



Universidad Nacional de Loja

Unidad de Educación a Distancia

Maestría de Agronegocios Sostenibles

**Propuesta de valor agregado a la harina de maíz de la empresa
Asopromaiza en la ciudad de Loja.**

Trabajo de Titulación Previo a la
Obtención del Título de Magíster en
Agronegocios Sostenibles

AUTORA:

Gianella Alejandra España Pinta

DIRECTOR:

Ing. María José Valarezo Ulloa, PhD.

Loja - Ecuador

2024



CERTIFICADO DE CULMINACIÓN Y APROBACIÓN DEL TRABAJO DE TITULACIÓN

Yo, **Valarezo Ulloa Maria Jose**, director del Trabajo de Titulación denominado **Propuesta de valor agregado a la harina de maíz de la empresa Asopromaiza en la ciudad de Loja**, perteneciente al estudiante **GIANELLA ALEJANDRA ESPAÑA PINTA**, con cédula de identidad N° **1150419073**. Certifico que luego de haber dirigido el **Trabajo de Titulación** se encuentra concluido, aprobado y está en condiciones para ser presentado ante las instancias correspondientes.

Es lo que puedo certificar en honor a la verdad, a fin de que, de así considerarlo pertinente, el/la señor/a docente de la asignatura de **Titulación**, proceda al registro del mismo en el Sistema de Gestión Académico como parte de los requisitos de acreditación de la Unidad de Titulación del mencionado estudiante.

Loja, 22 de Diciembre de 2023



Firmado electrónicamente por:
**MARIA JOSE VALAREZO
ULLOA**

F) _____
DIRECTOR DE TRABAJO DE TITULACIÓN



Certificado TIC/TT.: UNL-2023-001089

Autoría

Yo, **Gianella Alejandra España Pinta**, declaro ser el autor del presente Trabajo de Titulación y eximo expresamente a la Universidad Nacional de Loja y a sus representantes jurídicos de posibles reclamos y acciones legales, por el contenido del mismo. Adicionalmente acepto y autorizo a la Universidad Nacional de Loja la publicación de mí del Trabajo de Titulación en el Repositorio Digital Institucional – Biblioteca Virtual.

Firma:



Firmado electrónicamente por:
**GIANELLA ALEJANDRA
ESPAÑA PINTA**

Cédula de Identidad: 1150419073

Fecha: 24 de septiembre del 2023

Correo electrónico: gianella.espana@unl.edu.ec

Teléfono Celular: 0986580239

Carta de autorización por parte del autora para consultar, reproducción parcial o total y publicación electrónica del texto completo, del Trabajo de Titulación.

Yo, **Gianella Alejandra España Pinta**, declaro ser autora del Trabajo de Titulación denominado: **“Propuesta de posicionamiento a la harina de maíz de la empresa Asopromaiza en la ciudad de Loja”**, como requisito para optar el título de **Magister en Agronegocios Sostenibles** autorizo al sistema Bibliotecario de la Universidad Nacional de Loja para que con fines académicos muestre la producción intelectual de la Universidad, a través de la visibilidad de su contenido de la siguiente manera en el Repositorio Institucional.

Los usuarios pueden consultar el contenido de este trabajo en el Repositorio Institucional, en las redes de información del país y del exterior con las cuales tenga convenio la Universidad.

La Universidad Nacional de Loja, no se responsabiliza por el plagio o copia del Trabajo de Titulación que realice un tercero.

Para constancia de esta autorización, suscribo, en la ciudad de Loja, a los nueve días del mes de octubre del dos mil veinticuatro

Firma:



Autor: Gianella Alejandra España Pinta

Cédula: 1150419073

Dirección: San cayetano-Loja.

Correo electrónico: gianella.espana@unl.edu.ec

Teléfono Celular: 0986580239

DATOS COMPLEMENTARIOS:

Director de Titulación: María José Valarezo Ulloa, PhD.

Dedicatoria

En este camino de aprendizaje y superación, les agradezco profundamente su apoyo. Cada esfuerzo está impregnado del amor y sacrificio compartidos. A mi madre que partió de este mundo antes de poderme ver cumplir nuestro sueño, a mi padre, mi agradecimiento por ser mi sustento. Mis hijos, son mi mayor inspiración, cada paso es para su futuro y legado. Que este sacrificio se transforme en amor y éxito para todos. Agradezco compartir este viaje juntos. A cada persona que me acompañó en este proceso de superación.

Gianella Alejandra España Pinta

Agradecimiento

Quiero expresar mi más profundo agradecimiento a los distinguidos docentes de la Universidad Nacional de Loja, especialmente a mi querido director de la maestría, durante todo el proceso de mi Trabajo de Titulación. Su dedicación, orientación y apoyo incondicional fueron fundamentales para alcanzar este logro académico. Su experiencia y compromiso me guiaron en cada paso, inspirándome a superar desafíos y alcanzar nuevas metas. Estoy verdaderamente agradecida por su invaluable contribución a mi formación profesional y personal. Sin su guía, este logro no habría sido posible. Muchas gracias por ser una fuente constante de inspiración y sabiduría.

Gianella Alejandra España Pinta

4.1.3	Variedades y marcas destacadas:	10
4.1.4	Usos culinarios y aplicaciones industriales.....	11
4.1.5	Aspectos nutricionales y beneficios para la salud.....	12
4.1.5.1	Composición nutricional y valor energético	13
4.2	Tendencias Actuales en el Mercado Alimentario	13
4.2.1	Preferencias del Consumidor en Productos Alimenticios.....	13
4.2.2	Tendencias en alimentación saludable y sostenible.....	15
4.2.3	Innovaciones en la Industria Alimentaria	16
4.3	Posicionamiento de Productos Alimenticios	17
4.3.1	Concepto de Posicionamiento en Marketing	17
4.3.2	Estrategias y Tácticas para Lograr un Posicionamiento Efectivo.....	18
4.3.3	Diferenciación de Productos Basada en Atributos Funcionales, Emocionales y Simbólicos.....	18
4.3.4	Estrategias de Posicionamiento Competitivo y de Nicho	18
4.3.5	Creación de Valor Mediante la Incorporación de Beneficios Adicionales....	19
4.3.6	Estrategias de Diferenciación para Destacar la Propuesta de Valor Única del Producto	19
4.4	Concepto de sostenibilidad en la industria alimentaria	20
4.5	Introducción al mercado de harina de maíz en la ciudad de Loja	20
4.5.1	Características demográficas y socioeconómicas de la ciudad de Loja.....	20
4.5.2	Infraestructura comercial y canales de distribución de alimentos	21
4.5.3	Importancia y demanda de la harina de maíz en la región.....	21
4.5.4	Factores que influyen en la demanda de harina de maíz	22
4.6	Descripción de la empresa	23
4.6.1	Contextualización de la empresa Asopromaiza.	23
5	Metodología de investigación	24
5.1	Tipo y diseño de la investigación	24
5.2	Metodología para el Primer Objetivo	24

5.2.1	Determinación de contenido de humedad.....	25
5.2.2	Determinación de contenido de cenizas.....	25
5.2.3	Determinación de contenido de proteína	26
5.2.4	Determinación de contenido de grasa	26
5.3	Metodología para el Segundo Objetivo	28
5.3.1	Determinación del tamaño de la muestra.....	28
5.3.2	Procedimiento	28
5.3.3	Variables y operacionalización	29
5.3.3.1	Variable Independiente.	29
5.3.3.2	Variable Dependiente.....	29
5.3.4	Operacionalización	30
5.3.5	Modelo de encuesta.....	31
5.3.6	Técnicas e instrumentos de recolección de datos	33
5.3.6.1	Técnicas e instrumentos.	33
5.3.6.2	Proceso para el análisis de datos	33
5.4	Metodología para el Tercer Objetivo.....	34
6	Resultados	36
6.1	Resultados para el Primer Objetivo	36
6.1.1	Determinación de contenido de humedad.....	36
6.1.2	Determinación de contenido de cenizas.....	37
6.1.3	Determinación de contenido de proteína	39
6.1.4	Determinación de contenido de grasa	40
6.2	Resultados para el Segundo Objetivo	42
6.2.1	Tabulación de encuesta	42
7	Discusión	60
8	Conclusiones	65
9	Recomendaciones	67

10 Bibliografía	69
11 Anexos	75

Índice de tablas

Tabla 1 Composición química de las muestras de maíz de Asopromaiza	8
Tabla 2 Operacionalización de variables	30
Tabla 3 Datos de la medición de humedad	37
Tabla 4 Datos de la medición de humedad	38
Tabla 5 Datos de medición de proteína.....	40
Tabla 6 Datos de medición de grasa	41
Tabla 7 Composición química de las muestras de maíz	41
Tabla 8 Ampliación de gama de productos elaborados con harina de maíz de Asopromaiza	46
Tabla 9 Ficha de Maíz Panga Negra	49
Tabla 10 Receta Galletas con semilla de Chía.....	49
Tabla 11 Costos receta galletas con semilla de Chía	50
Tabla 12 Ficha de Maíz Manabí o Sabanilla.....	51
Tabla 13 Receta pan de harina de maíz con frutos secos.....	52
Tabla 14 Costos receta pan de harina de maíz con frutos secos	52
Tabla 15 Receta de Pan de maíz con banana	53
Tabla 16 Costos receta Pan de maíz con banana	54
Tabla 17 Receta pastel de zanahoria	55
Tabla 18 Costos receta pastel de zanahoria	56

Índice de figuras

Figura 1 Prueba de humedad	36
Figura 2 Prueba de ceniza.....	37
Figura 3 Prueba de proteína.....	39
Figura 4 Prueba de grasa.....	40

Figura 5 Frecuencia de consumo de harina de maíz	43
Figura 6 Factores que influyen en decisión de compra	43
Figura 7 Productos de harina de maíz consumidos en los últimos seis meses	44
Figura 8 Adquisición de productos elaborados con harina de maíz	44
Figura 9 Asociación de la marca Asopromaiza	45
Figura 10 Sugerencia de productos a agregar	46
Figura 11 Frecuencia de recompra.....	47

Índice de anexos

Anexo 1. Modelo de encuesta.....	75
---	----

1 Título

Propuesta de posicionamiento a la harina de maíz de la empresa Asopromaiza en la ciudad de Loja.

2 Resumen

El estudio tuvo como objetivo general diseñar una propuesta de valor agregado para la harina de maíz de Asopromaiza en Loja, destacando sus beneficios nutricionales mediante innovaciones en producción, sostenibilidad y cultura culinaria. Se emplearon estrategias para resaltar sus atributos diferenciadores y fortalecer su posición en el mercado, generando un impacto positivo en la percepción del consumidor y la rentabilidad empresarial.

La metodología utilizada incluyó una investigación mixta, combinando métodos cualitativos y cuantitativos. Se llevaron a cabo encuestas para conocer las preferencias del consumidor y se realizaron análisis bromatológicos para determinar las características nutricionales de diferentes variedades de maíz, como Manabí, Blanco de leche, Perla y Milpa. El análisis de los resultados permitió estandarizar los procesos de producción y establecer la ficha técnica del producto.

Se investigaron tendencias del mercado alimenticio para identificar oportunidades de innovación en productos a base de harina de maíz, utilizando un muestreo no probabilístico por conveniencia para seleccionar a 30 participantes. Las encuestas aportaron información valiosa sobre las preferencias del consumidor y las tendencias emergentes en el mercado.

La evaluación incluyó un análisis de variables como las tendencias del mercado alimenticio y las características nutricionales de la harina de maíz. Estas comprenden la composición de macronutrientes (proteínas, carbohidratos, grasas) y micronutrientes (vitaminas y minerales), los cuales fueron evaluados a través de técnicas bromatológicas. Los resultados proporcionaron información crucial para la empresa Asopromaiza, permitiéndole ajustar su estrategia de posicionamiento y propuesta de valor, con miras a fortalecer su competitividad en el mercado y aprovechar las oportunidades identificadas en el estudio.

Palabras claves: harina de maíz, propuesta de valor, innovación.

Abstract

The general objective of the study was to design an added value proposal for corn flour from Asopromaiza in Loja, highlighting its nutritional benefits through innovations in production, sustainability and culinary culture. Strategies were used to highlight its differentiating attributes and strengthen its position in the market, generating a positive impact on consumer perception and business profitability.

The methodology used included a mixed research, combining qualitative and quantitative methods. Surveys were carried out to know consumer preferences and bromatological analyzes were carried out to determine the nutritional characteristics of different varieties of corn, such as Manabí, Blanco de leche, Perla and Milpa. The analysis of the results allowed us to standardize the production processes and establish the technical sheet of the product.

Food market trends were investigated to identify opportunities for innovation in corn flour-based products, using non-probabilistic convenience sampling to select 30 participants. The surveys provided valuable information on consumer preferences and emerging trends in the market.

The evaluation included an analysis of variables such as food market trends and the nutritional characteristics of corn flour. These include the composition of macronutrients (proteins, carbohydrates, fats) and micronutrients (vitamins and minerals), which were evaluated through bromatological techniques. The results provided crucial information for the company Asopromaiza, allowing it to adjust its positioning strategy and value proposition, with a view to strengthening its competitiveness in the market and taking advantage of the opportunities identified in the study.

Keywords: corn flour, value proposition, innovation.

3 Introducción

La harina de maíz se ha convertido en un elemento fundamental en la dieta de muchas culturas alrededor del mundo, demostrando su versatilidad en la cocina, convirtiéndose en un ingrediente indispensable en una amplia variedad de platos tradicionales y contemporáneos (Torres et al., 2018). La empresa Asopromaiza, ubicada en la ciudad de Loja, se presenta como una entidad clave en la producción y comercialización de este producto en la región. En este estudio investigativo, se propone analizar y desarrollar un posicionamiento estratégico para la harina de maíz de Asopromaiza en el mercado local de Loja (España, 2018).

La ciudad de Loja, situada al sur del Ecuador, se caracteriza por su rica tradición agrícola y culinaria, en la que el maíz desempeña un papel protagónico. El consumo de productos derivados del maíz es una práctica arraigada en la cultura local, y la harina de maíz se destaca como uno de los ingredientes fundamentales en la elaboración de platos típicos de la región, como las tortillas, las empanadas, las humitas y los tamales, entre otros (Banco de Desarrollo de América Latina, 2017). El mercado de la harina de maíz en Loja presenta un escenario competitivo, con diversas marcas y productos disponibles para los consumidores. Ante ello, es importante desarrollar una estrategia de posicionamiento efectiva que le permita diferenciarse y destacarse en el medio de la competencia, consolidando su presencia en el mercado local y fortaleciendo su imagen de marca, e innovando a base de su ingrediente (España, 2018).

El presente estudio tiene como objetivo principal proponer un posicionamiento estratégico para la harina de maíz de Asopromaiza en la ciudad de Loja, a través de un análisis exhaustivo del mercado, la identificación de las necesidades y preferencias de los consumidores, y el diseño de estrategias de marketing adecuado para alcanzar los objetivos planteados. Para llevar a cabo este análisis, se recurrió a diversas fuentes de información, incluyendo estudio de mercado, datos demográficos y socioeconómicos, así como opiniones y percepciones de los consumidores obtenidas a través de encuestas. Además, se revisaron investigaciones previas relacionadas con el tema, así como casos de éxito en el posicionamiento de productos similares en otros mercados y los productos innovadores que han permitido ampliar su cobertura en el mercado.

El estudio se estructuró en diferentes etapas, comenzando por un análisis del entorno competitivo y del mercado de la harina de maíz en la ciudad de Loja. A partir de este análisis,

se identificaron las fortalezas, debilidades, oportunidades y amenazas que enfrenta Asopromaiza en su posicionamiento actual, así como las tendencias y patrones de consumo que pueden influir en la demanda de su producto. Posteriormente, se llevaron a cabo un análisis del consumidor, con el fin de conocer sus hábitos de compra, preferencias, percepciones y actitudes hacia la harina de maíz y los productos de Asopromaiza. Este análisis permitió identificar los segmentos de mercado más relevantes y diseñar estrategias de posicionamiento específicas para cada uno de ellos.

En base a los resultados, se presentó un posicionamiento estratégico para la harina de maíz de Asopromaiza en el mercado de Loja, incluyendo la definición de la propuesta de valor, la identificación de sus principales atributos y beneficios, y la formulación de claves mensajes para comunicarlos de manera efectiva a los consumidores. Finalmente, se desarrollaron recomendaciones específicas para la implementación de la estrategia de posicionamiento propuesta, incluyendo acciones de marketing, promoción e implementación de posibles productos, así como la evaluación y seguimiento de los resultados obtenidos.

3.1 Objetivo general

Diseñar una propuesta de valor agregado para la harina de maíz de Asopromaiza en Loja, realzando sus beneficios nutricionales, mediante innovaciones en producción, sostenibilidad y cultura culinaria, a través de estrategias que destaquen sus atributos diferenciadores y fortalezcan su posición en el mercado, generando impacto positivo en la percepción del consumidor y la rentabilidad empresarial.

3.2 Objetivos específicos

- Determinar las características nutricionales de la harina de maíz de Asopromaiza para conocer el perfil nutricional y beneficios para la salud.
- Investigar las tendencias actuales del mercado alimenticio para identificar oportunidades de innovación en productos a base de harina de maíz, considerando las preferencias del consumidor.
- Desarrollar una propuesta de valor para la harina de maíz de Asopromaiza, incorporando opciones saludables y sabores auténticos, en consonancia con la sostenibilidad y la cultura culinaria local.

4 Marco Teórico

4.1 Generalidades de la harina del maíz

4.1.1 Definición y características de la harina de maíz

De acuerdo con Palacios et al. (2022) la harina de maíz es un polvo fino de color amarillo o blanco, dependiendo de la variedad de maíz utilizado en su elaboración. Tiene una textura suave y es ligeramente dulce en sabor. Se produce mediante la molienda seca de granos de maíz, lo que resulta en un producto versátil que puede ser utilizado en una amplia gama de recetas culinarias.

Una de las características más destacadas de la harina de maíz es su capacidad para formar una masa maleable cuando se combina con agua, lo que la hace ideal para la elaboración de tortillas, tamales, arepas y otros productos similares. Además, es naturalmente libre de gluten, lo que la convierte en una opción popular para personas con intolerancia al gluten o enfermedad celíaca (Herrera, 2019).

Culturalmente, el maíz ha sido venerado como un alimento sagrado en muchas culturas indígenas de América Latina y América del Norte. Los pueblos indígenas de estas regiones han cultivado y consumido maíz durante miles de años, y la harina de maíz ha sido un elemento básico en su dieta y tradiciones culinarias (Borja, 2023).

Históricamente, el maíz y su harina desempeñaron un papel crucial en el desarrollo de las civilizaciones mesoamericanas, como los aztecas y los mayas, donde se consideraba un alimento básico y se utilizaba en ceremonias religiosas (Chan et al., 2021).

En términos económicos, la producción y comercialización de harina de maíz es una industria multimillonaria en muchas partes del mundo. Los países con una fuerte tradición en el cultivo de maíz, como México, Colombia y Estados Unidos, tienen una industria de harina de maíz bien establecida que abastece tanto a mercados nacionales como internacionales (García, 2023).

4.1.2 Composición nutricional

4.1.2.1 Aportes calóricos y macronutrientes.

Según Guaminga (2020) la harina de maíz es una excelente fuente de energía, con un aporte calórico considerable. Por cada 100 gramos de harina de maíz, se pueden encontrar

aproximadamente 364 calorías. En términos de macronutrientes, la harina de maíz es principalmente rica en carbohidratos, con alrededor de 76 gramos por cada 100 gramos de harina. Estos carbohidratos proporcionan la mayor parte de la energía que el cuerpo necesita para funcionar adecuadamente.

Además, la harina de maíz contiene una cantidad moderada de proteínas, alrededor de 7-8 gramos por cada 100 gramos. Las proteínas son fundamentales para el crecimiento y reparación de tejidos en el cuerpo humano, y aunque la harina de maíz no es una fuente completa de proteínas, aún así contribuye a las necesidades diarias del organismo (Guaminga, 2020).

En cuanto a las grasas, la harina de maíz es relativamente baja en contenido graso, con aproximadamente 1-2 gramos por cada 100 gramos. Estas grasas son principalmente insaturadas, lo que significa que son beneficiosas para la salud cardiovascular cuando se consumen en moderación (Guaminga, 2020).

4.1.2.2 Vitaminas y minerales presentes.

La harina de maíz es una buena fuente de varias vitaminas y minerales esenciales para la salud. Contiene cantidades significativas de vitaminas del grupo B, como tiamina (vitamina B1), niacina (vitamina B3) y ácido fólico (vitamina B9) (Moposita y Guaminga, 2020). Estas vitaminas desempeñan roles importantes en el metabolismo energético, la salud del sistema nervioso y la formación de glóbulos rojos.

