

ESCUELA POLITÉCNICA NACIONAL

FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS

UNIDAD DE TITULACIÓN

**PERSPECTIVA SOCIAL DE LA TECNOLOGÍA MECÁNICA,
HUMANA Y DE CONOCIMIENTO EN EL PROCESO
COMUNITARIO DE SALINAS EN LA PROVINCIA DE BOLÍVAR EN
LA FABRICA DE CONFITES**

**TRABAJO DE TITULACIÓN PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE
INGENIERO EMPRESARIAL**

JIMÉNEZ REA EDWIN PATRICIO

edwin.jimenez@epn.edu.ec

Director: Ph.D. Klever Efraín Naranjo Borja

efrain.naranjo@epn.edu.ec

2022

APROBACIÓN DEL DIRECTOR

Como director de trabajo de titulación **Perspectiva social de la tecnología mecánica, humana y de conocimiento en el proceso comunitario de Salinas en la provincia de Bolívar en la Fábrica de Confites** desarrollado por Edwin Patricio Jiménez Rea estudiante de la carrera de Ingeniería Empresarial, habiendo supervisado la realización de este trabajo y realizado las correcciones correspondientes, doy por aprobada la redacción final del documento escrito para que prosiga con los trámites correspondientes a la sustentación de la Defensa oral.

Ph.D. Klever Efraín Naranjo Borja

DIRECTOR

DECLARACIÓN DE AUTORÍA

Yo, Edwin Patricio Jiménez Rea, declaro bajo juramento que el trabajo aquí descrito es de mi autoría; que no ha sido previamente presentada para ningún grado o calificación profesional; y, que he consultado las referencias bibliográficas que se incluyen en este documento.

La Escuela Politécnica Nacional puede hacer uso de los derechos correspondientes a este trabajo, según lo establecido por la Ley de Propiedad Intelectual, por su Reglamento y por la normatividad institucional vigente

Edwin Patricio Jiménez Rea

DEDICATORIA

Quiero dedicar este trabajo a mi esposa Mercedes que ha sido indispensable su apoyo y comprensión, una vez más nuestro esfuerzo como familia nos lleva a cumplir metas, y que la educación en todos los niveles es importante e indispensable ya que te brinda las herramientas del pensamiento, la crítica y el valor, para enfrentar los avatares de la vida.

A mi hijo Sebastián que aún es pequeño, pueda motivarse para llegar lejos en sus estudios, con esfuerzo y dedicación consiga sus metas académicas y profesionales. Siempre que la vida me tenga a su lado estaré apoyándoles.

AGRADECIMIENTO

Quiero agradecer a Dios que me ha permitido concluir este trabajo, en sus bendiciones el don de la vida, la salud y la sabiduría. De manera especial quiero agradecer al Dr. Efraín Naranjo quien con su guía, paciencia y apertura me dio la oportunidad para desarrollar este trabajo, Dios le pague por su tiempo y su experiencia y haber podido conocer a través de Ud. y sus trabajos este modelo de desarrollo solidario en la Parroquia Salinas de Guaranda, a la Fundación Familia Salesiana quien me permitió interiorizar en su fábrica de confites, a todas las personas, directivos y trabajadores que generosamente brindaron su tiempo para poder desarrollar esta investigación, y que uno al conocer este punto de desarrollo y luz en nuestro país, le motiva para emprender nuevos proyectos que hagan de nuestro Ecuador un país de paz, bienestar y solidaridad y finalmente a mis padres Luis Alfredo y Rosa Elena que siempre has estado junto a mi apoyándome y guiándome Dios le pague.

TABLA DE CONTENIDOS

Tabla de contenido

LISTA DE FIGURAS	i
LISTA DE TABLAS	ii
LISTA DE ANEXOS.....	iii
RESUMEN.....	iv
ABSTRACT	v
1. INTRODUCCIÓN.....	1
1.1 Pregunta de Investigación.	3
1.2 Objetivo General	3
1.3 Objetivos Específicos.....	3
1.4 Hipótesis	3
1.5 MARCO TEÓRICO	4
1.5.1 Técnica.....	4
1.5.2 Tecnología.	6
1.5.3 Cadena de Producción	10
1.5.4 Desarrollo.....	11
1.5.5 Desarrollo Comunitario.....	12
1.5.6 Economía Popular y Solidaria.....	14
2. METODOLOGÍA	21
2.1 Naturaleza de la Investigación	21
2.1.1 Investigación Cualitativa.	21
2.2 Alcance de la Investigación.....	22
2.2.1 Investigación Descriptiva.....	23
2.3 Diseño de la Investigación.....	23
2.3.1 Herramientas.....	24
2.3.2 Diseño de las herramientas.....	25
2.4 Método de análisis de la investigación.....	27
3. RESULTADOS Y DISCUSIÓN.....	29
3.1 Historia Fundación FFSS	29
3.2 Gestión de la Fábrica de Confites.	34
3.3 Economía Popular y Solidaria	39

3.4	Cadena de Producción	40
3.4.1	Primera Etapa. Recepción de Materias Primas.....	41
3.4.2	Segunda Etapa: Transformación de Materia Prima.....	43
3.4.3	Tercera Etapa: Enfriamiento	49
3.4.4	Cuarta Etapa: Empacado y Etiquetado	50
3.5	CARACTERIZACIÓN DE LAS TECNOLOGÍAS.....	51
3.5.1	Primera Etapa. Recepción de Materia Prima.....	52
3.5.2	Segunda Etapa: Transformación de Materia Prima.....	52
3.5.3	Tercera Etapa: Enfriamiento.....	61
3.5.4	Cuarta Etapa: Empacado y Etiquetado	61
4.	CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	82
4.1	Conclusiones	82
4.2	Recomendaciones	84
BIBLIOGRAFÍA.....		86
ANEXOS.....		89

LISTA DE FIGURAS

Figura 1. Características de la Comunidad.....	13
Figura 2. Principios de la Economía Popular y Solidaria.....	18
Figura 3. Estructura Organizacional del Gruppo Salinas.....	32
Figura 4. Producción anual por tipo de producto.....	37
Figura 5. Fábrica de Confites 2022	37
Figura 6. Fábrica de Confites El Salinerito 2022.....	38
Figura 7. Plano Fábrica de Confites El Salinerito 2022 Planta Baja.....	38
Figura 8. Plano Fábrica de Confites El Salinerito 2022 Planta Alta.....	39
Figura 9. Cadena de Producción Fabrica Confites;	41
1° Etapa Recepción de Materias Primas, 2° Etapa Transformación de Materias Primas,	
3° Etapa Enfriamiento 4° Empacado y Etiquetado-	
Figura 10. Bodega de Materia Prima / Sacos de Cacao.....	42
Figura 11. Elaboración de turrónes.....	44
Figura 12. Selección y Limpieza de granos de cacao manualmente.....	45
Figura 13. Primeros molinos para pasta de cacao	46
Figura 14. Primeros molinos Sandro Gavinlli	47
Figura 15. Caracterización de las tecnologías en la Fábrica de Confites.....	51
Figura 16. Marmita doble fondo para la cocción y mezcla del majar de turrón	53
Figura 17. Área de producción de turrónes moldeo, prensado y corte	53
Figura 18. Seleccionador y limpieza de granos de cacao (2015)	54
Figura 19. Tostador de granos de cacao (2015)	55
Figura 20. Proceso de pilado donde se separa los nibs de cacao de la cascara (2015)	55
Figura 21. Pre molino, se coloca los nibs de cacao para obtener pasta de cacao.....	56
Figura 22. Refinador pequeño elaborado en la parroquia de Salinas (1992)	56
Figura 23. Refinador Italiano importado (adquisición nueva 2012)	57
Figura 24. Silo para almacenamiento de chocolate refinado	57
Figura 25. Colchadora para elaboración de chocolate con características particulares.....	58
Figura 26. Temperadora de chocolate (2012)	58
Figura 27. Dosificador y moldeo de chocolate (2012)	59
Figura 28. Empacadora de Tabletas (2018)	62
Figura 29. Empacadora de Bombones (2018)	62
Figura 30. Túnel termoencogible	63
Figura 31. Codificador de Datos para trazabilidad.....	63
Figura 32. Dosificador y moldeo de chocolate (2012).	64
Figura 33. Preparación de lotes para envíos en gran escala.....	65
Figura 34. Ventas acumuladas enero – diciembre 2020 Y 2021	69
Figura 35. Facturación Consolidada 2021 Gruppo Salinas.....	70
Figura 36. Porcentaje de Participación por Área.....	71
Figura 37. Plazas de empleo generada desde 1992 de la fábrica de confites.....	73
Figura 38. Gasto sueldo y salarios.	73
Figura 39. Estado de Resultado FFSS año 2020 y 2021.	75
Figura 40. Salinas Guaranda 1971 / Salinas de Guaranda 2020.....	65
Figura 41. Balance General Coop. Salinas Ltda.	78

Figura 42. Estado de Resultado Coop. Salinas Ltda.70

LISTA DE TABLAS

Tabla 1. Historia de la FFSS 33

Tabla 2. Comparación del antes y ahora en la Gestión de la Fábrica de Confites..... 36

Tabla 3. Proveedores de Materia Prima 43

Tabla 4. Comparación del antes y ahora en la transformación de la materia prima..... 49

Tabla 5. Comparación del antes y ahora en la Maquinaria (Tecnologías Mecánicas)50

Tabla 6. Acontecimientos representativos de la Fábrica de Confites.....67

LISTA DE ANEXOS

ANEXO A. Nómina de trabajadores de la Fábrica de Confites.....	89
ANEXO B. Nómina de trabajadores de la FFSS.....	90
ANEXO C. Resumen de ventas 2022 por producto.....	91
ANEXO D. Entrevista Lic. Carlos Méndez – Directo de la FFSS.....	91
ANEXO E. Entrevista Sr. Alessandro Gotte- Coordinador empresas FFSS.....	94
ANEXO F. Entrevista Ing. Jorge Sánchez – Encargado de Calidad Fabrica Confites.....	95
ANEXO G. Entrevista Sr. William Silva- Trabajador Fabrica Confites.....	97
ANEXO H. Entrevista Sra. Rosa Toalombo – Trabajador Fabrica Confites.....	97

RESUMEN

La presente investigación comprende el análisis de la perspectiva social de las tecnologías mecánica, humana y de conocimiento, en el proceso de desarrollo comunitario de la Provincia de Bolívar en la Fábrica de Confites, aquí se presenta como las tecnologías aportan al proceso de desarrollo de la fábrica de confites “El Salinerito”. Profundizando conceptualizaciones como: técnica, tecnología, desarrollo, desarrollo comunitario y económica popular y solidaria, siendo determinantes para comprender como han ido aportando al desarrollo de la parroquia de Salinas de Guaranda, a través de la fábrica de confites, y como dentro del proceso productivo, los diferentes tipos de tecnologías se han ido incorporando y transformando desde el año de creación de la fábrica de confites. Al conocer la historia y los actores de la misma mediante la interacción del investigador con el personal directivo y operativo de la fábrica de confites con el objetivo de recabar toda la información necesaria para el desarrollo de esta investigación. La misma que se realizó a través de entrevistas no estructuradas a los directivos y trabajadores, además de la observación directa de la fábrica, sus equipos y la caracterización de todos sus procesos, en un estudio descriptivo-no experimental, con frecuencia, la meta del investigador consiste en describir fenómenos, situaciones, contextos y sucesos. Los resultados obtenidos muestran los aportes de las tecnologías mecánicas, humanas y de conocimiento a lo largo de la historia de la fábrica de confites en su crecimiento y progreso, también como contribuyen a la labor social de la Fundación Familia Salesiana, y también contribuyen con el desarrollo de Salinas de Guaranda. **Palabras Clave:** Técnica, tecnología, desarrollo, economía popular y solidaria, fábrica de confites “El Salinerito”

ABSTRACT

The present investigation includes the analysis of the social perspective of the mechanical, human and knowledge technologies, in the process of community development of the Province of Bolívar in the Candy Factory, here it is presented how the technologies contribute to the development process of the candy factory "El Salinerito". Deepening conceptualization as: technique, technology, development, community development and popular and solidarity economic, being decisive to understand how they have been contributing to the development of Salinas, through the candy factory, and how within the production process, the types of technologies They have been characterized and transformed since the year the candy factory was created. By knowing the history and the actors in it through the interaction of the researcher with the management and operational staff of the candy factory with the aim of gathering all the necessary information for the development of this investigation. The same one that was carried out through unstructured interviews with managers and workers, in addition to direct observation of the factory, its equipment and the characterization of all its processes, in a descriptive-non-experimental study, frequently the goal of the Researcher consists of describing phenomena, situations, contexts and events. The results obtained show the contributions of mechanical, human and knowledge technologies throughout the history of the candy factory in its growth and progress, as well as how they contribute to the social work of the Salesian Family Foundation, and also contributing to the development of Salinas de Guaranda.

Keywords: Technique, technology, development, popular and solidarity economy, candy factory "El Salinerito"

1. INTRODUCCIÓN

Desde 1970, Salinas apostó al trabajo comunitario como la forma efectiva y democrática de enfrentar la pobreza y marginación, con el apoyo de voluntarios extranjeros y la Misión Salesiana y especialmente al impulso que dio la iglesia en la persona de Mons. Cándido Rada. Poco a poco se pasó de un pueblo productor de sal, a un pueblo organizado y agroindustrial, convirtiéndose en referente para la provincia y el país. El resultado ha sido el mantenimiento de su población, evitando la migración a los núcleos urbanos, así como la mejora sustancial de las condiciones de vida de sus habitantes (Salinas, 2022).

Desde el inicio del programa de voluntariado salesiano en 1986, cada año llegan a Salinas voluntarios de diferentes partes del país. En 1995 el Padre Antonio Polo reunió a los voluntarios que se quedaron o regresaron a Salinas y algunos pobladores que apoyaban a la Misión Salesiana para conformar el grupo de animadores. Cada miembro del primer núcleo animador recibe en su propia vivienda al grupo para analizar varios temas relativos a la actividad pastoral y paulatinamente va naciendo la idea de formalizar el grupo (Gruppo Salinas, 2021).

Con este breve antecedente vamos analizar el aporte de la tecnología en el desarrollo comunitario de Salinas en la fábrica de confites, con la conceptualización teórica de términos utilizados como son: técnica, tecnología, desarrollo, economía popular y solidaria para enmarcado en estos, desarrollar nuestra investigación y poder determinar los tipos de tecnología mecánicas, humanas y de conocimientos desarrollados en este proceso, el aporte

que ha tenido para generar desarrollo en toda la comunidad de Salinas, como se han ido transmitiendo estas tecnología y adaptando en los diferentes hitos que han marcado el progreso de la fábrica de confites. Nuestra investigación de tipo cualitativa que utiliza para la recolección de datos e información, la aplicación de entrevistas a personal directivos y trabajadores, también la observación directo del objeto de estudio como son las visitas a la fábrica de confites y el registro fotográfico de los avances tecnológicos, que se han ido desarrollando en el interior de la fábrica. Para así obtener los resultados que comprueban el aporte de la tecnología tanto en el área productiva como en el área administrativa, además que este aporte impulsa el desarrollo comunitario a través de los diferentes proyectos sociales que sostiene la Fundación Familia Salesiana, y que son muestra del avance de la fábrica de confites, como una de las empresas más rentables de la Fundación Familia Salesiana.

Las diferentes tecnologías mecánicas, humanas y de conocimiento dentro de la fábrica se presentan en una continua dinámica e interacción, partiendo de la tecnología del conocimiento que se ha ido acumulando por la capacitación y experiencia en la elaboración de los confites, desde los primeros trabajadores que aún están en la fábrica y que este ha sido el impulsor de inventar maquinarias acordes a las necesidades de la producción, junto a las tecnologías mecánicas que son evidentes en todo el procesos productivo. Con el paso del tiempo se han ido avanzando en la mejora continua de la fábrica de confites, la capacidad de responder la demanda del mercado, para así afianzar el progreso y la generación de recursos a través de estas empresas, para canalizarlos a la ayuda social que aportan en la disminución y erradicación de la pobreza, sin olvidar la tecnología humana, el ser humano quien es muy necesario para la operatividad de la fábrica y el uso del aparataje tecnológico, haciéndole un

actor indispensable, que desde el inicio junto a la tecnología del conocimiento arrancaron este proyecto que hoy es representativo de la parroquia Salinas de Guaranda.

1.1 Pregunta de Investigación.

- ¿Cómo la tecnología ha aportado al desarrollo comunitario de la Fábrica de Confites en Salinas?
- ¿Cuál es el avance del proceso comunitario de Salinas en la Fábrica de Confites?
- ¿Cuáles son las características de las tecnologías en el proceso comunitario en la Fábrica de Confites?

1.2 Objetivo General

Comprender el aporte de las tecnologías mecánicas, humanas y de conocimiento en el proceso de desarrollo comunitario de Salinas en la Fábrica de Confites.

1.3 Objetivos Específicos

- Comprender los avances del proceso comunitario de Salinas en la erradicación de la pobreza rural del área geográfica a través de la puesta en marcha de la fábrica de confites.
- Caracterizar las tecnologías mecánicas, humanas y de conocimiento en el área de la fábrica confites.
- Analizar el impacto de las tecnologías mecanizas, humanas y de conocimiento en el desarrollo de la comunidad de Salinas

1.4 Hipótesis

No Aplica Hipótesis por el tipo de Investigación

1.5 MARCO TEÓRICO

Comenzaremos nuestro estudio al abordar los diferentes conceptos de técnica, tecnología y desarrollo comunitario juntos con otros más que permitan conformar una base teórica cognitiva para el desarrollo de nuestro estudio.

1.5.1 Técnica.

La palabra técnica viene del griego tekhnē= arte, además de tekhnikos=relativo al que hace y se refiere a la destreza y habilidad para hacer un oficio. Partiendo de esta definición ahondaremos a conocer la técnica y como está ligada al progreso continuo del ser humano, “Sin la técnica el hombre no existiría ni habría existido nunca. Así, ni más ni menos” (Sanchis, 2014, pág. 187), también la podemos definir como “la reacción enérgica contra la naturaleza o circunstancia que lleva a crear entre ésta y el hombre una nueva naturaleza puesta sobre aquélla, una sobre naturaleza” (Santandreu, 1992, pág. 158), mostrando esta intrínseca relación “La técnica es el intento del hombre por superar su dependencia del mundo exterior, este rasgo es el que lo diferencia del resto de animales pues, al contrario de éstos, él adapta el medio a su voluntad” (Santandreu, 1992, pág. 158).

Adaptarse al medio considerando nuestra condición humana, las limitaciones que nos deviene frente al medio y también frente a las dificultades, encausan el desarrollo de la técnica en desarrollo y un desarrollo tecnológico en especial (Giraldo, 2011, pág. 28). La técnica deviene en el hombre como un hecho fenomenológico, acontece en él como condición natural de su hacer. Pero el hombre no piensa la técnica, el hombre no se piensa en y para la técnica; el hombre ejecuta la técnica y de paso desarrolla tecnología”.

Esta condición de ser impulsado por el mejorar la condición propia del ser humano frente a su entorno en busca del bienestar se ha ido mejorando, y su mejora ha sido evidente sin saber que es el uso de la técnica lo está impulsando. “La técnica es lo contrario de la adaptación del sujeto al medio, puesto que es la adaptación del medio al sujeto, así pues, la técnica transforma el medio a la medida del hombre y, por ende, lo humaniza para satisfacer sus propias necesidades” (Sanchis, 2014, pág. 187). Pero aquellas necesidades que se ven afectadas no se enmarcan en las propias de nuestra condición biológica, sino más bien del máximo beneficio del entorno, entonces dichas necesidades que la técnica consigue solventar no son tanto las necesidades biológicas básicas, para lo cual el mero instinto hubiera sido suficiente, sino cosas superfluas. “La técnica es la producción de lo superfluo: hoy y en la época paleolítica (Sanchis, 2014, pág. 189).

La técnica es lo contrario de la adaptación del sujeto al medio puesto que es la adaptación del medio al sujeto. Ya esto bastaría para hacernos sospechar que se trata de un movimiento en dirección inversa a todos los biológicos. (Gasset, 1965, pág. 23). El definir la técnica como propia del ser humano que va más allá de solo un aspecto biológico nos permite entender como los avances de la sociedad están sujetos a esa característica de no conformarse del ser humano, de buscar el bienestar, las necesidades humanas lo son solo en función del bienestar, solo entonces podremos averiguar cuáles son aquellas, si averiguamos qué es lo que el hombre entiende por su bienestar (Gasset, 1965).

La existencia significa buscar el propio bienestar; el hombre no se conforma con estar en el mundo, sino que precisa estar bien en él. Con lo que “hombre, técnica y bienestar son, en última instancia, sinónimos” (Sanchis, 2014, pág. 189). Tenemos pues que mientras el simple vivir, el vivir en sentido biológico es una magnitud fija que para cada especie está

definida de una vez para siempre eso que el hombre llama vivir el buen vivir o bienestar es un término siempre móvil ilimitadamente variable (Gasset, 1965). Otro punto de vista define a la técnica no solamente como un mero medio, sino que también es un modo de salir de lo oculto. Si prestamos atención a esto se nos abrirá una región totalmente distinta para la esencia de la técnica. Es la región del des ocultamiento, es decir, de la verdad[...] la técnica hace aparecer las cosas, los entes. La Técnica de la navegación nos descubre el mar como navegable (Esquirol, 2011, pág. 51). Así se ha desarrollado este análisis sobre la técnica desde diferentes perspectivas y pensamiento, como es la relación entre la técnica y el ser humano, esto forma parte del desarrollo social y del tecnológico, en la actualidad la tecnología es ya implícita en la sociedad y es importante verla también desde su relación con la técnica para un análisis integral.

1.5.2 Tecnología.

El primer concepto o definición que hay que tener en cuenta en el análisis del término tecnología es el planteado por la Real Academia de la Lengua Española que plantea que es el conjunto de técnicas y teorías que favorecen el aprovechamiento práctico de los diferentes conocimientos científicos. Además, plantea que tecnología es el conjunto de instrumentos y procedimientos industriales utilizados en un sector o producto específico y determinado. También define la tecnología como el conjunto de conocimientos asociados a un oficio o arte industrial (Real Academia Española, 1992), además algunas definiciones relevantes sobre la tecnología como: que el conocimiento tecnológico es “conocimiento con fines prácticos. La tecnología es utilizar herramientas para objetivos específicos, también se dice que la tecnología es la humanidad en acción[...] es la actividad de los humanos y su uso deliberado de las herramientas y finalmente se afirma que “ Tecnología “ se refiere a la práctica de

organizar el diseño y la construcción de cualquier artificio que transforme lo físico del mundo que nos rodea (Gomez, 2021).

