

## RESUMEN EJECUTIVO

### ANTECEDENTES DEL PROYECTO

La soya es la leguminosa más importante que se cultiva en el litoral ecuatoriano. Su cultivo cubre alrededor de 80,000 ha al año y se realiza después de los cultivos de invierno, arroz o maíz, con la humedad residual del suelo. Los rendimientos que se obtienen son bajos y fluctúan alrededor de 1800 kg/ha las limitaciones del cultivo tienen que ver con varias plagas y un deficiente manejo agronómico.

La soya contiene cerca del 40% de proteínas y 20% de aceite, puede desempeñar una importante función en la disminución de la carencia de proteínas y energía en la nutrición. Se considera tan bueno este cereal como la proteína que se obtiene de los huevos o de las carnes. Proporciona una gama completa de aminoácidos esenciales que el organismo no puede producir y su déficit ocasiona enfermedades; a su vez suministra vitaminas del grupo A, B, D, E Y F.

Contiene de 30 a 50% de proteínas, 20% de grasa y 24% de hidratos de carbono, lípidos, sales minerales, magnesio, calcio hierro y fósforo. Por lo tanto, es un producto que resulta óptimo para la construcción de tejidos musculares. El consumo de soya equivale al de la leche, la carne y los huevos, además posee un bajo contenido de grasa.

Considerando que nuestro país cuenta con un gran porcentaje de población que carece de recursos económicos para alimentarse adecuadamente, nació la idea de presentar al público un producto sustituto a la leche de vaca, que proporcione niveles nutricionales superiores a la de esta leche.

Los costos de producción de la leche de soya son en menor proporción que los que requieren la de la leche de vaca. Es así que en nuestro análisis determinamos que el litro de leche de soya equivale al 50% de la leche de vaca.

Por otro lado según investigaciones de expertos la leche de vaca puede llevar consigo diversas enfermedades tales como:

**BRUCELOSIS.** Es un problema importante porque pocas ganaderías vacunan sus terneras.

**TUBERCULOSIS.** Se conoce su existencia y su importancia en salud pública....