En cuanto a los minerales, la harina de maíz es especialmente rica en potasio, fósforo y magnesio, que son importantes para la función muscular, la salud ósea y la regulación de la presión arterial (Moposita y Guaminga, 2020). También contiene cantidades significativas de hierro y zinc, que son importantes para el transporte de oxígeno en la sangre y el funcionamiento del sistema inmunológico, respectivamente.

4.1.2.3 Composición química aceptada internacionalmente para la harina de maíz.

De acuerdo con Olaechea y Chaparro (2020) la harina de maíz, un producto derivado de la molienda del maíz seco, es un ingrediente culinario de gran importancia global. Su composición química ha sido objeto de estudio y estandarización internacional debido a su papel fundamental en la alimentación humana y su valor nutricional. La composición química de la harina de maíz puede variar ligeramente dependiendo de factores como la variedad del maíz, el método de procesamiento y la fortificación adicional. Sin embargo, hay una

composición química aceptada internacionalmente que proporciona una guía general sobre los componentes principales de la harina de maíz (Jiménez, 2023):

- **Carbohidratos:** Los carbohidratos constituyen la mayor parte de la harina de maíz y son principalmente en forma de almidón. La harina de maíz puede contener entre un 70% y un 87% de carbohidratos, principalmente en forma de almidón, que proporcionan una fuente importante de energía.
- **Proteínas:** La harina de maíz contiene proteínas en una proporción que varía entre un 6% y un 13%. Estas proteínas son esenciales para la reparación y el crecimiento de los tejidos del cuerpo humano.
- **Grasas:** Las grasas en la harina de maíz son relativamente bajas, constituyendo entre un 1% y un 4% de su composición total. La mayoría de estas grasas son insaturadas, lo que las hace beneficiosas para la salud cardiovascular.
- **Fibra:** La harina de maíz puede contener entre un 2% y un 7% de fibra, dependiendo del grado de refinamiento. Esta fibra es importante para la salud digestiva y puede ayudar a reducir el riesgo de enfermedades crónicas.
- **Vitaminas y Minerales:** La harina de maíz es una buena fuente de vitaminas del complejo B, como tiamina (vitamina B1), niacina (vitamina B3) y ácido fólico (vitamina B9). Además, es rica en minerales como potasio, fósforo, magnesio, hierro y zinc, que son esenciales para varias funciones corporales.

De acuerdo al proceso investigativo llevado por España (2018) sobre las características nutricionales de la harina de maíz de Asopromaiza para conocer su perfil nutricional y sus beneficios para la salud, realizó análisis nutricionales en la Universidad Técnica Particular de Loja, específicamente en el laboratorio de bromatología. Estos análisis proporcionaron datos detallados sobre los valores nutricionales presentes en el alimento, incluyendo la cantidad y tipo de nutrientes. Este proceso es fundamental para conocer en profundidad el valor nutricional de la harina de maíz y su impacto en la salud. Además, se llevó a cabo un estudio bromatológico de las cinco variedades de maíz cultivadas por Asopromaiza: Manabí, Blanco Leche, Perla, Panga Negra y Milpa. Tal como se detalla a continuación:

Tabla 1

Composición química de las muestras de maíz de Asopromaiza

Muestra	Humedad (%)	Ceniza (%)	Grasa (%)	Proteína (%)
Manabí	10,34	1,15	3,66	7,12

Blanco de leche	9,15	1,70	4,99	6,28
Perla	8,41	1,24	3,93	1,05
Milpa	10,30	1,01	4,78	0,29

Los datos proporcionados revelan los porcentajes de humedad, ceniza, grasa y proteína para cuatro muestras de harina de maíz de la empresa Asopromaiza: Manabí, Blanco de Leche, Perla y Milpa. Al observar los valores, se evidencian variaciones significativas entre las muestras. Por ejemplo, la humedad oscila desde un 8,41% en la muestra Perla hasta un 10,34% en Manabí y Milpa, lo que sugiere una ligera diferencia en su contenido de humedad en comparación con Blanco de Leche y Perla (España, 2018).

En cuanto a la ceniza, esta varía entre un 1,01% en la muestra Milpa y un 1,70% en Blanco de Leche. La ceniza es una medida del contenido mineral de la harina de maíz, y estas variaciones podrían indicar diferencias en la composición mineral de las muestras. En relación con la grasa, encontramos que varía desde un 3,66% en Manabí hasta un 4,99% en Blanco de Leche, lo que indica la cantidad de lípidos presentes en cada muestra, siendo Blanco de Leche la que tiene el contenido más alto de grasa (España, 2018).

Finalmente, el contenido de proteína muestra una variación considerable, desde un 0,29% en Milpa hasta un 7,12% en Manabí, lo que sugiere que la harina de maíz de Manabí contiene una cantidad considerablemente mayor de proteínas en comparación con las otras muestras. Es importante destacar que estos datos provienen de análisis rigurosos realizados en laboratorio (España, 2018). Cada muestra se sometió a métodos específicos de análisis, como el método 925.10 de la AOAC para determinar la humedad, el método 923.03 para la ceniza y el método Kjeldahl de la AOAC 920.52 para la proteína.

4.1.2.4 Aporte calórico y perfil nutricional comparado con otras fuentes de carbohidratos.

El valor energético de la harina de maíz varía según el tipo y el procesamiento del grano de maíz utilizado para producirla. Sin embargo, en general, la harina de maíz proporciona alrededor de 360 calorías por cada 100 gramos de producto. Esta cantidad de calorías es comparable a otras fuentes de carbohidratos, como la harina de trigo o el arroz blanco (Herrera, 2019).

En términos de perfil nutricional, la harina de maíz ofrece una combinación única de nutrientes que la distingue de otras fuentes de carbohidratos. Por ejemplo, la harina de maíz es naturalmente libre de gluten, lo que la hace una opción adecuada para personas con enfermedad

celíaca o sensibilidad al gluten. Además, su contenido de vitamina A y ácido fólico es significativo, lo que la convierte en una opción valiosa para apoyar la salud visual y prevenir defectos del tubo neural en mujeres embarazadas (Herrera, 2019).

La harina de maíz ofrece una serie de beneficios para la salud cardiovascular, digestiva y metabólica. En primer lugar, su contenido de fibra dietética puede ayudar a reducir el riesgo de enfermedades cardíacas al disminuir los niveles de colesterol LDL ("malo") en sangre y mejorar la salud del corazón en general. Además, la fibra también es beneficiosa para la salud digestiva al promover la regularidad intestinal y prevenir el estreñimiento (Herrera, 2019).

En términos metabólicos, el índice glucémico moderado de la harina de maíz significa que puede ayudar a mantener niveles estables de azúcar en sangre, lo que es beneficioso para prevenir la diabetes tipo 2 y controlar la glucemia en personas con esta condición. Además, su contenido de ácido fólico es esencial para el metabolismo celular y puede ayudar a prevenir enfermedades como la anemia megaloblástica (Herrera, 2019).

4.1.3 Variedades y marcas destacadas:

Para Cueva y Ríos (2021) las variedades de maíz presentes en Ecuador son diversas, variando en color, tamaño del grano, sabor y textura. Algunas de las variedades más comunes incluyen el maíz blanco, amarillo, morado y negro. Cada variedad tiene sus propias características culinarias, lo que influye en el sabor y la textura de la harina producida a partir de ellas. Por ejemplo, el maíz blanco tiende a producir harina más suave y delicada, ideal para la preparación de tortillas y otros platos tradicionales. Por otro lado, el maíz amarillo es más robusto y tiene un sabor más pronunciado, lo que lo hace adecuado para platos más sustanciosos como las empanadas o las arepas.

Según Soy & Corn Footprint Calculator (2022) la diferencia entre estas variedades de maíz se refleja en la harina producida a partir de ellas. La textura, el sabor y el color de la harina de maíz varían según la variedad utilizada en su producción. Además, las variedades de maíz también pueden afectar la versatilidad de la harina en la cocina, ya que algunas son más adecuadas para ciertos tipos de preparaciones que otras.

De acuerdo con García (2023) en cuanto a las marcas destacadas de harina de maíz en Ecuador, algunas de las más reconocidas incluyen Harina de Maíz P.A.N., Maseca y Don Pepe. Cada una de estas marcas tiene sus propias características distintivas que las hacen populares entre los consumidores ecuatorianos. Harina de Maíz P.A.N., por ejemplo, es conocida por su

calidad y versatilidad, siendo una opción preferida para la preparación de arepas, empanadas y otros platos latinoamericanos. Maseca, por otro lado, es reconocida por su consistencia y conveniencia, ya que ofrece harina de maíz precocida que simplifica el proceso de preparación de alimentos. Por último, Don Pepe es valorada por su sabor auténtico y su compromiso con la calidad, ganándose la confianza de los consumidores a lo largo de los años.

En cuanto a las perspectivas de mercado y tendencias, se observa un aumento en la demanda de harina de maíz en Ecuador, impulsado por factores como el crecimiento de la población, el aumento de la urbanización y el interés en la cocina tradicional. Además, se espera que la tendencia hacia una alimentación más saludable y sostenible impulse la demanda de harina de maíz orgánica y no transgénica (Cómite de Seguridad Alimentaria Mundial, 2018). Las marcas que puedan adaptarse a estas tendencias y ofrecer productos de alta calidad y valor agregado probablemente experimentarán un crecimiento en el mercado.

4.1.4 Usos culinarios y aplicaciones industriales

Conforme lo señala Giraldo (2020) en cuanto a los platos típicos y tradicionales elaborados con harina de maíz, encontramos una variedad de delicias culinarias. Las tortillas de maíz son un alimento básico que se utiliza como base para muchos platos, como tacos, enchiladas o simplemente como acompañamiento. Las empanadas son otro plato popular, hechas con masa de harina de maíz rellena de carne, pollo, queso u otros ingredientes, y pueden ser fritas u horneadas.

Las arepas, aunque más comunes en otras culturas latinoamericanas, también se consumen en Ecuador, elaboradas con masa de harina de maíz y rellenas con una variedad de ingredientes. Los tamales ecuatorianos, por otro lado, son una tradición en muchas celebraciones, hechos con masa de harina de maíz y rellenos de carne, pollo, vegetales o incluso frutas, envueltos en hojas de maíz y cocidos al vapor (Rubio, 2020). Y no podemos olvidar la fanesca, una sopa emblemática de la Semana Santa en Ecuador, que se prepara con una base de granos, legumbres y pescado seco, con masa de harina de maíz añadida para espesar y dar cuerpo a la sopa (Rubio, 2020).

En cuanto al uso de la harina de maíz en la industria alimentaria, encontramos una amplia variedad de productos procesados que la contienen. Desde snacks como tortillas chips, nachos y palitos de maíz hasta cereales para el desayuno hechos con harina de maíz, esta harina se utiliza para crear productos que son populares entre los consumidores (Chan et al., 2021). Además, se utiliza en productos de panadería y pastelería, como panes, muffins, galletas y

pasteles, aportando una textura única y un sabor ligeramente dulce a estos productos horneados (Jiménez, 2023). También se encuentra en mezclas preenvasadas para preparar alimentos, como mezclas para pan de maíz o mezclas para tortillas, que facilitan la preparación de alimentos caseros y son populares entre aquellos que buscan conveniencia en la cocina.

Si bien la harina de maíz presenta una serie de potencialidades en diversas aplicaciones culinarias e industriales, también tiene algunas limitaciones. Por ejemplo, su textura puede ser demasiado densa o granulosa para algunos productos horneados que requieren una textura más fina y ligera (Chan et al., 2021). Además, algunas personas pueden tener alergias o intolerancias al maíz, lo que limita su consumo en ciertos grupos de población. En la industria alimentaria, puede haber preocupaciones sobre la calidad y la consistencia de la harina de maíz, especialmente en términos de contenido de humedad y almacenamiento adecuado para evitar la contaminación y la rancidez (García, 2023). Estas limitaciones deben tenerse en cuenta al desarrollar productos que utilicen harina de maíz como ingrediente principal.

4.1.5 Aspectos nutricionales y beneficios para la salud

La harina de maíz es un alimento ampliamente consumido en muchas partes del mundo, especialmente en regiones donde el maíz es un cultivo básico. Además de ser una fuente importante de carbohidratos, la harina de maíz también ofrece una variedad de beneficios nutricionales que contribuyen a una dieta equilibrada y saludable (Olaechea y Chaparro, 2020). En esta sección, exploraremos en detalle la composición nutricional de la harina de maíz, sus beneficios para la salud humana y su comparación con otras harinas y cereales.

Según Urango (2018) los granos de maíz, fundamentales para la planta, almacenan almidones, proteínas y micronutrientes, cuya calidad nutricional e integridad se ven afectadas por varios factores como genética, ambiente y procesamiento. La composición proximal del maíz y sus productos muestra un rango de carbohidratos (44.8-69.6%), humedad (11.6-20%), proteínas (4.5-9.87%), grasa (2.17-4.43%), fibra (2.10-26.77%) y cenizas (1.10-2.95%). Comparado con otros cereales, el maíz destaca por su alto contenido de carbohidratos y fibra.

La Encuesta Nacional de Nutrición y Dieta del Reino Unido (Citado en Urango, 2018) reveló que los productos de cereales contribuyen significativamente a la ingesta diaria de energía, con un aporte considerable de polisacáridos no amiláceos. Los alimentos con bajo índice glucémico pueden reducir la incidencia de ciertas enfermedades al actuar como fibra dietética y disminuir la carga glucémica. Los almidones resistentes no solo no afectan la glucosa sanguínea, sino que también benefician la microbiota intestinal. Además del almidón,

los granos de maíz contienen polisacáridos no amiláceos y otros componentes como azúcares, siendo la sacarosa el principal.

La harina de maíz es una importante fuente nutricional, según la Base de Datos Española de la Composición de los Alimentos (BEDCA) (citado en Chan et al., 2021), 100g aportan 329 kcal, 66g de carbohidratos, 8g de proteína y menos de 3g de grasas, además de vitamina A y minerales como potasio y fósforo. La harina de maíz es reconocida internacionalmente por su alta calidad de productos alimenticios libres de gluten y aditivos, ricos en vitaminas, fibra y minerales. El maíz en sí mismo contiene carbohidratos, proteínas, grasas, aceite, azúcar y es rico en riboflavina, fósforo, potasio, hierro, calcio, zinc y vitamina B. Diferentes variedades de maíz, como el amarillo, el rojo, naranja y púrpura, poseen distintos beneficios nutricionales, como antioxidantes y carotenoides (Chan et al., 2021). El maíz es beneficioso para la salud por su aporte de antioxidantes, fibra, proteínas, su ausencia de gluten, y es una opción ideal para vegetarianos

4.1.5.1 Composición nutricional y valor energético

4.2 Tendencias Actuales en el Mercado Alimentario

El mercado alimentario es un sector dinámico y en constante evolución, impulsado por cambios en las preferencias del consumidor, avances tecnológicos y preocupaciones crecientes sobre la salud y la sostenibilidad. A continuación, se explorarán las tendencias actuales en el mercado alimentario, centrándonos en las preferencias del consumidor, la alimentación saludable y sostenible, así como las innovaciones en la industria alimentaria de acuerdo con lo mencionado por la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, (2017).

4.2.1 Preferencias del Consumidor en Productos Alimenticios

Los consumidores desempeñan un papel fundamental en la configuración del mercado alimentario. Sus hábitos de consumo y preferencias están en constante evolución, impulsados por una variedad de factores, que van desde la salud hasta la conveniencia y la sostenibilidad. En el contexto de la harina de maíz, estos factores pueden influir en la demanda y oferta de productos relacionados con este ingrediente (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, 2017).

Por ejemplo, de acuerdo con el Comité de Seguridad Alimentaria Mundial⁰ (2018) el creciente interés en la alimentación saludable ha llevado a un aumento en la demanda de harina

de maíz orgánica y no modificada genéticamente. Los consumidores también están buscando opciones más convenientes, como harina de maíz pre-cocida o mezclas para hacer tortillas o arepas. Además, la preocupación por el impacto ambiental de la agricultura y la producción de alimentos ha llevado a un aumento en la demanda de harina de maíz producida de manera sostenible, lo que puede incluir prácticas agrícolas regenerativas y métodos de procesamiento que minimizan el desperdicio de recursos (Cómite de Seguridad Alimentaria Mundial, 2018).

En respuesta a estas tendencias, los productores y fabricantes están innovando y diversificando su oferta de productos de harina de maíz para satisfacer las necesidades cambiantes de los consumidores (Llumiyinga, 2022). Esto puede incluir el desarrollo de nuevas variedades de harina de maíz, la introducción de productos fortificados con vitaminas y minerales, y la implementación de prácticas más sostenibles en toda la cadena de suministro. En última instancia, el comportamiento de los consumidores juega un papel crucial en la determinación del éxito y la sostenibilidad de la industria de la harina de maíz, y los productores y fabricantes deben estar atentos a las tendencias del mercado y las demandas del consumidor para mantenerse relevantes y competitivos (Borja, 2023).

1. Cambios en los hábitos de consumo y preferencias de los consumidores locales

En las últimas décadas, hemos sido testigos de cambios significativos en los hábitos de consumo alimentario. Los consumidores están optando cada vez más por alimentos frescos y no procesados, buscando reducir su ingesta de alimentos ultra procesados y altamente refinados. Además, existe una creciente preferencia por los productos locales y de temporada, impulsada por preocupaciones sobre el impacto ambiental del transporte de alimentos a larga distancia y el apoyo a la economía local (Moposita y Guaminga, 2020).

Los consumidores también están prestando más atención a la procedencia de los alimentos ya las prácticas agrícolas utilizadas en su producción. Existe un interés creciente en los métodos de cultivo sostenibles, el bienestar animal y la transparencia en la cadena de suministro. Los consumidores desean sentirse conectados con el origen de sus alimentos y valoran la autenticidad y la trazabilidad de los productos que compran (Moposita y Guaminga, 2020).

2. Demandas emergentes en términos de calidad, salud y sostenibilidad

La salud y la sostenibilidad se han convertido en preocupaciones centrales para muchos consumidores a la hora de tomar decisiones alimentarias. Existe una creciente conciencia sobre

los efectos de la dieta en la salud a largo plazo, lo que ha llevado a un aumento en la demanda de alimentos nutritivos y equilibrados (Grupo de Acción de Salud y Sostenibilidad , 2020). Los consumidores buscan alimentos que no solo sean sabrosos, sino también que proporcionen beneficios para la salud, como la reducción del riesgo de enfermedades crónicas y el apoyo a un sistema inmunológico fuerte.

Además, la sostenibilidad se ha convertido en un tema clave en el mercado alimentario. Los consumidores están preocupados por el impacto ambiental de la producción de alimentos, incluida la deforestación, la pérdida de biodiversidad y las emisiones de gases de efecto invernadero. Como resultado, están buscando productos alimenticios que sean producidos de manera sostenible, utilizando prácticas agrícolas respetuosas con el medio ambiente y minimizando el desperdicio de alimentos (Comisión Económica para América Latina y el Caribe, 2022).

4.2.2 Tendencias en alimentación saludable y sostenible

La alimentación saludable y sostenible se ha convertido en una prioridad para muchos consumidores, lo que ha impulsado el desarrollo de nuevas tendencias y prácticas en el mercado alimentario. Este cambio en la mentalidad del consumidor no solo ha afectado la elección de alimentos, sino también todo el proceso de producción, distribución y consumo (Moragues, 2022). La creciente conciencia sobre los efectos del sistema alimentario en la salud humana y el medio ambiente ha llevado a un aumento en la demanda de productos alimenticios que se perciben como más saludables y respetuosos con el medio ambiente.

En este contexto, la harina de maíz, siendo un alimento básico en muchas culturas, no ha sido ajena a esta tendencia. Los consumidores están buscando opciones de harina de maíz que sean producidas de manera sostenible, utilizando prácticas agrícolas que conserven los recursos naturales y minimicen el impacto ambiental. Además, la preferencia por productos alimenticios no modificados genéticamente ha llevado a una mayor demanda de harina de maíz orgánica y libre de transgénicos.

1. Creación de Conciencia sobre la Importancia de una Dieta Equilibrada y Sostenible

En los últimos años, ha habido un aumento en la conciencia pública sobre la importancia de una dieta equilibrada y sostenible. Los expertos en salud y nutrición han destacado los beneficios de una alimentación basada en plantas, rica en frutas, verduras, granos enteros y legumbres, tanto para la salud humana como para el medio ambiente. Esta conciencia

ha llevado a un cambio en las preferencias alimentarias, con más personas optando por dietas vegetarianas, veganas o flexitarias, que incluyen menos productos de origen animal y más alimentos de origen vegetal.