Vamos evidenciado la relación con el ser humano mediante estas conceptualizaciones y como la naturaleza está siendo modificada por el hombre en acción de la tecnología. También podemos citar a la tecnología cómo la que es producida por la construcción social y la promulgación. Desde esta perspectiva, la tecnología es tanto un resultado de los procesos sociales como un proceso de aprendizaje y diseño continuo. A menudo se basa en el estudio histórico o etnográfico de la tecnología en construcción y la tecnología en uso (Hatch, 2013). En la sociedad contemporánea, las máquinas de cambio más potentes son la invención humana, la innovación y aplicaciones del conocimiento científico, colectivamente a estas funciones las llamamos "tecnología (Roberts & Grabowski, 2009).

Para proporcionar un paradigma integral de la tecnología, se sugiere que este sistema es “el conjunto de tecnologías mecánicas, de conocimientos y humanas, utilizadas para transformar insumos y productos en el sector productivo. Con estas consideraciones podemos hablar de tipos de tecnologías que se han ido desarrollando en la sociedad ya que “tecnología “no refiere únicamente al desarrollo en máquinas y herramientas existentes sino como se ha ido mejorando, también desde las aristas del conocimiento y el factor humano que también se han ido perfeccionando y cuya interacción aporta al sector productivo y social, estas tecnologías las definimos como:

Tecnología mecánica es todo lo referente a máquinas, herramientas y equipos que se usan para generar entregables, además es el término con el que se relaciona más a la tecnología.

Tecnología humana son las habilidades y el esfuerzo físico usados en la producción de cierto bien la misma que puede ser remplazada por la tecnología mecánica. La tecnología humana como los procesos físicos, combinados con procesos intelectuales o de conocimiento, por el cual los materiales, son salidas transformadas y usadas por otra organización.

Tecnología del conocimiento, se basa en la teoría pero que se aplica en la práctica, esta tecnología puede restringir o facilitar el desarrollo y la utilización de las tecnologías antes mencionadas. En la sociedad contemporánea la máquina de cambio más poderosas es la invención humana, la innovación y las aplicaciones del conocimiento científico (Roberts & Grabowski, 2009).

El desarrollo de estas tecnologías en las diferentes organizaciones va marcado por los diferentes grados en que se ha ido adaptando, los teóricos de la organización moderna creen que el propósito que cumple una organización vincula íntimamente su tecnología con su entorno. Cada organización emplea una tecnología, o grupo interrelacionado de tecnologías, definidas como los medios que utiliza para transformar insumos en productos o servicios (Hatch, 2013, pág. 128). La tecnología según los teóricos de las organizaciones incluye no sólo el hardware usado en la ejecución del trabajo, también las herramientas y los conocimientos de los trabajadores, al igual que las características de los objetos con los cuales el trabajo es ejecutado (Osorio, 2003), es trascendental esta interacción tecnología y sociedad.

Estas aportan a la creación de nuevas formas para organizarse social y empresarialmente, las organizaciones buscan en la actualidad estar a la par con los desarrollos tecnológicos, e impulsar áreas de creatividad e innovación. Las organizaciones sociales y

empresariales ponen en manifiesto la importancia de la tecnología para la supervivencia y el éxito, ya que condiciona la calidad y el coste de sus productos y determinan su competitividad presente y futura, las cuotas de mercado y los resultados financieros (Castells, 2003).

Desde el punto de vista de las organizaciones, es esencial tener claro el concepto y la importancia de la tecnología: desde una visión no tradicional, da diversos ángulos que se pueden usar para crear una ventaja competitiva en el nuevo ambiente global de producción y mercadeo (Dominguez, 2007). Una industria evoluciona a través de una sucesión de ciclos tecnológicos, cada ciclo empieza con una discontinuidad tecnológica, una innovación, de ruptura que avanza sobre un orden de magnitud del estado del arte tecnológico que caracteriza a la industria (Dominguez, 2007). En las organizaciones también es importante un análisis no solo desde la dimensión estrictamente técnica sino también:

1. El Aspecto Organizacional, que relaciona las facetas de la administración y la política pública con las actividades de ingenieros, diseñador, administradores, técnicos y trabajadores de la producción usuarios y consumidores.
2. El Aspecto Técnico, que involucra las maquinas, técnicas y conocimientos con la actividad esencial de hacer funcionar las cosas.
3. El Aspecto Cultural o ideología, que se refiere a los valores, las ideas y la actividad creadora (Palacios, 2001).

La aplicabilidad de la conceptualización de la tecnología en la organización cabe en cualquier nivel analítico que se plantee, desde las unidades macro hasta las de trabajos y tareas como se plantea a continuación, en el nivel de la organización, la tecnología generalmente se refiere a la tecnología del núcleo que asegura un flujo ininterrumpido de recursos que sostiene a la organización. Si una organización emplea más de una tecnología central, como sucede en conglomerados [...] que combinan negocios no relacionados, deberá

realizar análisis separados en cada uno y luego analizar las relaciones entre ellos (Hatch, 2013, pág. 128).

1.5.3 Cadena de Producción

Dentro del Objeto de estudio se evidencia una o varias cadenas de producción que para iniciar comenzaremos definiéndolas así en el ámbito internacional los primeros acercamientos al concepto de cadena productiva, parten de las teorías de eslabonamientos propuestas por Albert Hirschman en 1958, definidos como "el conjunto de fuerzas que generan inversiones y que son accionadas cuando la capacidad productiva de los sectores que producen insumos para esa línea y/o que utilizan los productos de la misma es insuficiente" (Catellanos , Rojas, Villarraga , & Ustate , 2001), también la cadena productiva se define como el conjunto de agentes y actividades económicas que intervienen en un proceso productivo desde la provisión de insumos y materias primas, su transformación y producción de bienes intermedios y finales; la comercialización en los mercados internos y externos, incluyendo proveedores de servicios, sector público, instituciones de asistencia técnica y organismos de financiamiento (Cayeros, Robles , & Soto , 2016).

En la cadena productiva intervienen varios actores que desarrollan actividades y relaciones entre ellos para llevar un producto hasta los consumidores; algunos de ellos, están directamente relacionados con la producción, transformación y venta del producto. Los actores directos son las personas involucradas en los diferentes eslabones y que actúan e interactúan dentro de la cadena, los cuales son propietarios, en algún momento del bien al que nos referimos. Los actores indirectos son aquellos que brindan un servicio de apoyo a

los actores directos: proveedores de insumos o servicios, tales como: asistencia técnica, investigación, crédito, transporte, comunicaciones (Cayeros, Robles , & Soto , 2016).

1.5.4 Desarrollo

El concepto desarrollo es heredado de la noción occidental y consolidada en Europa, durante el período de la Ilustración, bajo el supuesto que la razón permitiría descubrir las leyes generales que organizan y regulan el orden social y así poder transformarlo en beneficio de la gente (Valcarcel, 2006, pág. 4).

Esta relación entre el desarrollo y el progreso centra al ser humano y su condición como aspecto fundamental y que va cambiando y seguirá haciéndolo, dejando al aspecto monetario como parte de un desarrollo integral y no como el fin último, y que como factor de intercambio y comercialización dinamizan la economía de una determinada zona, que también apuntala al desarrollo. La idea de progreso sostiene que la humanidad ha avanzado en el pasado –a partir de una situación inicial de primitivismo, barbarie o incluso nulidad- y que sigue y seguirá avanzando en el futuro (Valcarcel, 2006, pág. 4). Hay poderosas razones para considerar que el objetivo fundamental de la actividad humana es el desarrollo humano y no el crecimiento económico.

El desarrollo no se reduce al simple crecimiento económico. Para ser auténtico, debe ser integral, es decir, promover a todos los hombres y a todo el hombre (Paulo VI, 1967). Complementado también el desarrollo humano lo abordamos como la ampliación de las oportunidades que tienen las personas de poder acceder a una vida más larga, más saludable y plena (Ranis, 2002), entonces el “Desarrollo Humano” propone el mejoramiento de la calidad de vida de las personas; valora la vida humana en sí misma, y señala que debe ser

integral, tomando en cuenta el contexto en el que se desarrollan las comunidades, abriendo nuevas perspectivas y señalando como consecuencia de la injusticia la dependencia y la consecuente liberación de los pueblos pobres (Naranjo, 2012).

1.5.5 Desarrollo Comunitario.

Comenzaremos precisando la definición de comunidad desde la perspectiva del desarrollo, cuando nos referimos a una comunidad debemos considerar como aspecto esencial la dimensión territorial, es decir, al hablar de comunidad nos estamos refiriendo a un colectivo de personas que residen en un espacio físico concreto, aunque los límites de dicho espacio no se definen tanto por la existencia de fronteras físicas rígidas y estáticas, sino que están sujetos a una dinámica social definida por las interacciones que se producen entre las personas (Gutierrez, 2012, pág. 206). También puede ser entendido como un conjunto de personas que habitan un espacio geográfico delimitado y delimitable, cuyos miembros tienen conciencia de pertenencia o de identificación con algún símbolo local y que interaccionan entre sí más intensamente que en otro contexto, operando en redes de comunicación, intereses y apoyo mutuo con el propósito de alcanzar determinados objetivos, satisfacer necesidades, resolver problemas o desempeñar funciones sociales relevantes a nivel local (Guzman, 2014, pág. 29).

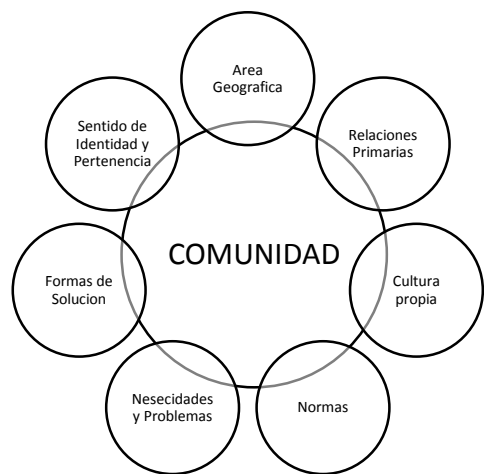


Figura 1. Características de la Comunidad

Fuente: (Guzman, 2014, pág. 29)

Así una comunidad es más que un espacio geográfico, es un sistema dinámico donde los individuos actúan conforme a intereses en común, con una cultura propia, con sentido de identidad y pertenencia, tienen problemas y necesidades construidos socialmente en un momento y contexto histórico social, de esta forma no hay un único concepto de comunidad ni una comunidad tipo, son diversos, tantos grupos sociales existan (Guzman, 2014, pág. 29). Después de este breve y pequeño análisis podemos definir al desarrollo comunitario como un método de intervención que incorpora a todos los agentes que conforman la comunidad, estableciendo procesos de participación y articulación entre la población y las instituciones que, potenciando un proceso pedagógico y las capacidades participativas de los actores y de las estructuras mediadoras (técnicos, profesionales y entidades sociales), permita encaminarse a alcanzar unos objetivos comunes para mejorar las condiciones económicas, sociales y culturales, cuyos resultados puedan ser evaluados de forma continuada (Gutierrez, 2012). Considerado también como un proceso donde los ciudadanos son responsables de su propio desarrollo, con el apoyo voluntario de los grupos y la coordinación institucional, los

cuales investigan, planean y ejecutan programas encaminados a lograr el bienestar total de la comunidad (Guzman, 2014).

El enfoque de desarrollo comunitario, encierra también un conjunto de procesos caracterizados por lo educativo y organizacional, pues son elementos necesarios para la generación de la participación en la población en las diferentes tomas de decisiones, y más aún, en las propuestas que canalicen el desarrollo socioeconómico con ideas innovadoras (Egg, 1980). Lo educativo, cuando la población posee un cierto grado de madurez donde prioriza lo racional y el bienestar común, mientras que lo organizacional, se evidencia en la planificación y asignación de roles participativo (Naranjo, 2012).

Además, que para combatir el estancamiento del desarrollo se impulsa procesos de desarrollo endógeno conocidos entre los habitantes como: economía solidaria, economía popular, economía comunitaria, etc., se han encontrado alternativas de cambio, en donde la economía solidaria surge como una alternativa contrahegemónica que incorpora a los grupos que se han excluido para que estos puedan satisfacer sus necesidades comunes y no fundamentarse en el individualismo (Naranjo, 2012, pág. 62).

1.5.6 Economía Popular y Solidaria

Abordaremos una propuesta que presentar una nueva forma de alcanzar el desarrollo, el mismo que hemos ampliado a una visión donde el factor económico-monetario no es el fin último de este desarrollo, encontrar vías alternativas a la hegemonía de un modelo capitalista, para los países en vías de desarrollo, numerosos movimientos y organizaciones de todo el mundo pugnan por una globalización contrahegemónica de diversos siglos de predominio del capitalismo no lograron disminuir la indignación y le resistencia efectiva a los valores y

prácticas que constituyen su núcleo central como sistema económico y forma de civilización (Santos, 2011, pág. 15).

Este desafío al modelo capitalista que no han llevado a la sociedad a un verdadero desarrollo, más allá de la acumulación económica. Además, las relaciones de competencias que exige el mercado capitalista producen formas de sociabilidad empobrecidas, basadas en el beneficio personal y no en la solidaridad (Santos, 2011, pág. 19), partiendo de esta realidad se busca fomentar nuevas estructuras alternativas para alcanzar el desarrollo y un estado de bienestar social y justicia basado en valores de convivencia y solidaridad. La solidaridad pone en evidencia el hecho de que existen vínculos estrechos entre solidaridad y bien común, solidaridad y destino universal de los bienes, solidaridad e igualdad entre los hombres y los pueblos, solidaridad y paz en el mundo. El compromiso en esta dirección se traduce en la aportación positiva que nunca debe faltar a la causa común[.]en la disposición para gastarse por el bien del otro, superando cualquier forma de individualismo y particularismo (Pontificio, 2004). Lo que caracteriza la economía popular es que las relaciones de trabajo y de distribución de recursos y del producto se organizan en lo fundamental, en torno a la reciprocidad y la vida social, las prácticas sociales cotidianas y la comunidad. Eso no significa, por supuesto, que no esté articulada con el mercado de múltiples maneras y medidas (Santos, 2011).

Partiendo de estos conceptos vamos desarrollar esta forma alternativa para alcanzar el desarrollo como una propuesta y crítica a la hegemonía económica de quienes lideran el mundo, podemos decir que la economía solidaria fue inventada por los obreros en los inicio del capitalismo industrial como respuesta a la pobreza y desempleo (Santos, 2011, pág. 63), tras esto se han revivido experiencias históricas de producción, como es el cooperativismo, que ya a mediados de la revolución industrial en Inglaterra se levantaba como una forma de

producción alternativa, siendo su principal característica la propiedad real de los beneficios de su producción, ésta en manos de los cooperantes o propietarios de la fuerza de trabajo, y no del dueño del capital. Estas nuevas formas de organización de la producción han ido dando forma al concepto de economía solidaria (Reyes, 2011, pág. 705). Cooperar significa trabajar juntos, actuar en grupo con base en los principios de la integración y la solidaridad, sin cooperación no hay trabajo colectivo valorable, pues este tiene su fundamento económico, en tanto trabajo socialmente útil, que permite alcanzar un nuevo estado de acción de la fuerza de trabajo y la propiedad entre individuo (Reyes, 2011). Esta forma de organización nos permite desarrollar estos sistemas económicos solidarios ya que la unidad y el beneficio mutuo parte de la coexistencia de las particularidades de sus integrantes y como explotarlas y desarrollarlas.

La Economía Solidaria es todavía una teoría en construcción, la cual recoge la vertiente teórica que pone de relieve las limitaciones de la teoría del desarrollo centrada únicamente en el crecimiento económico y que plantea un nuevo rol de la economía como ciencia, más articulada con la sociedad y en diálogo fructífero con otras ciencias sociales, por eso la conceptualización es relativamente nuevo, asociando los términos “economía y solidaridad” (Martinez, 2009). La idea de solidaridad se inserta habitualmente en el llamado ético y cultural al amor y la fraternidad humana, o hace referencia a la ayuda mutua para enfrentar problemas compartidos, a la benevolencia o generosidad para con los pobres y necesitados de ayuda, a la participación en comunidades integradas por vínculos de amistad y reciprocidad (Razeto, 1993), de manera integral definimos la económica solidaria como un sistema histórico de instituciones, valores y practicas [...] mediante el cual cada comunidad, conjunto de comunidades o sociedades, organiza y coordina procesos económicos cuyos momentos son: la producción racional de bienes y servicios, la distribución y la redistribución

de la nueva riqueza, el intercambio justo, el consumo responsable y la coordinación consciente y democrática (Puig, 2016, pág. 18).

La Economía Popular es la economía de los trabajadores, sus familias y comunidades primarias. Su lógica no es la de la acumulación sin límites sino la de obtención de medios para la reproducción de sus vidas en las mejores condiciones posibles. Esto se diferencia en varios aspectos de la caracterización como “sector informal”, basada en la comparación con el sector “formal” orientada por el tipo ideal de las empresas capitalistas (Puig, 2016, pág. 27). Partiendo de estos planteamientos vamos aterrizar en nuestra realidad local, y como la Economía Popular y Solidaria se ha desarrollado en lugares de nuestro país con mucho éxito, como es el caso de Salinas de Guaranda, evidenciado como se puede ir desarrollando estas alternativas al desarrollo capitalista en nuestros pueblos, conociendo nuestra realidad, explotando nuestras condiciones geográficas y el apoyo de Instituciones y Organismos que buscan un bien común, la economía solidaria en el Ecuador es parte de nuestra historia como la respuesta y resistencia a la implementación del modelo neoliberal que actualmente no ha generado ese desarrollo como país, en el Ecuador las experiencias solidarias son diversas, se encuentran por todo el país y representan, desde la práctica, una nueva propuesta paradigmática para enfrentar las diversas crisis que enfrenta la humanidad (Puig, 2016, pág. 109). La crisis mundial del modo de producción capitalista obliga a pensar nuevos marcos conceptuales que permitan impulsar una gestión organizacional que incorpore a la mayoría de los sectores de la población que están excluidos.

Este proceso debe ser desarrollado desde la realidad local, puesto que los espacios organizacionales son objeto de un entendimiento desde la cultura y ésta es una característica de cada comunidad o sociedad (Naranjo, 2012, pág. 62). Para nuestro país tras la implementación de modelos económicos con poco éxito, es necesario pensar en una nueva

economía, como es la Economía Popular y Solidaria como uno de los caminos para la reducción de la pobreza y la desigualdad, sobre todo en las zonas rurales de nuestro país, considerando la cultura y costumbres de nuestros pueblos rurales y su forma de organizarse. En el Ecuador en los últimos años se ha institucionalizado y estructurado un marco jurídico propio, desde nuestra constitución del 2008, para el desarrollo del modelo Económico Popular y Solidario a través de instituciones que fomenten este modelo. Todas las organizaciones del Sistema Económico Popular y Solidario se van a desarrollar en el marco de los siguientes principios.



Figura 2. Principios de la Economía Popular y Solidaria
Fuente: (Carabajo & Rosales , 2021)

Este sistema económico social y solidario; reconoce al ser humano como sujeto y fin; propende a una relación dinámica y equilibrada entre sociedad, Estado y mercado, en armonía con la naturaleza; y tiene por objetivo garantizar la producción y reproducción de las

condiciones materiales e inmateriales que posibiliten el buen vivir (Constituyente, 2008). A partir de ese reconocimiento, se trabajó para institucionalizar la ESS a través de un marco normativo, como la Ley de Economía Popular y Solidaria del Ecuador, la Ley de Soberanía Alimentaria, el Reglamento de la ESS. Y la creación de instituciones como la Superintendencia de Economía Popular y Solidaria, el Instituto Nacional de Economía Popular y Solidaria (IEPS) y la Corporación de Finanzas Populares y Solidarias (CONAFIPS).

Actualmente se están trabajando, con el impulso de organizaciones de la sociedad civil, ordenanzas locales que pretenden fomentar la economía solidaria a nivel subnacional. (Puig, 2016, pág. 111). Además, La LEY ORGÁNICA DE LA ECONOMÍA POPULAR Y SOLIDARIA Y DEL SECTOR FINANCIERO POPULAR Y SOLIDARIO, Registro Oficial 444 de 10 de mayo de 2011, establece en su Artículo 1, una definición de la Economía Popular y Solidaria:

Art. 1.- Definición.- Para efectos de la presente Ley, se entiende por economía popular y Solidaria a la forma de organización económica, donde sus integrantes, individual o colectivamente, organizan y desarrollan procesos de producción, intercambio, comercialización, financiamiento y consumo de bienes y servicios, para satisfacer necesidades y generar ingresos, basadas en relaciones de solidaridad, cooperación y reciprocidad, privilegiando al trabajo y al ser humano como sujeto y fin de su actividad, orientada al buen vivir, en armonía con la naturaleza, por sobre la apropiación, el lucro y la acumulación de capital.

Además, la constitución también plantea las metas que como país debemos alcanzar, en la constitución del Ecuador en su artículo 276, plantea objetivos al régimen de desarrollo como son:

1. Mejorar la calidad y esperanza de vida, y aumentar las capacidades y potencialidades de la población en el marco de los principios y derechos que establece la Constitución.

2. Construir un sistema económico justo, democrático, productivo, solidario y sostenible basado en la distribución igualitaria de los beneficios del desarrollo, de los medios de producción y en la generación de trabajo digno y estable[...] (Constituyente, 2008)

Con este marco Jurídico Nacional, nuestro país reconoce y ampara, este sistema económico popular y solidario, y es primordial hoy en día, estudiar y replicar estos modelos de desarrollo solidario creando economías populares y solidarias como es el caso del Modelo Salinero.

2. METODOLOGÍA

Dentro de este análisis sobre la incidencia de la tecnología en los procesos de desarrollo comunitario y en particular del suscitado en la Fábrica de Confites de la parroquia Salinas de Guaranda, a través de una investigación cualitativa de análisis de datos recolectados con la premisa de que la investigación es un conjunto de procesos sistemáticos, críticos y empíricos que se aplican al estudio de un fenómeno o problema (Sampieri, 2014), junto al planteamiento del diseño de un estudio descriptivo no experimental y partiendo de una revisión bibliográfica, entrevistas y observación directa como herramientas para la investigación desarrollada.

