

UNIVERSIDAD LAICA
VICENTE ROCAFUERTE DE GUAYAQUIL



FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS

**"DESARROLLO DE UN PLAN DE NEGOCIOS PARA
CONSTITUIR UNA DISTRIBUIDORA DE CARNES EN EL
CANTÓN PEDRO CARBO"**

**PROYECTO DE INVESTIGACIÓN PREVIO A LA OBTENCIÓN
AL TÍTULO DE INGENIERO COMERCIAL**

AUTORA:

LEÓN CHELE NARCISA ELIZABETH

TUTOR:

ING. MANUEL CALDERÓN MAZÓN MSc.

GUAYAQUIL - ECUADOR

2014 - 2015

Certificación de la autora del proyecto de investigación.

Guayaquil, 12 Marzo del 2015.

Certifico que el proyecto de investigación titulado: "Desarrollo de un Plan de Negocios para Constituir una Distribuidora de Carnes en el Cantón Pedro Carbo", ha sido elaborado por Sra.: Narcisa Elizabeth León Chele, bajo mi tutoría, y que el mismo reúne el requisito para ser defendido ante el tribunal Examinador que se designe al efecto.

Ing. Manuel Calderón Mazón MsC.

ÍNDICE

| | |
|--|-----------|
| DEDICATORIA | 8 |
| AGRADECIMIENTO | 9 |
| RESUMEN | 10 |
| ABSTRACT | 11 |
| INTRODUCCIÓN | 12 |
| TEMA | 13 |
| PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA | 13 |
| FORMULACIÓN DEL PROBLEMA | 14 |
| DELIMITACIÓN DEL PROBLEMA | 14 |
| JUSTIFICACIÓN DE LA INVESTIGACIÓN | 14 |
| OBJETIVOS | 15 |
| • General | 15 |
| • Específicos | 15 |
| HIPÓTESIS | 16 |
| VARIABLES: | 16 |
| • Independiente. | 16 |
| • Dependiente..... | 16 |
| CAPÍTULO I | 17 |
| MARCO TEÒRICO | 17 |
| 1.1. Estado de Arte | 17 |
| 1.2. Marco Teórico Referencial..... | 18 |
| 1.2.1. Historia del Consumo de la Carne..... | 18 |
| 1.2.2. Las Carnes | 23 |
| 1.2.3. Comercialización De Carnes en el Ecuador. | 25 |
| 1.2.4. Comercialización De Carnes en el Cantón Pedro Carbo..... | 28 |
| 1.2.5. Clasificación De Los Productos Cárnicos. | 29 |
| 1.2.5.1. Carne de ganado vacuno | 29 |
| 1.2.5.2. Carne de Ganado Porcino | 30 |
| 1.2.5.3. Carne de Aves de Corral (Pollo)..... | 31 |
| 1.2.6. Alimentación y nutrición: Ganado Vacuno, Porcino y Avícola..... | 32 |
| 1.2.6.1. Ganado vacuno:..... | 32 |
| 1.2.6.2. Ganado Porcino:..... | 32 |
| 1.2.6.3. Avícola: | 33 |