Al mismo tiempo, se ha producido un aumento en la demanda de alimentos producidos de manera sostenible. Los consumidores están buscando productos que sean cultivados y producidos de manera responsable, utilizando prácticas agrícolas que protejan los recursos naturales y minimicen el impacto ambiental.

2. Preferencia por Productos Naturales, Orgánicos y Libres de Aditivos Químicos

Los consumidores están cada vez más preocupados por los ingredientes que componen sus alimentos y están optando por productos que sean naturales, orgánicos y libres de aditivos químicos. Existe una creciente desconfianza hacia los alimentos altamente procesados y los ingredientes artificiales, impulsada por preocupaciones sobre los posibles efectos negativos para la salud.

Como resultado, los productos alimenticios que se promocionan como "naturales", "orgánicos" o "libres de GMO" (organismos modificados genéticamente) están ganando popularidad en el mercado. Los consumidores están dispuestos a pagar un precio premium por estos productos, ya que perciben que son más saludables y respetuosos con el medio ambiente.

4.2.3 Innovaciones en la Industria Alimentaria

La industria alimentaria está constantemente innovando para satisfacer las cambiantes demandas y preferencias del consumidor. Desde el desarrollo de nuevos productos hasta avances en tecnología y marketing, las empresas alimentarias están buscando formas de diferenciarse en un mercado cada vez más competitivo.

1. Desarrollo de Nuevos Productos y Procesos Tecnológicos

Una de las principales áreas de innovación en la industria alimentaria es el desarrollo de nuevos productos y procesos tecnológicos. Las empresas están utilizando tecnologías avanzadas, como la biotecnología y la ingeniería genética, para crear alimentos que sean más nutritivos, sabrosos y sostenibles (Moragues, 2022).

Por ejemplo, se están fortaleciendo alimentos fortificados con vitaminas y minerales para abordar deficiencias nutricionales específicas, así como alternativas a la carne basada en plantas que sean indistinguibles de la carne real en sabor y textura (Ruiz, 2021). Además, se

están utilizando técnicas de procesamiento innovadoras, como la alta presión hidrostática y la ultrasonificación, para mejorar la seguridad alimentaria y prolongar la vida útil de los productos sin necesidad de utilizar conservantes artificiales.

2. Tendencias en Packaging, Marketing y Promoción de Productos Alimenticios

El packaging, el marketing y la promoción juegan un papel crucial en la comercialización de productos alimenticios y en la creación de una marca distintiva. En respuesta a las tendencias de salud y sostenibilidad, muchas empresas están optando por envases más ecológicos y sostenibles, utilizando materiales biodegradables y reciclables (Hernández T. , 2021).

Además, el marketing de alimentos ha evolucionado para centrarse en valores como la transparencia, la autenticidad y la responsabilidad social corporativa. Las empresas están utilizando estrategias de marketing digital y redes sociales para conectar con los consumidores y contar historias convincentes sobre la procedencia y el proceso de producción de sus productos (Hernández T. , 2021).

4.3 Posicionamiento de Productos Alimenticios

El posicionamiento de productos alimenticios es un aspecto crucial del marketing que busca diferenciar y destacar un producto en la mente de los consumidores dentro de un mercado competitivo.

4.3.1 Concepto de Posicionamiento en Marketing

Para Guerra y García (2022) el posicionamiento de productos se refiere a cómo los consumidores perciben un producto en comparación con los competidores en el mercado. Implica la creación de una imagen única y distintiva en la mente del consumidor que resalte las características y beneficios clave del producto. Los elementos clave del posicionamiento incluyen:

- **Atributos del producto:** Características físicas y funcionales del producto, como calidad, sabor, nutrición, conveniencia, entre otros.
- **Beneficios percibidos:** Los beneficios que los consumidores esperan recibir al utilizar el producto, como salud, conveniencia, estatus, etc.
- **Público objetivo:** Segmento de mercado al que se dirige el producto y cuyas necesidades y deseos se pretenden satisfacer.

- **Competencia:** Otros productos o marcas que compiten por la atención y preferencia de los consumidores en el mismo mercado.

4.3.2 Estrategias y Tácticas para Lograr un Posicionamiento Efectivo

Según Baque et al. (2021) para lograr un posicionamiento efectivo, las empresas emplean diversas estrategias y tácticas, como:

- **Investigación de mercado:** Conocer las necesidades y preferencias del público objetivo, así como analizar la competencia y las tendencias del mercado.
- **Segmentación del mercado:** Dividir el mercado en grupos más pequeños de consumidores con características y necesidades similares.
- **Diferenciación:** Destacar las características únicas y beneficios del producto que lo hacen sobresalir frente a la competencia.
- **Comunicación efectiva:** Utilizar mensajes y canales de comunicación adecuados para transmitir el posicionamiento deseado al público objetivo.

4.3.3 Diferenciación de Productos Basada en Atributos Funcionales, Emocionales y Simbólicos

Coforme lo establece Gutierrez (2022), la diferenciación es una estrategia fundamental en el posicionamiento de productos alimenticios. Se puede lograr diferenciando el producto en base a:

- **Atributos funcionales:** Características físicas y tangibles del producto, como ingredientes de alta calidad, sabor excepcional o beneficios nutricionales específicos.
- **Atributos emocionales:** Asociar el producto con emociones positivas, como felicidad, bienestar o nostalgia, a través de campañas de marketing creativas y mensajes emocionales.
- **Atributos simbólicos:** Asociar el producto con valores, identidad de marca o estilo de vida que resuenen con el público objetivo, como ser ecológico, confortable o comunitario.

4.3.4 Estrategias de Posicionamiento Competitivo y de Nicho

El posicionamiento competitivo implica diferenciar el producto de la competencia directa en el mercado, mientras que el posicionamiento de nicho se centra en atender las necesidades específicas de un segmento de mercado más pequeño y especializado. Algunas estrategias comunes incluyen:

- **Liderazgo en costos:** Ofrecer productos de calidad a precios competitivos para atraer a consumidores sensibles al precio.
- **Diferenciación de producto:** Destacar características únicas o beneficios que hagan que el producto sea percibido como superior a la competencia.
- **Enfoque en nichos de mercado:** Dirigirse a segmentos de mercado más pequeños y especializados que no están siendo atendidos por la competencia.

4.3.5 Creación de Valor Mediante la Incorporación de Beneficios Adicionales

El valor agregado se refiere a los beneficios adicionales que un producto ofrece más allá de sus características básicas. En el caso de productos alimenticios, esto puede incluir aspectos como conveniencia, frescura, salud, sabor único, origen sostenible, entre otros (Gutierrez, 2022). La creación de valor agregado ayuda a diferenciar el producto en un mercado saturado y satisfacer las necesidades y deseos cambiantes de los consumidores.

4.3.6 Estrategias de Diferenciación para Destacar la Propuesta de Valor Única del Producto

Según Vidal (2021) las estrategias de diferenciación son fundamentales para destacar la propuesta de valor única del producto y captar la atención del público objetivo. Algunas estrategias efectivas incluyen:

- **Innovación continua:** Introducir nuevos sabores, ingredientes, formatos de producto o tecnologías de producción para mantener la relevancia y el interés del consumidor.
- **Marketing experiencial:** Crear experiencias únicas alrededor del producto a través de eventos, degustaciones, demostraciones culinarias o colaboraciones con chefs reconocidos.
- **Transparencia y autenticidad:** Comunicar de manera clara y transparente los valores, la historia y los ingredientes del producto para generar confianza y conexión emocional con los consumidores.

En conclusión, el posicionamiento de productos alimenticios es fundamental para el éxito en un mercado altamente competitivo y en constante evolución. Al conocer las necesidades y preferencias del público objetivo, diferenciar el producto de la competencia y destacar su propuesta de valor única, las empresas pueden captar la atención y lealtad de los consumidores, y alcanzar el éxito a largo plazo en el mercado alimentario (Vidal, 2021).

4.4 Concepto de sostenibilidad en la industria alimentaria

De acuerdo con la Institución Benemérita de Jalisco (2022) la sostenibilidad en la industria alimentaria se refiere a la capacidad de producir alimentos de manera que satisfaga las necesidades presentes sin comprometer la capacidad de las generaciones futuras para satisfacer sus propias necesidades. Este enfoque se basa en tres pilares fundamentales: ambiental, social y económico.

- **Impacto ambiental:** La implementación de prácticas agrícolas sostenibles, como la agricultura regenerativa o la agricultura orgánica, puede reducir la erosión del suelo, mejorar la salud del suelo y reducir la contaminación del agua y del aire. Además, la reducción del uso de pesticidas y fertilizantes químicos contribuye a la conservación de la biodiversidad y la mitigación del cambio climático.
- **Impacto social:** Las prácticas sostenibles pueden mejorar las condiciones laborales de los trabajadores agrícolas, proporcionando salarios justos, condiciones de trabajo seguras y oportunidades de desarrollo profesional. Además, promueven la participación de las comunidades locales en la toma de decisiones y fortalecen los lazos sociales dentro de las comunidades rurales.
- **Impacto económico:** Aunque inicialmente puede haber costos adicionales asociados con la adopción de prácticas sostenibles, a largo plazo estas pueden resultar más rentables debido a la reducción de costos de insumos y la mejora de la productividad. Además, el aumento de la demanda de alimentos sostenibles puede crear nuevas oportunidades de mercado y fortalecer la resiliencia de los sistemas alimentarios ante los desafíos económicos y climáticos.

4.5 Introducción al mercado de harina de maíz en la ciudad de Loja

4.5.1 Características demográficas y socioeconómicas de la ciudad de Loja

Loja, conocida como "La Ciudad de la Inmaculada Concepción", es la capital de la provincia de Loja, situada en la región sur del Ecuador. Con una población cercana a los 200,000 habitantes, según datos del Instituto Nacional de Estadística y Censos (INEC) del Ecuador, es una ciudad de tamaño medio en comparación con otras ciudades ecuatorianas. Sin embargo, su importancia económica y cultural es significativa en la región (Banco de Desarrollo de América Latina, 2017).

La demografía de Loja se caracteriza por una población joven y dinámica, con una tasa de crecimiento moderada pero constante. La mayoría de los habitantes de la ciudad son

mestizos, con una rica diversidad étnica que incluye comunidades indígenas como los Saraguros y los Puruháes. Esta diversidad cultural se refleja en la gastronomía local, donde la harina de maíz es un ingrediente fundamental en platos tradicionales como la fanesca, el tamal y el mote pillo (Banco de Desarrollo de América Latina, 2017).

En cuanto a la situación socioeconómica, Loja es una ciudad con una economía diversificada, donde se destacan sectores como la agricultura, el comercio, la educación y la salud. Sin embargo, existen desafíos en términos de desigualdad y pobreza, especialmente en las zonas rurales circundantes, donde el acceso a servicios básicos y oportunidades de empleo puede ser limitado (Banco de Desarrollo de América Latina, 2017).

Según estudios realizados por Burneo y Ordoñez (2023), la ciudad ha experimentado un crecimiento demográfico constante en las últimas décadas, lo que ha generado una mayor demanda de alimentos y productos básicos en el mercado local.

4.5.2 Infraestructura comercial y canales de distribución de alimentos

La infraestructura comercial de Loja se ha desarrollado significativamente en las últimas décadas, con la apertura de centros comerciales, supermercados y mercados tradicionales. La ciudad cuenta con una amplia red de tiendas de abarrotes, panaderías, carnicerías y otros establecimientos dedicados a la venta de alimentos.

Los canales de distribución de alimentos en Loja son variados y abarcan desde grandes cadenas de supermercados hasta pequeños comerciantes locales. La harina de maíz se encuentra disponible en una amplia gama de puntos de venta, desde supermercados de cadena hasta mercados al aire libre, donde los agricultores locales venden sus productos directamente al consumidor.

Según un informe de la Cámara de Comercio de Loja, la infraestructura comercial de la ciudad ha experimentado una modernización significativa en los últimos años, lo que ha mejorado la accesibilidad y disponibilidad de productos alimenticios para la población local (Flores et al., 2020).

4.5.3 Importancia y demanda de la harina de maíz en la región

La harina de maíz es un alimento básico en la dieta ecuatoriana, y su consumo en la región de Loja tiene profundas raíces históricas. Desde tiempos prehispánicos, el maíz ha sido un cultivo fundamental en la alimentación de las comunidades indígenas de la región andina, y su transformación en harina ha sido una práctica común durante siglos (Cueva y Ríos, 2021).

En Loja, el consumo de harina de maíz se mantiene alto, y es un ingrediente esencial en la preparación de numerosos platos tradicionales. La fanesca, un guiso típico de la Semana Santa, es solo un ejemplo de la amplia variedad de recetas que utilizan harina de maíz en su preparación (Cueva y Ríos, 2021).

En cuanto a las tendencias recientes, se observa un aumento en la demanda de harina de maíz en Loja y otras ciudades de Ecuador. Esto puede atribuirse a varios factores, incluyendo el crecimiento de la población, los cambios en los hábitos alimenticios y la mayor disponibilidad de productos industrializados en el mercado.

Según un estudio realizado por la Universidad Técnica Particular de Loja (UTPL), el consumo per cápita de harina de maíz en la región ha aumentado en los últimos cinco años, reflejando una mayor demanda por parte de la población local (Cueva y Ríos, 2021).

4.5.4 Factores que influyen en la demanda de harina de maíz

Según Soy y Corn Footprint Calculator (2022) diversos factores influyen en la demanda de harina de maíz en la región de Loja, entre los cuales se destacan:

- **Cultural y tradicional:** La harina de maíz forma parte integral de la cultura culinaria de la región, y su consumo está arraigado en tradiciones ancestrales. Las celebraciones religiosas y festividades locales suelen incluir platos elaborados a base de harina de maíz, lo que contribuye a mantener una demanda constante de este producto.
- **Demográficos:** El crecimiento de la población, tanto en Loja como en el país en general, impulsa la demanda de alimentos básicos como la harina de maíz. El aumento de la urbanización y la migración interna hacia las ciudades también contribuyen a este fenómeno, ya que las áreas urbanas concentran una mayor demanda de productos alimenticios procesados y de conveniencia.
- **Económicos:** La situación económica de la población influye en su capacidad para adquirir alimentos, incluyendo la harina de maíz. Si bien Ecuador ha experimentado un crecimiento económico en los últimos años, persisten desigualdades socioeconómicas que pueden afectar el acceso de ciertos grupos de la población a alimentos básicos.
- **Disponibilidad y acceso:** La accesibilidad a la harina de maíz también depende de la infraestructura comercial y los canales de distribución disponibles en la ciudad.

La presencia de supermercados, mercados locales y tiendas de barrio influye en la disponibilidad del producto y en su precio final para el consumidor.

- **Tecnológicos:** Los avances tecnológicos en la producción y procesamiento de alimentos pueden afectar la oferta y la demanda de harina de maíz. La introducción de técnicas modernas de cultivo y procesamiento puede aumentar la eficiencia y la calidad del producto, lo que a su vez puede influir en la elección de los consumidores.

En resumen, la harina de maíz ocupa un lugar central en la dieta y la cultura alimentaria de la ciudad de Loja y la región circundante. Su consumo histórico y arraigado, junto con una serie de factores económicos, demográficos y culturales, contribuyen a mantener una demanda sólida y constante de este producto básico en la alimentación de la población local.

4.6 Descripción de la empresa

4.6.1 Contextualización de la empresa Asopromaiza.

La Asociación de producción comunitaria Maizango ASOPROMAIZA S.A. del cantón Célica reconocida por el Instituto Nacional de Economía Popular y Solidaria, que abarca socios de diferentes comunidades del Cantón Célica, principalmente de la Zona de La Zanja, Yaraco, Zapallal, Algarrobbillo y Sabanilla, es parte de la Unión Cantonal de Productores Agropecuarios del Cantón Célica UCPACE, fue creada en el año del 2014 ingresada como una organización de la SEPS, "el objetivo organizativo es promover el rescate de la siembra de semillas de maíz criollo principalmente para el procesamiento de las harinas de maíz tradicionales, actualmente cuentan con una planta de acopio y procesamiento de maíz ubicada en el barrio Zapallal de la parroquia de Cruzpamba". (Proamazonía, 2016)

5 Metodología de investigación

5.1 Tipo y diseño de la investigación

Se llevó a cabo una investigación mixta, que combinó tanto métodos cualitativos como cuantitativos. El método cualitativo permitió conocer, las preferencias del consumidor y las tendencias del mercado. El método cuantitativo se empleará para recopilar datos sobre las percepciones y actitudes de los consumidores hacia la harina de maíz y los productos derivados.

Se realizaron análisis bromatológicos para determinar el contenido nutricional de harinas de maíz de diferentes variedades, tales como: Manabí, Blanco de leche, Perla y Milpa, obtenidas de la región de Céllica en la provincia de Loja.

Siendo la empresa ASPROMAIZA un referente de empresa agroindustrial del sur del país, la cual con el propósito de sugerir ideas para el desarrollo de nuevos productos innovadores para la empresa.

5.2 Metodología para el Primer Objetivo

- **Determinar las características nutricionales de la harina de maíz de Asopromaiza para conocer su perfil nutricional y beneficios para la salud.**

Para alcanzar este objetivo, se llevó a cabo una revisión de literatura científica y técnica sobre la harina de maíz, centrándose en su composición nutricional y los posibles impactos en la salud humana.

En donde se tuvo como objetivo en el estudio físico-químico, conocer las propiedades necesarias de un producto para evaluar su calidad, lo que era necesario tanto para establecer su ficha técnica como para estandarizar los procesos de producción. Se consideraron los resultados del análisis de pH, acidez, cloruros, humedad, grasas, proteínas, color y olor empleando las técnicas de bromatológicas tales como: determinación de humedad (método 925.10), determinación de contenido de cenizas (método 923.03), determinación de contenido de proteína (método 920.52) y determinación de grasa (método 920.39) haciéndolo de manera eficiente y cumpliendo la normativa es fundamental. Se prestó atención a la cantidad de macronutrientes (proteínas, carbohidratos, grasas), micronutrientes (vitaminas y minerales), fibra dietética y otros componentes bioactivos presentes en la harina de maíz.

Se trabajó con cuatro variedades de harina de maíz provenientes del cantón Céllica en la provincia de Loja, proporcionadas por la empresa ASOPROMAIZA S.A. Esta empresa, que formaba parte de la Asociación de producción comunitaria Maizango ASOPROMAIZA S.A., tenía como finalidad promover la siembra de semillas de maíz criollo para producir harinas de maíz tradicionales. La planta de acopio y procesamiento de maíz estaba ubicada en el barrio Zapallal de la parroquia de Cruzpamba.

De tal manera, tras adquirir la materia prima, se almacena para mantener un suministro constante. Luego, se limpia y clasifica utilizando un molino industrial. Después de la desgerminación, se seca y enfría la harina para su posterior envasado en bolsas plásticas de 450 gramos. Este proceso garantiza la calidad y disponibilidad del producto final, asegurando un suministro continuo y una producción eficiente.