2.1 Naturaleza de la Investigación

El enfoque cualitativo se selecciona cuando el propósito es examinar la forma en que los individuos perciben y experimentan los fenómenos que los rodean, profundizando en sus puntos de vista, interpretaciones y significados el enfoque cualitativo, es recomendable cuando el tema del estudio ha sido poco explorado o no se ha hecho investigación al respecto en ningún grupo social específico (Sampieri, 2014)

2.1.1 Investigación Cualitativa.

Otra forma reciente de caracterizar métodos de investigación es la concepción de métodos cimentada en las distintas concepciones de la realidad social, en el modo de conocerla científicamente y en el uso de herramientas metodológicas que se emplean para analizarla. Según esta concepción, el método de investigación suele dividirse en los métodos cuantitativo, o investigación cuantitativa, y cualitativo o investigación cualitativa (Bernal, 2010).

El método cualitativo o método no tradicional se orienta a profundizar casos específicos y no a generalizar. Su preocupación no es prioritariamente medir, sino cualificar y describir el fenómeno social a partir de rasgos determinantes (Bernal, 2010). Este tipo de estudios busca comprender como un grupo u organización social se ha ido desarrollando, analizando una determinada situación como un todo, sus características propias a su contexto y dinámicas sociales. El enfoque cualitativo es recomendable cuando el tema del estudio ha sido poco explorado o no se ha hecho investigación al respecto en ningún grupo social específico (Sampieri, 2014). En su forma general, la investigación cuantitativa parte de cuerpos teóricos aceptados por la comunidad científica, la investigación cualitativa pretende conceptuar sobre la realidad, con base en la información obtenida de la población o las personas estudiadas (Bernal, 2010).

2.2 Alcance de la Investigación

Nuestra investigación se enmarca en un estudio descriptivo-no experimental, con frecuencia, la meta del investigador consiste en describir fenómenos, situaciones, contextos y sucesos; esto es, detallar cómo son y se manifiestan (Sampieri, 2014). Dentro de la fábrica de Confites de la Parroquia Salinas de Guaranda, buscamos caracterizar como las diferentes tecnologías han impulsado el desarrollo existente en la localidad a través de esta fábrica, todo esto partiendo de una estrategia planteada ya que como se menciona, el alcance del estudio depende la estrategia de investigación. Así, el diseño, los procedimientos y otros componentes del proceso serán distintos en estudios con alcance exploratorio, descriptivo, correlacional o explicativo (Sampieri, 2014).

2.2.1 Investigación Descriptiva

Se considera como investigación descriptiva aquella en que, “se reseñan las características o rasgos de la situación o fenómeno objeto de estudio” (Bernal, 2010). Salinas de Guaranda es una localidad que merece particular atención por haber generado un sistema económico solidario y de desarrollo en el Ecuador, como la tecnología se ha ido adaptando al proceso Salinero, además con los estudios descriptivos se busca especificar las propiedades, las características y los perfiles de personas, grupos, comunidades, procesos, objetos o cualquier otro fenómeno que se someta a un análisis (Sampieri, 2014).

En tales estudios se muestran, narran, reseña o identifican hechos, situaciones, rasgos, características de un objeto de estudio, o se diseñan productos, modelos, prototipos, guías, etcétera, pero no se dan explicaciones o razones de las situaciones, los hechos, los fenómenos, etcétera (Bernal, 2010).

2.3 Diseño de la Investigación.

El término diseño se refiere al plan o estrategia concebida para obtener la información que se desea con el fin de responder al planteamiento del problema (Sampieri, 2014). Nuestra investigación se la plantea con un método no experimental – transversal.

Definimos la investigación no experimental como la investigación que se realiza sin manipular deliberadamente variables. Es decir, se trata de estudios en los que no hacemos variar en forma intencional, lo que hacemos en la investigación no experimental es observar fenómenos tal como se dan en su contexto natural, para analizarlos (Sampieri, 2014). Nuestro caso de estudio tiene como meta describir como las tecnologías mecánicas, humanas y de conocimiento se han ido desarrollando en el proceso Salinero en la Fábrica de Confites, desde su situación inicial hasta la actualidad, ya que en un estudio no experimental no se genera

ninguna situación, sino que se observan situaciones ya existentes, no provocadas intencionalmente en la investigación por quien la realiza (Sampieri, 2014).

Las Investigaciones seccionales o transversales Son aquellas en las cuales se obtiene información del objeto de estudio (población o muestra) una única vez en un momento dado, estos estudios son especies de “fotografías instantáneas” del fenómeno objeto de estudio. (Bernal, 2010). Muchos proyectos de investigación se destinan a estudiar algún fenómeno del que toman un corte transversal de un momento y lo analizan cuidadosamente. Los estudios exploratorios y descriptivos suelen ser transversales (Babbie, 2000).

2.3.1 Herramientas.

Para nuestra investigación hemos decidido la utilización de varias herramientas, basadas en el grado de confiabilidad de sus resultados, dentro del marco de la consistencia y coherencia, así entonces nuestra investigación se realizará a través de las herramientas como: Entrevistas no estructuradas, la observación directa y la información documental.

Para lo cual se ha plantado un marco conceptual de cada herramienta que sustenta su validez y confianza. La Entrevista no estructurada se caracterizan por su flexibilidad, ya que en ella sólo se determinan previamente los temas que se van a tratar con el entrevistado. Durante la entrevista, el entrevistador puede definir la profundidad del contenido, la cantidad y el orden de las preguntas o cuestiones por tratar con las personas que van a entrevistarse. (Bernal, 2010).

La observación, como técnica de investigación científica, es un proceso riguroso que permite conocer, de forma directa, el objeto de estudio para luego describir y analizar situaciones sobre la realidad estudiada. (Bernal, 2010), así entonces la observación directa es la

anotación de las descripciones de lo que estamos viendo, escuchando, olfateando y palpando del contexto y de los casos o participantes observados. Regularmente van ordenadas de manera cronológica. Nos permitirán contar con una narración de los hechos ocurridos (qué, quién, cómo, cuándo y dónde) (Sampieri, 2014).

Para esta última parte, la información que nos proporcione los documentos existentes es una fuente muy valiosa de datos cualitativos son los documentos, materiales y artefactos diversos. Nos pueden ayudar a entender el fenómeno central de estudio. Prácticamente la mayoría de las personas, grupos, organizaciones, comunidades y sociedades los producen y narran, o delinear sus historias y estatus actuales le sirven al investigador para conocer los antecedentes de un ambiente, así como las vivencias o situaciones que se producen en él y su funcionamiento cotidiano y anormal (Sampieri, 2014). Es relevante esta revisión de información secundaria y documental que fortalezcan la calidad y veracidad de nuestra investigación.

2.3.2 Diseño de las herramientas

Para la obtención de datos de nuestra investigación a través de la entrevista no estructurada se fundamentan en una guía general de contenido y el entrevistador posee toda la flexibilidad para manejarla, las primeras entrevistas son abiertas y de tipo “piloto”, y van estructurándose conforme avanza el trabajo de campo. Regularmente el propio investigador conduce las entrevistas (Sampieri, 2014).

1. Contactarlo (presentarse usted e indicarle el propósito de la entrevista, asegurarle confidencialidad y lograr su participación, hacer una cita en un lugar adecuado, generalmente debe ser privado y confortable).

2. Prepare una entrevista (guía) más bien abierta o poco estructurada. Las preguntas deben ser comprensibles y estar vinculadas con el planteamiento y también con la inmersión en el campo.
3. Ensaye la guía de entrevista
4. Confirme la cita un día antes
5. Acuda puntualmente a la entrevista
6. En las entrevistas se utilizan diferentes herramientas para obtener y registrar la información; entre éstas tenemos:
 - a) grabación de audio o video;
 - b) notas en libretas y computadoras personales o de bolsillo (pocket o tableta);
 - c) dictado digital (que transfiere las entrevistas a un procesador de textos y programas de análisis).
 - d) fotografías, y simulaciones o programas computacionales
7. Vístase apropiadamente.
8. Además de la guía, lleve un formato de consentimiento para la entrevista (datos del entrevistado, frase que otorga su permiso, fecha), el cual será firmado por el participante (Sampieri, 2014).

Con estas conceptualizaciones las entrevistas se realizaron a las siguientes personas:

Director de Fundación Familia Salesiana el Lic. Carlos Méndez.

Coordinador de las empresas de FFSS Sr. Alessandro Gotte.

Administrador de la Fábrica de Confites Ing. Jesús Guamán.

Técnico de calidad de la Fábrica de Confites Ing. Jorge Sánchez.

Trabajador de Planta Sr. William Silva

Trabajador de Planta Sra. María Toalombo

Los mismo que fueron agendados por parte de la Lic. Gabriela Vargas del departamento de Talento Humano, donde previo la documentación realizada y la autorización emitida junto a un sigilo de la información que se obtiene sea de exclusivo uso académico se agendo las entrevistas para las siguientes fechas: primeras entrevistas 8, 9 y 10 de diciembre 2022, con la información ya estructurada se realizó la segunda entrevista el 22 y 23 de diciembre 2022 para profundizar en la información, las mismas que tiene un registro de audio de las entrevistas realizadas. Antes de iniciar las entrevistas se realiza una pequeña introducción conceptual sobre los tipos de tecnologías, definición y línea de tiempo en el proceso de desarrollo comunitario en Salinas y en la fábrica de confites.

2.4 Método de análisis de la investigación

Para nuestra investigación, en el desarrollo de entrevistas se plantea llevarlas a cabo en los diferentes niveles gerenciales y operativos de la Fábrica de Confites de la Parroquia Salinas de Guaranda, para el análisis de datos cualitativos el proceso esencial consiste en que recibimos datos no estructurados y los estructuramos e interpretamos (Sampieri, 2014) , además de los actores en este proceso, que participaron en los primero pasos de la fábrica de confites, como han ido desarrollando y mejorando la producción de confites, la creación y adaptación de las diferentes tecnologías que han podido aplicar. Al tratarse de seres humanos, los datos que interesan son conceptos, percepciones, imágenes mentales, creencias, emociones, interacciones, pensamientos, experiencias y vivencias manifestadas en el lenguaje de los participantes, ya sea de manera individual, grupal o colectiva. Se recolectan con la finalidad de analizarlos y comprenderlos, y así responder a las preguntas de investigación y generar conocimiento (Sampieri, 2014) . La visita a las instalaciones de la fábrica es parte fundamental para la recolección de información gráfica, de todo lo que puede

aportar el proceso salinero en la fábrica de confites por eso como investigador es fundamental establecer formas inclusivas para descubrir las visiones múltiples de los participantes y adoptar papeles más personales e interactivos con ellos. El investigador debe ser sensible, genuino y abierto, y nunca olvidar por qué está en el contexto. Lo más difícil es crear lazos de amistad con los participantes y mantener al mismo tiempo una perspectiva interna y otra externa (Sampieri, 2014).

Se propone un proceso de análisis que incorpora las concepciones de diversos teóricos de la metodología en el campo cualitativo, sin ser una camisa de fuerza. Cada estudiante, tutor o investigador podrá adoptarlo o no de acuerdo con las circunstancias y naturaleza de su estudio en particular, los propósitos centrales del análisis cualitativo son:

- Explorar los datos,
- Imponerles una estructura (organizándolos en unidades y categorías),
- Describir las experiencias de los participantes según su óptica, lenguaje y expresiones;
- Descubrir los conceptos, categorías, temas y patrones presentes en los datos, así como sus vínculos, a fin de otorgarles sentido, interpretarlos y explicarlos en función del planteamiento del problema;
- Comprender en profundidad el contexto que rodea a los datos,
- Reconstruir hechos e historias,
- Vincular los resultados con el conocimiento disponible
- Generar una teoría fundamentada en los datos (Sampieri, 2014).

3. RESULTADOS Y DISCUSIÓN.

En este capítulo desarrollaremos como la tecnología contribuye activamente en el proceso Salinero en sus diferentes empresas comunitarias y de manera particular en la Fábrica de Confites, la misma que está dentro de la estructura organizacional de la Fundación Familia Salesiana (FFSS). Realizamos una comparación tanto en el área de gestión como en el de producción, a lo largo de su historia. Vamos hacer hincapié en el área productiva, donde las diferentes tecnologías mecánicas, humanas y de conocimiento se han desarrollado y caracterizarlas en cada etapa de la historia de la Fábrica de Confites de Salinas de Guaranda.

3.1 Historia Fundación FFSS

Salinas de Guaranda es una parroquia de casi 10.000 habitantes, de los cuales el 60% son indígenas y el 40% mestizos, esparcidos entre los 600 y los 4.200 metros de altura, en el centro de los Andes, entre los grandes volcanes Tungurahua y Chimborazo. Su capital, precisamente Salinas, se halla a 3.600 metros de altura, aproximadamente (Vaudagna, 2010), su historia comienza en los años 1970, de la mano solidaria de la Operación Mato Grosso en Ecuador, así desde Europa llegó un sacerdote católico a poner su vocación religiosa al servicio del bien humano con la ayuda de extranjeros de manos generosas y habidos de buscar esa sociedad justa y equitativa. Salinas apostó al Cooperativismo como la forma efectiva y democrática de enfrentar la pobreza y marginación, con el apoyo de voluntarios extranjeros y la Misión Salesiana y especialmente al impulso que dio la iglesia en la persona de Mons. Cándido Rada (Salinas, 2022). Para aquellos años la Parroquia de Salinas de Guaranda marcaba su día a día la producción de sal, bajo el control de los terratenientes y haciendas de la zona, donde el hombre de campo estaba atado al trabajo en las haciendas por un mínimo

pago con relación a su esfuerzo, la familia Cordobés de origen colombiano como terratenientes de la zona marcaban el compás de los salineros. Así soporto el pueblo a la pobreza, la explotación, el aislamiento y el frío, pero bastó un pequeño empujón para cambiar sus condiciones algo mejor (Polo, 2021).

Así comenzamos con la Cooperativa de Ahorro y Crédito de Salinas que nace de una necesidad: conseguir la propiedad de las minas de sal en forma colectiva, recuperando este recurso fundamental para la economía salinera que, en ese momento, era del dominio de la familia Cordobés.

La Cooperativa Salinas se constituyó legalmente el 16 de noviembre de 1972. En aquel entonces, ahorrar era un acto de renovada confianza en la organización que se estaba formando. Los socios fundadores dejaron atrás el amargo recuerdo de una cooperativa de ahorro y crédito que había fracasado algunos años atrás y decidieron confiar en la ahora Cooperativa Salinas (Salinas, 2022). Esta nació porque las dos primeras obras realizadas con los voluntarios eran beneficiosas, aunque no resolvían los problemas estructurales de pobreza y desigualdad, con pequeños préstamos de la cooperativa, las familias empezaron a comprar animales y pronto se dieron cuenta que la leche producida en un día valía más que el pago que recibían por los terratenientes, así poco a poco comenzó a funcionar una economía que permitía devolver a tiempo los préstamos, cuidar a los niños y enviarlos a la escuela, así otro gran paso fue dar valor agregado a la producción que se iban desarrollando (Polo, 2021).

La Fundación Familia Salesiana Salinas nace de la idea de apoyar la labor pastoral desplegada por más de 50 años por parte del P. Antonio Polo como representante en Salinas de la Misión Salesiana “San Francisco Javier” al norte de la provincia Bolívar y de la Sociedad Salesiana en el Ecuador (Salinas, 2022). En 1992 en casa de Luis González junto

Carlos Méndez, Enrique Cachimuel, María Vargas, Jacqueline Villamar, Ayde Vargas, Elena Vargas, Flavio Chuñir. Así fueron los inicios de la oficina operativa de la Misión Salesiana, allí nació formalmente la administración de la panadería, fábrica de chocolates, mermeladas y turrónes, se ejecutaron varios proyectos como la construcción de capillas. En 1995 invitados por el Padre. Polo, se conforma el Núcleo Animador de la Misión Salesiana, posteriormente se llamó Familia Salesiana, conformada por los exvoluntarios y salineros cercanos a la actividad pastoral. Se realizan reuniones en la casa de cada uno de los miembros, se apoya la gestión del Hogar Masculino con charlas y encuentros de motivación.

Con ayudas de amigos se construye una extensión de la casa parroquial para la implementación de la oficina de proyectos de la Misión y en julio de 1997, a raíz de la ejecución del proyecto con el Fondo Canadiense de Desarrollo, se inicia la atención a los usuarios en su flamante edificio (Salinas, 2022). La FFSS cumplió dos décadas de vida jurídica, desde el 1 de febrero de 2002 donde el entonces Ministerio de Bienestar Social con acuerdo ministerial 0486 concede la personería Jurídica, siendo su primer director el Lic. Carlos Méndez. De acuerdo con el estatuto reformado en septiembre de 2019, el objetivo principal de la Fundación es “Difundir, afianzar e impulsar el desarrollo e inclusión económicas y sociales con énfasis a los grupos de atención prioritaria: niñas, niños, adolescentes, jóvenes, adultos, adultos mayores, personas con discapacidad, y todos aquellos grupos de personas consideradas de atención prioritaria de las comunidades de la parroquia Salinas (Gruppo Salinas, 2021). La estructura organizacional del Consorcio Gruppo Salinas se figura a continuación:

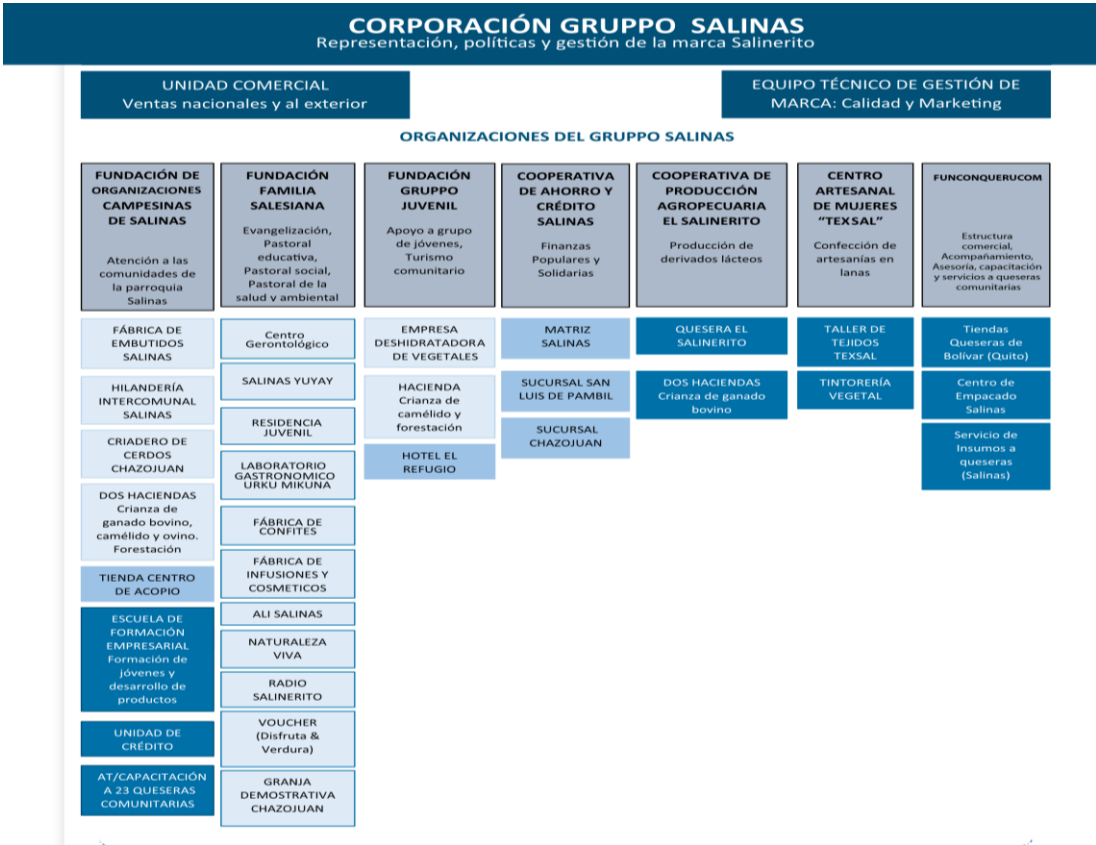


Figura 3. Estructura Organizacional del Grupo Salinas
Fuente: (Grupo Salinas, 2021).

Con esta estructura organizacional evidenciamos el posicionamiento de nuestro objeto de estudio como es la Fábrica de Confites, que está bajo la coordinación de la Fundación Familia Salesiana, siendo esta una de las empresas que maneja la Fundación Familia Salesiana, es importante notar que la fundación maneja varias empresas, así es que en el 2015 se nombra a un coordinador de las empresas al Sr. Alessandro Gotte, quien hasta la actualidad cumple ese cargo. Además de las empresas la Fundación Familia Salesiana tiene activo diferentes proyectos de asistencia y apoyo, como son: Centro Gerontológico, Residencia Juvenil, Radio Salinas, etc. Es importante notar el rol de la Fundación que, a través de sus empresas generan los recursos necesarios para el sostenimiento de sus proyectos asistenciales y de apoyo que fomentan un Salinas del Buen Vivir.

Tabla 1. Historia de la FFSS

AÑO	EVENTOS
1970	Llegada Operación Mato Grosso (OMG)
1972	Creación de la Cooperativa de Ahorro y Crédito Salinas
1992	Se inicia la Oficina Operativa de la Misión Salesiana en casa del Sr. Luis González
1995	Se crea el Núcleo Animador Misión Salesiana
1997	Con el Apoyo del Fondo Canadiense se levanta una nueva infraestructura para las oficinas de lo que a posterior sería la FFSS
2002	Se crea La Fundación Familia Salesiana Jurídicamente Primer director Lic. Carlos Méndez.
2012	Econ. David Villalobos nuevo director FFSS
2013	Ing. Silvana Borja directora FFSS
2014	Lic. Carlos Méndez director FFSS Sr. Alessandro Gotte, Coordinador de las empresas FFSS
2015	Reforma estatutaria por parte de la asamblea de socios
2019	Ing. Fernando Vásquez director FFSS
2021	Econ. Carlos Pauta Director FFSS
2022	Lic. Carlos Méndez director FFSS hasta la actualidad

Elaboración Propia: Resultado Obtenido de la Entrevista Lic. Carlos Méndez.

Acorde a los datos recopilados en el anuario 2021 la Fundación Familia Salesiana ha tenido la gran tarea de superar el impacto de la pandemia, con el propósito de ir reduciendo el déficit en sus estado de resultado, que ha pasado de \$ 63 823,00 en negativo del año 2020, a un valor de \$15 087,00 para el 2021, mostrando un recuperación paulatina que llena de esperanza a la continuación de los proyectos asistenciales que maneja la FFSS, actualmente el personal que trabaja está distribuida de la siguiente manera 30 hombres y 39 mujeres superando la planta de trabajadores del año 2012 de 14 hombres y 21 mujeres.

