, la cordillera de los Andes, la situación de la corriente de Humboldt y de la Corriente del Niño que es beneficiosa usualmente. Esta ventaja nos ha permitido contar con una serie de climas, por lo que se puede cultivar una gran variedad de frutas que son comercializadas por los pequeños agricultores o por empresas que realizan procesos para la conservación de la fruta, obteniendo así las pulpas de frutas e incrementando las fuentes de trabajo para los sectores más necesitados.
- Las tendencias actuales y el modo de vida han hecho que las personas se inclinen al consumo de productos saludables y que aporten o beneficiando al ser humano con el ahorro de tiempo y dinero en la preparación de sus alimentos, la vanidad humana es otro de los factores importantes que ha ayudado a la industria alimenticia a desarrollar productos que satisfagan las necesidades del consumidor como son la elaboración de pulpas de frutas que contribuyen a una buena alimentación las mismas que proporcionan nutrientes, vitaminas y minerales.
- Dentro del análisis de las ventas de pulpa de frutas congeladas ubicadas en el cantón Rumiñahui periodo 2018-2020, se pudo conocer que, en el año 2020 presentó una disminución en ventas del 2,53% esto ocasionado por la problemática socioeconómico que existe en el país y el mundo debido a la pandemia del COVID-19, por lo que el factor productivo y de servicios se vio perjudicado.

- Las pulpas de frutas cuentan con una amplia gama de sabores, precios y presentaciones que son expendidos en diversos lugares, el consumo de este producto es adquirido por su alto contenido de vitaminas y minerales, sin embargo, un factor relevante es el ahorro de tiempo y dinero que este proporciona.
- El análisis permitió determinar que, en los periodos del año 2018, 2019 y 2020 el producto más vendido fue la pulpa de fruta congelada en presentación de 500 gramos, siendo el ingreso más alto en el año 2019 que corresponde a \$ 181.700,00 dólares americano.

7. Referencias

- Agudelo Zapata , N. F., & Arboleda Ramírez, M. T. (2017). *Marca de país como generador de valor agregado a la oferta exportable de pulpa de fruta de Colombia hacia Corea del Sur*. Medellín .
- Alipro. (2020). Documentos internos años 2018, 2019 y 2020.
- Alvear Aranha, C. L. (2018). *Propuesta de nueva centralidad urbana y red ecológica verde y azul para mitigación de riesgos volcánicos en el cantón Rumiñahui*. Quito.
- Andrade, K. (14 de 05 de 2021). Pulpa de Frutas. (E. Flores, Entrevistador)
- Angüisaca Sarmiento, J. D., & Herrera Lema, W. X. (2015). *Formulación del diseño de proyecto de una planta productora de pulpa de fruta derivada de mora y tomate de árbol en la ciudad de Cuenca*. Cuenca.
- Arias, F. G. (2012). *El proyecto de investigación. Introducción a la metodología científica*. Venezuela : Episteme .
- Austrofood. (2020). Documento interno año 2018, 2019 2020.
- Castillo Ulloa, D. A. (2011). *Estudio de factibilidad para la creación de una empresa dedicada a la producción y exportación de pulpa de frutas congeladas de mango y guayaba, hacia el mercado Canadiense*. . Quito.
- Chimbo Guamán, M. d. (2010). Propuesta de un plan de negocio para la creación de un supermercado en el cantón Sigsig. Cuenca.
- Cóndor Palacios , P. A. (2019). *Modelos de los patrones de consumo de frutas no tradicionales maracuyá (passiflora edulis) y pitahaya amarilla*. Quito.
- Cumba Montero , X. A. (2017). *Aplicación del marketing móvil en el comportamineto de compra del cliente de empresas con autoservicios del cantón Rumiñahui*. Sangolquí.

- Ekos. (2018). *Ekos*. Obtenido de Ekos : <https://www.ekosnegocios.com/articulo/industria-de-alimentos-y-bebidas-la-mayor-industria-del-pais>
- Española, R. a. (01 de 07 de 2021). *Real academia Española*. Obtenido de Real academia Española: <https://www.rae.es/dpd/autoservicio>
- Frupack. (2020). Documento interno año 2018, 2019 2020.
- FLP Procesados del Ecuador. (2020). Documento interno año 2018, 2019 2020.
- García González , L. (02 de 02 de 2017). *Gestiopolis*. Obtenido de Gestiopolis: <https://www.gestiopolis.com/muestreo-probabilistico-no-probabilistico-teoria/#:~:text=A%20diferencia%20del%20muestreo%20probabilístico,personal%20e%20intencional%20del%20investigador.>
- Herrera , J. (14 de 05 de 2021). Pulpas de frutas. (F. Estefania, Entrevistador)
- Larrea, C. (2005). *Hacia una historia ecológica del Ecuador: Propuesta para debate*. Corporación editora Nacional .
- Medina Aguirre, B. D., & Pozo Pavón, J. F. (2016). *Estudio de factibilidad para la creación de una microempresa de dicada a la producción y comercialización de pulpa de fruta congelada , en la ciudad de Ibarra ,provincia de Imbabura*. Ibarra.
- Merlo López , S. C. (2009). *Desarrollo de un plan de implementación de buenas prácticas de manufactura en una planta procesadora de pulpa de frutas*. Quito.
- Montalvo Espinosa, V. V. (2012). *Estudio de factibilidad para la creación de una empresaprodutora de pulpa congelada de frutas tropicales (guanabana,tomate de árbol,papaya),ubicado en el Valle de los Chillos provincia de Pichincha*. Quito.
- Morales Ontaneda, A. I. (2010). *Estudio de factibilidad para la creación de una empresa procesadora y comercializadora de pulpa de fruta exótica chamburo,en la ciudad de*

Quito. . Quito .

OMS. (20 de 12 de 2019). *Organización mundial de la salud*. Recuperado el 21 de 06 de 2021, de Organización mundial de la salud:

https://www.who.int/elena/titles/fruit_vegetables_ncds/es/

Parra Guerrero, F., Lhermie, C., & Romero, M. M. (2006). *Distribución comercial* . Madrid: Esic .

Profrutas. (2020). Documento interno año 2018, 2019 2020.

Real Academia Española . (2020). *Real Academia Española*. Obtenido de Real Academia Española: <https://dle.rae.es/supermercado>

Real academia Española. (2021 de 07 de 01). *Real academia Española*. Obtenido de <https://dle.rae.es/entrevistar>

Real Academia Española. (2005). *RAE*. Obtenido de RAE: <https://www.rae.es/dpd/restaurante>

Registro oficial, 6. (2002). *Registro oficial 696*. Quito.

Talleres Prado . (29 de 09 de 2019). *Talleres Prado*. Obtenido de Talleres Prado:

<https://despulpadoradefrutas.com/2019/08/29/la-pulpa-fruta-la-industria-moderna-alimentaria/>

Urbano S., E. (2000). *Identificación de las ventajas comparativas y competitivas con las que el Ecuador puede proyectarse en el sector agrícola con miras a aprovechar las condiciones de globalización*. Quito.