5.2.1 Determinación de contenido de humedad

Utilizando el método 925.10 de la AOAC, se utilizó una estufa de aire con ciertas modificaciones en la determinación del contenido de humedad. Se pesó una muestra de 2g en cápsulas de porcelana previamente secas y se mantuvo en la estufa a una temperatura de $105^{\circ}\text{C} \pm 1^{\circ}\text{C}$ durante 4 horas. Posteriormente, las muestras se dejaron enfriar durante 30 min en un desecador con el fin de evitar cualquier variación en los resultados durante el peso final. El porcentaje de humedad se calculó aplicando una fórmula basada en la pérdida de pesos.

$$\%H = \left[1 - \left(\frac{W_f - W_c}{W_m} \right) \right] * 100$$

Wf = peso final de cápsula + muestra

Wcp = peso de la cápsula

Wm = peso de la muestra

5.2.2 Determinación de contenido de cenizas

Para determinar el porcentaje de cenizas en la muestra, se utilizó el método 923.03 de la Association of Official Analytical Chemists, con algunas modificaciones. Se tomaron duplicados de 5g de muestra y se carbonizaron en crisoles de porcelana previamente secados a alta temperatura. Después de un tiempo de enfriamiento en un desecador, se pesaron las muestras y se calculó el porcentaje de cenizas mediante una fórmula específica.

$$\%CH = \left(\frac{W_f - W_c}{W_m} \right) * 100$$

Wf = peso final de crisol + muestra (g)

Wcr = peso del crisol (g)

Wm = peso de la muestra (g)

% CH = porcentaje de ceniza en base húmeda

$$\%Cs = \left(\frac{Wf - Wc}{Wm * \frac{\%S}{100}} \right) * 100$$

Wf = peso final (g)

Wcr = peso del crisol (g)

Wm = peso de la muestra (g)

Cms (%S/100) = coeficiente de materia seca

% Cs = porcentaje de ceniza en base seca

5.2.3 Determinación de contenido de proteína

Para la determinación de proteína se utilizó el método Kjeldahl de la AOAC 920.52, partiendo de la digestión de la muestra utilizando ácido sulfúrico, y las pastillas Kjeldahl como catalizadores las cuáles convierten el nitrógeno en amoníaco. Luego se procedió a titular el destilado con HCL hasta que tome un color rojo-pálido. Para obtener el porcentaje de proteína se multiplico el nitrógeno obtenido por el factor 6,25 que nos ayuda con la obtención de la proteína bruta.

$$\%N = \left(\frac{Vg * N * 0,014}{Wm} \right) * 100$$

$$\%N = \%N * 6,25$$

Vg = volumen gastado del HCL (mL)

N = normalidad del ácido HCL

0.014 = equivalente volumétrico

Wm = peso de la muestra

6,25 = factor de conversión

5.2.4 Determinación de contenido de grasa

Se determinó mediante el método 920.39 de la AOAC, se pesó 1g de muestra en los dedales, posteriormente se procedió a pesar los balones con las perlas, los cuales fueron secados previamente en la estufa a 100°C, seguidamente se realizó la extracción con éter etílico durante 6 horas aproximadamente. Luego se colocó en la estufa a 100°C durante una hora los balones,

se secaron las muestras en el desecador durante 30 min y finalmente se procedió a pesar. Se determinó el porcentaje de grasa por pérdida de pesos lo cual ayuda a identificar la calidad de producto y cantidad de grasa, para poder obtener se aplica la siguiente formula:

$$\%grasa = \left(\frac{Wf - Wi}{Wm} \right) * 100$$

Wf = Peso final del balón con la grasa obtenida (g)

Wi = Peso inicial del balón más perlas (g)

Wm = peso de la muestra (g)

En primer lugar, para la medición de la humedad, se implementó el método 925.10 de la AOAC, que involucra la desecación de la muestra a una temperatura específica de $105\text{ }^{\circ}\text{C} \pm 1\text{ }^{\circ}\text{C}$ durante un lapso de 4 horas. Las muestras, previamente pesadas en cápsulas de porcelana, se sometieron a este proceso y luego se enfriaron en un desecador para evitar cualquier cambio en el peso antes de ser pesadas nuevamente, asegurando así la precisión de los resultados.

En cuanto a la determinación de cenizas, se recurrió al método 923.03 de la AOAC. Este método incluye la incineración de las muestras a una temperatura de $550\text{ }^{\circ}\text{C}$ hasta obtener cenizas de un color gris claro característico. Después de enfriarse en un desecador, las cenizas se pesaron para calcular el porcentaje de contenido de cenizas en las muestras.

Para evaluar el contenido de proteínas, se empleó el riguroso método Kjeldahl de la AOAC 920.52. Este método implica la digestión de la muestra con ácido sulfúrico, seguido de la titulación del destilado resultante con ácido clorhídrico hasta que adquiriera un color rojo-pálido característico. La cantidad de nitrógeno obtenida se multiplicó por un factor de conversión estándar para determinar el contenido de proteína en las muestras.

Finalmente, el contenido de grasa se determinó mediante el método 920.39 de la AOAC. Esta técnica incluye la extracción de la muestra con éter etílico y la posterior evaporación del solvente. Después de este proceso, las muestras se pesaron para calcular el porcentaje de contenido de grasa.

Los resultados obtenidos se analizaron en conjunto con la información recopilada durante la revisión bibliográfica para conocer en profundidad el perfil nutricional de la harina de maíz y su relevancia para la salud humana.

5.3 Metodología para el Segundo Objetivo

- **Investigar las tendencias actuales del mercado alimenticio para identificar oportunidades de innovación en productos a base de harina de maíz, considerando las preferencias del consumidor**

Dado que se prioriza la conveniencia y accesibilidad de los participantes, se empleará un muestreo no probabilístico por conveniencia (Hernández et al., 2014). Esto implica seleccionar a los participantes que estén fácilmente disponibles y que representen adecuadamente la población objetivo, en este caso, consumidores locales, mientras que también se realizarían pruebas experimentales en el laboratorio para analizar los valores nutricionales de diferentes tipos de maíz.

Se desarrolló una encuesta con preguntas de tipo cerradas para conocer sobre el mercado y la industria alimentaria para identificar las tendencias emergentes y las preferencias del consumidor en relación con los productos a base de maíz. Estas encuestas proporcionarán una perspectiva cualitativa sobre las necesidades y preferencias del mercado, así como sobre las tendencias futuras que podrían influir en el desarrollo de nuevos productos.

5.3.1 Determinación del tamaño de la muestra

La selección de la muestra se llevó a cabo por conveniencia del autor, considerando la accesibilidad y disponibilidad de los participantes. En este método, la muestra se determina de manera práctica y oportuna, sin seguir un proceso aleatorio o sistemático de selección. Si bien este enfoque puede no representar completamente la población objetivo, es útil cuando se necesita obtener datos de manera rápida y eficiente, permitiendo al investigador obtener información relevante para su estudio dentro de las limitaciones de tiempo y recursos disponibles. Esta metodología permitió obtener una muestra que reflejara adecuadamente las características y preferencias del grupo de interés, facilitando así la obtención de datos significativos y relevantes para el estudio en cuestión.

Por ello, se estableció el tamaño de la muestra en 30 personas/consumidores, a quienes se les aplicó la encuesta, con el fin de obtener información amplia sobre las preferencias de productos y tendencias de consumo relacionadas con la harina de maíz.

5.3.2 Procedimiento

El procedimiento para llevar a cabo la metodología descrita implicó una serie de pasos que se centraron en obtener información relevante sobre el mercado y las preferencias del

consumidor en relación con los productos a base de maíz. En primer lugar, se desarrolló una encuesta con preguntas cerradas diseñadas para conocer más sobre el mercado y la industria alimentaria. Esta encuesta se aplicó a una muestra representativa de consumidores locales. Dado que se priorizó la conveniencia y accesibilidad de los participantes, se empleó un muestreo no probabilístico por conveniencia. Esto significó que se seleccionaron a los participantes que estaban fácilmente disponibles y que representaban adecuadamente la población objetivo. Se esperaba que las respuestas obtenidas en esta encuesta proporcionaran una perspectiva cualitativa sobre las necesidades y preferencias del mercado, así como sobre las tendencias futuras que podrían influir en el desarrollo de nuevos productos a base de maíz.

Para la encuesta de consumidores locales, se estableció un tamaño mínimo de muestra de al menos 30 participantes. Esta cantidad se consideró suficiente para obtener información amplia y representativa sobre las preferencias de productos y tendencias de consumo relacionadas con la harina de maíz. Una vez seleccionados los participantes, se llevó a cabo la encuesta, recopilando cuidadosamente sus respuestas para su posterior análisis.

Una vez recopilados los datos de la encuesta a los consumidores locales, se procedió a su análisis. Se procesaron y analizaron los datos de la encuesta para identificar tendencias emergentes y preferencias del mercado.

5.3.3 Variables y operacionalización

5.3.3.1 Variable Independiente.

Las tendencias del mercado alimenticio comprenden las corrientes y cambios en los hábitos de consumo, preferencias y demandas de los consumidores en la ciudad de Loja. Esta variable examina las direcciones que influyen en la oferta y demanda de alimentos, incluyendo la popularidad de productos específicos, la inclinación hacia opciones más saludables y las innovaciones en la gastronomía local. Mediante la revisión de literatura, encuestas a consumidores y observación de establecimientos gastronómicos, se identificarán las tendencias actuales. Esto proporcionará información crucial para conocer el entorno en el que opera Asopromaiza y adaptar su estrategia de posicionamiento y propuesta de valor de manera efectiva.

5.3.3.2 Variable Dependiente.

La variable dependiente, las características nutricionales de la harina de maíz de Asopromaiza, se refiere a los componentes nutricionales presentes en la harina de maíz

producida por esta empresa en Loja. Estas características comprenden la composición de nutrientes como carbohidratos, proteínas y grasas, así como el contenido calórico, vitaminas y minerales. La evaluación de estas propiedades es esencial para conocer el valor nutricional del producto y su impacto en la salud del consumidor. Se llevará a cabo mediante técnicas como el análisis bromatológico y de laboratorio, así como encuestas o entrevistas a consumidores para obtener percepciones sobre su perfil nutricional y sus beneficios para la salud.

5.3.4 Operacionalización

Tabla 2

Operacionalización de variables

Variable	Concepto	Dimensiones	Indicadores	Técnicas e Instrumentos
<u>Independiente</u> <u>Tendencias del mercado alimenticio</u>	Direcciones o patrones que influyen en el mercado de alimentos en Loja sobre la harina de maíz.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Preferencias del consumidor. 2. Demanda de productos saludables. 3. Innovaciones culinarias 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Popularidad de alimentos a base de maíz en el mercado local. 2. Interés por productos alimenticios con etiquetas saludables. 3. Tendencias gastronómicas emergentes relacionadas con el uso de harina de maíz. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Revisión de literatura y estudios de mercado 2. Encuestas a consumidores 3. Observación de establecimientos gastronómicos
<u>Dependiente</u> <u>Características nutricionales de la harina de maíz de Asopromaiza</u>	Propiedades nutricionales presentes en la harina de maíz de	<ol style="list-style-type: none"> 1. Composición de nutrientes. 2. Contenido calórico. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Porcentaje de carbohidratos, proteínas y grasas por porción. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Revisión de Literatura

	Asopromaiza en Loja	3. Contenido de vitaminas y minerales.	2. Valor energético. 3. Contenido de vitaminas. 4. Contenido de minerales	
--	---------------------	--	---	--

5.3.5 Modelo de encuesta

ENCUESTA DIRIGIDA AL PÚBLICO GENERAL

Estimado/a participante:

Agradecemos tu colaboración en esta encuesta. El propósito de esta investigación es evaluar y proponer estrategias de posicionamiento para la harina de maíz producida por la empresa Asopromaiza en la ciudad de Loja, con el fin de mejorar su visibilidad y participación en el mercado local. Por favor, responde honestamente a las siguientes preguntas. Tu opinión es fundamental para nosotros.

Consumo de Harina de Maíz:

1. ¿Con qué frecuencia consume harina de maíz?
 - Diariamente
 - Semanalmente
 - Mensualmente
 - Ocasionalmente
 - Nunca
2. ¿Qué factores influyen en su decisión de compra de harina de maíz? (Selecciona todas las opciones que correspondan)
 - Precio
 - Calidad del producto
 - Marca
 - Disponibilidad en el mercado
 - Recomendación de amigos/familiares
 - Otro: _____

3. ¿Cuál(es) de los siguientes productos de harina de maíz has consumido en los últimos seis meses? (Marcar todas las opciones que apliquen)

Galletas

Pastel

Pancakes

Colada

Pan

Otro: _____

Experiencia de Compra:

4. ¿Dónde adquieres principalmente productos elaborados con harina de maíz?

Supermercado

Tienda de conveniencia

Panadería

Mercado local

Otro: _____

5. ¿Considera necesario que la empresa Asopromaiza amplie la gama de productos elaborados con harina de maíz?

Sí No

Si la respuesta es afirmativa, en ese caso, ¿Cuáles productos sugiere agregar?

Galletas

Pastel

Pancakes

Colada

Pan

Otro: _____

Frecuencia de Recompra:

6. ¿Con qué frecuencia ha comprado productos de harina de maíz de Asopromaiza?

Muy frecuentemente

Frecuentemente

Ocasionalmente

Raramente

Nunca

Comentarios adicionales: Por favor, si deseas agregar algún comentario adicional o sugerencia que no haya sido contemplada en las preguntas anteriores, puedes hacerlo aquí.

Muchas gracias por tu tiempo y tus aportes. Tu opinión es valiosa y ayudará a mejorar la calidad y la relevancia productos de harina de maíz en el mercado local de Loja.

5.3.6 Técnicas e instrumentos de recolección de datos

5.3.6.1 Técnicas e instrumentos.

- **Encuestas estructuradas:** Se diseñarán cuestionarios con preguntas cerradas y semicerradas para recopilar datos cuantitativos sobre las preferencias de los consumidores, hábitos de compra y percepciones sobre la harina de maíz en la ciudad de Loja. Se podrían realizar encuestas en línea, en puntos de venta de Asopromaiza, o en lugares de alta afluencia de personas en la ciudad.
- **Observación participante:** Se realizarán observaciones directas en puntos de venta de harina de maíz en la ciudad de Loja para conocer el comportamiento de los consumidores, las decisiones de compra y las estrategias de la competencia. Esto permitirá obtener información sobre el contexto real de consumo y venta del producto.

5.3.6.2 Proceso para el análisis de datos

Se ha realizado una revisión exhaustiva de la literatura para analizar las características y ventajas de la harina de maíz, aprovechando los aportes de diversos expertos en el campo. Para los datos cuantitativos recopilados a través de encuestas, se empleó el análisis de contenido y procesamiento de datos. Este método implica examinar minuciosamente el contenido de las respuestas para identificar temas recurrentes, opiniones relevantes y otros aspectos significativos vinculados al tema de investigación.

A través del análisis de contenido, se exploran en profundidad las percepciones y experiencias de los participantes, proporcionando perspectivas valiosas que pueden influir en la estrategia de posicionamiento de la harina de maíz. Este enfoque metodológico es fundamental para conocer las preferencias del consumidor y orientar de manera efectiva las decisiones empresariales en relación con este producto alimenticio.

Una vez completados los análisis cuantitativo y cualitativo, se integrarán los resultados para obtener una comprensión completa de los datos recopilados. Se buscarán conexiones y relaciones entre los hallazgos cuantitativos y cualitativos, y se identificarán patrones comunes que puedan guiar la formulación de la propuesta de posicionamiento.

Finalmente, basándose en los insights obtenidos del análisis de datos, se elaborará la propuesta de posicionamiento para la harina de maíz de Asopromaiza en la ciudad de Loja. Esta propuesta deberá estar respaldada por evidencia sólida y tener en cuenta las necesidades y preferencias de los consumidores, así como también los objetivos y valores de la empresa. La propuesta de posicionamiento será el resultado clave de la investigación y proporcionará una guía estratégica para posicionar con éxito el producto en el mercado objetivo.

5.4 Metodología para el Tercer Objetivo

- **Desarrollar una propuesta de valor para la harina de maíz de Asopromaiza, incorporando opciones saludables y sabores auténticos, en consonancia con la sostenibilidad y la cultura culinaria local.**

Para lograr este objetivo, se integró los hallazgos obtenidos en los objetivos anteriores para desarrollar una propuesta de valor diferenciada para la harina de maíz de Asopromaiza. Se analizaron las fortalezas y debilidades de la harina de maíz en comparación con otros productos similares en el mercado, y se identificarán áreas de oportunidad para la innovación y diferenciación.

Además, se incorporaron elementos de la cultura culinaria local y se exploraron opciones para agregar valor nutricional y mejorar la autenticidad de los sabores. Se prestó atención a la sostenibilidad y se buscarán formas de promover prácticas agrícolas y de producción responsables. La propuesta de valor final se basará en un análisis integral de las necesidades del mercado, las tendencias del consumidor y las capacidades de producción de Asopromaiza.

La formulación de la propuesta de valor para la harina de maíz de Asopromaiza implicó una cuidadosa consideración de varios aspectos clave. En primer lugar, se llevó a cabo un análisis exhaustivo de las preferencias y necesidades del mercado local, así como de las tendencias emergentes en la industria alimentaria. Se realizó una investigación de mercado para comprender las demandas de los consumidores en términos de opciones saludables y sabores auténticos, en línea con la creciente preocupación por la salud y el bienestar.

Con estos datos en mente, se diseñó una propuesta de valor que destacaba los siguientes aspectos: la incorporación de opciones saludables, como variantes de harina de maíz con mayor contenido de fibra, bajo en sodio y sin aditivos artificiales, para satisfacer las necesidades de los consumidores preocupados por la salud y la nutrición. Con el fin de enriquecer su catálogo de productos y fortalecer su estrategia de marketing, la empresa se plantea la introducción de nuevos productos que le permitan innovar y ampliar su oferta más allá de su producto principal, la harina de maíz, que constituye la base fundamental.

Para ello, se desarrollaron recetas y formulaciones que resaltaban los sabores auténticos de la harina de maíz, considerando y apreciando la caracterización del maíz desarrollada estableciendo porcentajes que permiten aprovechar ingredientes locales y técnicas tradicionales de preparación para garantizar una experiencia culinaria única y auténtica.

La propuesta de valor se pretende presentar mediante campañas de marketing y promoción que destaquen los atributos únicos del producto, como su calidad, autenticidad y contribución a un estilo de vida saludable y sostenible. Se utilizarán diversos canales de comunicación, como redes sociales, eventos comunitarios y ferias libres, para llegar a un público amplio y generar interés y entusiasmo por la harina de maíz de Asopromaiza. Además, se propone establecer alianzas estratégicas con supermercados, tiendas locales y restaurantes para asegurar una amplia distribución y disponibilidad del producto en el mercado. Esta propuesta de valor fue fundamental para diferenciar la harina de maíz de Asopromaiza en el mercado y generar una conexión emocional con los consumidores, impulsando así su aceptación y preferencia.

6 Resultados

En cumplimiento con los objetivos establecidos, se han ejecutado las técnicas e instrumentos mencionados anteriormente. A continuación, se presentan los resultados obtenidos.

6.1 Resultados para el Primer Objetivo

- **Determinar las características nutricionales de la harina de maíz de Asopromaiza para conocer su perfil nutricional y beneficios para la salud.**

6.1.1 Determinación de contenido de humedad

Figura 1

Prueba de humedad



- Cálculo de humedad de la variedad de maíz Manabí

$$\%H = \left[1 - \left(\frac{Wf - Wc}{Wm} \right) \right] * 100$$

$$\%H = \left[1 - \left(\frac{49,058 - 47,198}{2,075} \right) \right] * 100 = 10,34$$

- Cálculo de humedad de la variedad de maíz Blanco de Leche

$$\%H = \left[1 - \left(\frac{47,500 - 45,677}{2,007} \right) \right] * 100 = 9,15$$

- Cálculo de humedad de la variedad de maíz Panga Negra

$$\%H = \left[1 - \left(\frac{53,716 - 51,876}{2,010} \right) \right] * 100 = 8,41$$

- Cálculo de humedad de la variedad de maíz Milpa

$$\%H = \left[1 - \left(\frac{50,548 - 48,694}{2,067} \right) \right] * 100 = 10,30$$

Tabla 3

Datos de la medición de humedad

Muestras	Wm (g)	Wcp (g)	Wtotal (g)	Wf (g)	H (%)
Manabí	2,075	47,198	49,273	49,058	10,34
Blanco de leche	2,007	45,677	47,684	47,500	9,15
Perla	2,010	51,876	53,885	53,716	8,41
Milpa	2,067	48,694	50,761	50,548	10,30

Wm = peso muestra; Wcp= peso de la cápsula; Wf= peso final de la muestra + cápsula

El maíz Manabí presentó el mayor nivel de humedad, en contraste con los otros tres tipos de maíz, mientras que el maíz Perla, exhibió un menor grado de humedad. Esta diferencia es relevante debido a que el contenido de humedad del maíz puede afectar su calidad y durabilidad durante el almacenamiento y procesamiento. Un mayor grado de humedad en el maíz Manabí puede implicar una mayor susceptibilidad a la descomposición y la proliferación de hongos, lo que potencialmente podría comprometer su calidad. Por otro lado, el maíz Perla, al tener un menor grado de humedad, podría presentar una mejor conservación y menor riesgo de deterioro. Por lo tanto, controlar y optimizar el nivel de humedad es esencial para garantizar la calidad y la seguridad alimentaria en la cadena de producción de maíz.