3.2 Gestión de la Fábrica de Confites.

Una breve reseña histórica de la fábrica de confites es que sus inicios se dio en una comunidad en el subtrópico de la Provincia de Bolívar en San José de Camarón, siendo la zona productora de cacao, con la elaboración artesanal del chocolate de taza, si bien la materia prima en ese momento mayoritariamente se llevaba a Cuenca y Ambato, se toma la decisión de usar parte de esta materia prima en un producto con valor agregado, en los años 80 y con la asistencia de la Fundación de Organizaciones Campesinas de Salinas, en el aspecto socio organizativo se solicita una auditoria a la naciente fábrica. Al realizar esta evaluación se concluyó que se debía cerrar, por problemas administrativos y contables, pasando así a la comunidad de Chazojuan y posterior a la comuna Mercedes de Pumin, donde tampoco se cristalizó la fábrica de chocolates, hasta llegar a la parroquia de Salinas en 1992.

Comenzando con la producción de Pasta de Cacao y Licor de Cacao como sus primeros productos, mismos que se abrían camino en el mercado exterior, esta etapa ya de relativa estabilidad estaba guiada por la coordinación y administración de la Sra. Elcia Miranda hasta el año 2014. El apoyo inicial lo tuvieron desde Ambato, siendo aquí tradicional la comercialización y elaboración del chocolate de taza y por una constante interacción de la Parroquia de Salinas con la ciudad de Ambato, un artesano chocolatero el Sr. Julio Arias es quien enseña la elaboración del chocolate y pasta de cacao, además que era quien proveía la maquinaria para la elaboración hasta el año 1996.

Para el año 1998 con la visita de dos voluntarios suizos quienes eran extrabajadores de Ferrero, se plantearon la necesidad de mejorar lo que ya existe, y más aún si se tiene la materia prima en la zona. Lo que se debe trabajar son nuevas recetas y modificar los procesos existentes para obtener un producto fino. Así se elaboró un molino de bolas con el material

disponible y la tecnología en la zona, en una mecánica industrial propiedad de la FUNORSAL de Salinas. Posterior surge un proyecto Italiano de Desarrollo para el financiamiento de la construcción de un galpón donde se elabora prioritariamente pasta de cacao, además de la adquisición de maquinaria básica para la elaboración de chocolate refinado, en el lugar donde actualmente se levanta toda la infraestructura de la fábrica de confites. Para el 2002 tras la constitución jurídica de la FFSS, la misma que facilitaba la comercialización y facturación de la producción de pasta de cacao, tras una disminución de la demanda de pasta de cacao, fue necesario desarrollar y ampliar la cartera de productos.

Las maquinarias fueron ya necesarias, para mejorar la producción y eficiencia, se realizó las capacitaciones necesarias del personal para el uso, existiendo un comportamiento reactivo al uso de éstas, las mismas que existiendo, no se usaban y se mantenían los procesos manuales, al superar esta primera parte el personal que trabaja en la fábrica se ha ido adaptando, el uso de las maquinas también relegan los procesos manuales en alguna medida y en puntos de críticos del procesos productivo, sin llegar al punto de desaparecer los procesos manuales, puesto que no solamente se busca eficiencia sino generar plazas de empleo, y que vayan incrementándose. En el 2014 existe un cambio de administrador, con la salida de la Sra. Elcia Miranda, y por un lapso de tiempo se la administra en conjunto con el director de la fundación y el director de empresas de la FFSS, el Sr. Alessandro Gotte con una profunda reestructuración organizacional y contable, posterior la asamblea de socios de la FFSS deciden nombrar un administrador exclusivamente para la fábrica y de la mano de la Ing. María José Pazmiño se continua con las labores de manera fundamental se inician los procesos de certificaciones muy necesarias para la fábrica de confites, que avalan la calidad

e inocuidad de los productos desarrollados, para el 2021 tras la renuncia se nombra un nuevo Administrador como es el Ing. Jesús Guamán quien está a cargo hasta la actualidad.

Tabla 2. Comparación del antes y ahora en la Gestión de la Fábrica de Confites.

Característica	1992-2000	2001-2014	2015-2022
Trabajadores	4	15	26
Administradores	Sta. Elcia Miranda	Sra. Elcia Miranda	Ing. Jesús Guamán
Productos	Chocolate de Taza y licor de cacao	Turrone, Chocolates Pasta de Cacao y Mermeladas	Bombones, Tabletas, Turrone etc. (alrededor de 50 tipos de productos)
Infraestructura	Galpón para elaborar pasta de cacao		Unificación de toda la producción: Turrone, chocolates y pasta de cacao

Elaboración Propia: *Información obtenida de entrevistas realizadas.*

La Fábrica de Confites actualmente tiene dos certificaciones: Producto Orgánico y BPM, junto a esto se ha implementado un ERP para la administración eficiente de toda la FFSS, que ha sido un reto por el volumen de información que posee. La fábrica tiene sus propios retos para el futuro, la mecanización que es una cadena sin fin que puede incrementar grandes cantidades de producción y ventas, sin dejar el camino de la acción social como es generar empleo, la fábrica trabaja de manera combinada, siendo la empresa más rentable de la FFSS, su aporte es determinante en la implementación de obra social y el desarrollo de la localidad.

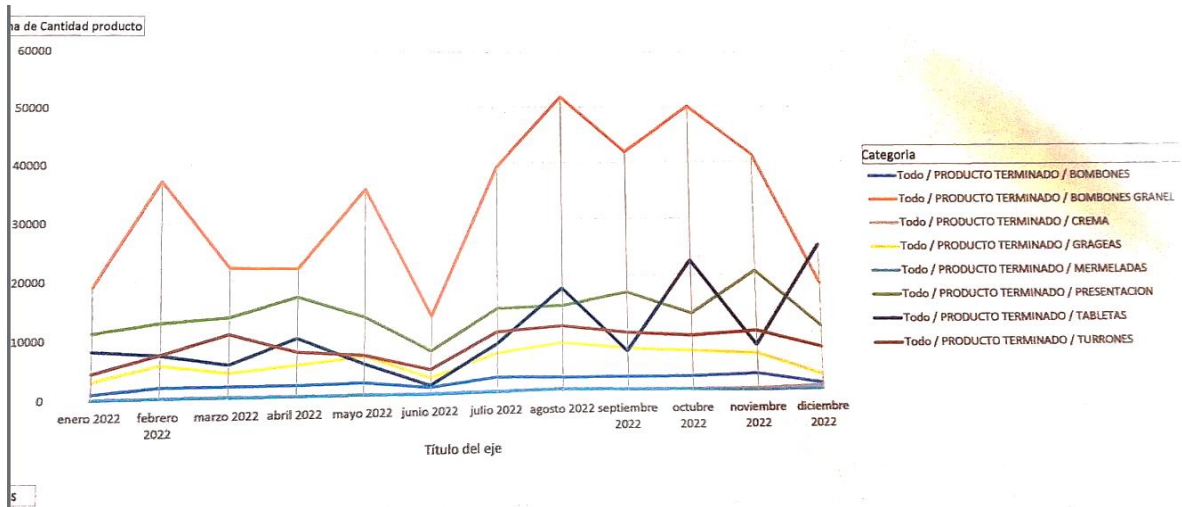


Figura 4. Producción anual por tipo de producto.
Fuente: (Mendez, 2022)



Figura 5. Fábrica de Confites 2022
Fuente: Elaboración Propia



Figura 6. Fábrica de Confites El Salinerito 2022
Fuente: Elaboración Propia

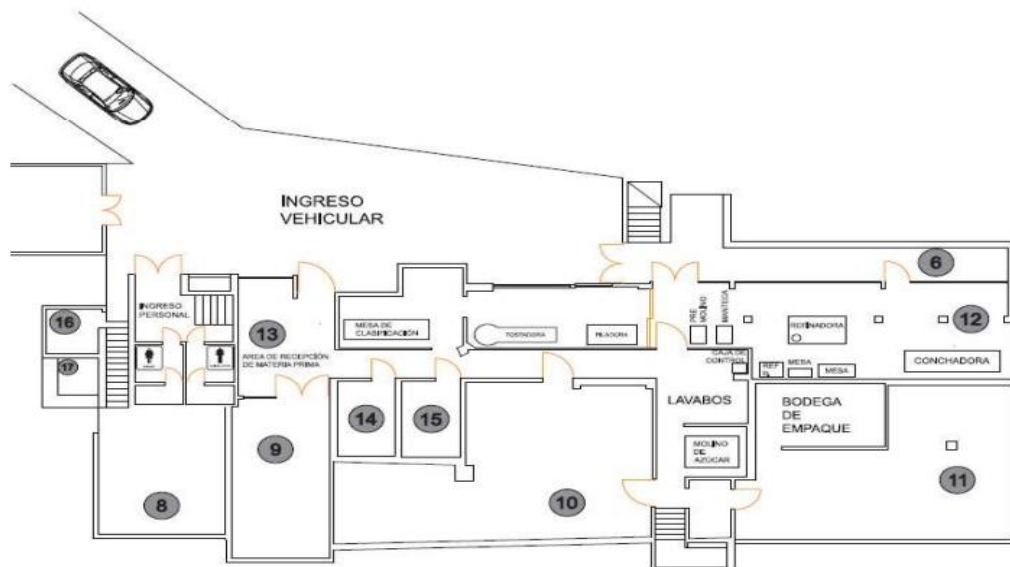


Figura 7. Plano Fábrica de Confites El Salinerito 2022 Planta Baja
Fuente: FFSS 2022

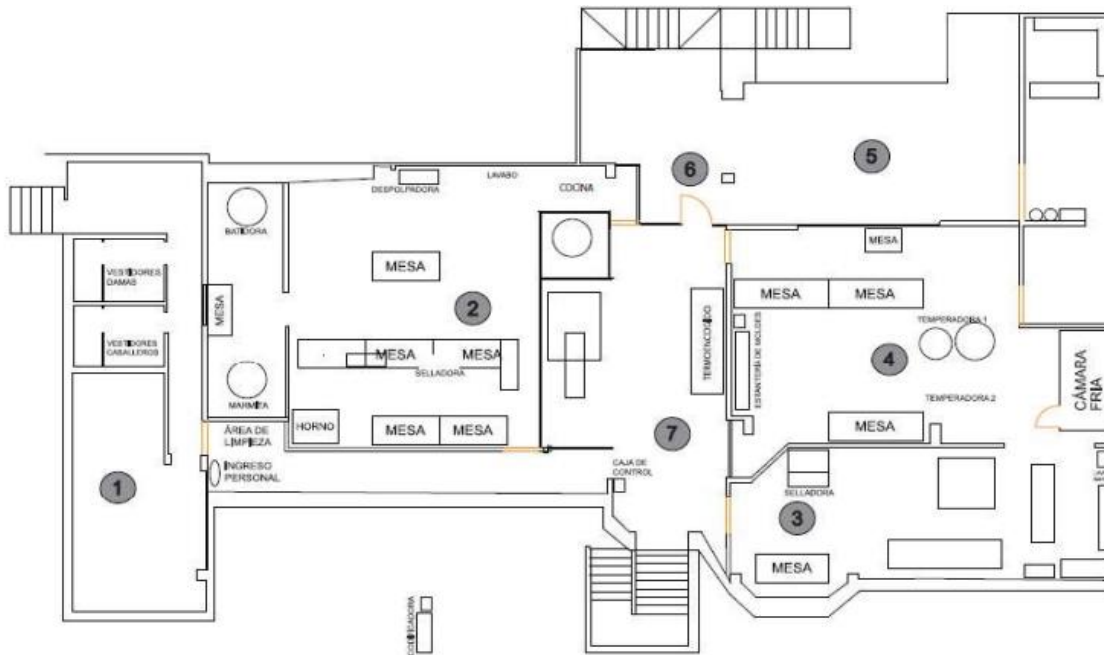


Figura 8. Plano Fábrica de Confites El Salinerito 2022 Planta Alta
Fuente: FFSS 2022

3.3 Economía Popular y Solidaria

Desde 1970, Salinas apostó al Cooperativismo como la forma efectiva y democrática de enfrentar la pobreza y marginación. El resultado ha sido el mantenimiento de su población, evitando la migración a los núcleos urbanos, así como la mejora sustancial de las condiciones de vida de sus habitantes. (Salinas, 2022).

Hoy en día, Salinas y sus comunidades son la demostración de que en Ecuador es posible el desarrollo rural integral con equidad y sostenibilidad. Es por eso que el proceso Salinero es considerado una experiencia modelo dentro de la Economía Social y Solidaria que actualmente se trata de impulsar desde varios sectores (Salinas, 2022)

La Corporación Grupo Salinas es una organización de tercer nivel, fue constituida en el 2006 en la parroquia Salinas con seis socios: la Cooperativa de Producción Agropecuaria El

Salinerito, la Cooperativa de Ahorro y Crédito Salinas Ltda., la Fundación Familia Salesiana Salinas, la Fundación Grupo Juvenil Salinas, la Fundación de Organizaciones Campesinas FUNORSAL y la Asociación de Mujeres Texsal; en 2019 se incorpora como socio la Fundación Consorcio Queseras Comunitarias (FUNCONQUERUCOM), actor importante en el ámbito quesero (Gruppo Salinas, 2021).

El rol principal de la Corporación es ser una instancia de integración y consolidación de los principios de la Economía Solidaria originado en Salinas, sobre la base del desarrollo comunitario, representar los intereses comunes y específicos de los asociados y la comunidad, articulando procesos y apoyando iniciativas locales para fortalecer el trabajo comunitario (Gruppo Salinas, 2021). Así se ha formado toda esta estructura de desarrollo económico solidario, y la fábrica de confites junto con otras empresas de los otros grupos organizativos tienen como fin, el desarrollo social más que la acumulación simple de capital, las características de la fábrica de confites está en la condición humana, en generar empleo, y apoyar a los proyectos de asistencia social que es el fin propio de la fundación, con el paso del tiempo ha pasado de una producción artesanal en los primeros años hasta la actualidad que ha crecido tanto su infraestructura como su producción, cuenta con certificaciones que afianzan un camino de progreso y continuidad como las grandes empresas, sin dejar en el camino los proyectos sociales presentes y futuros sabiendo que las necesidades siempre serán infinitas y los recursos escasos.

3.4 Cadena de Producción

Analizaremos esta cadena en tres momentos de la historia para determinar los avances, en intervalos de tiempo como es: desde su inicio en 1992, la incorporación de maquinaria en el

2012 y en el estado actual. Con las tres áreas de procesos que elabora la fábrica como son los turrónes, la pasta de cacao y los chocolates.

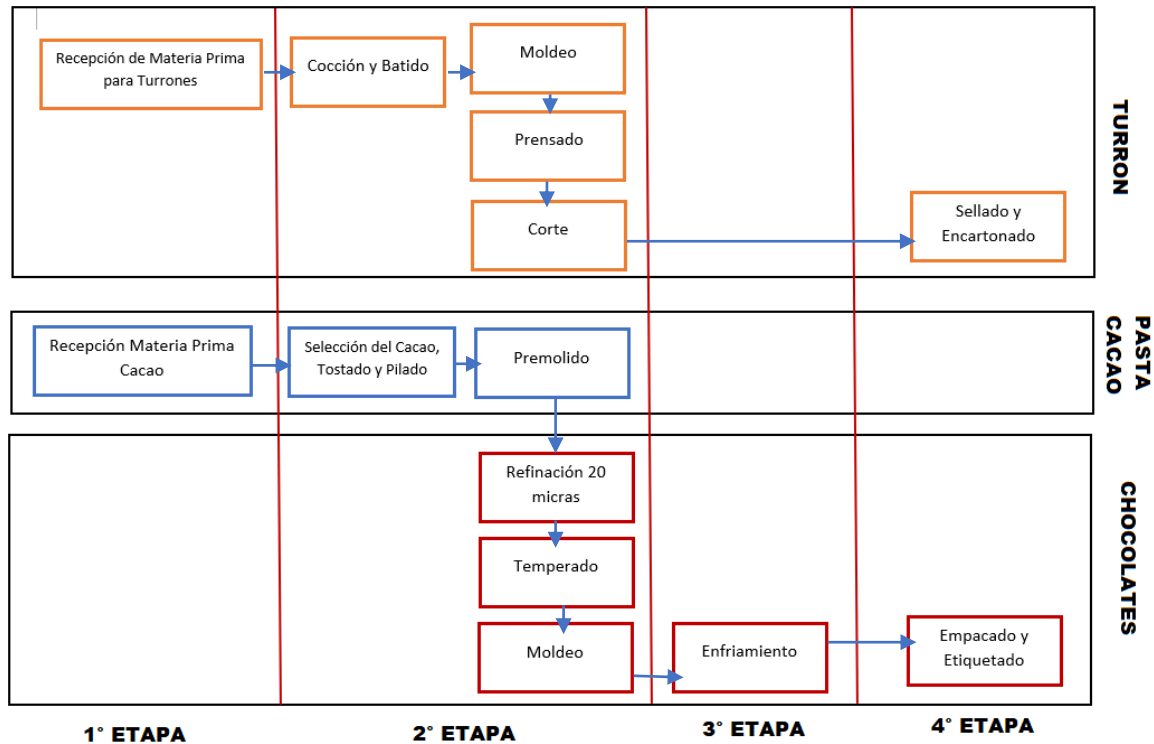


Figura 9. Cadena de Producción Fabrica Confites; 1º Etapa Recepción de Materias Primas, 2º Etapa Transformación de Materias Primas, 3º Etapa Enfriamiento 4º Empacado y Etiquetado-
Fuente: Elaboración Propia

3.4.1 Primera Etapa. Recepción de Materias Primas

Acorde a los procesos productivos las materias primas utilizadas están claramente identificados en dos grupos como son la materia prima para el turrón, y para toda la línea de producción de chocolates y pasta de cacao, en el inicio la materia prima como es el cacao se adquiría de las zonas cercanas como son Echeandía, Ventanas y parte del subtrópico de la zona. Para el turrón, las materias primas que se utilizan son miel de abeja, azúcar y clara de huevo, adicional maní y macadamia para las dos presentaciones que elaboran, desde el inicio

esta receta no ha cambiado en sus materias primas sino más bien en el proceso de transformación haciéndole más eficiente e incrementando el volumen de producción.

Esta adquisición se ha venido manteniendo durante todo el tiempo siempre con la premisa de valor agregado a las materias primas propias de la zona, en la actualidad para la producción de chocolates y pasta de cacao, el cacao llega desde Esmeraldas en gran medida y es adquirido bajo un sistema “just in time” en volúmenes que permite manejar un almacenamiento para una producción de tres meses, en un volumen de alrededor de tres toneladas, que es almacenada en la bodega de materia prima.



Figura 10. Bodega de Materia Prima / Sacos de Cacao
Fuente: Elaboración Propia

Tabla 3. Proveedores de Materia Prima

Característica	1992	2012	2022
Cacao en grano	Subtrópico de Parroquia Salinas	Parroquia Echeandía y Ventanas	ASOECUAORIGEN
Azúcar	Proveedor independiente	Proveedor independiente	Carrillo Edwin
Manteca de cacao Natural	Proveedor independiente	Proveedor independiente	Universal
Leche en polvo	Proveedor independiente	Proveedor independiente	El Ordeño
Miel de Abeja	Productores locales	Productores locales	Proveedor Informal previo control de calidad

Elaboración Propia: *Entrevistas Ing. Jesús Guamán*

3.4.2 Segunda Etapa: Transformación de Materia Prima

3.4.2.1 Turrónes.

La elaboración de los turrónes se lo realiza con la mezcla de los ingredientes como son la miel de abeja, el azúcar y la clara de huevo, todos estos se mezclan a altas temperaturas hasta llegar al punto caramelo, aquí se añade el maní o macadamia. Este proceso productivo en sus inicios se lo realizaba con ollas de cobre y con una fuente de calor a base de fuego (carbón) o agua, tras un batido manual con una cuchara de madera, este proceso tenía una duración de 3 horas un pequeño lote de producción. Para el segundo periodo de análisis para este proceso se incorporó una marmita a vapor y con un batidor mecánico que disminuye el proceso de caramelización de la mezcla a 1,5 horas lotes más grandes, sin la necesidad de que la persona este frente a la máquina, constantemente. Posterior a esto se realiza el moldeo de la mezcla de forma manual y pasa a un proceso de prensado y corte en las presentaciones de comercialización que se necesita, actualmente con una producción anual de 100500 unidades de turrónes, con la misma capacidad instalada.



Figura 11. Elaboración de turrone
Fuente: Elaboración Propia

3.4.2.2 Pasta de Cacao.

Este proceso es complementario al de los chocolates ya que la pasta de cacao es un producto que se obtiene como insumo para el procesos de refinación para el chocolate, entonces la preparación de la materia prima que es el cacao en su etapa de selección al inicio se realizaba de forma artesanal, en 1992 con un proceso manual de selección utilizando una mesa de madera con un plancha metálica con orificios por donde va cayendo el rechazo, esta primera etapa lo realizaban entre cuatro trabajadores, para luego pasar una etapa de tostado que se realizaba con un tambor y en la parte inferior un mechero, esto igualmente de manera manual con el riesgo de quemaduras también para el trabajador. Una última etapa el pilado se lo realizaba con una tolva donde se va partiendo el grano tostado y para separar la cascara del grano se lo hace con un ventilador. Todo este proceso tenía una capacidad de preparación de la materia prima de 8 quintales en toda una jornada de 8 horas.



Figura 12. Selección y Limpieza de granos de cacao manualmente
Fuente: Elaboración Propia

Para el segundo período de análisis 2012, se incorporó un sistema de maquinaria que maximizan la productividad en las etapas de selección, tostado y pilado reduciendo el tiempo de preparación del mismo lote de 8 sacos a un tiempo de 1.5 hrs. La selección se lo realiza con una maquina semi automática donde colocado los granos de cacao se van seleccionando pasando al área de tostado por una banda de transporte automática el tostado del grano de cacao a 110 C°, con una capacidad de 70 kg con controles automáticos de temperatura, Es primordial un buen proceso de tostado para evitar sabores desagradables en el producto final, para finalizar esta etapa pase a un procesos de pilado que es descascarillar el grano de café tostado, previamente reducido una temperatura de 30 C°, donde a través de la maquina se van separando la cascara y los granos de cacao por diferencia de peso. Este proceso se mantiene hasta la actualidad.

A continuación, los nibs de cacao pasan el proceso de premolido del que resulta la pasta de cacao como uno de los productos que se comercializan y a la vez son el insumo para la refinación y elaboración de chocolate.

