

Estudio de Factibilidad para la producción de harina de banano Orgánica a partir de rechazo de una productora y exportadora ubicada en la ciudad de Machala.

Marco Vinicio Ludeña Zhicay

El estudio evalúa la viabilidad técnica y económica de producir harina de banano orgánico a partir de fruta rechazada por una exportadora en Machala, Ecuador, aprovechando desechos agrícolas para generar valor agregado y sostenibilidad ambiental.

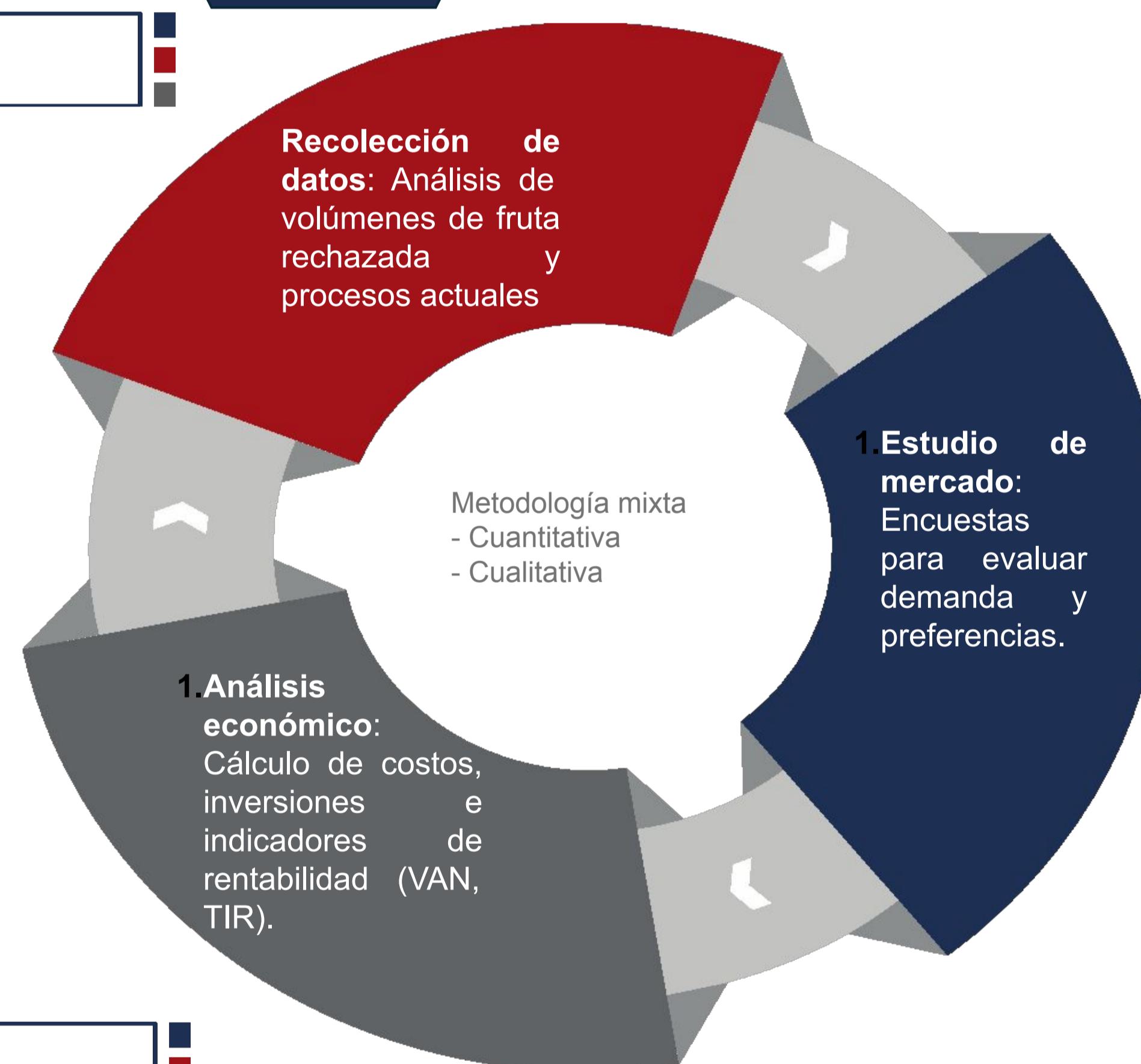
Objetivos

Objetivo General

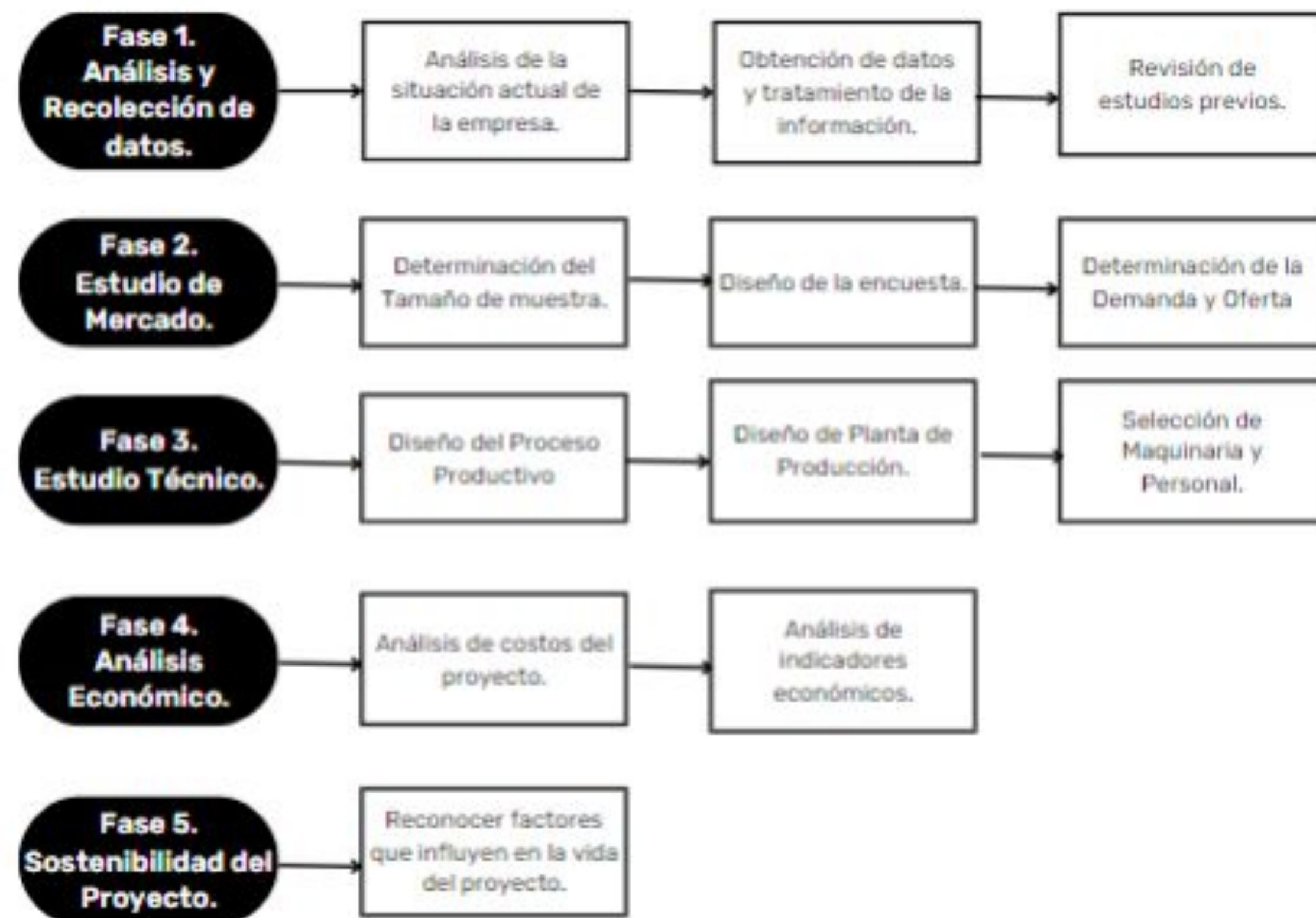
Evaluar la factibilidad de implementar un sistema de producción de harina de banano orgánico utilizando fruta rechazada, considerando aspectos técnicos, económicos y de mercado.

- Analizar la cantidad y características del banano rechazado disponible
- 1. Diseñar un proceso técnico eficiente para la producción de harina.
- 1. Determinar la rentabilidad financiera del proyecto.

Metodología



Fotos



Resultados y Discusión

La adaptación de infraestructura existente reduce costos iniciales

El precio competitivo (\$1.10/kg) favorece la penetración en el mercado

Demanda potencial anual de 212,400 kg de harina en Machala

El proyecto es viable, con una capacidad de producción de 40,000 kg/mes de harina, un VAN positivo de \$34,935 y una TIR del 25%, demostrando rentabilidad y sostenibilidad.

La producción depende de la estacionalidad del banano rechazado.

El proyecto alinea con ODS como trabajo decente y producción responsable

1 Reducción del 75% en desperdicios agrícolas al transformar fruta rechazada.

Conclusiones y propuestas

Conclusión 1

Capacitar personal manejo equipos control calidad.

1

Conclusión 2

Expandir la materia prima con acuerdos con otros productores locales

2

Conclusión 3

Promover el producto en ferias y redes sociales

3

Conclusión 4

Explorar mercados internacionales para exportación

4

Contactos



Correo institucional

titulacion.cii@ucuenca.edu.ec

Conoce más en el Qr



Palabras Clave

Harina de banano

Viabilidad técnica

Rentabilidad

Sostenibilidad

Reducción de desperdicios

Figura 1. Metodología del Trabajo de Investigación. Fuente: Elaboración Propia.