6.1.2 Determinación de contenido de cenizas

Figura 2

Prueba de ceniza



– Cálculo de ceniza en base seca y en base húmeda de la variedad de maíz Manabí

$$\%CH = \left[\left(\frac{Wf - Wc}{Wm} \right) \right] * 100$$

$$\%CH = \left[\left(\frac{33,969 - 33,910}{5,085} \right) \right] * 100 = 1,15$$

$$\%Cs = \left[1 - \left(\frac{Wf - Wc}{Wm * \frac{\%S}{100}} \right) \right] * 100$$

$$\%Cs = \left[\left(\frac{33,969 - 33,910}{5,085 * \frac{90,85}{100}} \right) \right] * 100 = 1,29$$

- Cálculo de ceniza en base húmeda de la variedad de maíz Blanco de Leche

$$\%Cs = \left[\left(\frac{33,147 - 33,062}{5,001 * \frac{90,85}{100}} \right) \right] * 100 = 1,87$$

- Cálculo de ceniza en base húmeda de la variedad de maíz Panga Negra

$$\%Cs = \left[\left(\frac{33,567 - 33,504}{5,024 * \frac{91,59}{100}} \right) \right] * 100 = 1,35$$

- Cálculo de ceniza en base húmeda de la variedad de maíz Milpa

$$\%Cs = \left[\left(\frac{34,119 - 34,068}{5,005 * \frac{89,70}{100}} \right) \right] * 100 = 1,12$$

Tabla 4

Datos de la medición de cenizas

Muestras	Wm(g)	Wcr (g)	Wtotal (g)	Wf (g)	Cms (%)	Ch (%)	Cs (%)
Manabí	5,085	33,910	38,995	33,969	89,66	1,15	1,29
Blanco de leche	5,001	33,062	38,063	33,147	90,85	1,70	1,87
Perla	5,024	33,504	38,528	33,567	91,59	1,24	1,35
Milpa	5,005	34,068	39,073	34,119	89,70	1,01	1,12

Wm = peso muestra; **Wcr** = peso del crisol; **Wf** = peso final de la muestra + crisol; **Cms** = coeficiente de materia seca; **Ch** = % de ceniza base húmeda; **Cs** = % de ceniza base seca

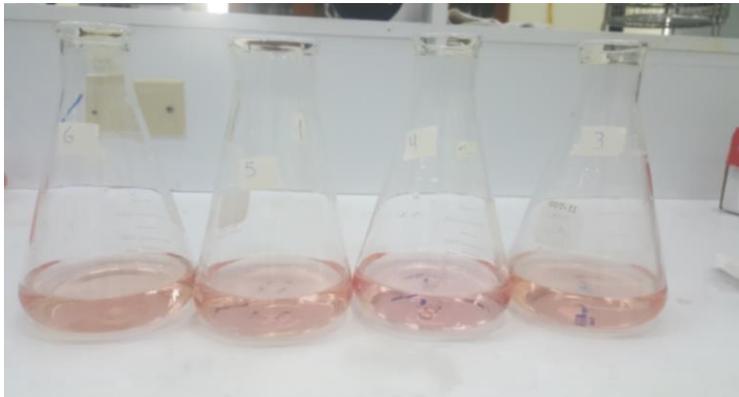
Los análisis revelan que el maíz Blanco de Leche registra el porcentaje más elevado de cenizas, en contraste con el maíz Milpa, que exhibe un nivel más bajo. Es crucial destacar que se considera de alta calidad aquel maíz cuyo contenido de cenizas sea igual o superior al 1,94%.

En este sentido, solo las tres primeras muestras cumplen con este estándar, mientras que la muestra de Milpa no alcanza el nivel mínimo requerido. Esta disparidad en los niveles de cenizas puede indicar diferencias significativas en la composición nutricional y la pureza del maíz. Por lo tanto, seleccionar maíz con un mayor contenido de cenizas puede garantizar una mayor calidad y valor nutricional en los productos derivados, así como una mejor adaptabilidad a ciertos procesos industriales.

6.1.3 Determinación de contenido de proteína

Figura 3

Prueba de proteína



- Cálculo de proteína de la variedad de maíz Manabí

$$\%N = \left(\frac{V_g * N * 0,014}{W_m} \right) * 100$$

$$\%N = \%N * 6,25$$

$$\%N = \left(\frac{7,4 * 0,11 * 0,014}{1,000} \right) * 100 = 1,140$$

$$\%P = 6,25 = 7,12$$

- Cálculo de proteína de la variedad de maíz Blanco de Leche

$$\%N = \left(\frac{6,60 * 0,11 * 0,014}{1,001} \right) * 100 = 1,005$$

$$\%P = 1,005 * 6,25 = 6,28$$

- Cálculo de proteína de la variedad de maíz Panga Negra

$$\%N = \left(\frac{1,10 * 0,11 * 0,014}{1,010} \right) * 100 = 0,168$$

$$\%P = 0,168 * 6,25 = 1,05$$

- Cálculo de proteína de la variedad de maíz Milpa

$$\%N = \left(\frac{0,3 * 0,11 * 0,014}{1,000} \right) * 100 = 0,046$$

$$\%P = 0,046 * 6,25 = 0,29$$

Tabla 5

Datos de medición de proteína

Muestras	Wm(g)	Vg(mL)	N (HCL)	N(%)	Fc	P(%)
Manabí	1,000	7,40	0,11	1,140	6,25	7,12
Blanco de leche	1,011	6,60		1,005		6,28
Panga Negra	1,010	1,10		0,168		1,05
Milpa	1,000	0,30		0,046		0,29

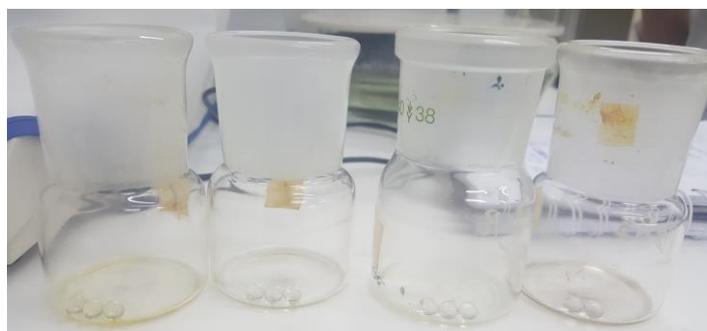
Wm =peso muestra; **Vg (mL)**= volumen gastado de HCL; **N**=normalidad del HCL; **N(%)**= contenido de nitrógeno, **Fc**= factor de conversión

Tras llevar a cabo el análisis correspondiente, se determinó que el maíz de la variedad Manabí exhibe el mayor porcentaje de proteína, mientras que el maíz Milpa muestra el menor contenido. A pesar de que ninguno de los tipos alcanza el mínimo de proteína necesario para la exportación según las normativas del INCAP (2012), todos son aptos para el consumo a nivel local y regional. La diferencia en los niveles de proteína puede tener implicaciones importantes en términos de valor nutricional y calidad de los productos derivados del maíz. Optar por variedades con un mayor contenido proteico puede contribuir a una alimentación más balanceada y nutritiva, especialmente en comunidades donde el maíz es un componente fundamental de la dieta.

6.1.4 Determinación de contenido de grasa

Figura 4

Prueba de grasa



– Cálculo de grasa de la variedad de maíz Manabí

$$\%grasa = \left(\frac{62,421 - 62,384}{1,009} \right) * 100 = 3,66$$

- Cálculo de grasa de la variedad de maíz Blanco de Leche

$$\%grasa = \left(\frac{61,386 - 61,335}{1,027} \right) * 100 = 4,99$$

- Cálculo de grasa de la variedad de maíz Panga Negra

$$\%grasa = \left(\frac{67,910 - 67,868}{1,054} \right) * 100 = 3,93$$

- Cálculo de grasa de la variedad de maíz Milpa

$$\%grasa = \left(\frac{64,956 - 64,908}{1,004} \right) * 100 = 4,78$$

Tabla 6

Datos de medición de grasa

Muestras	Wm (g)	Wi (g)	Wtotal (g)	Wf (g)	g (%)
Manabí	1,009	62,384	63,393	62,421	3,66
Blanco de leche	1,027	61,335	62,362	61,386	4,99
Panga Negra	1,054	67,868	68,922	67,910	3,93
Milpa	1,004	64,908	65,912	64,956	4,78

Wm = peso muestra; **Wi** = peso inicial + perlas; **Wf** = peso final del balón + perlas + grasa incluida

Realizado el respectivo proceso, de las cuatro muestras analizadas todas superan el porcentaje mínimo de grasas, siendo un factor importante debido a que afecta directamente la calidad del producto final, influyendo en su textura, sabor y apariencia. Un contenido incorrecto de grasa puede llevar a una consistencia inconsistente o problemas de cocción. Además, la grasa es un componente importante en la dieta humana, por lo que su cantidad debe ser controlada adecuadamente para garantizar el valor nutricional del producto.

Análisis General

En la siguiente tabla se visualiza los resultados finales de los estudios fisicoquímicos realizados a las cuatro variedades de maíz que fueron identificados en la empresa Asopromaiza.

Tabla 7

Composición química de las muestras de maíz

Muestra	Humedad (%)	Ceniza (%)	Grasa (%)	Proteína (%)
Manabí	10,34	1,15	3,66	7,12
Blanco de leche	9,15	1,70	4,99	6,28

Perla	8,41	1,24	3,93	1,05
Milpa	10,30	1,01	4,78	0,29

En los exámenes desarrollados se destaca el analizar las propiedades físico-químicas de diferentes variedades de maíz con el objetivo de conocer sus características y su relevancia, así como también identificar posibles cambios en los granos debido a estas propiedades, que se determinan mediante estudios bromatológicos.

Se emplearon varios métodos para determinar el contenido de humedad, cenizas, proteínas y grasas en las muestras de maíz. Se siguieron procedimientos específicos, como el método de estufa de aire para medir la humedad, el método de incineración para determinar las cenizas, el método Kjeldahl para la proteína y el método de extracción con éter etílico para la grasa (España, 2018). Además, se destacan las dificultades encontradas durante el proceso, como variaciones en la humedad de las muestras y problemas técnicos en los equipos (España, 2018).

Los resultados mostraron diferencias significativas entre las variedades de maíz en cuanto a su composición química. La variedad de maíz Manabí mostró el mejor valor nutricional en términos de contenido de proteínas, mientras que otras variedades como Blanco de Leche y Milpa exhibieron mayores porcentajes de grasa (España, 2018). Se observó que ninguna de las muestras cumplió con los estándares mínimos requeridos para la exportación según los criterios de la INCAP, pero todas fueron consideradas aptas para el consumo local y regional (España, 2018).

Finalmente, el estudio reveló que cada variedad de maíz tiene características únicas que las hacen adecuadas para diferentes usos gastronómicos y nutricionales. A pesar de no cumplir con los estándares de exportación, estas variedades no deben considerarse inferiores, ya que ofrecen una diversidad que enriquece su importancia gastronómica y nutricional.

6.2 Resultados para el Segundo Objetivo

- *Investigar las tendencias actuales del mercado alimenticio para identificar oportunidades de innovación en productos a base de harina de maíz, considerando las preferencias del consumidor*

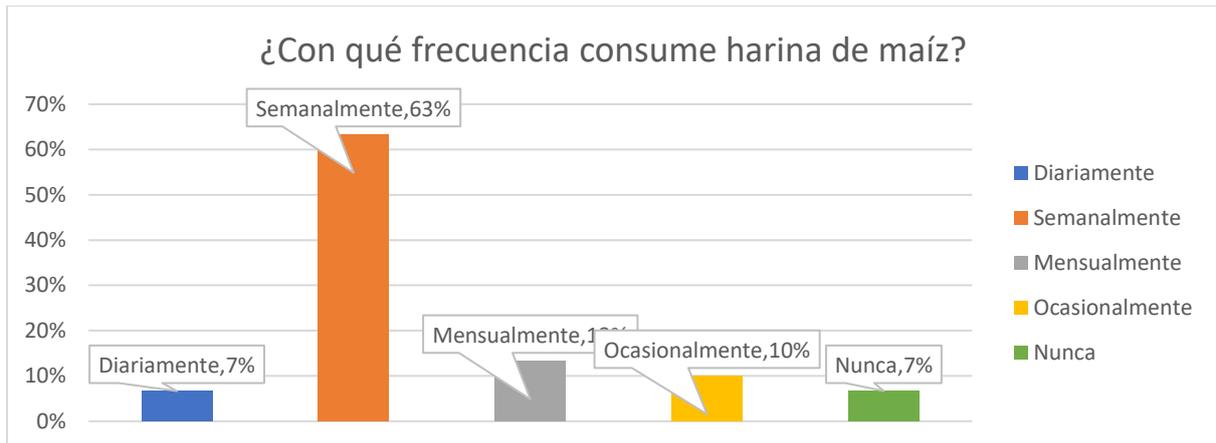
6.2.1 Tabulación de encuesta

Consumo de Harina de Maíz

La harina de maíz es un ingrediente ampliamente utilizado en las rutinas culinarias de muchas personas encuestadas. Su popularidad se debe a varias razones, entre las cuales destacan su versatilidad en la cocina, su valor nutricional y su importancia cultural (Véase Figura 5).

Figura 5

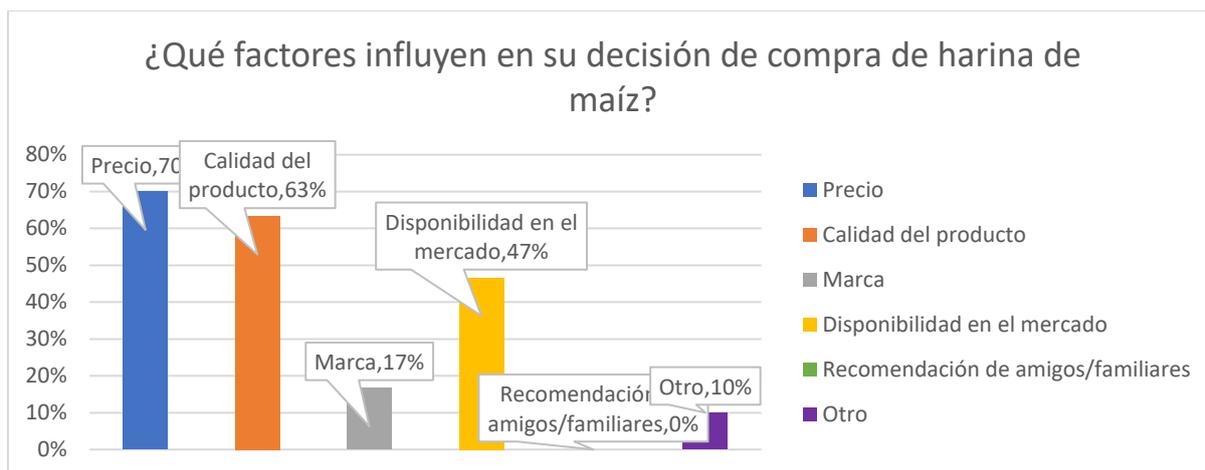
Frecuencia de consumo de harina de maíz



El análisis revela que las dos variables principales que influyen significativamente en la decisión de compra son el Precio y la Calidad del producto, esto sugiere que los consumidores valoran tanto la relación calidad-precio como la calidad intrínseca del producto al tomar decisiones de compra. La Marca y la Disponibilidad en el mercado también son consideradas, aunque en menor medida, aunque la marca puede influir en la elección, no es tan determinante como el precio y la calidad. La disponibilidad en el mercado también es importante, lo que sugiere que los consumidores consideran la accesibilidad del producto al tomar decisiones de compra (Véase Figura 6).

Figura 6

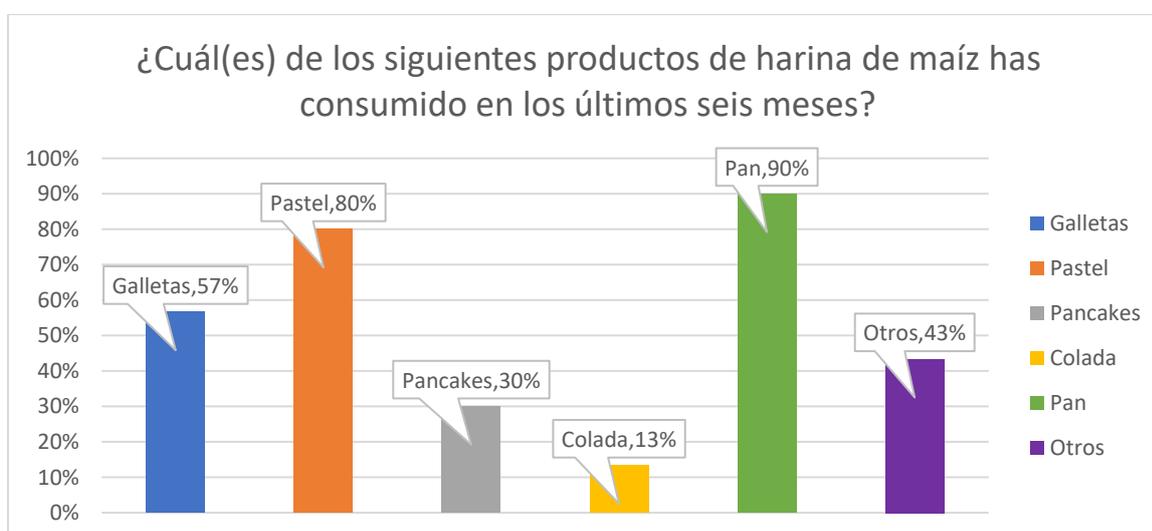
Factores que influyen en decisión de compra



El alto consumo de pan y pastel dentro de la muestra estudiada indica claramente la popularidad arraigada de estos alimentos en la dieta de las personas encuestadas. Esta preferencia puede atribuirse a varios factores, como su disponibilidad generalizada, su versatilidad en la preparación de comidas y su atractivo tanto en términos de sabor como de conveniencia (Véase Figura 7).

Figura 7

Productos de harina de maíz consumidos en los últimos seis meses



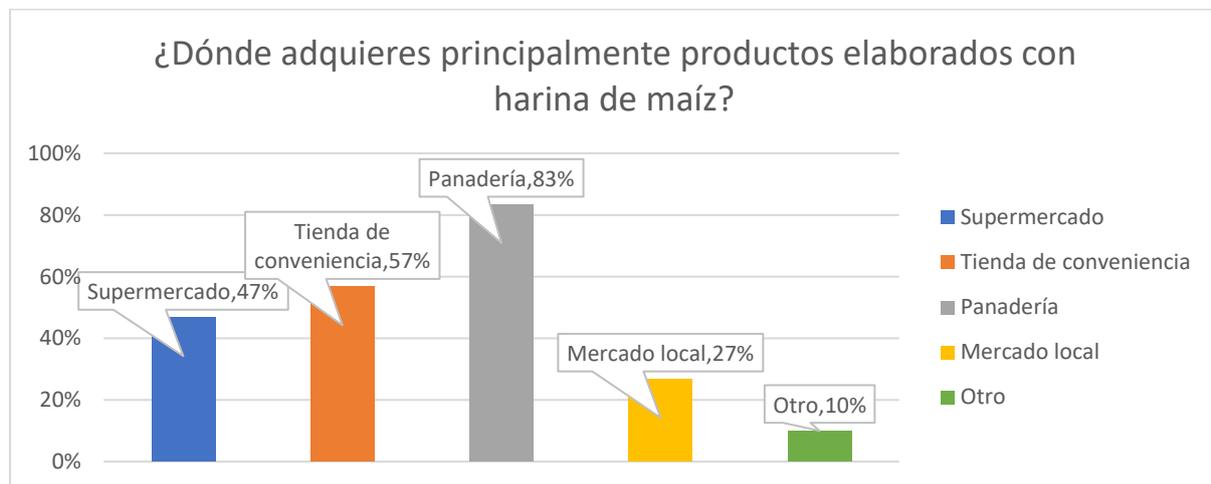
Los hallazgos revelan que la panadería es la opción predilecta, lo cual señala una marcada preferencia por los productos horneados frescos y posiblemente la conveniencia de encontrar una diversidad de productos en un mismo lugar. Esta inclinación hacia la panadería responde a la atracción inherente de los productos recién horneados, que ofrecen no solo frescura sino también una variedad de sabores y texturas que satisfacen los gustos más exigentes. La conveniencia de tener acceso a una amplia gama de opciones en un solo

establecimiento seguramente influye en esta elección, brindando a los consumidores la comodidad de satisfacer múltiples antojos en una sola visita (Véase Figura 8).

Por otro lado, se observa que el mercado local registra la frecuencia más baja de visitas. Esto podría reflejar una menor disponibilidad de opciones en comparación con otros tipos de establecimientos. Sin embargo, también es posible que esta baja frecuencia esté relacionada con la preferencia por la comodidad y la variedad que ofrecen otros tipos de locales. Es decir, los consumidores pueden optar por lugares que les proporcionen una gama más amplia de productos y servicios, aunque esto implique sacrificar la experiencia de compra en un entorno más tradicional como el mercado local.