Este proceso en 1992, el premolido se realiza con un molino antiguo manual, donde se colocaba los nibs de cacao y mediante la acción manual se preparaba la pasta de cacao, que era uno de los productos de comercialización y exportación al inicio, junto con otros pequeños productos como las tabletas que usaban moldes de PVC, y chocolate de taza. Para el segundo periodo se incorporó varias maquinarias para este proceso.



Figura 13. *Primero molinos para pasta de cacao*
Fuente: *Elaboración Propia*



Figura 14. Primeros Molinos Sandro Gavinlli

Fuente: Elaboración Propia.

Para el tercer periodo, este proceso se lo realiza mediante un molino automático adquirido, para incrementar la capacidad.

3.4.2.3 Chocolates.

Del proceso anteriormente descrito se obtiene la pasta de cacao, como un ingrediente para la elaboración de los chocolates. A continuación, el proceso de refinación en la primera etapa de la fábrica se lo ha ido realizando en máquinas elaboradas en la misma parroquia de Salinas en una mecánica de propiedad de la FUNORSAL, con ésta se realizaba el proceso de refinación en una capacidad reducida, para el año 2012 se incorpora una maquinaria importada de mayor capacidad y tecnología para la refinación, pasando de una capacidad de producción 40 kg en 8 hrs a 150 kg en 2 hrs y media. Teniendo como objetivo la mejora de las características organolépticas y la finura del chocolate a 20 micras, que es agradable para el paladar.

En la actualidad se mantiene estas dos maquinarias para refinación, están en funcionamiento con capacidades diferentes que en conjunto aportan a la maximización de la producción.

Actualmente se tienen un almacenador de chocolate para tener un stock en producción, hasta el año 2012 este proceso se almacenaba en recipientes en una especie de incubadora con focos incandescentes, lo cual traía dificultades como no control de temperatura y riesgo por el daño de un foco incandescente, posteriormente el proceso de moldeo también se lo realiza de forma manual y que presentaba contratiempos al no estar estandarizado la temperatura optima del chocolate para el moldeo. Este proceso se lo realizaba de forma manual, a través de baño maría, para reducir la temperatura a 30 C° listo para el moldeo, siendo muy crítico ya que se podía enfriar demasiado y se tenía que calentar nuevamente el chocolate y viceversa. Con una producción de 30kg por persona (tres personas) manualmente.

La incorporación de esta maquinaria en el año 2012 se mantiene el chocolate refinado a 45 C° estandarizado para que esté preparado para el moldeo en las diferentes presentaciones, actualmente se hace en promedio 250 kg cada 2 personas en una jornada de trabajo. El proceso de moldeo se lo realiza con una maquina dosificadora, que llego junto a la temperadora en el mismo año, para mejor precisión y rendimiento en las diferentes presentaciones para así pasar el proceso de enfriado del chocolate.

Tabla 4. Comparación del antes y ahora en la transformación de la materia prima.

Característica	1992	2012	2022
Maquinaria	Ollas inoxidable para la elaboración de turrone	Marmita a vapor y batidor automático	Marmitas a Vapor y batidor automático
	Mesa de selección manual de cacao, tostado del cacao a base de mecheros y pilado en tolvas	Sistema de selección, tostado y pilado del grano de cacao	Sistema de selección, tostado y pilado del grano de cacao
	Premolido del cacao manuales	Premolido en varias Máquinas Sandro Gavinlli	Premolido industrial automático
	Refinación del cacao atreves de una maquina elaborada en Salinas.	Refinación del cacao atreves de una maquina elaborada en Salinas.	Refinador Italiano automático
	Temperada del chocolate en recipientes mediante Baño María y moldeo manual	Temperadora automática y dosificador para moldeo	Temperadora automática y dosificador para moldeo

Elaboración propia: *Información de Entrevista Ing. Jorge Sánchez.*

3.4.3 Tercera Etapa: Enfriamiento

Luego del proceso de moldeo se enfría los recipientes en un cuarto frio por 40 minutos de tal forma que el chocolate se cristalice y poder sacar del molde, anteriormente se lo hacía a temperatura ambiente, pero era difícil el control de la temperatura y se corre el riesgo de que el producto se dañe, además de la capacidad en unidades de almacenamiento mayor y con un control automático de la temperatura.

3.4.4 Cuarta Etapa: Empacado y Etiquetado Turrone

El empaque se lo realiza de manera manual en las diferentes presentaciones que se comercializa, para luego pasar a una manga termina para el sellado y una codificadora automática para la impresión de información de fechas y caducidad entre otras siguiendo la normativa ARCSA vigente.

Chocolates

Hay una combinación entre el proceso manual y el automático, es el área donde más carga de trabajadores permanecen, actualmente se tiene dos máquinas que ayudan al proceso de empaque, una para las tabletas con una capacidad de empaque de 60 tabletas por minuto. La segunda máquina empacadora de bombones tiene una capacidad de 20 kg de chocolate por hora. En esta área las maquinarias están en funcionamiento hace 4 años son relativamente nuevas, anterior a esto todo el proceso de empaque era manual.

Tabla 5. Comparación del antes y ahora en la Maquinaria (Tecnologías Mecánicas).

Característica	1992	2012	2022
Maquinaria	Empacado manual de turrone	Empacado manual de turrone	Empacado manual de turrone
	Empacado manual de bombone chocolate	Empacado manual de bombone chocolate	Máquina de sellado de tabletas de chocolate (60 por minuto)
			Empacadora de bobone automática
			Manga de termo encogible
			Codificadora automática

3.5 CARACTERIZACIÓN DE LAS TECNOLOGÍAS

Para esta caracterización lo se realizar acorde a las etapas establecidas a continuación, donde las características que analizaremos son: transferible, adaptada, innovada y creada de los tipos de tecnologías como son la mecánica, humana y de conocimiento.

ETAPAS		TIPOS DE TECNOLOGIA			CARACTERISTICAS			
		MECANICA	HUMANA/ FISICA	CONOCIMIENTO	TRANSFERIBLE	ADAPTADA	INNOVADA	CREADA
1. Recepcion de Materia Prima	Turrón y mermeladas, Chocolates y Pasta de Cacao	Balanza	Recepcio de materia Prima	Seleccionar calidad de Cacao	X			
2. Transformacion de Materia de Prima	Turrón y Mermeladas	Marmita doble fondo a Vapor	Preparacion de la mezcla para coccion y batido	Aprendisaje por parte de un artesano ambateño, Curso de 2 tecnicos suizo, capacitacion en uso de las maquinaria por parte del fabricante	X	X	X	
		Mesa de moldeo			X	X	X	
		Prensa Hidraulica			X	X	X	
		cortadora de Turrón			X	X	X	
	Chocolates y pasta de cacao	Limpiadro de cacao	Traslado de los sacos de Cacao al limpiador		X	X	X	
		Tostador de cacao			X	X	X	
		Pilador de Cacao			X	X	X	
		Molino de nibs de cacao	Colocacion de los nibs tostados de cacao		X	X	X	X
		Refinador de pasta de Cacao	Colocacion de pasta de cacao		X	X	X	X
		Cilo de almacenamiento	Colocacion de chocolate refinado		X	X	X	
3. Enfriamiento	Cuarto frio	Temperadora	Envio por tuberia del chocolate refinado A 45 C°	X	X	X		
		Moldeo	Colocacion de chocolate de la temperadora a la maquina de moldeo en las diferente presentaicones del chocolate.	X	X	X		
			Colocacion de los moldes de chocolates	Cocimeinto del punto de enfriamiento y tiempo de duracion para cristalizar	X	X	X	
4. Empaque y Etiquetado	Turrón y mermeladas, Chocolates y Pasta de Cacao	Tunel Termosellable	Envio de producto terminado	Capacitacion de manejo de la maquinaria	X	X	X	
		Codificadora automatica	Envio de producto terminado	Capacitacion de manejo de la maquinaria	X	X	X	
		Empacadora de Tabletas	Colocacion de tabletas para empacar	Capacitacion de manejo de la maquinaria	X	X	X	
		Empcadora de Bombones	Colocacion y calibracion acorde al tipo de bombones	Capacitacion de manejo de la maquinaria	X	X	X	

Figura 15. Caracterización de las tecnologías en la Fábrica de Confites

Fuente: Elaboración Propia

3.5.1 Primera Etapa. Recepción de Materia Prima

a) Tecnologías Mecánicas

Para esta etapa se usa básicamente una balanza para el peso de los sacos de cacao para su almacenamiento en la bodega. Para la línea de producción de los turronec la recepción de la materia prima no tiene una evidencia técnica sino más que un control de las características de calidad.

b) Tecnologías Humanas

El traslado de la materia prima de forma manual a la comprobación en peso y calidad, con el debido registro documental para control interno y auditoria, control de inventarios y planificación de la producción.

c) Tecnologías de Conocimiento

Desde el inicio de la fábrica la materia prima que es el cacao producido en el sub-trópicas propias de la Provincia de Bolívar, como es Echeandía, conociendo las características del producto que tienen, pero posteriormente y hasta la actualidad se trae el cacao de la provincia de Esmeraldas por las condiciones y características del cacao fino de aroma tan reconocido en nuestro país y el mundo.

3.5.2 Segunda Etapa: Transformación de Materia Prima

a) Tecnologías Mecánicas

Comenzaremos describiendo la maquinaria utilizada en la elaboración del área de turronec y mermeladas como son una marmita de doble fondo a vapor, con batidor automático para la mezcla. Posterior a esto en el área de moldeo que es un proceso manual, el proceso

de prensado si se lo realiza con una prensa hidráulica y el corte en las presentaciones que se comercializan.



Figura 16. Marmita doble fondo para la cocción y mezcla del majar de turrón.
Fuente: Elaboración Propia



Figura 17. Área de producción de turrónes moldeo, prensado y corte
Fuente: Elaboración Propia

Para la línea de pasta de cacao y chocolates es un proceso más extendido iniciando con la preparación del cacao, la limpieza, tostado y pilado del cacao contando con un sistema de

tres máquinas llegadas en 2015, a continuación, una recopilación de datos técnico de las maquinarias. Este primer sistema ha incrementó la producción y la eficiencia de este proceso, para dar paso al proceso de refinación, comenzando con un pre molido que prepara la pasta de cacao, que ya es comercializado desde los inicios de la fábrica de confites. El proceso siguiente es la refinación a través de dos refinadores, uno el más antiguo que se elaboró en la misma parroquia y otro que se adquirido el año 2012 desde Italia, estas dos máquinas están activas y funcionales con las diferencias de capacidades. Una vez preparado tenemos un silo de almacenamiento de chocolate para mantener un stock de chocolate dentro del procesos de producción, también existe una maquinaria denominada conchadora, de una capacidad de 400 kg por lote de chocolate, la misma que es utilizado para elaborar un chocolate con determinadas características organolépticas.



Figura 18. *Seleccionador y limpieza de granos de cacao (2015)*

Fuente: *Elaboración Propia*



*Figura 19. Tostador de granos de cacao(2015)
Fuente: Elaboración Propia*



*Figura 20. Proceso de pilado donde se separa los nibs de cacao de la cascara (2015)
Fuente: Elaboración Propia*



Figura 21. Premolino, se coloca los nibs de cacao para obtener pasta de cacao
Fuente: Elaboración Propia



Figura 22. Refinador pequeño elaborado en la parroquia de Salinas (1992)
Fuente: Elaboración Propia



Figura 23. Refinador Italiano importado (adquisición nueva 2012)
Fuente: Elaboración Propia



Figura 24. Silo para almacenamiento de chocolate refinado
Fuente: Elaboración Propia



Figura 25. Colchadora para elaboración de chocolate con características particulares
Fuente: Elaboración Propia

Continuando con el proceso llegamos a la temperadora, la misma que recibe el chocolate del área de refinación y lo mantiene a una temperatura idónea para el moldeo con las siguientes maquinarias.



Figura 26. Temperadora de chocolate (2012)
Fuente: Elaboración Propia



*Figura 27. Dosificador y moldeo de chocolate (2012)
Fuente: Elaboración Propia*

b) Tecnologías Humanas

Comenzando con el proceso del turrón, las tecnologías físicas están en el proceso de moldeo que se lo realiza manualmente y son llevado a la prensa para que se compacte el producto y posterior al corte.

En la etapa de transformación de materia prima en chocolate y pasta de cacao es fundamental la mano de obra, la misma que es quien prepara los sacos de cacao para que ingresen a su primera etapa de limpieza, tostado y pilado, que este cargo de un trabajador, este primer proceso en un lapso de 2 hrs por un lote de 8 quintales. En el proceso de premolido y refinación la colocación de los nibs de cacao se lo realiza manualmente, para que primero sean molidos, creando pasta de cacao y luego al proceso de refinación que de igual manera

se trasladó la pasta de cacao manualmente, una vez refinado se lleva por una tubería de características alimentarias hasta la temperadora.

En este proceso el chocolate permanece a la temperatura óptima para el moldeo, el chocolate refinado es trasladado a mano a la máquina de moldeo donde se coloca, a través del dosificador el chocolate en los moldes, los moldes son llevado a la maquina dosificadora donde se llenan de chocolate y luego a una mesa, así un proceso repetitivo que lo realizan entre 2 trabajadores manualmente.

c) Tecnologías de Conocimiento

El conocimiento se ha ido transfiriendo por la experiencia propia y con cursos de perfeccionamiento, para la elaboración de turrón, la receta original es una mezcla caramelizada, donde el conocimiento radica en la proporción de la mezcla y las temperaturas de fundido para caramelizarla, son los conocimientos fundamentales en esta área. Para los chocolates y la pasta de cacao en fundamental la tecnología de conocimiento, ya que al inicio el conocimiento de la elaboración del chocolate de taza fue impartido por una persona llegada de Ambato quien les enseñó a realizar este chocolate y además de proveer las primeras máquinas con la capacitación de sobre las mismas. Posterior a esto tras la llegada de dos voluntarios suizos, se impartió un curso para la elaboración de chocolate, junto con la elaboración de una máquina de refinación hecha en la zona, con el conocimiento de las características con las que la maquina se debe fabricar para la refinación. Tras la llegada de las nuevas máquinas de mayor capacidad y tecnología fue necesario una capacitación de uso, que al inicio los trabajadores no se adaptaron y presentaban resistencia al cambio, continuando hacer los procesos manuales, tras este aprendizaje el uso de las maquinas se

volvió cada vez más necesario al punto de llegar a depender ya de la maquinaria y el conocimiento de uso.

3.5.3 Tercera Etapa: Enfriamiento

a) Tecnologías Mecánicas

Para este proceso solamente se utiliza un cuarto frío, con un control de temperatura en frío para que el chocolate moldeado se cristalice y pueda desprenderse de los moldes, en un lapso de 40 minutos, en un área de alrededor 9 metros cuadrados que tiene mayor almacenamiento.

b) Tecnologías Humanas

El chocolate puesto en los moldes apilado en bandejas es ingresado manualmente al cuarto frío para su cristalización, con el empuje de la pila de bandejas.

c) Tecnologías de Conocimiento

El conocimiento transmitido radica en el control de tiempos y temperaturas frías para la cristalización además de la experiencia de comprobar el punto de cristalización a través de la observación y muestreo.

3.5.4 Cuarta Etapa: Empacado y Etiquetado

a) Tecnologías Mecánicas

Comenzaremos en este punto describiendo el proceso para el área de chocolates donde se empaca los productos, de manera combinada tanto manual como mecánicamente, para el proceso mecánico se cuenta con dos maquinarias llegadas por el año 2018: una para el empaqueo y sellado de tabletas en una capacidad de 60 tabletas por minuto y la segunda maquina es para el empaque de bombones con una maquina con una capacidad de 20 kg de chocolate por hora.

También dispone para el sellado de lotes de mayor volumen un cámara termo encogible y una codificadora automática que marca la información para la trazabilidad de la producción tanto para turrone y mermeladas como chocolates y pasta de cacao.



Figura 28. Empacadora de Tabletas (2018)
Fuente: Elaboración Propia



Figura 29. Empacadora de Bombones (2018)
Fuente: Elaboración Propia



Figura 30. Túnel termo encogible
Fuente: Elaboración Propia



Figura 31. Codificador de Datos para trazabilidad
Fuente: Elaboración Propia

b) Tecnologías Humanas

En esta área la tecnología física está presente ya que todavía se empaqa los bombones a mano, debido a que la maquina existente para bombones tiene características bien definidas en material de empaque, y tipo de producto a empaacar, por eso existe una parte de la producción que se lo realiza manualmente por las características del producto (tamaño y presentación). El empaque a mano de bombones tiene una métrica de capacidad aproximada de 60 kg por día, además, que la trasportación de toda la producción de un punto a otro es con la fuerza manual (no existen bandas transportadoras), y la conformación de lotes más grandes también se lo prepara de forma manual para que pasen por la banda termo encogible.



*Figura 32. Dosificador y moldeo de chocolate (2012)
Fuente: Elaboración Propia*



*Figura 33. Preparación de lotes para envíos en gran escala
Fuente: Elaboración Propia*

c) Tecnologías de Conocimiento

Las capacitaciones para el uso de las maquinarias son parte de los procesos de inducción, además que existe un manual de procesos que facilita la adaptación. Es importante que, en el uso de las máquinas, el manejo de la calibración de las maquinas esta por la capacitación de los proveedores y la transferencia del conocimiento ente trabajadores por la experiencia.

Una serie de acontecimientos desde el año 1992 poniendo en práctica las primeras tecnologías humanas y de conocimiento, para elaborar los primero productos, era importante saber y capacitarse como preparar la pasta de cacao y el chocolate de taza que fueron enseñados por un artesano chocolatero ambateño el Sr. Arias, con las maquinas acorde a la época existentes, gran parte del proceso era manual y en volúmenes pequeños. Con visitas de voluntarios Suizos se implemente la creación de chocolates de mayor calidad para lo cual

el conocimiento adquirido junto a los procesos manuales dieron los requerimientos para crear el primer refinador, un molino de bolas construido en un taller mecánico, con el cual se comenzó a fábrica chocolates de una finura y características organolépticas mejoradas, para luego a través de un financiamiento construir un galpón para la elaboraciones pasta de cacao, y que luego con el desarrollo de la fábrica se fue adaptando hasta llegar a la fábrica actual donde se desarrolla ya todos los productos de manera unificada. Es importante la formalización de la FFSS, para los procesos comerciales de la pasta de cacao hasta ese momento 2002 el principal producto de comercialización y exportación. Para los años 2012 tras una larga experiencia y adquisición de conocimientos y de realizar los procesos manuales en la producción de confites se adquiere maquinaria que eleve la productividad y mejores los procesos en sus puntos críticos que eran difíciles controlar de forma manual y con una capacidad reducida. Estas nuevas maquinarias ajustaron procesos críticos y estandarizaron la producción para garantizar calidad en el producto final (el chocolate) así desde esos años se ha ido reflejando un crecimiento financiero y social, para el 2014 tras largos años de gestión por parte de la Sra. Elcia Miranda se cambia a un nuevo administrador que maraca un camino diferente de pertenencia a la FFSS y su labor, además que se inicia el camino de certificaciones que garantizan calidad, la calidad es el camino para el desarrollo y la continuidad. Para los últimos años se incorpora dos nuevas máquinas para el área de empaçado, ya que era una área donde la tecnología humana era indispensable al momento de empaçar y envolver los bombones de chocolate, esa experiencia de años trabajando que hacía de esta labor la que más carga de trabajadores mantenía, con estas nuevas máquinas una vez más la tecnología mecánica ayuda a la humana para optimizar tiempos y volúmenes de empaçado sin dejar el factor humano de lado, sino más bien el desarrollo de la tecnología del conocimiento en el uso de estas maquinaria, y sus características de calibración para su

óptimo funcionamiento previo una capacitación. En este punto todo el proceso actual tiene un respaldo de levantamiento de manuales de procesos como parte de los procesos de certificación, que estos acumulan el conocimiento necesario para que los trabajadores tengan una buena inducción al ingresar y operar la maquinaria junto a la experiencia de los trabajadores antiguos crean un ambiente de continuo aprendizaje.

Tabla 6. Acontecimientos representativos de la Fábrica de Confites

AÑO	EVENTOS
1992	Inicio de operaciones de la fábrica en la Parroquia Salinas de Guaranda
	Elaboración de chocolate de taza- capacitación por parte del Sr. Arias (ambateño) para las primeras producciones de chocolate
	Voluntarios Suizos ex trabajadores de Ferrero- nuevas recetas de chocolates
	Primera Máquina -Molino de bolas para refinar cacao, fabricado con los recursos propios de Salinas de Guaranda.
	Proyecto de desarrollo italiano Fileras- Construcción de Galpón para elaborar pasta de cacao.
2002	Institucionalización de FFSS, para la comercialización, facturación y exportación de pasta de cacao.
2012	Llegada de maquinaria importada para la refinación, temperado y moldeo
2014	Cambio de Administrador de la Fábrica de Confites con Sr. Alessandro Gotte director de empresas.
2016	Certificación BPM
2018	Incorporación de 2 nuevas maquinarias para el área de empaçado

Elaboración Propia: Resultado Obtenido de la Entrevista

La interacción de las diferentes tecnologías mecánicas, humanas y de conocimiento se han ido desarrollando de manera dinámica, podemos resaltar el rol del conocimiento como catalizador de esta interacción, al adquirir y aprender los procesos de los diferentes productos que actualmente manejan, estos han sido impartidos de manera generosa por voluntarios

llegados a la parroquia que han visto el potencial y su características geográficas que propician el desarrollo de esta y otras empresas en el sector.

Este caminar se ha visto afectado por los contextos sociales de bonanzas y momentos de crisis, que han propiciado reestructuraciones tanto administrativas como operativas, resistencia al cambio tras la incorporación de nueva maquinaria que ha sido superada con los procesos de aprendizaje y revalorización del ser humano sobre las maquinas, la tecnología mecánica ha fortalecido el crecimiento, facilitando los procesos y reduciendo tiempos que pueden ser utilizados en actividades de mayor impacto dentro de la fábrica, así como también da respuesta a la exigencia del mercado, con un producto de calidad y valor social. La fábrica de confites ha traído desarrollo a través del empleo y canalizado los recursos monetarios obtenidos a través de la FFSS en beneficio de las comunidades y sus proyectos sociales, los trabajadores de la fábrica se sienten revalorizados por la labor que hacen y que les permite una superación propia, sin la necesidad de migración y resultan también la oportunidad para que las nuevas generaciones junto a su formación profesional aporten a continuar con la fábrica.

