



**PONTIFICIA UNIVESIDAD
CATOLICA DEL ECUADOR**

SEDE REGIONAL MANABI

**CARRERA DE INGENIERIA
*Agroindustrial***

Tesis - Proyecto de Grado

PREVIO A LA OBTENCION DEL TITULO DE:

Ingeniero Agroindustrial

T E M A:

"PROYECTO DE PREFACTIBILIDAD PARA EL DISEÑO E INSTALACION DE
UNA PLANTA PROCESADORA DE CAFE TOSTADO Y MOLIDO EN EL
SITIO LA MOCORA DEL CANTON JAMA - PROVINCIA DE MANABI"

ELABORADO POR:

***Luvy Jeannette Loor Saltos
Edgardo Richelieu Mendoza Zambrano***

CHONE - MANABI - ECUADOR

2005



INTRODUCCIÓN

El presente proyecto se lo ha realizado en base a las necesidades que tienen las comunidades rurales de Manabí, y lo que se pretende es darle valor agregado a su producción primaria. Con esta iniciativa, el 5 de Julio del 2003 se inició un programa de capacitación respaldado por la Pontificia Universidad Católica del Ecuador (PUCE) y dirigido por los estudiantes Luvy Loor y Richelieu Mendoza, el mismo que se extendió por 3 cantones de la provincia: Jama, Chone y Tosagua, beneficiándose más de 300 personas que recibieron la transferencia de conocimientos en agroindustrias, específicamente en elaboración de: yogur, quesos, requesón, mermelada, jaleas, frutas confitadas, frutas en almíbar, picklets, vinos, chocolate, chifles, abonos orgánicos, etc.

En este programa se generó el compromiso de elaborar el Proyecto de Grado en la comunidad más organizada, el mismo que consistiría en el estudio de prefactibilidad y la posterior instalación y puesta en marcha de una fábrica procesadora del producto que tuviera la comunidad escogida en mayores cantidades. En el transcurso de las jornadas de capacitación se hizo evidente que la comunidad La Mocora del cantón Jama, era la más organizada de todas* y debido a una considerable producción de café Arábigo de la variedad Caturra Rojo, de excelente calidad, se tomo la decisión de trabajar con ellos en la instalación de una planta procesadora de café tostado y molido.

Con la ejecución de este proyecto se pretende el desarrollo socio económico humano de los pobladores de La Mocora; de manera que una vez instalada, la fábrica se entregará a la comunidad para que los miembros de la misma perciban los ingresos que esta genere y sean los encargados de administrar y controlar los procesos de producción del café tostado y molido en una forma autónoma.

* Incluso tienen una "Asociación de Productores Agropecuarios de La Mocora" con 60 miembros.

Durante los dos primeros años de funcionamiento de la fábrica el trabajo será guiado por los ejecutores del proyecto, con la finalidad de que la comunidad adquiera la experiencia necesaria para manejarla por si misma.

Para la ejecución y puesta en marcha del proyecto se ha realizado una alianza estratégica con la Muy Ilustre Municipalidad del Cantón Jama, El Consejo Nacional Cafetalero (COFENAC), el sitio La Mocora y los estudiantes de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador (PUCE): Luvy Loor y Richelieu Mendoza.

Con este trabajo se pretende demostrar que con la capacitación y la predisposición estudiantil, más una buena organización comunitaria es posible poner en práctica el verdadero desarrollo humano que tiene que ser la base fundamental de los profesionales de la PUCE.

Luvy Loor Saltos – Richelieu Mendoza Zambrano



ABSTRACT

The present project has carried out it to him based on the necessities that have the rural communities of Manabí, and what is sought is to give him value added to its primary production. With this initiative, the July 5 the 2003 began a training program supported by the Papal Catholic University of the Ecuador (PUCE) and directed by students Luvy Loor and Richelieu Mendoza, the same one that extended for 3 cantons of the county: Jama, Chone and Tosagua, benefitting specifically more than 300 people that received the transfer of knowledge in agroindustries, in elaboration of: yogurt, cheeses, curd, marmalade, jellies, preserved fruits, fruits in syrup, picklets, wines, chocolate, organic payments, etc.

In this program the commitment was generated of elaborating the Project of Degree in the most organized community, the same one that would consist on the feasibility study and the later installation and functioning of a factory to change the product that had the community chosen in more quantities. In the course of the training days it became evident that the community La Mocora of the canton Jama, was the most organized of all and due to a considerable production of Arabic coffee of the variety Red Caturra, of excellent quality, takes the decision of working with them in the installation of a toasted coffee and milled factory.

With the execution of this project the development economic and human partner of the residents of La Mocora is sought; so that once installed, the factory will surrender to the community so that the members of the same one perceive the revenues that this it generates and be those in charge of to administer and to control the processes of production of the toasted coffee and milled in an autonomous form. During the first two years of operation of the factory the work will be guided by the executioners of the project, with the purpose that the community acquires the necessary experience to manage it for itself.

Luvy Loor Saltos – Richelieu Mendoza Zambrano



For the execution and functioning of the project has been carried out a strategic alliance with the Very Illustrious Municipality of the Canton Jama, The Coffee National Council (COFENAC), the place La Mocora and the students of the Papal Catholic University of the Ecuador (PUCE): Luvy Loor and Richelieu Mendoza.

With this work it is sought to demonstrate that with the training and the student bias, more a good community organization is possible to put into practice the true human development that has to be the fundamental base of the professionals of the PUCE.

Luvy Loor Saltos - Richelieu Mendoza Zambrano