Figura 8

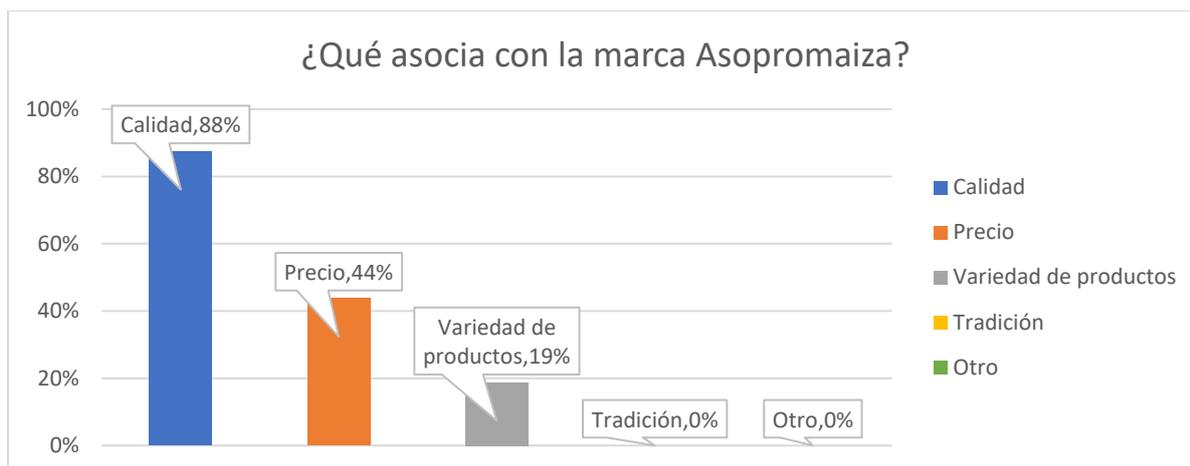
Adquisición de productos elaborados con harina de maíz



Gran parte de las personas encuestadas están familiarizadas con la marca, esto sugiere un nivel significativo de reconocimiento de la marca dentro de la muestra estudiada. Este conocimiento podría atribuirse a campañas publicitarias efectivas, presencia en el mercado o recomendaciones boca a boca, entre otros factores (Véase Figura 9).

Figura 9

Asociación de la marca Asopromaiza



Los datos revelan una respuesta unánime entre los encuestados hacia la idea de ampliar la gama de productos elaborados con harina de maíz de Asopromaiza. Esta fuerte aceptación indica un alto interés y demanda por parte de los consumidores para diversificar la oferta de productos de la marca. Este resultado justifica claramente la necesidad de Asopromaiza de expandir su línea de productos basados en harina de maíz para satisfacer las expectativas del mercado y aprovechar las oportunidades de crecimiento. La ausencia de respuestas negativas subraya aún más la viabilidad y el potencial éxito de esta estrategia de expansión de productos (Véase Figura 8).

Tabla 8

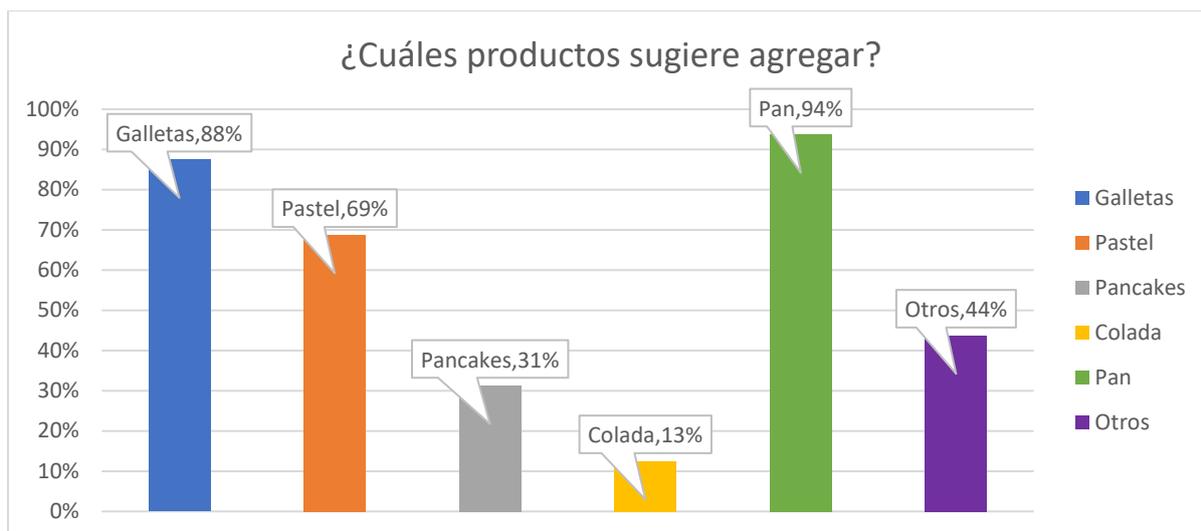
Ampliación de gama de productos elaborados con harina de maíz de Asopromaiza

Variables	f	%
Si	16	100%
No	0	0%
Total	16	100%

Los datos presentados reflejan las sugerencias de los encuestados sobre los productos que les gustaría que se agregaran a la gama de productos elaborados con harina de maíz de Asopromaiza. La variable Pan tiene la mayor frecuencia, lo que indica una fuerte demanda y preferencia por este producto. Esto podría deberse a la versatilidad del pan, su uso común en la dieta diaria y su capacidad para complementar una variedad de platos. En segundo lugar, las Galletas, lo que indica un interés considerable en este producto. Las galletas son un bocadillo popular y versátil, lo que sugiere que su inclusión en la línea de productos de Asopromaiza podría ser bien recibida por los consumidores (Véase Figura 11).

Figura 10

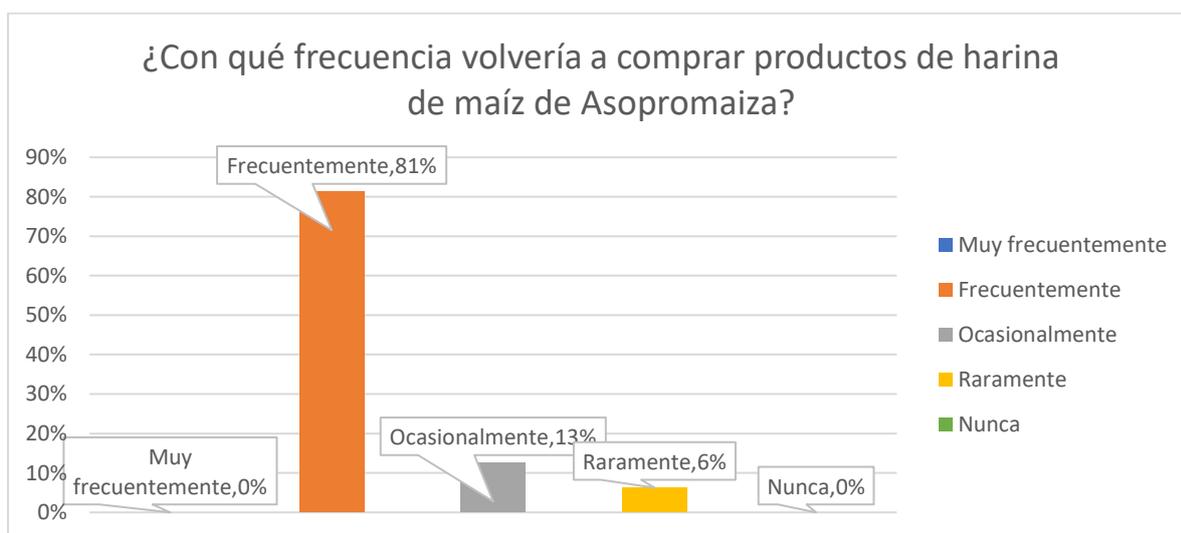
Sugerencia de productos a agregar



Los datos presentados reflejan la frecuencia de recompra de los productos de harina de maíz de Asopromaiza entre los encuestados. La mayoría de los encuestados indicaron que compran los productos de manera frecuente, lo que sugiere una alta satisfacción y fidelidad hacia la marca. Esto puede atribuirse a la calidad percibida de los productos, su accesibilidad y la satisfacción general del cliente. No hubo encuestados que indicaran que nunca recompran los productos, lo que sugiere que la marca tiene una base de clientes sólida y que los productos satisfacen las necesidades de la mayoría de los consumidores (Véase Figura 12).

Figura 11

Frecuencia de recompra



Análisis de objetivo 3

Propuesta de Valor: Harina de Maíz Asopromaiza

Título: Maíz Mágico: Recetario Sostenible y Sabroso de Asopromaiza

Descubre una gama de productos innovadores y sostenibles, inspirados en la riqueza culinaria local y nutricionalmente equilibrados.

Introducción

En un mundo cada vez más consciente de la importancia de una alimentación saludable y sostenible, la demanda de opciones culinarias nutritivas y respetuosas con el medio ambiente está en aumento. En este contexto, se presenta una propuesta de valor centrada en un recetario de productos alimenticios a base de harina de maíz, que combina sabores auténticos con opciones saludables, resaltando ingredientes sostenibles en la cultura culinaria local.

Contexto y Justificación

La harina de maíz es un ingrediente fundamental en muchas culturas culinarias en todo el mundo. Desde tortillas hasta arepas, pasando por panes y pasteles, la versatilidad de la harina de maíz la convierte en un elemento básico en la cocina de muchas personas. Sin embargo, en la era actual, donde la salud y la sostenibilidad son prioridades crecientes, es importante adaptar las recetas tradicionales para satisfacer las necesidades y demandas de los consumidores modernos.

Esta propuesta de valor surge como respuesta a esta necesidad, ofreciendo una variedad de productos a base de harina de maíz que no solo respetan las tradiciones culinarias locales, sino que también promueven la salud y la sostenibilidad. Desde galletas con semillas de chía hasta pasteles de zanahoria, cada uno de los productos está diseñado para deleitar el paladar mientras nutre el cuerpo y respeta el medio ambiente.

Productos y Detalles de la Propuesta

1. Galletas con Semillas de Chía

Las galletas con semillas de chía son una opción deliciosa y nutritiva para aquellos que buscan un bocadillo saludable. Combinan la textura crujiente de la harina de maíz con el poder nutritivo de las semillas de chía, que están llenas de ácidos grasos omega-3, proteínas y fibra.

Las galletas se elaboran con ingredientes de alta calidad, incluida la harina de maíz orgánica y las semillas de chía. Esto garantiza un producto final que no solo es delicioso, sino también saludable y respetuoso con el medio ambiente.

Además, las galletas vienen en una variedad de sabores deliciosos, desde el clásico hasta el chocolate y la canela, lo que garantiza que haya algo para todos los gustos.

Las galletas están elaboradas con la variedad Panga Negra de harina de maíz, seleccionada por sus destacadas características fisicoquímicas, confirmadas mediante análisis bromatológicos realizados en laboratorios especializados en alimentos por España (2018). La combinación de la harina de maíz de la variedad Panga Negra y las semillas de Chía no solo mejora el valor nutricional de nuestras galletas, sino que también realza su sabor y calidad, proporcionando una opción deliciosa y beneficiosa para todos aquellos que las disfruten.

Tabla 9

Ficha de Maíz Panga Negra

Variedad:	Panga Negra
Nombre Científico:	Zea Mays
Familia:	Poaceae
Reino:	Plantae
Clase:	Liliopsida
Producción:	Celica
Empresa:	Asopromaiza
Valor nutricional	
Propiedad Fisicoquímica	Porcentaje
Proteína:	1,05 %
Humedad:	8,41 %
Ceniza:	1,35 %
Grasa:	3,93 %
Descripción:	Se trata de maíz dentado de color blanco, que destaca por producir las cariósides más grandes. Su endospermo es suave y harinoso, lo que lo convierte en una opción ideal para la elaboración de bocadillos salados. Gracias a su tamaño y textura, este tipo de maíz se presta especialmente bien para crear deliciosos y sabrosos aperitivos salados.

Tabla 10

Receta Galletas con semilla de Chía

	<p>Nombre de la Receta: Galletas con semilla de Chía</p> <p>Ingredientes:</p>
--	---

	<ul style="list-style-type: none"> - 500g Harina Panga Negra - 155g Azúcar - 160g Leche entera - 5g Bicarbonato de Sodio - 12g Polvo de Hornear - 5g Canela Molida - 115g Manteca Vegetal - 110g Huevos - 5g Ralladura de una Naranja
Preparación:	
<ol style="list-style-type: none"> 1. En un bol, se añade la mantequilla vegetal y se bate durante 5 minutos hasta obtener una textura cremosa. Después, se agregan los huevos, el azúcar, el bicarbonato, el polvo de hornear y la canela molida, y se baten vigorosamente para asegurar una mezcla homogénea. Finalmente, se incorpora la leche y la ralladura de una naranja. 2. Se precalienta el horno a 180°C. 3. En una bandeja para hornear, se unta un poco de grasa para evitar que la masa se pegue. Luego, con la ayuda de las manos, se toma pequeñas porciones de masa y se les da forma de galletas. 4. Para terminar, se añaden las semillas de chía a las galletas y se coloca la bandeja en el horno durante 15 minutos. 	

Tabla 11

Costos receta galletas con semilla de Chía

	Galletas con semilla de Chía				
	Nombre de la Recetas				
	Genero	Postre			
	Porciones /Peso	15 pax			
Número de receta	1				
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	PRECIO	UNIDAD	COSTE TOTAL
Harina Panga Negra	0,500	Kg	1,30	Kg	0,65
Azúcar	0,155	Kg	0,80	Kg	0,12
Leche entera	0,160	Kg	1,00	Kg	0,16
Bicarbonato de Sodio	0,005	Kg	0,10	Kg	0,001
Polvo de Hornear	0,012	Kg	0,50	Kg	0,01
Canela Molida	0,005	Kg	0,75	Kg	0,004
Manteca Vegetal	0,115	Kg	2,00	Kg	0,23
Huevos	0,110	Kg	0,30	Kg	0,03
Ralladura de una Naranja	0,005	Kg	0,30	Kg	0,002
Coste total	Observaciones				1,21

Coste Ración	0,121
Valor de venta	0,1573
Precio de venta con IVA 14%	0,1761
Precio de venta con IVA 14%+SRV10%	0,1937

2. Pastel de Frutos Secos

El pastel de frutos secos es una opción indulgente y nutritiva para cualquier ocasión. Hecho con harina de maíz y relleno de jugosos frutos secos, este pastel es una delicia para el paladar y una fuente de energía sostenida.

Los frutos secos, como las nueces, las almendras y las avellanas, están llenos de grasas saludables, proteínas y fibra, lo que los convierte en el complemento perfecto para la harina de maíz. Además, su sabor y textura complementan perfectamente el dulzor y la suavidad del pastel.

El pastel de frutos secos es una excelente opción para aquellos que buscan un postre indulgente pero consciente de la salud. Además, al utilizar ingredientes locales y sostenibles, se contribuye al desarrollo económico de la comunidad y al cuidado del medio ambiente.

Tabla 12

Ficha de Maíz Manabí o Sabanilla

Variedad:	Manabí o Sabanilla
Nombre Científico:	Zea Mays
Familia:	Poaceae
Reino:	Plantae
Clase:	Liliopsida
Producción:	Célica
Empresa:	Asopromaiza
Valor nutricional	
Propiedad Físicoquímica	Porcentaje
Proteína:	7,12 %
Humedad:	10,34%
Ceniza:	1,29 %
Grasa:	3,66 %

Descripción:	Estos maíces son los más cultivados a nivel mundial, destacando por su alto contenido de pigmentos carotenoides en el endospermo. Son especialmente utilizados en la alimentación animal y son la elección preferida de la industria refinadora de almidón.
---------------------	---

Tabla 13

Receta pan de harina de maíz con frutos secos

	Nombre de la Recetas: Pan de harina de maíz con frutos secos				
	Ingredientes:				
	<ul style="list-style-type: none"> - 152gr Harina de Trigo - 65gr Harina Manabí - 225gr Azúcar - 168gr Mantequilla - 165gr Huevos - 8gr Polvo de Hornear - 2gr Bicarbonato de Sodio - 160gr Leche entera - 200gr Frutos Secos - 10gr Jugo de limón 				
Preparación:					
<ol style="list-style-type: none"> 1. En un bol, poner la mantequilla y batirla hasta obtener una textura cremosa. 2. Luego, agregar los huevos, el azúcar, las harinas, el polvo de hornear, el bicarbonato y los frutos secos triturados. Por último, incorporar la leche y el jugo de un limón. Batir bien para asegurar una mezcla homogénea de todos los ingredientes. 3. Precalentar el horno a 200°C. 4. Engrasar un molde para pan y verter la masa en él. Hornear durante 40 minutos o hasta que esté dorado y cocido por dentro. 					

Tabla 14

Costos receta pan de harina de maíz con frutos secos

	Nombre de la Recetas		Pan de Maíz con frutos secos		
	Genero		Postre		
	Porciones /Peso		8 pax		
	Fechas de producción		10/2/2019		
	Número de receta		1		
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	PRECIO	UNIDAD	COSTE TOTAL
Harina de Trigo	0,152	Kg	0,80	Kg	0,1216

Harina Manabí	0,065	Kg	1,25	Kg	0,08
Azúcar	0,225	Kg	0,80	Kg	0,18
Mantequilla	0,168	Kg	1,00	Kg	0,17
Huevos	0,165	Kg	1,50	Kg	0,25
Polvo de Hornear	0,008	Kg	0,50	Kg	0,004
Bicarbonato de Sodio	0,002	Kg	0,10	Kg	0,00
Leche entera	0,160	Kg	1,00	Kg	0,16
Frutos Secos	0,200	Kg	3,00	Kg	0,60
Jugo de limón	0,001	Kg	0,10	Kg	0,0001
Coste total	Observaciones				1,56
Coste Ración					0,20
Valor de venta					0,25
Precio de venta con IVA 14%					0,28
Precio de venta con IVA 14%+SRV10%					0,31

3. Pan de Maíz

El pan de maíz es un clásico de la cocina tradicional que se ha reinventado para adaptarse a las necesidades y preferencias de los consumidores modernos. Se elabora con harina de maíz de alta calidad y se hornea hasta obtener una textura esponjosa y un sabor inigualable.

Además de ser delicioso, el pan de maíz es una excelente fuente de nutrientes esenciales, como carbohidratos, fibra y proteínas. Esto lo convierte en una opción saludable para acompañar comidas o disfrutar como tentempié en cualquier momento del día.

Al utilizar ingredientes locales y sostenibles en la producción de nuestro pan de maíz, se apoya a los agricultores locales y se promueven prácticas agrícolas responsables. Esto garantiza la calidad y frescura de los productos, al tiempo que contribuye al desarrollo económico y ambiental de la comunidad.

Tabla 15

Receta de Pan de maíz con banana

	Nombre de la Receta: Pan de Maíz
--	---

	Ingredientes: <ul style="list-style-type: none"> - 220gr Harina Milpa - 130gr Azúcar - 125gr Leche entera - 25gr Aceite Vegetal - 7gr Polvo de Hornear - 55gr Huevo - 250gr Banana
Preparación: <ol style="list-style-type: none"> 1. En un bowl se agrega la harina, los huevos y posterior se bate para que se vayan incorporando los ingredientes. 2. Se agrega la azúcar, leche y polvo de hornear y se bate por 5 minutos. 3. Finalmente se incorpora el pure de banana. 4. Hornera por 45 minutos a 180°C 	

Tabla 16

Costos receta Pan de maíz con banana

	Nombre de la Recetas	Pan de maíz con banana			
	Genero	Postre			
	Porciones /Peso	8 pax			
	Número de receta	1			
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	PRECIO	UNIDAD	COSTE TOTAL
Harina Milpa	0,220	Kg	1,25	Kg	0,28
Azúcar	0,130	Kg	0,12	Kg	0,02
Leche entera	0,125	Kg	1,00	Kg	0,13
Aceite Vegetal	0,025	Kg	1,50	Kg	0,04
Polvo de Hornear	0,007	Kg	0,50	Kg	0,004
Banana	0,250	Kg	2,00	Kg	0,500
Huevo	0,055	Kg	0,30	Kg	0,017
Coste total	Observaciones				0,97
Coste Ración					0,121
Valor de venta					0,157
Precio de venta con IVA 12%					0,176
Precio de venta con IVA 14%+SRV10%					0,194

4. Pastel de Zanahoria

El pastel de zanahoria es una delicia dulce y saludable que combina la dulzura natural de las zanahorias con la suavidad y la textura de la harina de maíz. El resultado es un pastel que es rico en sabor y nutrientes, perfecto para cualquier ocasión.

Las zanahorias son una excelente fuente de vitamina A, antioxidantes y fibra, lo que las convierte en un ingrediente nutritivo y beneficioso para la salud. Al combinarlas con la harina de maíz, se crea un pastel que es no solo delicioso, sino también nutritivo y satisfactorio.