La fábrica de confites y toda su estructura actual están en una mejora continua y el camino ha sido largo y provechoso desde sus inicios en una escala extremadamente reducida hasta la actualidad consolidarse como una estructura empresarial eficiente y de calidad, todo este éxito ha sido promovido por la acción solidaria y el esfuerzo incansable de sus voluntarios y la comunidad, que inspirados por la guía del Padre Antonio Polo han ido creciendo y fortaleciendo para cumplir la meta más grande que es la erradicación de la pobreza, meta en la cual ha sido grandes lo avances y supone un reto continuo en nuestro país.

a superación de la pobreza ha sido una tarea ardua, que se va labrando día a día, acompañada de los aspectos culturales que han hecho sostenible este proceso de desarrollo comunitario de Salinas de Guaranda como es la minga la misma que es “una forma de trabajo comunitario de origen ancestral, y se constituyó en uno de los pilares fundamentales dentro del proceso comunitario salinero, es una práctica comunitaria que convoca la participación de los miembros de la comunidad, para la realización de obras y trabajos de interés común[...] y el valor que tiene en la ejecución de infraestructura y el planteamiento diferentes alternativas para salir de la pobreza, y el logro de institucionalizar la no repartición de utilidades, a través de un mecanismo financiero de reinversión de dichas utilidades, en las mismas unidades productivas o en obras básicas en beneficio de las comunidades” (Naranjo, Abad, & Ramos, 2018).

La fábrica de confites es la segunda empresa de mayor impacto en las finanzas del Grupo Salinas acorde a los siguientes datos del año 2021.

LÍNEAS DE PRODUCTOS	2020	2021	DIFERENCIA \$	VARIACIÓN %	PARTICIPACIÓN %
ACEITES Y POMADAS	-	1.423	1.423		0%
CONFITES	252.916	355.730	102.814	40,65%	36%
LÁCTEOS	612.107	574.088	-38.019	-6,21%	57%
EMBUTIDOS	70.873	44.302	-26.570	-37,49%	4%
PIZZAS	-	1.073	1.073		0%
CONSERVAS	2.027	2.843	816	40,23%	0%
LICORES	-	2.134	2.134		0%
PRODUCTOS SEMIELABORADOS	444	522	79	17,72%	0%
DESHIDRATADOS Y TISANAS	9.978	9.719	-259	-2,60%	1%
INSUMOS Y TRANSPORTE	8.253	7.540	-714	-8,65%	1%
CANASTA DE PAJA	-	1.793	1.793		0%
TOTAL GENERAL	956.599	1.001.167	44.568	4,66%	100%

Figura 34. Ventas acumuladas enero – diciembre 2020 Y 2021 por línea de producto acorde a la Comercializadora Nacional CONA

Fuente: (Grupo Salinas, 2021)

PRODUCCIÓN	2020		2021		VARIACIÓN	
	FACTURACIÓN	%	FACTURACIÓN	%	(+/-)	%
QUSERAS COMUNITARIAS	\$ 2.025.956	41,2%	\$ 2.460.637	41,1%	\$ 434.681	21,5%
FFSS	\$ 960.038	19,5%	\$ 1.141.635	19,1%	\$ 181.597	18,9%
PRODUCCOOP	\$ 999.926	20,4%	\$ 913.462	15,3%	\$ -86.464	-8,6%
FUNORSAL	\$ 884.760	18,0%	\$ 1.389.119	23,2%	\$ 504.359	57,0%
TEXSAL	\$ 21.916	0,4%	\$ 41.211	0,7%	\$ 19.295	88,0%
FUGJS	\$ 19.905	0,4%	\$ 41.407	0,7%	\$ 21.502	108,0%
TOTAL	\$ 4.912.501	100%	\$ 5.987.471	100%	\$ 1.074.970	21,9%
% DE PART. TOTAL	41,7%		49,1%			
COMERCIALIZACIÓN						
FUNCONQUERUCOM	\$ 3.226.411	55,2%	\$ 3.116.007	59,5%	\$ -110.404	-3,4%
GRUPPO SALINAS EXPORTACIONE	\$ 1.415.261	24,2%	\$ 834.043	15,9%	\$ -581.218	-41,1%
GRUPPO SALINAS - CONA	\$ 956.303	16,4%	\$ 1.001.167	19,1%	\$ 44.864	4,7%
FUNORSAL (Centro de Acopio)	\$ 249.140	4,3%	\$ 285.743	5,5%	\$ 36.602	14,7%
TOTAL	\$ 5.847.116	100%	\$ 5.236.960	100%	\$ -610.156	-10,4%
% DE PART. TOTAL	49,7%		43,0%			
SERVICIOS						
COOP SALINAS	\$ 959.914	94,9%	\$ 910.603	94,0%	\$ -49.311	-5,1%
FUNORSAL (Crédito)	\$ 49.493	4,9%	\$ 50.725	5,2%	\$ 1.232	2,5%
FUGJS (Turismo)	\$ 1.964	0,2%	\$ 7.362	0,8%	\$ 5.398	274,9%
TOTAL	\$ 1.011.371	100%	\$ 968.690	100%	\$ -42.681	-4,2%
% DE PART. TOTAL	8,6%		7,9%			
TOTALES	\$ 11.770.988		\$ 12.193.121		\$ 422.133	3,6%

Figura 35. Facturación Consolidada del Grupo Salinas
Fuente: (Grupo Salinas, 2021)

En los cuadros presentados evidenciamos la contribución económica que realiza la fábrica de confites, como parte de la fundación Familia Salesiana al Grupo Salinas, todos estos ingentes recursos y las rentabilidades generadas son encaminadas a los diferentes proyectos sociales como parte de la solución en la erradicación de la pobreza uno de los más evidentes está en la generación de empleo, que ha mantenido el desarrollo de la localidad, con la inclusión de los pobladores y las comunidades en los procesos productivos que existen, según la figura 36, los procesos de producción representan casi el 50% de la facturación consolidado del grupo, en donde se generan as plazas de trabajo para la localidad de Salinas de Guaranda, llegando así a un 97.71 % de ocupación global lo que significa que casi toda la población económica-mente activa realiza algún tipo de actividad productiva (Naranjo, Abad, & Ramos, 2018).

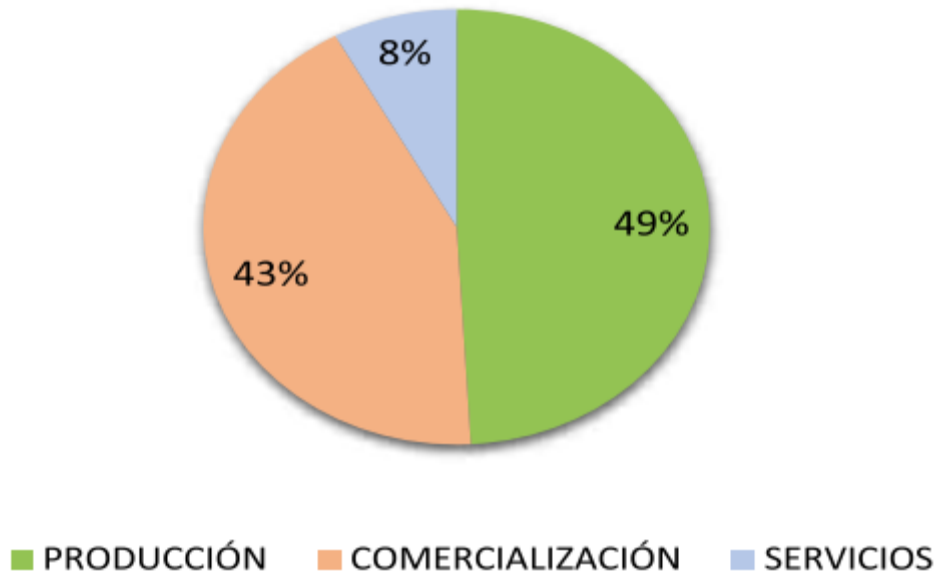


Figura 36. *Porcentaje de Participación por Área*
Fuente: (Grupo Salinas, 2021)

Siendo la parte productiva la más avanzada en todas las empresas del Grupo Salinas, es ésta quien genera más plazas de empleo para así contribuir con la reducción de la pobreza, por que el hombre con su trabajo ha de procurarse el pan cotidiano, contribuir al continuo progreso de las ciencias y la técnica, y sobre todo a la incesante elevación cultural y moral de la sociedad en la que vive en comunidad con sus hermanos (Juan Pablo II, 1981)

Evidenciar el incremento de empleo por parte de la fábrica de Confites como muestra de la erradicación de la pobreza, lo hacemos en tres etapas durante el tiempo de funcionamiento de la Fábrica.

Primera Etapa 1992-2001

En esta etapa las actividades de producción se desarrollaban en dos lugares distintos uno para la pasta de cacao y otra que comprendía la producción de turrone, las mismas que posteriormente se unieron en una infraestructura nueva. Estas actividades generaban

alrededor de 7 plaza de empleo en actividades semindustriales con un gasto aproximado de 3425,00 USD anuales sueldos y salarios, para la época en que el salario básico de 85,00 USD.

Segunda Etapa 2002-2012

Esta etapa esta marcada por la innovación e integración de los procesos productivos con maquinarias nuevas que incrementen la capacidad productiva y sin dejar de lado al factor humano en la generación de empleo, así también en las actividades sociales y pastorales en beneficio de la comunidad también conllevan a generar plazas de empleo tanto fijos como ocasionales. Se evidencia un incremento de ingresos tanto nacionales como internacionales, que garantizan la generación de empleo con un gasto de alrededor de 58 000,00 USD en sueldos y salarios para el 2006 con 7 plazas de empleos fijos y 15 ocasionales con un salario básico promedio de 160,00 USD. Para el año 2012 tener un gasto en sueldo y salarios de 151 000,00 USD con 35 plazas de empleo con salario básico en promedio de 240,00 USD.

Tercera Etapa 2013-2022

Las plazas de empleo generados en esta etapa bordea las 50 plazas con un gasto en sueldo salarios de alrededor 254 000,00 USD , con un sueldo básico de 450,00 USD, de estas plazas de empleo generadas por la fundación al menos 26 son directamente en la fabrica de confites, considerando también que el personal directivo sumas 13 plazas de empleo con un salario superiores al salario general básico, es importante notar los efectos de la Pandemia Covid 19 fue relevante en los ingresos que se podía recibir y las acciones a tomar en cuanto a las plazas de empleo se encaminaron en la reducción de sueldos y salarios para no llegar a despido e eliminación de plazas de trabajo.

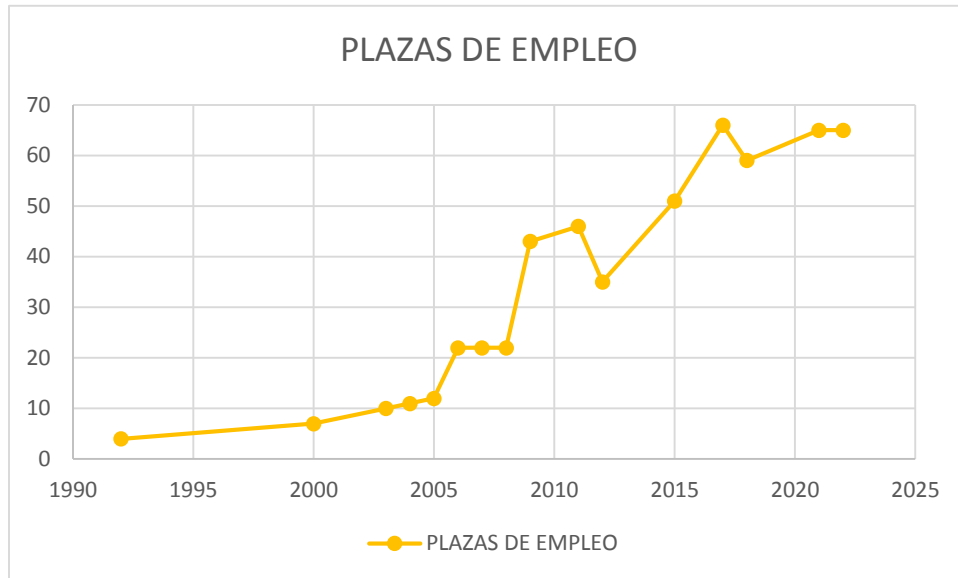


Figura 37. Plazas de empleo generada desde 1992 de la fábrica de confites. *Elaboración Propia*
Fuente: (Grupo Salinas, 2021)



Figura 38. Gasto sueldo y salarios. *Elaboración Propia*
Fuente: (Grupo Salinas, 2021)

La dinámica de interacción de las tecnologías mecánicas, humana y de conocimiento que propician el desarrollo, aportando al creciente y progreso de la fábrica de confites, así con los recursos obtenidos se financian los proyectos sociales de la FFSS, con una meta clara de disminuir la pobreza y mejorar las condiciones de vida de la zona, siendo una oportunidad de progreso para toda la comunidad, sin caer en una automatización tecnológica en alto nivel

que puedan poner en riesgo la generación de empleo , que ha ido creciendo en aproximadamente más 500% desde los inicios de la fábrica de confites y su contribución en conjunto a la generación de empleo de toda la cadena de valor del Grupo Salinas. La paridad de género también es importante recalcar, todas estas iniciativas productivas dan la oportunidad a la mujer para su independencia económica y revalorización de su rol fundamental en la familia como sujeto activo del desarrollo.

En lo que respecta a las finanzas propias de la fábrica de confites vamos resaltar algunos datos que reflejan el crecimiento y la contribución a la economía local. La implementación de proyectos sociales, los mismos que son realizados con las ganancias que generan las empresas comunitarias, así la Fundación Familia Salesiana ha podido colocar estos recursos en beneficio de la comunidad en el año 2000 de un valor 7 400,00 USD incrementando al 2007 de 437 652,00 USD como gastos sociales, como una forma de contribuir a la erradicación de la pobreza.

Debemos considerar que este desarrollo comunitario se ha detenido debido a la pandemia del año 2020, que al igual que todas las empresas del país y del mundo se detuvieron, en la FFSS, junto a la confitería no se ha optado por el despido de trabajadores sino más bien, un recorte salarial para afrontar la crisis, impactado en la reducción de la utilidad, como muestra la gráfica. Además, que es evidente la recuperación del déficit generado en entre el 2021 y 2022 demostrando una capacidad de respuesta ante la crisis, y una recuperación marcada, para retomar el paso en el desarrollo comunitario.

FUNDACIÓN FAMILIA SALESIANA SALINAS
ESTADO DE RESULTADOS
DEL 1 DE ENERO AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2021

Cuentas	2020	2021	Variación (\$) 2020-2021	(% 2020-2021)
	Totales	Totales		
OTROS INGRESOS DE OPERACIÓN	\$ 960.038	\$ 1.145.744	\$ 185.706	19%
OTROS INGRESOS	\$ 158.363	\$ 53.343	\$ -105.020	-66%
TOTAL INGRESOS	\$ 1.118.401	\$ 1.199.087	\$ 80.686	7%
COSTO DE VENTAS	\$ 667.051	\$ 671.947	\$ 4.896	1%
GASTOS OPERACIONALES	\$ 515.173	\$ 497.005	\$ -18.168	-4%
PROGRAMAS, PROYECTOS, SERVICIO SOCIAL		\$ 45.221	\$ 45.221	0%
TOTAL GASTOS	\$ 1.182.224	\$ 1.214.173	\$ 31.949	3%
RESULTADO DEL EJERCICIO	\$ -63.823	\$ -15.087	\$ 48.736	-76%

Figura 39. Estado de Resultado FFSS año 2020 y 2021
Fuente: (Grupo Salinas, 2021)

Muchos de los proyectos que se han planteado la Fundación Familia Salesiana se han visto la necesidad de modificarse acorde a la nueva realidad Nacional y Mundial sin dejar de ser generosos y participes de las necesidades existentes, pero con la esperanza de seguir mejorando la calidad de vida de la localidad.

Otra muestra de ir superando la pobreza son sus propios paisajes, en 1970 la Parroquia de Salinas de Guaranda no tenía ni siquiera un párroco, considerando que es territorialmente la cabecera cantonal, con una tasa de mortalidad infantil de casi el 50% en la localidad y que todos sus pobladores vivían en chozas de paja, sometidos al patrón donde sus únicos ingresos provenían del trabajo en las minas de sal propiedad de los terratenientes siendo evidente un sistema de injusticias y explotación (Polo, La Puerta Abierta, 2015)



Figura 40. *Salinas Guaranda 1971 / Salinas de Guaranda 2020*
Fuente: (Polo, La Puerta Abierta, 2015)

En sus paisajes se evidencia el desarrollo local, pasando de no más de 2 000 personas en 1970, siendo una población interétnica: aborígenes y mestizos, actualmente allí existe una población aproximada de 10 000 ciudadanos en las 30 comunidades, 25 tienen queseras organizadas. Cuentan con 22 asociaciones, dos cooperativas de producción y una organización de hecho. En las comunidades existen: ocho centros femeninos de artesanías, diez casas turísticas, ocho

cajas de ahorro, una embutidora, dos productoras de turrónes, una productora de mermelada, una tienda comunitaria y trece fincas (Naranjo, Abad, & Ramos, 2018)

Hoy, los cerca de 1 000 habitantes son emprendedores que participan en la producción de quesos y chocolates principalmente. También están los que montaron negocios como restaurantes u hostales para aprovechar la llegada de visitantes, se suman los cerca de 10 000 habitantes de comunidades vecinas que están conectados con la red de producción de Salinas (Maldonado, 2015).

El proceso de organización comunitaria lleva más de 30 años de haberse iniciado. Durante este tiempo ha sido posible no sólo erradicar la pobreza, sino también recuperar orgánicamente grandes porciones de terreno. Esto significa que, aunque queda mucho por avanzar, Salinas es un proyecto sostenible. La parroquia ha logrado diversificar su economía basada en la agricultura tradicional y la extracción de la sal, los salineros han pasado a ser actores de una nueva economía en los Andes ecuatorianos. Las empresas comunitarias han permitido que los salineros tengan empleo, es decir un salario fijo, a diferencia de las remuneraciones estacionarias que son características en la agricultura tradicional o en la producción de sal (Borja & Polo, 2005).

La Cooperativa De Ahorro Y Crédito Salinas Ltda. como todo emprendimiento surge de las necesidades o problemas comunes, ésta nace de la necesidad de conseguir la propiedad de las minas de sal en forma colectiva, liberando este recurso fundamental para la economía salinera del dominio de la Hacienda de los Cordobés. El objetivo no era manejar mucho dinero, ya que los bolsillos estaban vacíos, pero sí de emprender un camino para salir juntos de la pobreza posteriormente estos fondos se incrementaron. Es así como el 4 de mayo de 1984, según acuerdo ministerial Nro. 3815 inscrito en el Registro General de Cooperativas

del Ministerio de Bienestar Social y Promoción Popular, se constituye la Cooperativa de Ahorro y Crédito “Salinas” Ltda. Actualmente controlada por la Superintendencia de Economía Popular y Solidaria. La CoopSalinas, dispone de tres oficinas para brindar atención a nuestros socios, clientes y comunidad, así: la Matriz en la parroquia Salinas; y, las Agencias: San Luis de Pambil y Chazo Juan en la provincia de Bolívar (Gruppo Salinas, 2021), esta constituyó la columna vertebral del proceso comunitario para el futuro, porque impulsó el ahorro y el crédito a sus socios, y se logró involucrarlos en proyectos productivos de quesos y lana de ovejas. Su desarrollo hizo que surjan desde el interior de la comunidad organizaciones como la FUNORSAL, PRODUCCOOP, Grupo Juvenil, entre otras, que jugarían un rol fundamental en el proceso productivo del sector (Naranjo, Abad, & Ramos, 2018).

**COOPERATIVA DE AHORRO Y CRÉDITO SALINAS LTDA.
BALANCE GENERAL
AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2021**

Cuentas	DICIEMBRE 2020	DICIEMBRE 2021	VARIACION (\$)	VARIACION (%)
	TOTALES	TOTALES	2020-2021	2020-2021
FONDOS DISPONIBLES	1.252.111	1.434.328	182.218	15
INVERSIONES	-	-	-	
CARTERA DE CRÉDITO	4.691.290	4.716.893	25.603	1
CUENTAS POR COBRAR	157.846	220.523	62.676	40
PROPIEDADES Y EQUIPO	416.323	427.739	11.416	3
OTROS ACTIVOS	243.557	212.076	-31.481	-13
TOTAL ACTIVOS	6.761.127	7.011.559	250.432	4
OBLIGACIONES CON EL PÚBLICO	5.110.816	4.921.404	-189.411	-4
CUENTAS POR PAGAR	137.024	198.862	61.837	45
OBLIGACIONES FINANCIERAS	-	140.000	140.000	
OTROS PASIVOS	884	96.721	95.837	10842
TOTAL PASIVOS	5.248.724	5.356.987	108.263	2
CAPITAL SOCIAL	457.328	486.598	29.269	6
RESERVAS	959.444	1.019.026	59.581	6
SUPERÁVIT POR VALUACIONES	42.697	71.184	28.488	67
RESULTADOS	52.933	77.764	24.831	47
PATRIMONIO	1.512.403	1.654.572	142.169	9
			-	
TOTAL PASIVO Y PATRIMONIO	6.761.127	7.011.559	250.432	4

*Figura 41. Balance General Coop. Salinas Ltda.
Fuente: (Gruppo Salinas, 2021)*

**COOPERATIVA DE AHORRO Y CRÉDITO SALINAS LTDA.
ESTADO DE RESULTADOS
DEL 1 DE ENERO AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2021**

COD	CUENTAS	DICIEMBRE 2020	DICIEMBRE 2021	VARIACION (\$)	VARIACION (%)
		TOTALES	TOTALES	2020-2021	2020-2021
	INTERESES GANADOS	894.083	910.603	16.520	2
	INGRESOS POR SERVICIOS	13.820	22.855	9.035	65
	OTROS INGRESOS OPERACIONAL	609	0	-609	-100
	OTROS INGRESOS	51.402	53.570	2.169	4
TOTAL INGRESOS		959.914	987.029	27.115	3
	INTERESES CAUSADOS	232.312	233.238	926	0
	PROMSIONES	89.751	33.245	-56.506	-63
	GASTOS DE OPERACIÓN	544.359	594.361	50.002	9
	OTROS GASTOS Y PÉRDIDAS	9.555	3.068	-6.487	-68
	IMPUESTOS Y PARTICIPACIÓN EM	31.004	45.354	14.350	46
TOTAL EGRESOS		906.981	909.265	2.284	0
RESULTADOS		52.933	77.764	24.831	47

*Figura 42. Estado de Resultado Coop. Salinas Ltda.
Fuente: (Grupo Salinas, 2021).*

Compartir la riqueza generada a través de proyectos que den oportunidades a todos los habitantes de la parroquia, estos avances se evidencian en el desarrollo de maquinaria e infraestructura dentro de la cadena de producción, en la gestión las estructuras organizacionales actuales y los procesos organizativos que se han ido aprendiendo todo en conjunto hasta llegar a la actualidad contar con certificaciones de calidad que garantizan un producto inocuo, sano y con valor social.

- Los proyectos sociales han ido avanzando con los recursos que se obtiene a través de las empresas y que la FFSS los canaliza en proyectos como Pastoral Educativa con el proyecto de hogares, el programa de mejoramiento de las condiciones y calidad de vida, con un refuerzo escolar de 1400 niños, apoyo a profesores y promotores educativos campesinos, programa “Nuestros Niños” apoyando a 180 niños de escasos recursos, junto al ministerio de bienestar social, toso esto en el año 2005 (Grupo

Salinas, 2005). En la actualidad mantiene programas como “Casa Juvenil “que apoya y capacita a jóvenes de las comunidades para que puedan en un futuro ser quien lideren y gestionen las empresas comunitarias. Se ha mejorado el nivel de relacionamiento de la FFSS en varios frentes y ámbitos con actores de interés, local, regional, nacional e internacional.

- Se ha fortalecido el ambiente laboral y su mística de trabajo, apoyados por el gobierno de la Fundación.
- Se ha brindado todas las coordinaciones y apoyos técnico-operativo a las empresas comunitarias, a su plan de negocios y en la certificación de buenas prácticas de manufactura.
- Se han sostenido los proyectos de FFSS: Radio, Boucher, Centro Gerontológico, Capillas. • Las empresas y los proyectos de la FFSS se encuentran mejorando su equipamiento e infraestructura. • Se redujo de manera importante el déficit financiero del año 2020.
- Trabajo relevante desde el laboratorio de chocolate en el diseño de nuevos productos, revisión fórmulas y nuevas propuestas para clientes de maquila.
- Se adecuó la ex Casa de la Juventud para que se implemente el Laboratorio Gastro Alimentario dentro del Proyecto Sabores del Ecuador y en Red con los laboratorios de San Vicente, Manabí y Archidona, Napo.
- Se retoma el trabajo de voluntariado del Servicio Civil Italiano con la Coordinación de la Fundación G. Tovini de Italia.

- Con el apoyo de las autoridades sanitarias, se logra vacunar contra el COVID 19 a todo el personal de la Fundación incluido a todos los usuarios del Centro Gerontológico (Gruppo Salinas, 2021).

Sus metas para este 2022 que están por evaluarse tras la finalización del año, se establecían en las siguientes:

- Se fortalecerá la agenda de trabajo Pastoral a nivel de la FFSS, Parroquial y Misión Salesiana.
 - Se busca la entrega en comodato de un terreno para la construcción del Centro Cultural y Productivo “Tres Parroquias” y 3 edificaciones más con el I. Municipio de Guaranda en el sector del Arenal.
 - Se coordina un proyecto para la cooperación internacional para financiar el “Paradero Turístico” a cargo de las 3 parroquias en el sector del Arenal.
 - Se logrará consolidar el posicionamiento de Radio Salinerito y proyecto Voucher (Disfruta y Verdura).
 - Se iniciará con el relanzamiento del Proyecto Compost.
 - Se mejorará la sostenibilidad de las empresas comunitarias Aceites y Ali Salinas, Salinas Yuyay y el resto de empresas de FFSS.
 - Impulso a las exportaciones a través de Pro Ecuador y participación en ferias nacionales e internacionales.
 - Incremento del portafolio de nuevos productos y presentaciones de las empresas comunitarias y mayor presencia en cadenas de supermercados.
 - Fortalecer el portafolio de exportaciones con maquila y marca Salinerito (Gruppo Salinas, 2021).

4. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

4.1 Conclusiones

La Fundación Familia Salesiana se crea jurídicamente en el año 2002, pero organizativamente sus inicios están por el año 1992 con la misión salesiana, y posteriormente el grupo animador salesiano que por invitación del P. Antonio Polo que se convertirá luego en la FFSS, junto al Fondo Canadiense de Desarrollo se levanta una infraestructura donde funcionan las oficinas de la naciente Fundación en 1997. La fábrica siendo parte de las empresas de la FFSS inician sus actividades en el año 1992 con su primero producto que es el chocolate de taza, tras las primeras capacitaciones de un artesano ambateño de chocolate.

El proceso de desarrollo comunitario de Salinas de Guaranda abarca a una gran cantidad de empresas en los diferentes grupos organizativos que conforman en Consorcio Gruppo Salinas y que junto a la fábrica de confites y otras más crean un sistema económico popular y solidario basado en el cooperativismo, para vencer las épocas de explotación y pobreza que vivían. Dentro de este proceso, la creación de la Coop. Salinas cooperativa de ahorro y crédito en 1972 es el dinamizador del sistema económico, fomentando el ahorro como herramienta de inversión para el desarrollo, a través de la colocación de créditos de condiciones favorables para los socios de la cooperativa.

El aporte de las tecnologías ha sido determinante para el progreso de la confitería, las tecnologías como el conocimiento que son las primeras en aplicarse en los procesos de aprendizaje junto a los voluntarios que generosamente han compartido sus experiencias y éstas han sido acogidas con profundo compromiso y puestas en práctica durante todos estos años.

Las tecnologías mecánicas se han ido adaptando acorde a los recursos y las necesidades, muchas de las cuales también se han incorporado mediante la gestión y la acción solidaria de fundaciones o programas de desarrollo que ayudan la parte económica como es el caso de la construcción del galpón donde funciona actualmente la fábrica de confites, con la colaboración de la Fundación Fileras. Las tecnologías humanas en los primeros años eran predominantes en casi todas las etapas de la cadena productiva, con los tiempos y ritmos que la fuerza humana permite. La incorporación de la tecnología mecánica no ha dejado de lado las tecnologías humanas como en otras empresas super automatizadas, siempre dando el valor al trabajo como fuente de progreso social y económico.

La erradicación de la pobreza a través de la generación de empleo es uno de los aspectos más relevantes del proceso Salinero en la fábrica de confites, como parte de la Fundación Familia Salesiana donde se han ido generando plazas de empleo tanto en la fábrica de confites directamente, como en el quehacer cotidiano de la Fundación. En la primera etapa con alrededor de 7 plazas para los procesos semi industriales desarrollados, y con un gasto de no más de 4000,00 USD como gasto total en salarios, en una segunda etapa que va desde el año 2001 hasta el 2012 con una generaciones 35 plazas de empleo y una etapa final hasta la actualidad con alrededor de 60 plazas empleo y un gasto en salarios de alrededor 251000,00 USD, esto nos muestra como este procesos ha contribuido en la erradicación de la pobreza atreves de la generación de empleo, y en la actualidad la localidad tiene una tasa de 97.71% de ocupación global, creando una cadena de traspaso de conocimiento de trabajadores antiguos a los nuevos que están incorporados a los diferentes procesos productivos.

El aspecto tecnológico administrativo también se ha ido desarrollando, en la actualidad cuentan con una herramienta informática como las grandes empresas como es un ERP, que

ayuda a la gestión y el control de toda la organización, y les permite responder a los nuevos retos de manera objetiva.

Las certificaciones que se han obtenido muestran la calidad de trabajo y productos que se desarrollan en la fábrica de confites, garantizando su permanencia en el mercado y la oportunidad de ampliar sus mercados, para así recolectar mayores recursos para los proyectos sociales y que estos puedan llegar a más beneficiarios.

Los ingresos generados contribuyen a los proyectos comunitarios para erradicar la pobreza, como son las casas de acogida y actividades para los adultos mayores, la casa juvenil de apoyo y capacitación, además de incentivar más iniciativas productivas que integren la cadena de valor en las comunidades para generar recursos, todo esto con el trabajo y el compromiso de entender que el beneficio común, está por encima del individual y la acumulación de riqueza.

La Coop. Salinas Ltda. ha sido fundamental en este desarrollo, al incrementar sus recursos y pasar por su primer objetivo cumplido que era comercializar la sal, a constituirse en la actualidad una institución financiera de económica popular y solidaria que tiene 2 sucursales en San Luis de Pambil y Chozas Juan y su oficina matriz en Salinas de Guaranda, su colocación crediticia se ha ido incrementando en estos dos últimos años 2020 y 2021 en alrededor del 3%, los mismos que son invertidos en la economía local.

4.2 Recomendaciones

Las tecnologías mecánicas siendo un factor de crecimiento, mejora de los procesos y optimización de tiempos, es necesario buscar un cambio de maquinaria de aquellas que ya tiene un largo recorrido de producción, este recambio debe ser planificado y presupuestado,

además que la maquinaria sea de uso periódico y no que requiera de especificaciones tan particulares que les obligue a parar por no ser versátiles, como la empacadora de bombones que está siendo suplida por el empaque manual. Las tecnologías humanas que siguen siendo fundamentales en todo el proceso productivo y sin ser relegadas por la innovación mecánica, también es necesario que se emprendan en otras actividades que amplíen nuevos procesos o productos.

La tecnología del conocimiento se ha ido transmitiendo desde el inicio de la fábrica y con este gran cumulo de conocimiento sería importante la creación de un centro de entrenamiento chocolatero, similar al que centro de entrenamiento quesero para que ese conocimiento se trasmita a otras zonas dentro y fuera de la provincia, llevando también los principios de éxito del modelo Salinero de Economía Popular y Solidaria.

Con aras de ampliar el mercado nacional y exportar de manera más contundente la experiencia del proceso Salinero, es importante comercializar de manera directa toda la producción haciéndola más sencilla y eficiente, junto con el lanzamiento de un producto de consumo masivo a un precio económico que impulsen la marca Salinera en todos los grupos sociales desde la tienda de barrio hasta los grandes supermercados.

BIBLIOGRAFÍA

- Arteaga, R. (2017). Economía popular y solidaria, República del Ecuador. *Dominio de las Ciencias*, 10.
- Babbie, E. (2000). *Fundamentos de la investigación Social*. Mexico: Thomson Editores.
- Bernal, C. (2010). *Metodología de la Investigación*. Bogota: PEARSON.
- Carabajo, R. F., & Rosales, M. B. (2021). La economía popular y solidaria. Una alternativa de desarrollo económico local en el caso del cantón Cuenca. *Conciencia Digital*, 24.
- Castells, P. E. (2003). *Tecnología e Innovación en la Empresa*. Barcelona España: EDICIONES UPC.
- Catellanos, O., Rojas, J., Villarraga, L., & Ustate, E. (2001). Conceptualización y papel de la cadena productiva en un entorno de competitividad. *INNOVAR Revista de Ciencias Administrativas y Sociales*, 12.
- Cayeros, S., Robles, F., & Soto, E. (2016). Cadenas Productivas y Cadenas de Valor. *EDUCATECONCIENCIA*, 12.
- Constituyente, A. (2008). *Constitución del Ecuador*. Quito: Registro Oficial del Ecuador.
- Coraggio, J. L. (2007). *¿Es posible otra economía sin (otra) política?* Buenos Aires: Economía social, acción pública y política.
- Dominguez, D. P. (2007). *Las Estrategias y Tecnologías Estratégicas En la Competitividad de Las Empresas*. Mexico DF: Instituto Politecnico Nacional.
- Egg, E. A. (1980). *Metodología y práctica del desarrollo de la comunidad*. Buenos Aires: LUMEN.
- Escuela Técnica Superior de Ingenieros Industriales. (2009). *Tema 1: Conceptos Generales de la Tecnología*. Castilla-La Mancha: Universidad de Castilla - La Mancha.
- Esquirol, J. (2011). *Los Filósofos contemporáneos y la técnica De Ortega a Sloterdijk*. Barcelona: gedisa.
- Gasset, J. O. (1965). *MEDITACION DE LA TECNICA*. Madrid: AUSTRAL.
- Giraldo, F. (2011). Técnica y Tecnología: El dilema del sujeto racional en la sociedad de consumo. *Grupo de Investigación CTS+i*, 15.
- Gomez, R. (2021). *TECNOLOGIA Y SOCIEDAD Una filosofía política*. Argentina: Ediciones CICCUS.
- Gonzalez, W. (2000). Tecnología y Técnica: tres perspectivas. *Energía y Computación*, 14.
- Grupo Salinas. (2021). *Anuario Corporativo 2021*.
- Grupo Salinas. (2021). *Anuario Corporativo 2021*. Salinas de Guaranda: Grupo Salinas.
- Gutierrez, J. C. (2012). Desarrollo Comunitario. *Economía Revista en Cultura de la Legalidad*, 212.

- Guzman, M. C. (2014). *Trabajo Social y Desarrollo Comunitario en Mexico*. Mexico DF: Lito Grapo.
- Hatch, M. J. (2013). *Organization Theory*. Gran Bretaña: Ashford Color Press Ltda.
- Hernández. (2019). *Tipos de Tecnologías*. México: Instituto Tecnológico de Cerro Azul.
- Martinez, L. (2009). La Economía Social y Solidaria: ¿Mito o Realidad? *Revista de Ciencias Sociales*, 7.
- Mendez, C. (14 de Diciembre de 2022). Perspectiva Social de la Tecnología en la Fabrica de Confites. (E. Jimenez, Entrevistador)
- Mora, Hernández, Duran, & Carrillo. (2017). Revista final ciencia y tecnología. *Revista Digital Ciencia y Tecnología*, 01-17.
- Naranjo, E. (2012). Cultura Local y Gestion. *Repositorio Digital UASB*.
- ORENGO, V. (2002). La Innovacion tecnologica como proceso de cambio organizacional. *Psicologia del Trabajo y de las Organzzaciones*, 35.
- Ortiz. (3 de Junio de 2018). *Ciencia & Tecnología*. Obtenido de ISSUU: <https://issuu.com/paoviviana/docs/revistaaaaa>
- Osorio, C. (2003). La Tecnololgia en las Organizaciones Complejas. *Ingenieria y Competitividad*, 8.
- Palacios, E. M. (2001). *Ciencia Tecnologia y Sociedad: Una Aproximacion Conceptual*. Madrid: Organizacion de Estados Iberoamericanos.
- Paulo VI, P. (1967). *Populorum Progressio*. Roma: Editrice Vaticana.
- Polo, A. (2021). *La laguna de los Sueños*. Quito: Abya Yala.
- Pontificio, C. (2004). *Compendio de la Doctrina Social de la Iglesia*. El Vaticano: Libreria Editrice Vaticana.
- Puig, C. (2016). *Economia Social y Solidaria: conceptos, practicas y politicas publicas*. Araba: Lankopi SA.
- Ranis, G. (2002). Crecimiento economico y desarrollo humano en America Latina. *Revista de la CEPAL*, 18.
- Razeto, L. (1993). *Los Caminos de la Economia de Solidaridad*. Santiago de Chile: VIVARIUM.
- Real Academia Española. (1992). *Diccionario de la Lengua Española*. Madrid: Espasa Calpe.
- Reyes, P. M. (2011). *Economia Solidaria, cooperativismo y descentralziacion: la gestion social y puesta en practica*. Rio de Janeiro: EBAPE BR.
- Roberts, K., & Grabowski, M. (2009). Organizaciones , Tecnologia y Estructuracion. *Teorizando sobre la Organizaicon y Gestion*, 326.
- Rodriguez. (2019). *¿Qué Es La Tecnología?: Economía Del Cambio Tecnológico*. Argentina: Universidad Católica de Cuyo.

- Salinas, G. (21 de Noviembre de 2022). *Gruppo Salinas*. Obtenido de <https://salinerito.com/gruppo-salinas/>
- Sampieri, R. (2014). *Metodologia de la Investigacion*. Mexico: Mc Graw Hill.
- Sanchis, P. (2014). Ortega y Gasset, J Meditacion de la Tecnica. *SCIO Revista Filosofica*, 6.
- Santander, M. T. (2017). Rodeos de la Tecnica. *Revista Iberoamerica de Ciencia Tecnologia y Sociedad*, 16.
- Santandreu, M. (1992). EL CONCEPTO DE TECNICA EN ORTEGA Y GASSET. *Taula*, 5.
- Santos, B. d. (2011). *Producir para Vivir los caminos de la produccion no capitalista*. Mexico: Fondo de Cultura Economica.
- Sen, A. (2000). El Desarrollo como Libertad. *Gaceta Ecologica*, 8.
- Serrano. (26 de Octubre de 2015). *Conceptos de tecnologia*. Obtenido de SlideShare: <https://es.slideshare.net/MauroSerranoQuispe/conceptos-de-tecnologia-54392758>
- Termal. (24 de Abril de 2016). *Conceptos generales de la tecnologia*. Obtenido de SlideShare: <https://es.slideshare.net/andreatermaljurado/conceptos-generales-de-la-tecnologia-61279705>
- Torres, N. (2017). *Balance de la economía popular y solidaria en Ecuador*. La Habana: Economia y Desarrollo.
- Valcarcel, M. (2006). Genesis y Evolucion del concepto y enfoques sobre el Desarrollo. *Documento de Investigacion*, 41.
- Vaudagna, M. (2010). *El Evangelio y la Quesera*. Quito: Abya Yala.

ANEXOS

ANEXO A. Nómina de trabajadores de la Fábrica de Confites.

Registro de Asistencia a Cena Navideña

TEMA: Cena Navideña

RAZÓN SOCIAL O DENOMINACIÓN SOCIAL: FFSS **DOMICILIO (Dirección, distrito, provincia, departamento):** Salinas

RUC: **ACTIVIDAD ECONÓMICA:** Productores **N° TRABAJADORES EN EL CENTRO LABORAL:** 26

DIRIGIDO POR: Jesús Guzmán **FIRMA:** *Jesús Guzmán*

DOCUMENTO(S) ASOCIADOS: **CÓDIGO:**

HORA DE INICIO: 10:30 **HORA DE FIN:** 10:40

LUGAR / ÁREA: Cantina FFSS **FECHA:** 14/12/2022

CAPACITACIÓN TALLER SENSIBILIZACIÓN ENTRENAMIENTO OTRAS REUNIONES

DATOS DE PARTICIPANTES:

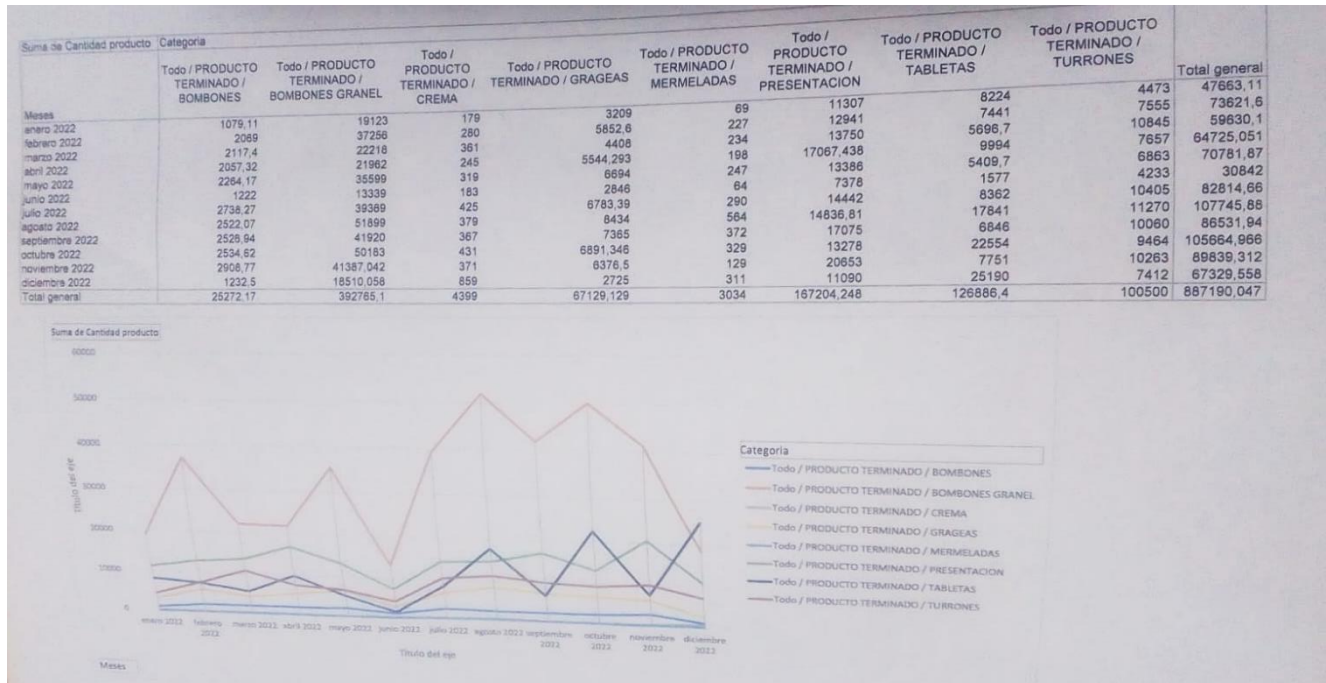
N°	APELLIDOS / NOMBRES	CEDULA	SI/NO	FIRMA
01	BASANTES MASABANDA JOFFRE JAZMANY		NO	
02	CASTRO TUALOMBO EDWIN PATRICIO	050180004	SI	<i>Edwin</i>
03	CHAMORRO MAZABANDA LUZ DINA	0201902669	SI	<i>Luz Dina</i>
04	COLLAY YANCHALIQUIN LUIS WILFRIDO	0202142484	NO	<i>Juan Collay</i>
05	CUNALATA YUMBO JOSÉ MANUEL		NO	
06	ESCOBAR ESCOBAR MARCO VINICIO		SI	
07	ESCOBAR ESCOBAR VICTOR HUGO	0201978756	SI	<i>Victor</i>
08	LOPEZ DURAN JHONATAN GABRIEL	0201909179	SI	<i>Jhonatan</i>
09	PUNINA MASABANDA MARCIA MAGALI	0201859792	SI	<i>Marcia</i>
10	ALEXANDRA NAUSIN		SI	
11	RUIZ CORDOVA GABRIELA ALEXANDRA	1804495848	SI	<i>Gaby</i>
12	RUIZ TIXILEMA ISRAEL ADRIAN		SI	
13	RUIZ URBANO LEONELA ISABEL	0201345089	SI	<i>Leonela</i>
14	SALAZAR GUERRERO ERLINDA CUMANDA		SI	
15	SILVA VALLE WILLAN GEOVANY		SI	
16	TOALOMBO MARIA FRANCISCA	0201735801	SI	<i>Maria Francisca</i>
17	REA LUMBI HOLGER VINICIO		SI	
18	GUAMAN DURAN VICTOR JESUS	020237773	SI	<i>Victor</i>
19	MEDINA GUAMAN LISBETH LEONELA		SI	
20	SÁNCHEZ SÁNCHEZ JORGE LUÍS	1801887274	SI	<i>Jorge Luis</i>
21	COLLAY YANCHALIQUIN LUIS FAUSTO		SI	
22	LÓPEZ RAMÍREZ SHERMAN MAURICIO		SI	
23	PUNINA MASABANDA PIEDAD ERNESTINA		SI	
24	RAMIREZ VASCONEZ DANIEL FERNANDO		SI	
25	TOALOMBO QUISHPE EDWIN ISRAEL		SI	<i>Edwin Tualombo</i>
26	TUALOMBO ARIAS MARITZA ALEJANDRA	0201893597	SI	<i>Maritza</i>
27	Maribel Ayala	0205022316	SI	<i>Maribel</i>
28	Darwin Tupacata	02050182366	SI	<i>Darwin</i>
29	Fabian Cesen	0202354527	SI	<i>Fabian</i>
30	Maria Fernanda Pungena	0202142426	SI	<i>Maria Fernanda</i>
31	Maribel Paredes	18031375117	SI	<i>Maribel Paredes</i>

OBSERVACIONES - COMENTARIOS:

ANEXO B. Nómina de trabajadores de la FFSS.