Además, al utilizar zanahorias locales y harina de maíz orgánica en la producción del pastel, se apoya a los agricultores locales y se promueven prácticas agrícolas sostenibles. Esto garantiza la frescura y la calidad de los productos, al tiempo que contribuye al bienestar económico y ambiental de la comunidad.

Tabla 17

Receta pastel de zanahoria

	Nombre de la Recetas: Pastel de zanahoria
	Ingredientes: <ul style="list-style-type: none">- 152gr Harina de Trigo- 65gr Harina Manabí- 225gr Azúcar- 168gr Mantequilla- 165gr Huevos- 8gr Polvo de Hornear- 2gr Bicarbonato de Sodio- 160gr Leche entera- 200gr Frutos Secos- 10gr Jugo de limón
Preparación: <ol style="list-style-type: none">1. En un bol grande, vierte el aceite y luego añade los huevos, el azúcar, las harinas, el polvo de hornear, el bicarbonato y, finalmente, la leche. Bate vigorosamente hasta lograr una mezcla homogénea y sin grumos.2. Agrega la ralladura de zanahoria y mezcla bien para incorporarla por completo a la masa, asegurándote de distribuirla de manera uniforme.3. Precalienta el horno a 200°C.4. Engrasa un molde para pastel o para pan con un poco de aceite o mantequilla. Vierte la masa en el molde preparado y extiéndela de manera uniforme.	

5. Hornea el pastel en el horno precalentado a 200°C durante aproximadamente 40 minutos, o hasta que al insertar un palillo en el centro, este salga limpio.
6. Una vez horneado, retira el pastel del horno y deja que se enfríe en el molde durante unos minutos antes de desmoldarlo y transferirlo a una rejilla para que se enfríe por completo.

Tabla 18

Costos receta pastel de zanahoria

		Nombre de la Recetas			
		Pastel de zanahoria			
		Genero			
		Postre			
		Porciones /Peso			
		8 pax			
		Número de receta			
		1			
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	PRECIO	UNIDAD	COSTE TOTAL
Harina de Trigo	0,152	Kg	0,80	Kg	0,1216
Harina Manabí	0,065	Kg	1,25	Kg	0,08
Azúcar	0,160	Kg	0,80	Kg	0,13
Aceite	0,120	Kg	1,40	Kg	0,17
Huevos	0,108	Kg	0,30	Kg	0,03
Polvo de Hornear	0,008	Kg	0,50	Kg	0,004
Bicarbonato de Sodio	0,002	Kg	0,10	Kg	0,00
Leche entera	0,160	Kg	1,00	Kg	0,16
Zanahoria	0,200	Kg	1,00	Kg	0,2000
Coste total	Observaciones				0,90
Coste Ración					0,11
Valor de venta					0,14
Precio de venta con IVA 14%					0,15
Precio de venta con IVA 14%+SRV10%					0,17

Estrategias de Desarrollo

Estrategia	Actividades	Tiempo	Recursos
Realzar los beneficios nutricionales	<ul style="list-style-type: none"> - Análisis detallado de los perfiles nutricionales. - Desarrollo de materiales educativos. - Colaboración con nutricionistas y expertos en salud. 	1 mes (análisis)	<ul style="list-style-type: none"> - Personal de investigación y desarrollo. - Nutricionistas y expertos en salud. - Material de marketing y educativo.

Innovación en productos alineados con tendencias	<ul style="list-style-type: none"> - Investigación y desarrollo de nuevos productos. - Pruebas de mercado y retroalimentación. - Ajuste de productos según retroalimentación. 	3 meses (investigación)	<ul style="list-style-type: none"> - Equipo de investigación y desarrollo. - Personal de marketing. - Consumidores para pruebas de mercado.
Diversificación de la oferta de productos	<ul style="list-style-type: none"> - Ampliación de la gama de productos ofrecidos. - Desarrollo de recetas innovadoras. - Establecimiento de alianzas y acuerdos de distribución. 	2 meses (desarrollo de recetas)	<ul style="list-style-type: none"> - Personal de investigación y desarrollo. - Alianzas con panaderías y supermercados. - Recursos financieros.
Enfoque en calidad y sostenibilidad	<ul style="list-style-type: none"> - Implementación de prácticas de producción sostenible. - Obtención de certificaciones de calidad y sostenibilidad. - Comunicación efectiva de compromisos. 	3 meses (implementación)	<ul style="list-style-type: none"> - Personal de operaciones y cadena de suministro. - Recursos financieros. - Personal de marketing y comunicaciones.

El impacto social y la narrativa de sostenibilidad

1. Fortalecimiento de la economía local: Un aspecto clave que Asopromaiza puede destacar en su propuesta es el apoyo directo a los agricultores locales, quienes son los encargados de suministrar el maíz utilizado en nuestros productos. Al resaltar que los ingredientes son de origen local, cultivados por productores comprometidos con prácticas agrícolas sostenibles, no solo estamos promoviendo un producto de alta calidad, sino también contribuyendo al desarrollo económico de las comunidades rurales. Esta narrativa refuerza el compromiso con la sostenibilidad y la responsabilidad social corporativa, aspectos cada vez más valorados por los consumidores.

2. Empaque ecológico y experiencias personalizadas: Otro valor que puede agregar fuerza a la propuesta es el uso de empaques ecológicos y biodegradables, alineados con los principios de sostenibilidad que defiende Asopromaiza. Esto podría incluir envases hechos de materiales reciclados o de bajo impacto ambiental, que no solo protejan el producto, sino que también comuniquen visualmente los valores de la marca. Además, el diseño de los empaques puede incluir información que invite al consumidor a participar en la historia de Asopromaiza, como

recetas adicionales, historias de los agricultores que producen el maíz o consejos sobre cómo reducir el desperdicio de alimentos.

3. Comunidad y educación culinaria: Más allá de un recetario, Asopromaiza puede ofrecer experiencias de valor agregado mediante la creación de una comunidad en torno a la cocina sostenible. Esto puede incluir talleres virtuales, videos instructivos y sesiones de cocina en vivo con chefs locales que enseñen a preparar recetas innovadoras y sostenibles usando harina de maíz. De este modo, los consumidores no solo compran un producto, sino que también se conectan con una comunidad que comparte valores similares y fomenta el aprendizaje continuo en torno a la alimentación saludable y sostenible.

4. Certificaciones y alianzas con organizaciones de salud: Para incrementar la confianza y credibilidad de los productos, Asopromaiza puede trabajar en obtener certificaciones que garanticen la calidad y sostenibilidad de los ingredientes y procesos. Certificaciones como "Orgánico", "Fair Trade" o "Libre de Gluten" pueden ser de gran valor para atraer a un público consciente y comprometido con su salud y el medio ambiente. Además, establecer alianzas con organizaciones de salud y bienestar puede fortalecer la propuesta, promoviendo los productos de Asopromaiza como una opción recomendada por nutricionistas y profesionales del sector.

5. Narrativa emocional y marketing de contenido: Una oportunidad clave que no se ha abordado es la creación de una narrativa emocional que conecte a los consumidores con el producto a un nivel más profundo. Asopromaiza puede posicionar sus productos como parte de un estilo de vida sostenible y consciente, que no solo nutre el cuerpo, sino también el alma. Compartir historias de los agricultores locales, las prácticas responsables que defiende la empresa y cómo cada compra impactan positivamente en la comunidad y el medio ambiente, puede generar una conexión emocional que fidelice al consumidor. Además, se pueden crear campañas de marketing de contenido que eduquen sobre la importancia de consumir productos sostenibles y locales, generando un impacto positivo en la comunidad.

Conclusiones y perspectivas futuras

Finalmente, esta propuesta de valor se centra en ofrecer productos alimenticios a base de harina de maíz que combinan sabores auténticos con opciones saludables, resaltando ingredientes sostenibles en la cultura culinaria local. A través de estrategias de desarrollo centradas en la salud, la sostenibilidad, la educación y la colaboración, se comprometen a satisfacer las necesidades y demandas de los consumidores modernos, al tiempo que promueven el bienestar económico y ambiental de la comunidad.

Mirando hacia el futuro, se planea expandir la oferta de productos, desarrollar nuevas colaboraciones y continuar innovando en el campo de la alimentación saludable y sostenible. Se cree que esta propuesta de valor posiciona a la empresa como líder en este sector en crecimiento y permite contribuir de manera significativa al bienestar de los clientes y del planeta en general.

7 Discusión

En este análisis, se examinan los resultados de una investigación que tiene como objetivo identificar características y beneficios de la harina de maíz, las tendencias actuales del mercado alimenticio y las oportunidades de innovación en productos a base de harina de maíz, considerando las preferencias del consumidor. A través de un detallado análisis de datos recopilados de una muestra representativa, se exploran los hábitos de consumo, las percepciones hacia una marca específica y la disposición hacia la diversificación de la oferta de productos.

Los datos obtenidos permiten una comprensión profunda de las preferencias y comportamientos de compra de los consumidores, así como de las demandas emergentes en el mercado alimentario. Se examina cómo estas preferencias del consumidor impactan en la estrategia de desarrollo de productos de una marca específica, en este caso, Asopromaiza. Además, se analiza cómo las tendencias en la alimentación saludable y sostenible están influyendo en las preferencias del consumidor y en las oportunidades de innovación en productos a base de harina de maíz.

Con el fin de cumplir con el objetivo específico 1, que consiste en el estudio sobre las características nutricionales de la harina de maíz de Asopromaiza, dirigido a conocer su perfil nutricional y sus beneficios para la salud, ha sido un tema de investigación crucial en el ámbito alimentario. En este contexto, es esencial destacar la contribución de diversos autores y estudios relevantes que han enriquecido nuestra comprensión sobre este alimento esencial.

Uno de los aportes significativos en este campo proviene de Herrera (2019), cuya investigación resalta la importancia cultural e histórica del maíz y su harina en las dietas de diversas comunidades, así como su relevancia en la alimentación contemporánea. Herrera destaca el valor nutricional de la harina de maíz, subrayando su papel como una fuente rica en carbohidratos, representando aproximadamente entre un 70% y un 87% de su composición, proteínas entre un 6% y un 13%, vitaminas del complejo B y minerales esenciales como potasio, fósforo y magnesio. Además, Herrera señala los beneficios para la salud asociados con el consumo de harina de maíz, incluyendo su contribución a la salud cardiovascular, digestiva y metabólica.

Por otro lado, Guaminga (2020) proporciona datos detallados sobre la composición nutricional de la harina de maíz, destacando su contenido energético, así como su aporte de

macronutrientes y grasas saludables. Guaminga resalta la importancia de la harina de maíz como una fuente de energía para el cuerpo humano, así como su valor como una opción baja en grasas saturadas, representando aproximadamente entre un 1% y un 4% de su composición total, lo que la hace favorable para la salud cardiovascular.

Además, Palacios et al. (2022) abordan la importancia cultural e histórica del maíz en las culturas indígenas de América Latina y América del Norte, resaltando su papel como alimento básico y su uso en ceremonias religiosas. Este contexto cultural es fundamental para conocer el significado y la importancia del maíz y su harina en la sociedad actual.

Otro estudio relevante es el llevado a cabo por España (2018), quien realizó un análisis detallado de las muestras de harina de maíz de Asopromaiza, proporcionando datos sobre su composición nutricional y variabilidad entre las diferentes variedades. España destaca las diferencias significativas en el contenido de humedad, ceniza, grasa y proteína entre las muestras, lo que resalta la importancia de conocer estas variaciones para maximizar su uso y beneficios en la dieta.

En cuanto a la composición química aceptada internacionalmente, Olaechea y Chaparro (2020) ofrecen una visión general de los componentes principales de la harina de maíz, así como las variaciones esperadas en su composición debido a factores como la variedad de maíz y el método de procesamiento. Este marco establece una base sólida para conocer la composición nutricional de la harina de maíz y su impacto en la salud humana.

En conclusión, estos resultados demuestran que cada muestra de harina de maíz posee características únicas, lo que les confiere una singularidad en cuanto a color, sabor y composición nutricional. Aunque no todas cumplen con los estándares de exportación, su valor gastronómico y nutricional las hace aptas para el consumo en el ámbito local y regional.

En relación al objetivo específico 2, se llevó a cabo una investigación sobre las tendencias vigentes en el mercado alimentario con el fin de identificar oportunidades de innovación en productos elaborados a partir de harina de maíz. Este estudio tomó en cuenta las preferencias del consumidor. Para ello, se administró una encuesta a una muestra de 30 personas que mostraron disposición para participar en el proceso de investigación. A continuación, se presentan los resultados obtenidos.

Respecto al objetivo 2, tras la revisión de literatura y la aplicación de la encuesta sobre la investigación de las tendencias actuales del mercado alimenticio proporciona una perspectiva valiosa para identificar oportunidades de innovación en productos a base de harina de maíz, considerando las preferencias del consumidor. Los datos presentados revelan una diversidad de hábitos y preferencias en relación con los alimentos, así como las percepciones de los consumidores sobre la marca Asopromaiza y sus productos. Esta discusión analizará cómo estas tendencias y preferencias pueden influir en las oportunidades de innovación en productos a base de harina de maíz.

En primer lugar, la investigación resalta la importancia del consumidor en la configuración del mercado alimentario. Las preferencias del consumidor, como la búsqueda de alimentos saludables, sostenibles y convenientes, son tendencias significativas que pueden influir en la demanda de productos a base de harina de maíz. Por ejemplo, el creciente interés en la alimentación saludable ha llevado a una mayor demanda de harina de maíz orgánica y no modificada genéticamente (OMS, 2017). Esto sugiere una oportunidad para innovar en productos a base de harina de maíz que se ajusten a estas preferencias, como mezclas precocidas para tortillas o arepas orgánicas.

Además, la preferencia por productos sostenibles también puede influir en las oportunidades de innovación. Los consumidores están cada vez más preocupados por el impacto ambiental de la producción de alimentos, lo que ha llevado a una mayor demanda de productos producidos de manera sostenible (CEPAL, 2022). En este sentido, desarrollar productos a base de harina de maíz que sean producidos utilizando prácticas agrícolas sostenibles y métodos de procesamiento que minimicen el desperdicio de recursos puede ser una oportunidad para diferenciarse en el mercado.

Además, el análisis de los datos revela la importancia de la calidad y el precio para los consumidores al tomar decisiones de compra. Esto sugiere que hay una oportunidad para innovar en productos a base de harina de maíz que ofrezcan una excelente relación calidad-precio y una calidad intrínseca del producto (ONUAA, 2017). Por ejemplo, desarrollar productos a base de harina de maíz que sean nutritivos, sabrosos y asequibles puede ser una estrategia efectiva para atraer a los consumidores.

En cuanto a las preferencias de compra, la investigación revela que la panadería es la opción más popular, seguida de la tienda de conveniencia y el supermercado. Esto sugiere que los consumidores valoran la conveniencia y la accesibilidad al comprar productos alimenticios

(Moposita y Guaminga, 2020). En este contexto, innovar en productos a base de harina de maíz que estén disponibles en una variedad de puntos de venta, como panaderías, tiendas de conveniencia y supermercados, puede aumentar la accesibilidad y la disponibilidad de estos productos para los consumidores.

De tal manera que la investigación de las tendencias actuales del mercado alimenticio proporciona información valiosa para identificar oportunidades de innovación en productos a base de harina de maíz. Considerando las preferencias del consumidor, como la búsqueda de alimentos saludables, sostenibles y convenientes, así como la importancia de la calidad y el precio al tomar decisiones de compra, las empresas pueden desarrollar productos atractivos y competitivos que satisfagan las necesidades del mercado. En última instancia, estar atento a las tendencias del mercado y las demandas del consumidor es fundamental para mantenerse relevante y competitivo en la industria alimentaria (Borja, 2023).

La discusión de resultados proporcionados en la investigación sobre las tendencias actuales del mercado alimenticio, enfocada en identificar oportunidades de innovación en productos a base de harina de maíz y considerando las preferencias del consumidor, revela insights valiosos para la estrategia de desarrollo de productos de Asopromaiza.

En primer lugar, es crucial destacar que el análisis de las preferencias del consumidor reveló que tanto el precio como la calidad del producto son factores determinantes en la decisión de compra, representando el 70% y el 63% respectivamente (Autor, Año). Esto sugiere que los consumidores valoran tanto la relación calidad-precio como la calidad intrínseca del producto al tomar decisiones de compra. Además, la disponibilidad en el mercado también es importante, representando el 47%, lo que indica que los consumidores consideran la accesibilidad del producto al tomar decisiones de compra.

En este contexto, la información obtenida de la encuesta revela una demanda unánime entre los encuestados para la ampliación de la gama de productos elaborados con harina de maíz de Asopromaiza, con un 100% de respuesta afirmativa. Este alto nivel de aceptación indica un interés y demanda significativos por parte de los consumidores para diversificar la oferta de productos de la marca. Además, las sugerencias específicas de productos, como el pan y las galletas, respaldan aún más esta demanda, con altos porcentajes de encuestados que expresan interés en estos productos específicos.

El análisis también revela que la marca Asopromaiza goza de un alto nivel de reconocimiento y asociación con la calidad entre los consumidores encuestados, con un 88%

identificándola con la variable "Calidad". Esto sugiere que la calidad de los productos de Asopromaiza es altamente valorada por los consumidores, lo que puede atribuirse a un compromiso con altos estándares de producción y control de calidad.

Sin embargo, hay áreas de oportunidad identificadas en el análisis. Por ejemplo, mientras que la calidad y el precio son aspectos destacados en la asociación de la marca, la variedad de productos tiene un porcentaje menor, solo el 19%. Esto sugiere que la diversidad de productos ofrecidos por Asopromaiza puede no ser tan destacada como su calidad o precio. Por lo tanto, existe una oportunidad para la marca de ampliar su gama de productos y satisfacer mejor las necesidades del mercado.

Además, las tendencias actuales en el mercado alimentario, como el creciente interés en la alimentación saludable y sostenible, pueden influir en las estrategias de desarrollo de productos de Asopromaiza. Los consumidores están buscando opciones más saludables y sostenibles, lo que podría implicar una demanda creciente de productos orgánicos, no modificados genéticamente y producidos de manera sostenible. Asopromaiza podría capitalizar estas tendencias desarrollando nuevos productos que cumplan con estos criterios y comunicando claramente sus prácticas sostenibles y de calidad al consumidor.

Finalmente, en consonancia con el objetivo 3, se complace en presentar la propuesta de valor para la harina de maíz de Asopromaiza. Esta propuesta integra opciones saludables y sabores auténticos, en perfecta armonía con los principios de sostenibilidad y la rica herencia culinaria local. Todo ello, guiado por una estrategia de posicionamiento cuidadosamente diseñada y fundamentada en los principios del marketing moderno.

8 Conclusiones

Las conclusiones extraídas del proceso investigativo sugieren varias áreas clave para mejorar la propuesta de valor de la harina de maíz de Asopromaiza en Loja, con el objetivo de realzar sus beneficios nutricionales y destacar sus atributos distintivos para fortalecer su posición en el mercado y mejorar su rentabilidad.

El estudio exhaustivo de las características nutricionales de la harina de maíz resalta su importancia como alimento básico y saludable, gracias a su contenido rico en carbohidratos, proteínas, vitaminas y minerales esenciales. Estos hallazgos subrayan la necesidad de resaltar estos beneficios nutricionales en la propuesta de valor.

El análisis de las tendencias actuales del mercado alimentario revela una creciente demanda de alimentos saludables, sostenibles y convenientes. Por lo tanto, la innovación en la producción, la sostenibilidad y la cultura culinaria se presenta como una oportunidad para alinear los productos de harina de maíz de Asopromaiza con estas tendencias del mercado.

Las preferencias del consumidor, incluyendo la calidad, el precio y la disponibilidad, son factores cruciales en la decisión de compra. Por tanto, desarrollar productos que ofrezcan una excelente relación calidad-precio y que estén fácilmente disponibles en diversos puntos de venta puede mejorar la percepción del consumidor y aumentar la rentabilidad empresarial.

La diversificación de la oferta de productos, como la incorporación de pan y galletas elaborados con harina de maíz, puede satisfacer mejor las necesidades del mercado y aprovechar la demanda existente por parte de los consumidores.

Por último, mantener un enfoque constante en la calidad y la sostenibilidad puede reforzar la reputación de la marca Asopromaiza y diferenciarla en el mercado competitivo de alimentos saludables y sostenibles.

Una propuesta de valor efectiva para la harina de maíz de Asopromaiza debe centrarse en resaltar sus beneficios nutricionales, innovar en productos alineados con las tendencias del mercado y las preferencias del consumidor, diversificar la oferta de productos y mantener altos estándares de calidad y sostenibilidad. Estas estrategias pueden mejorar la posición de la marca en el mercado y generar un impacto positivo en la percepción del consumidor y la rentabilidad empresarial.