 FUNDACIÓN FAMILIA SALESIANA SALINAS NOMINA DEL PERSONAL - 2022					
N°	CÉDULA DE CIUDADANÍA	APELLIDOS Y NOMBRES COMPLETOS	CENTRO DE TRABAJO	CARGO	GÉNERO
1	0201829181	AGUILAR GAIBOR EMILY PAULINA	Adulto Mayor	Psicologa Clinica	F
2	0502052954	ALLAUCA REA MARCELO JAVIER	Radio Salinerito	Responsable de la Radio	M
3	1314205517	BAQUE CORREA ALBA KEMBERLING	Adulto Mayor	Terapista Ocupacional	F
4	0202340030	BASANTES MASABANDA JOFFRE JAZMANY	Confites el Salinerito	Operativo confites	M
5	0201589678	CARDENAS CHANGO MONICA ALEXANDRA	Adulto Mayor	Enfermero/Cuidador	F
6	0503886004	CASTRO TUALOMBO EDWIN PATRICIO	Confites el Salinerito	Moldeador	M
7	1723902381	CATAGÑA SALAZAR DORA LUZ	Aceites Esenciales	Técnico de Calidad	F
8	0201712080	CHAMORRO MAZABANDA LIZANDRO MAURICIO	Radio Salinerito	Programador Radio	M
9	0201207669	CHAMORRO MAZABANDA LUZ DINA	Confites el Salinerito	Limpieza de oficinas	F
10	1804739355	CHUNIR CALDERÓN DAMIAN EDUARDO	Oficina Central	Ventas	M
11	0201835691	COLLAY YANCHALIQUIN LUIS FAUSTO	Confites el Salinerito	Jefe de producción	M
12	0202142428	COLLAY YANCHALIQUIN LUIS WILFRIDO	Confites el Salinerito	Moldeador	M
13	0201696655	CUNALATA YUMBO JOSÉ MANUEL	Confites el Salinerito	Pasta de Cacao	M
14	0201953064	ESCOBAR ESCOBAR MARCO VINICIO	Confites el Salinerito	Turroneo	M
15	0201978756	ESCOBAR ESCOBAR VICTOR HUGO	Confites el Salinerito	Moldeador	M
16	0201726460	ESPINOSA MAZABANDA MONICA GRACIELA	Oficina Central	Moldeador	F
17	1718161241	FONSECA MONTALVO RICARDO ISRAEL	Laboratorio Culinario		
18	1756707822	GOTTE ALESSANDRO	Oficina Central	Coordinador de empresas	M
19	0202347373	GUAMAN DURAN VICTOR JESUS	Confites el Salinerito	Supervisor de suministros	M
20	0201532017	LÓPEZ RAMÍREZ SHERMAN MAURICIO	Confites el Salinerito	Vendedor	M
21	0201909793	LÓPEZ DURAN JHONATAN GABRIEL	Confites el Salinerito	Jefe de producción	M
22	0202346946	MASABANDA GUAMÁN ERIKA SUSANA	Aceites Esenciales	Responsable de Aceites y dest	F
23	0202135604	MAZABANDA GUAMÁN LUÍS GEOVANNY	Aceites Esenciales	Operador Aceites Esenciales y	M
24	0604040873	MEDINA GUAMAN LISBETH LEONELLA	Confites el Salinerito	Supervisor de calidad	F
25	0102353034	MÉNDEZ PÉREZ CARLOS RODRIGO	Oficina Central	Coordinador de Proyectos	M
26	0202356721	NAUSIN HURTADO MARIA ALEXANDRA	Confites el Salinerito	Empacadora	F
27	1803173119	PAREDES PAREDES LIDA MARIBEL	Ali Salinas	Producción Alisalinas	F
28	0201889292	PUNINA MASABANDA MARCIA MAGALI	Confites el Salinerito	Empacadora Chocolates	F
29	0201695368	PUNINA MASABANDA PIEDAD ERNESTINA	Confites el Salinerito	Punto de Ventas	F
30	0201593084	RAMÍREZ LÓPEZ SAMUEL MAURICIO	Oficina Central	Técnico de campo	M
31	0201776473	RAMIREZ VASCONEZ DANIEL FERNANDO	Confites el Salinerito	Mantenimiento	M
32	0202397147	REA GUAMBUGUETE ALEXANDRA TIFFANY	Oficina Central	Responsable SSO	F
33	0201893591	REA LUMBI HOLGER VINICIO	Confites el Salinerito	Producción	M
34	1802172534	REDROBAN MIRANDA HUGO GUILLERMO	Oficina Central	Técnico de campo	M
35	0201852522	RUIZ CHAMORRO GILDA VERONICA	Oficina Central	Auxiliar contable	F
36	1804495198	RUIZ CORDOVA GABRIELA ALEXANDRA	Confites el Salinerito	Empacadora Chocolates	F
37	0201940699	RUIZ TIXILEMA ISRAEL ADRIAN	Confites el Salinerito	Moldeador	M
38	0201345089	RUIZ URBANO LEONELA ISABEL	Confites el Salinerito	Empacadora Chocolates	F
39	0201932688	SALAZAR CHAMORRO GLORIA VERONICA	Oficina Central	Auxiliar contable	F
40	0200647634	SALAZAR GUERRERO ERLINDA CUMANDA	Confites el Salinerito	Empacadora Chocolates	F
41	0250069689	SAMANIEGO LÓPEZ YADIRA ALEJANDRA	Oficina Central	Responsable de compras	F
42	1802887297	SÁNCHEZ SÁNCHEZ JORGE LUÍS	Confites el Salinerito	Técnico de Calidad	M
43	1710423003	SILVA VALLE WILLAN GEOVANY	Confites el Salinerito	Moldeador	M
44	0200640282	TIRADO VALLADARES ARGELIA PETITA	Ali Salinas	Nutricionista Misión Salesiana	F
45	0201235801	TOALOMBO MARIA FRANCISCA	Confites el Salinerito	Empacadora Chocolates	F
46	0201400827	TOALOMBO QUISHPE EDWIN ISRAEL	Confites el Salinerito	Mantenimiento	M
47	0201893591	TUALOMBO ARIAS MARITZA ALEJANDRINA	Confites el Salinerito	Limpieza Confites	F
48	0201114501	VARGAS CHAMORRO BLANCA GABRIELA	Oficina Central	Gestor de Talento Humano	F
49	0202049227	VARGAS SEVILLA ERIKA GRISELDA	Adulto Mayor	Gestor de Talento Humano	F
50	0105781009	VASCONEZ ASTUDILLO THALIA MERCEDES	Adulto Mayor	Fisioterapeuta	F
51	0200890788	YANCHALIQUIN CHIMBORAZO ROSA	oficina Central	Limpieza de oficinas	F

ANEXO C. Resumen de ventas 2022 por producto.



ANEXO D. Entrevista Lic. Carlos Méndez – Directo de la FFSS.

Lic. CARLOS MÉNDEZ
DIRECTOR EJECUTIVO FUNDACIÓN FAMILIA SALESIANA

Entrevista 1.

El Procesos de Desarrollo de Salinas, inicio con la llegada del Padre Antonio Polo, este comienzo del cambio junto a voluntarios italianos, que vieron la realidad, se decidió cambiar. Al inicio hubo rechazo de la misma gente, pero especialmente de las personas que ejercían el poder en la zona. Pero la gente quiso el cambio y lo apoyo, esta historia ha quedado registrado en algunos trabajos investigativos y libros escritos.

El voluntariado salesiano comenzó en 1986 junto a la inspección salesiana, inicio en el Ecuador. La misión salesiana ya tenía una organización y actividades productivas. Se inicio con el proyecto de queserías rurales en 1978 que dan el rumbo para seguir caminando, financiado por la Cooperativa Técnica Suiza. En 1970 se creó la primera cooperativa de ahorro y crédito, fomentando el ahorro y es quien asume el proyecto de queserías rurales como propietaria. Con las reformas legales se divide en dos, una para la parte financiera exclusivamente y otra para la actividad productiva como son las queseras rurales.

El chocolate no es originario de Salinas, existe algo de cultivos de cacao en la zona de subtropical, llevando esta materia prima a otros lugares para su procesamiento, la fábrica de chocolates nacen en la comunidad San José de Camarón, Carlos Méndez como funcionario

de la FUNORSAL, es el encargado de un levantamiento de información y auditoría con lo que se cierra la fábrica en la comunidad de San José de Camarón, se lleva la fábrica a la comunidad de Chazojuan, donde tampoco se concreta su continuidad, luego a la Comunidad las Mercedes de Pumin, para terminar en la Parroquia de Salinas.

Donde encontraron el personal adecuado para trabajar primero con pasta de cacao, con la misma se fabricaba tabletas en moldes de PVC, que se envían a Austria. También utilizando la pepa de cacao se realiza licor de cacao, se recibe la visita de voluntarios suizos, ex trabajadores de Ferrero, quienes dicen que se tiene la materia prima como es el licor de cacao, haciendo falta solo recetas para avanzar en nuevos productos, así se fábrica un molino especial creado en la zona para refinación, un molino de Bolas, creando así un chocolate llamado besitos salineros, quedando así las recetas, surge un proyecto de desarrollo de Italia llamado Fileras, que financia la construcción de un galpón para la elaboración de pasta de cacao, se construye una máquina refinadora más grande, para luego importar una máquina sofisticada de Italia para la época 1992. La FFSS se institucionalizó en el 1995 y en el 2022 se formaliza como fundación. Esta regulación institucional como objetivo de la comercialización y facturación de la pasta de cacao y otros productos. Actualmente se cuenta con una máquina que envuelven el bombón de chocolate combinando todavía con un proceso manual (10 -30 kg diarios)

Máquinas importadas de Italia, dos temperadoras, ha sido una lucha con el personal sobre el uso de las máquinas nuevas, continuando con el proceso manual, y una vez aprendiendo el uso de la máquina era difícil retomar la parte manual.

Se trajo también una refinadora, para suplir al existente molino de bolas, así con un profesional de alimentos que certifique la calidad de los productos llegando a una cartera de 80 productos que se comercializan, teniendo como estrella 5 productos. Para el futuro la mecanización de los procesos disminuye la mano de obra, pero la confitería ha sabido combinar la mecanización con la generación de empleo, el aspecto social, así se evita que migre, una mejor educación, los trabajadores pueden especializarse y terminar sus estudios, existiendo ya jóvenes profesionales de las mismas comunidades, que se han ido apareciendo por las necesidades de las empresas. La fábrica es la más rentable que financia los proyectos sociales de las fundaciones. El reto es incrementar las ventas para mantener el servicio social e implementar nuevas sobre todo guiadas a mujeres y niños como grupo vulnerable más afectado. Para que en el futuro los jóvenes sean líderes y gestionen en el futuro las empresas existentes.

Entrevistas 2

La FFSS, se creó en 1997, la estructura organizativa se establecía que la máxima autoridad es la asamblea y otro estatuto proponía como máxima autoridad al directorio, creando una ambigüedad para la elección del director. En el 2002 se estructura como fundación, con una documentación que respalde las actividades que mantenía la fundación, como las más importantes la fábrica de chocolates, la panadería. El directorio se conformaba con 5 integrantes o representantes, el estatuto establecía direcciones y pastorales, estando la fábrica de pasta de cacao como parte de las actividades productivas. Luego se conforma la fábrica

de confiterías agrupando las actividades de turrónes y chocolates en un solo establecimiento que se mantienen hasta la actualidad. En el 2014 como director el Señor Carlos Méndez asume como director de la FFSS, cada administrador de las empresas de las FFSS manejaba su propia liquidez y la de mayor liquidez es la fábrica de confites. La primera administración de la fábrica estaba a cargo de la Sra. Elcia Miranda hasta el 2014, tras un decreto presidencial se establece la funcionalidad de las sociedades sin fines de lucro, a Trávez del MIES, se reconozca los nombramientos de los administradores de la fábrica de confites, recalando que la designación del director es por parte de asamblea de socios (12 socios fundadores año 2022), se conforma la asamblea y se reforma los estatutos que dieron origen a la fundación, tras esto se nombra otro director el Ing. Fernando Vásconez.

En el 2015 se nombra al Sr. Alessandro Gotte como director de empresas, y por ende administrador de la fábrica junto con su equipo, pero la asamblea establecido que se contrate un administrador para la fábrica de confites, así se nombre a la Ing. María José Pazmiño iniciando la certificación BPM. En 2021 se nombre otro administrador el Ing. Jesús Guamán hasta la actualidad.

La FFSS ha evolucionado en el número de trabajadores llegando hasta 70 personas en todas las áreas productivas, sociales y de administración. Al inicio eran 8 empleados y actualmente son 51 trabajadores en todas las áreas.

ANEXO E. Entrevista Sr. Alessandro Gotte- Coordinador empresas FFSS

Sr. Alessandro Gotte

Coordinador de las Empresas FFSS.

La corporación Gruppo Salinas está conformada por 7 organizaciones dentro de ellas una es la Fundación Familia Salesiana, cada una es autónoma y con sus actividades empresariales, también conocidas como unidades de autogestión que recogen los recursos económicos para el fin último que es apoyar a los proyectos sociales.

La FFSS trasfiere los recursos obtenidos por parte de la confitería a los proyectos sociales como son: la residencia juvenil, cuidado del adulto mayor, apoyo a las mujeres que realizan artesanías entre otras. Todos los procesos productivos comenzaron de manera artesanal, (prueba y error) a medida que se veía la aceptación de producto se formalizó cada actividad y ampliación, la primera máquinas para elaborar el chocolate de taza se le compro a un artesano ambateño, la primera exportación de chocolates se los hizo con un material de tubo PVC, las pastas de cacao no requería más que una prensa y una secadora. Para la elaboración de chocolate se necesita otras máquinas más como son la conchadora refinación, moldeo, y empaclado, con una producción 20 kg 8 horas y pasar a 240 kg por 8 horas. La tecnología ha sido muchas veces por donaciones, otras son construcciones artesanales partiendo de diseños técnicos de la maquina se las elaborada en la zona, hasta llegar a importar máquinas de mayor tecnología, (Bach 150kg capacidad). Todo se ha ido desarrollando con los flujos económicos que se mantiene para el recambio de maquinaria, en el tecnológico administrativo, se implementó un ERP, que ayuda a gestionar la organización y facilitar procesos administrativos.

La confitería empezó en 1992 por el cacao de la zona, luego paso a Chazojuan, luego a Pumin y finalmente llego a la parroquia de Salinas, con el primero producto que es la pasta de cacao (semi elaborador) sino ya elaborados como los chocolates, 80% producción en bobones y el resto en otras presentaciones, se comercializa a través del punto de venta propio, también actualmente la comercialización se maneja por las instituciones CONA y Centro de Exportaciones. Se maquila también para otras marcas por la capacidad instalada que actualmente se maneja.

ANEXO F. Entrevista Ing. Jorge Sánchez – Encargado de Calidad Fabrica Confites

Ing. JORGE SÁNCHEZ

CONTROL DE CALIDAD FABRICA DE CONFITES

Entrevista 1

La empresa tiene 3 área: turrone, chocolates y pasta de cacao. Para la elaboración de los turrone se utiliza miel de abeja, azúcar y clara de huevo, maní o macadamia como materia prima, se coloca todo en la marmita de vapor, con un brazo mecánico para la mezcla hasta que llega al punto de caramelo y posterior se coloca el maní o macadamia. Luego pasa a un molde manual, prensado mecánico y corte. Anteriormente se lo realizaba con fuego y una olla de cobre, el batido manual en los años 1992, una persona tenía que estar 100 % batiendo, la duración era de 3 hrs en lotes más pequeños y actualmente 1.5 hrs el batido de mezcla en un volumen mayor. El conocimiento se ha trasferido a través de voluntarios que han llegado y sugerido cambios para la mejora continua. Para la elaboración de chocolate se utiliza una maquina temperadora que controla y estandariza la temperatura del chocolate, luego el sistema de cámara fría por unos 40 minutos, luego del moldeo del chocolate. El proceso se lo hacía anteriormente manualmente, y con un termómetro para controlar, pero este era un proceso muy critico

La producción anterior se realizaba 30 kg por día por tres personas en las ollas actualmente se 250 kg en 8 horas por dos personas, La experiencia por parte de las personas que recomendaban estas maquinarias, más las capacitaciones pro parte de los fabricantes de las maquinas. En el proceso de enfriamiento se utilizaba un cuarto frio para control de la temperatura, anteriormente este proceso manual estaba sujeto a baño maría para estandarizar la temperatura que era muy difícil acorde al clima. En el área de empaque tenemos 2 maquinaria nuevas uno para tabletas y otro para bombones,

También se empa de forma manual acorde al tipo de producto. La máquina empacadora son las más actuales con 3 año de antigüedad, anteriormente todo el empaado se realizaba manualmente.

la materia prime se selecciona tosteo y pilado para obtener los nibs de cacao, el proceso de premolino se hacía de forma mecánica con un molino fabricado en la zona (molino de bola) luego esta pasta se lleva a refinación que junto con una pequeña refinadora creada en Salinas. La productividad en la refinación está dada por 150kg en horas la refinadora más moderna y la pequeña refinadora 40 kg se lo realiza en 8 horas, la refinación mejora las características organolépticas del producto a 20 micras que es propia para el paladar.

Una vez refinada de envía el chocolate a las temperadoras para su almacenamiento e insumo para los otros procesos.

Se tiene un silo de almacenamiento este proceso anteriormente se lo realizaba e Valdez y como fuente de calor un foco incandescente estos procesos hasta 2012. Junto con la de refinación de origen italiano. 100 kg diarios en el 2010 -2012, actualmente se procesa 250 kg por día. El área de selección, limpieza, tostado (70 kg capacidad) y pilado. De forma manual anteriormente se realiza con una meza de madera con huecos que realizaba este proceso.

Anteriormente el tostado del cacao se lo realizaba con un tambor girando y en la parte inferior un mechero además del riesgo de quemaduras, el tostado es un punto crítico ya que, si el

chocolate de pasa del tiempo el producto final tendrá un sabor a quemado, y también a crudo si no le prepara bien anteriormente. El proceso del pilado, luego de haber enfriado el cacao tostado de 100 C° a 30 C° anteriormente se tenía una maquina sencilla tipo tolda con un ventilador que separa la cascara del nib de cacao, este proceso es semiautomático este sistema se estableció desde el 2018.

La selección manual se realizaba con 4 personas 8 sacos en una jornada de trabajo de 8 horas y con el sistema actual se reduce el tiempo alrededor de 2 hrs los mismo 8 quintales.

Producción de chocolate 5000kg al mes. En el caso de la confitería tiene 2 certificaciones: una organiza y una BPM.

El P. Antonio Polo dio la iniciativa de producir, se buscó ayuda en Ambato de quienes fabricaban chocolates para una capacitación, con la experiencia de Ambato en la preparación de chocolate de taza, el Sr. Julio Arias, hasta el 1996.

En 1998 unos voluntarios suizos capacitaron al personal en la elaboración de chocolate finos como bombones, tabletas etc.

ANEXO G. Entrevista Sr. William Silva- Trabajador Fabrica Confites.

Sr. William Silva
Trabajador Confites

Se comenzó a elaborar primero la pasta de cacao, de exportación para Italia, se comenzó con 6 personas, todas las maquinas se las elaboro en la misma parroquia, los proveedores al inicio fueron de Echandía, Ventanas y Esmeraldas. Para la elaboración del licor de cacao, el conocimiento se adquirió por la experiencia como resultado de las capacitaciones. El tostado y pilado se hacía en una tolva que mediante una vara de madera se iba moviendo el cacao, hasta tres veces de repetición para terminar el pilado.

Se impartió un curso de capacitación para los nuevos productos, donde se aprendió más a fondo la elaboración del chocolate.

para la elaboración del turrón se realizaba en ollas de doble fondo que es batido mediante un brazo mecánico pro un lapso de tiempo.

Actualmente la maquinaria ha mejorado el trabajo, la precisión y control de los procesos.

Antes se realizaba el proceso con un molino de 6 kg, luego uno de 25 kg y posterior de 50 kg. Antes era bastante esfuerzo, hoy con la temperadora ayuda al proceso.

La producción diaria es de 250 kg.

Cuando existe alta demanda, el área de empaque combinada su proceso manual con las máquinas para optimizar y cumplir con los pedidos. Se siente bien que se siga contratando a más trabajadores a pesar del desarrollo tecnológico que no ha relegado al trabajador de la fábrica.

ANEXO H. Entrevista Sra. Rosa Toalombo – Trabajador Fabrica Confites

Sra. María Toalombo
Trabajador

He trabajado desde 1996 empezando con pasta de cacao, tostando a mano el cacao con lecha y tiesto, luego se instala un tambor que funcionaba con gas. Se realizaba el producto chocolate san José, la producción anteriormente se hacía. Con chocolate, maní molido, mantequilla y leche en polvo, se dejaba en la tarde elaborando para continuar al día siguiente. Con una producción de 100 bombones, en aquel tiempo con tres personas se realizaba la producción. Para el turrón se hacían en ollas y con una pala de madera para el batido. Los cocimientos adquiridos vienen de parte de una pareja de suizos, además de un artesano ambateño quien enseñó el chocolate de taza, todo de manera artesanal. El proceso manual para el enfriamiento se lo hacía con un recipiente de agua para enfriar y con baño maría para calentar.

El área de empaque se lo hacían con 12 personas en esta área para envolver el bombón de manera manual.