Finalmente, mientras que las conclusiones ofrecen un camino claro para mejorar la propuesta de valor de la harina de maíz de Asopromaiza, es crucial reconocer la necesidad de futuras investigaciones para abordar las limitaciones del estudio, especialmente la falta de investigación específica sobre productos derivados de la harina de maíz, y para profundizar en los métodos para garantizar la calidad y la sostenibilidad en la producción. Estas futuras líneas de investigación podrían contribuir significativamente a fortalecer la posición de la marca en el mercado y mejorar su impacto tanto en la percepción del consumidor como en la rentabilidad empresarial.

5 Recomendaciones

De acuerdo a las conclusiones se presentan las siguientes recomendaciones:

Se destaca la importancia de resaltar los beneficios nutricionales de la harina de maíz, dada su riqueza en carbohidratos, proteínas, vitaminas y minerales esenciales. Este enfoque nutricional debe ser comunicado de manera efectiva a los consumidores, tanto a través del etiquetado de los productos como de campañas de marketing que enfatizen su valor para la salud.

Además, es esencial que Asopromaiza se mantenga al tanto de las tendencias del mercado alimentario, especialmente la creciente demanda de alimentos saludables, sostenibles y convenientes. La empresa debe innovar en la producción, la sostenibilidad y la cultura culinaria para alinear sus productos de harina de maíz con estas tendencias emergentes. Esto podría implicar la introducción de nuevas variedades de productos que respondan a las preferencias cambiantes del consumidor y reflejen la diversidad culinaria local y global.

Otro aspecto clave es mejorar la accesibilidad y disponibilidad de los productos de harina de maíz de Asopromaiza. Esto podría lograrse a través de una estrategia de distribución ampliada que abarque una variedad de puntos de venta, desde supermercados hasta tiendas locales y plataformas de comercio electrónico. Al aumentar la visibilidad y la disponibilidad de sus productos, Asopromaiza puede llegar a un público más amplio y diverso, lo que a su vez podría impulsar su rentabilidad empresarial.

Asimismo, se recomienda la diversificación de la oferta de productos para satisfacer las diferentes necesidades y preferencias del mercado. La introducción de nuevos productos derivados de la harina de maíz, como pan y galletas, puede ayudar a aprovechar la demanda existente y ampliar la base de clientes de Asopromaiza. Esta estrategia también puede contribuir a fortalecer la posición de la marca en el mercado y mejorar su competitividad a largo plazo.

Por último, mantener altos estándares de calidad y sostenibilidad es fundamental para la reputación y el éxito continuo de Asopromaiza. La empresa debe seguir invirtiendo en prácticas de producción que garanticen la calidad y la sostenibilidad de sus productos, lo que puede requerir la implementación de tecnologías innovadoras y la adopción de estándares de certificación reconocidos. Al hacerlo, Asopromaiza puede diferenciarse en el mercado como un proveedor de productos de harina de maíz de alta calidad y sostenibles, lo que puede generar

un impacto positivo tanto en la percepción del consumidor como en su rentabilidad empresarial.

6 Bibliografía

- Ansures, F. (2016). *Social Influence Marketing*. Colombia: Panamericana S.A. Arimetrics.
- Banco de Desarrollo de América Latina. (2017). *Huella de ciudades. Fortalecimiento de la capacidad de gestión ambiental del Gobierno municipal de Loja*. Corporación Andina de Fomento. derechosintelectuales.gob.ec/senadi-en-linea/
- Banco de Desarrollo de América Latina. (2017). *Serie Huella de Ciudades No 9 Ciudad de Loja*. Loja: CAF. <https://scioteca.caf.com/bitstream/handle/123456789/1663/Huellas%20de%20Ciudades-Ciudad%20de%20Loja.pdf?sequence=47&isAllowed=y>
- Baque, L., Álvarez, L., Izquierdo, A., y Viteri, D. (2021). Generación de valor agregado a través del marketing digital en las Mipymes. *Revista Universidad y Sociedad*, 13(5), 407-415. https://doi.org/http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2218-36202021000500407
- Bello, J. (2019). *Ciencia bromatológica. Principios generales de los alimentos*. Universidad de Navarra. <https://fcen.uncuyo.edu.ar/upload/ciencia-bromatologica.pdf>
- Borja, R. (2023). *Sustitución parcial de harina de maíz (Zea mays) por harina de gusano (Tenebrio molitor L) para la elaboración de pasta alimenticia tipo spaghetti como alternativa alimentaria humana*. Universidad Agraria del Ecuador, Facultad de Ciencias Agrarias, Guayaquil. <https://cia.uagraria.edu.ec/Archivos/BORJA%20GRANJA%20RAQUEL%20SARAY.pdf>
- Burneo, M., y Ordoñez, A. (2023). Crecimiento urbano disperso en la ciudad intermedia y su incidencia en el espacio público. Caso de estudio en Loja - Ecuador. *Revista de Divulgación Científica de la Universidad Indoamericana*, 12(2), 11-31. <https://doi.org/doi:10.33210/ca.v12i2.433>.
- Chan, M., Moguel, Y., Gallegos, S., Chel, L., y Betancur, D. (2021). Caracterización química y nutrimental de variedades de maíz (Zea mays L.) de alta calidad de proteína (QPM) desarrolladas en Yucatán, México. *Revista de Ciencias Biológicas y de la Salud*, XXIII(2), 11-22. <https://doi.org/https://www.scielo.org.mx/pdf/biotecnia/v23n2/1665-1456-biotecnia-23-02-11.pdf>

- Comisión Económica para América Latina y el Caribe. (2022). *La agenda 2030 y los objetivos de Desarrollo Sostenible. Una oportunidad para América Latina y el Caribe*.
https://www.google.com/search?q=cepal&oq=cepal&gs_lcrp=EgZjaHJvbWUyBggAEEUYOTIGCAEQRRg8MgYIAhBFGDwyBggDEEUYQdIBBzkyNGowajeoAgCwAgA&sourceid=chrome&ie=UTF-8
- Cómite de Seguridad Alimentaria Mundial. (2018). *La nutrición y los sistemas alimentarios. Un informe del Grupo de Alto nivel de expertos en seguridad alimentaria y nutrición*. Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura.
<https://www.fao.org/3/I7846ES/i7846es.pdf>
- Cueva, C., y Ríos, P. (2021). *El rostro de la pobreza en el cantón Pindal de la provincia de Loja*. Universidad Técnica Particular de Loja.
<https://dspace.utpl.edu.ec/bitstream/20.500.11962/28958/1/1349908.pdf>
- España, G. (2018). *Caracterización de las variedades del maíz para el desarrollo de productos*. Universidad Técnica Particular de Loja.
<https://dspace.utpl.edu.ec/bitstream/20.500.11962/24572/1/Espa%c3%b1a%20Pinta%20Gianella%20Alejandra%20.pdf>
- Estrada, E. (2020). *Gestión de calidad bajo el enfoque del marketing y el posicionamiento de las micro y pequeñas empresas del sector servicios, rubro pollerías, ciudad de Santa, 2016*. Tesis de Posgrado en Administración, Universidad Católica Los Ángeles Chimbote.
https://repositorio.uladech.edu.pe/bitstream/handle/20.500.13032/1931/GESTION_D E_CALIDAD_MARKETING ESTRADA_DIAZ_ELIDA_ADELIA.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- Flores, R., Moncayo, P., y Boada, M. (2020). Desarrollo microempresarial de la ciudad de Loja, desde la realidad socio jurídica y de mercadeo. *Sur Academia*, 7(14), 89-102.
<https://doi.org/https://doi.org/10.54753/suracademia.v7i14.734>
- García, A. (2023). *Disponibilidad de alimentos y valor nutricional de las comidas tradicionales de mayor consumo en el pueblo étnico Natabuela 2022*. Universidad Técnica del Norte.
<http://repositorio.utn.edu.ec/handle/123456789/14877>
- Giraldo, A. (2020). *Caracterización del consumo de maíz, y prácticas culinarias en familias molineras de los unicipios de Socha y Socotá en el departamento de Bpyaca*. Pontificia

Universidad

Javeriana.

<https://repository.javeriana.edu.co/bitstream/handle/10554/50024/CARACTERIZACION%CC%81N%20DEL%20CONSUMO%20DE%20MAI%CC%81Z%2C%20Y%20PRA%CC%81CTICAS%20CULINARIAS%20EN%20FAMILIAS%20MOLINERAS%20DE%20LOS%20MUNICIPIOS%20DE%20SOCHA%20Y%20SOCOTA%CC%81%20EN%20EL%20>

Grupo de Acción de Salud y Sostenibilidad . (2020). *Integración en la estrategia empresarial*. Informe de Salud y Bienestar 2030, Forética. https://foretica.org/wp-content/uploads/2020/05/Informe_Salud_y_Bienestar_2030_Integracion_en_la-Estrategia_Empresarial_Mayo_2020.pdf

Guaminga, L. (2020). *Obtención y caracterización funcional de harinay almidón de maíz negro (Zea mays L)*. Riobamba. <http://dspace.unach.edu.ec/bitstream/51000/6552/1/OBTENCI%C3%93N%20Y%20CARACTERIZACI%C3%93N%20FUNCIONAL%20DE%20HARINA%20Y%20ALMID%C3%93N%20DE%20MA%C3%8DZ%20NEGRO.pdf>

Guerra, I., y García, J. (2022). Diseño de un plan de marketing estratégico para el emprendimiento de productos alimenticios con valor agregado. *Imaginario social*, 5(1). <https://revista-imaginariosocial.com/index.php/es/article/view/76>

Gutierrez, M. (2022). *Propuesta de valor percibida y satisfacción del cliente en la empresa Ferremix Huacayo, 2021*. Universidad Continental. https://repositorio.continental.edu.pe/bitstream/20.500.12394/12022/2/IV_FCE_318_TE_Gutierrez_Paucar_2022.pdf

Hernández, E., y Rodríguez, P. (2019). *Propuesta de un plan de marketing para la empresa SEGAL CIA. LTDA. de la ciudad de Loja*. <https://dspace.unl.edu.ec/jspui/handle/123456789/22936>

Hernández, R., Fernández, C., y Baptista, C. (2014). *Metodología de la investigación*. (S. edición, Ed.) México: Mc Graw Hill Education.

Hernández, T. (2021). *Sostenibilidad alimentaria: hacia un nuevo modelo alimentario*. <https://repositori.udl.cat/server/api/core/bitstreams/d3871e72-42e6-4a77-b903-9ae0e76e9f8c/content>

- Herrera, D. (2019). *Propuesta de elaboración de harina de maíz morado, amarillo y blanco, nixtamalizado y no nixtamalizado para su aplicación en la repostería*. Tesis de Pregrado.
<http://dspace.ucuenca.edu.ec/bitstream/123456789/32690/1/Trabajo%20de%20titulacion.pdf.pdf>
- Institución Benemérita de Jalisco. (2022). *Valor agregado y propuesta única de valor*. Universidad de Guadalajara.
<http://biblioteca.udgvirtual.udg.mx/jspui/bitstream/123456789/2972/1/Valor%20agregado%20y%20propuesta%20%20c3%banica%20de%20valor.pdf>
- Instituto Europeo de Posgrado. (2023). *Digital Marketing & Automation Marketing. Caso práctico Clase 4. Enunciado*. Instituto Europeo de Posgrado (Material no Publicado).
- Jiménez, V. (2023). Nuevas tendencias y hábitos de compra y consumo en España en tiempo de crisis: el impacto en la industria Foodtec. *Revista de Ciencias Biológicas y de Salud editada por la Universidad de Sonora*, XXV(2).
<https://doi.org/https://biotecnia.unison.mx/index.php/biotecnia/issue/download/69/12>
- Kotler, P., Kartajaya, H., y Setiawan, I. (2017). *Marketing 4.0*. . New Jersey, USA: John Wiley & Sons, Inc.
- Llumiquire, N. (2022). *Efecto de la adición de harinas no convencionales para la producción y enriquecimiento de productos de panificación y pastelería*. Universidad Técnica de Ambato, Facultad de Ciencia e Ingeniería en Alimentos y Biotecnología.
<https://repositorio.uta.edu.ec/bitstream/123456789/34932/1/AL%20823.pdf>
- Moposita, D., y Guaminga, L. (2020). *Obtención y caracterización funcional de harina y almidón de maíz negro (zea mays l.)*. Universidad Nacional de Chimborazo, Escuela de Ingeniería Agroindustrial, Riobamba.
<http://dspace.unach.edu.ec/bitstream/51000/6552/1/OBTENCI%20Y%20CARACTERIZACI%20FUNCIONAL%20DE%20HARINA%20Y%20ALMID%20DE%20MA%20NEGRO.pdf>
- Moragues, A. (2022). *Alimentando un futuro sostenible. Estudio sobre la inseguridad alimentaria en hogares españoles antes y durante la COVID-19*. Universidad de Barcelona y Fundación Daniel y Nina Carasso.

https://www.ub.edu/alimentandounfuturosostenible/documents/informe-alimentacion_una-pag.pdf

Olaechea, J., y Chaparro, L. (2020). Evaluación de las características físico-químicas, microbiológicas, sensoriales y funcionales de harinas de maíz (*Zea mays*) obtenidas por procesos artesanales de nixtamalización. *Universidad Centroccidental "Lisandro Alvarado"*, 4-21.

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. (2017). *El futuro de la alimentación y la agricultura. Tendencias y desafíos*. <https://www.fao.org/3/i6881s/i6881s.pdf>

Palacios, N., Twumasi, S., Friesen, D., Teklewold, A., Wegary, D., De Groote, H., . . . Bowen, C. (2022). *Lineamientos para el control de calidad de semilla y grano de maíz de alta calidad proteica (QPM): Experiencia en el desarrollo y promoción de QPM en Latinoamérica*. Centro Internacional de Mejoramiento de Maíz y Trigo. <https://repository.cimmyt.org/bitstream/handle/10883/18982/58853.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

Rubio, C. (2020). *Aplicación de Masa Madre de Cultivo, con tres tipos de harinas (maíz, morocho y garbanzo) para la elaboración de panes en la ciudad de Guayaquil*. Universidad de Guayaquil. <https://repositorio.ug.edu.ec/server/api/core/bitstreams/9fa615a7-29fd-43ed-ac4a-74f11af67d95/content>

Ruiz, C. (2021). *Tendencias y perspectivas del comercio nacional e internacional de alimentos*. Universidad de Chile, Facultad de Ciencias Químicas y Farmacéuticas, Santiago de Chile. <https://repositorio.uchile.cl/bitstream/handle/2250/184648/Tendencias-y-perspectivas-del-comercio-nacional-e-internacional-de-alimentos.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

Sainz, M. (2017). *El plan estratégico en la práctica*. Madrid: Business Marketing School.

Soy & Corn Footprint Calculator. (2022). *Factores de Conversión del maíz*. Round Table. https://issuu.com/rtrs/docs/factores_de_conversion_maiz_spa

Toledo, H. (2023). *Plan de Marketing utilizando la estrategia de integración de canales para la marca personal Paidá - caso de estudio podcast, aplicado a los estudiantes de la*

Carrera Administración de Empresas de la Universidad Nacional de Loja. Trabajo de Integración Curricular, Universidad Nacional de Loja.
<https://dspace.unl.edu.ec/jspui/handle/123456789/27915>

Torres, F., Romero, J., y Viteri, M. (2018). Diversidad Gastronómica y su aporte a la identidad cultural. *Revista de Comunicación de la SEECI(44)*, 1-13.
<https://doi.org/https://www.redalyc.org/journal/5235/523556567001/html/>

Urango, L. (2018). *Componentes del maíz en la nutrición humana.*
<https://revistas.udea.edu.co/index.php/biogenesis/article/download/336229/20791758/>

Vidal, A. (2021). *Redefinición de la propuesta de valor para una empresa de comercio minorista.* Universidad Politécnica de Valencia.
<https://riunet.upv.es/bitstream/handle/10251/173759/Donneys%20-%20Redefinicion%20de%20la%20propuesta%20de%20valor%20para%20una%20em%20presa%20de%20comercio%20minorista.pdf?sequence=1>



UNL

Universidad
Nacional
de Loja

POSGRADO

Maestría en
Agronegocios
Sostenibles

7 Anexos

Anexo 1 Modelo de encuesta

Estimado/a participante:

Agradecemos tu colaboración en esta encuesta. El propósito de esta investigación es evaluar y proponer estrategias de posicionamiento para la harina de maíz producida por la empresa Asopromaiza en la ciudad de Loja, con el fin de mejorar su visibilidad y participación en el mercado local. Por favor, responde honestamente a las siguientes preguntas. Tu opinión es fundamental para nosotros.

Consumo de Harina de Maíz:

1. ¿Con qué frecuencia consume harina de maíz?
 - () Diariamente
 - () Semanalmente
 - () Mensualmente
 - () Ocasionalmente
 - () Nunca
2. ¿Qué factores influyen en su decisión de compra de harina de maíz? (Selecciona todas las opciones que correspondan)
 - () Precio
 - () Calidad del producto
 - () Marca
 - () Disponibilidad en el mercado
 - () Recomendación de amigos/familiares
 - () Otro: _____
3. ¿Cuál(es) de los siguientes productos de harina de maíz has consumido en los últimos seis meses? (Marcar todas las opciones que apliquen)
 - () Galletas
 - () Pastel
 - () Pancakes
 - () Colada



UNL

Universidad
Nacional
de Loja

POSGRADO

Maestría en
Agronegocios
Sostenibles

- Pan
- Otro: _____

Experiencia de Compra:

4. ¿Dónde adquieres principalmente productos elaborados con harina de maíz?
- Supermercado
 - Tienda de conveniencia
 - Panadería
 - Mercado local
 - Otro: _____

Percepción de Asopromaiza y su Harina de Maíz:

5. ¿Considera necesario ampliar la gama de productos elaborados con harina de maíz de Asopromaiza?

Sí No

Si la respuesta es afirmativa, en ese caso, ¿Cuáles productos sugiere agregar?

- Galletas
- Pastel
- Pancakes
- Colada
- Pan
- Otro: _____

Frecuencia de Recompra:

6. ¿Con qué frecuencia volvería a comprar productos de harina de maíz de Asopromaiza?

- Muy frecuentemente
- Frecuentemente
- Ocasionalmente



unl

Universidad
Nacional
de Loja

POSGRADO

Maestría en
Agronegocios
Sostenibles

Raramente

Nunca

Comentarios adicionales: Por favor, si deseas agregar algún comentario adicional o sugerencia que no haya sido contemplada en las preguntas anteriores, puedes hacerlo aquí.

Muchas gracias por tu tiempo y tus aportes. Tu opinión es valiosa y ayudará a mejorar la calidad y la relevancia productos de harina de maíz en el mercado local de Loja.



UNL

Universidad
Nacional
de Loja

POSGRADO

Maestría en
Agronegocios
Sostenibles



Municipio
de Loja



ESCUELA DE EDUCACIÓN BÁSICA MUNICIPAL "LA PRADERA"
"SABIDURÍA DISCIPLINA EQUIDAD"

CÓDIGO AMIE: 11H00111

AÑO LECTIVO: 2024-2025

RÉGIMEN: SIERRA

NIVEL EDUCACIÓN: BÁSICA ELEMENTAL/MEDIA

GRADO: INICIAL A SÉPTIMO

Loja, 5 de agosto del 2024

CERTIFICADO DE TRADUCCIÓN ESPAÑOL-INGLÉS

Yo, **MICHAEL ALESSANDRO GRANDA PINTA**, con C.I. **1105158255**, docente de inglés como lengua extranjera en la Escuela de Educación Básica Municipal "La Pradera" CERTIFICO: haber traducido el resumen del idioma español al idioma inglés de la tesis de posgrado denominada "PROPUESTA DE VALOR AGREGADO A LA HARINA DE MAÍZ DE LA EMPRESA ASOPROMAIZA EN LA CIUDAD DE LOJA.", para la Señorita **GEANELLA ALEJANDRA ESPAÑA PINTA** de la Universidad Nacional de Loja.

Lo certifico en honor a la verdad y autorizo al interesado hacer uso de éste en lo que estime conveniente.

Atentamente.



MICHAEL
ALESSANDRO
GRANDA PINTA



Mgs. Michael Alessandro Granda Pinta.
N° de Registro Senecyt 1031-2020-2243621
DOCENTE DE INGLÉS Y SECRETARIO DE LA E.E.B.M.P.

Dirección: Barrio La Pradera
Calle: Arupos entre Nogales y Cedros
Teléfono: (07)2103227
Correo: uempradera@hotmail.com