| | |
|---|-----------|
| 1.2.7. CONDICIÓN DE LOS PRODUCTOS CÁRNICOS..... | 34 |
| a. La Terneza | 34 |
| b. El Color..... | 35 |
| c. Jugosidad, succulencia y sabor | 35 |
| d. Retención de Agua..... | 36 |
| 1.2.7. Rendimiento del Animal Faenado (Ganado Vacuno y Porcino)..... | 36 |
| 1.2.8. Sistema clasificatorio en el faenamamiento: ganado vacuno y porcino..... | 38 |
| • Canal | 38 |
| • Media Canal | 38 |
| • Cuarto de Canal | 38 |
| 1.2.9. Fases de los Productos Cárnicos: Vacuno y Porcino luego de ser faenada. | 39 |
| a. Fase de Latencia: | 39 |
| b. Fase de Rigidez Cadavérica o Rigor Mortis: | 39 |
| c. Fase de Maduración | 40 |
| d. Fase de Estado Rasis:..... | 40 |
| 1.3. Marco Legal | 41 |
| • Normas INEN.- | 41 |
| • ORDENANZA MUNICIPAL | 41 |
| 1.4. MARCOS CONCEPTUALES..... | 42 |
| CAPÍTULO II..... | 44 |
| METODOLOGÍA | 44 |
| 2.1. Objetivos del Estudio de Mercado | 44 |
| 2.2. Estudio del Área de Influencia..... | 44 |
| 2.3. Estudio de Localización | 44 |
| 2.4. Objetivo de la Localización..... | 44 |
| 2.5. Técnicas de Recolección de Datos | 45 |
| 2.6. Población y Muestra..... | 46 |
| 2.7. PRESENTACIÓN DE RESULTADOS..... | 48 |
| 2.7.1. Resultados de las Encuestas | 48 |
| 2.7.2. RESULTADOS DE LAS ENTREVISTAS | 58 |
| 2.8. Conclusiones de las Encuestas y Entrevistas | 62 |
| CAPÍTULO III..... | 63 |
| LA PROPUESTA | 63 |
| 3.1. Análisis del Entorno..... | 63 |

| | | |
|---------|---|----|
| 3.2. | Objetivos | 64 |
| 3.2.1. | Objetivo General..... | 64 |
| 3.2.2. | Objetivo Específicos..... | 64 |
| 3.3. | La Empresa..... | 64 |
| 3.3.1. | Constitución de la Empresa | 65 |
| 3.4. | Estructura Corporativa | 67 |
| 3.4.1. | MISIÓN | 68 |
| 3.4.2. | VISIÓN..... | 68 |
| 3.4.3. | OBJETIVOS CORPORATIVOS | 69 |
| 3.5. | Estructura Jerárquica | 69 |
| 3.6. | Infraestructura y Equipamiento..... | 73 |
| 3.6.1. | Ubicación Geográfica | 73 |
| 3.6.2. | Distribución del Espacio Físico | 74 |
| 3.7. | Estrategia Empresarial..... | 76 |
| 3.8. | Estrategias de Marketing..... | 77 |
| • | Producto | 77 |
| 3.9. | Pasos para la Preparación y Exhibición del Producto | 80 |
| • | Adquisición del Producto..... | 80 |
| • | Ambiente Higiénico y Curado del Producto | 81 |
| • | Refrigeración y Congelación | 82 |
| • | Preparación y Maduración del Producto..... | 82 |
| 3.10. | Productos Sustitutos y/o Complementarios..... | 83 |
| • | Bienes Sustitutos | 83 |
| • | Bienes Complementarios: | 84 |
| 3.11. | Precio..... | 84 |
| 3.12. | Comercialización del Producto | 85 |
| • | Distribución Directa..... | 85 |
| • | Distribución Indirecta | 86 |
| 3.13. | Promoción | 86 |
| 3.14. | Flujograma de Procesos | 87 |
| 3.15. | Inversión..... | 89 |
| 3.16. | Financiamiento | 89 |
| 3.17. | Propiedad, planta y equipo..... | 90 |
| 3.17.1. | Plantas – equipos y gastos pres operacionales | 90 |

| | | |
|---------|---|------------|
| 3.17.2. | Depreciaciones y Amortizaciones..... | 91 |
| 3.17.3. | CAPITAL DE TRABAJO | 92 |
| 3.17.4. | PRESUPUESTO DE COSTOS Y GASTOS..... | 92 |
| 3.18. | DETERMINACIÓN DE PRECIO DE VENTA | 94 |
| 3.18.1. | Ventas Mensuales | 95 |
| 3.19. | Punto de Equilibrio..... | 96 |
| 3.20. | Estados Financieros..... | 97 |
| 3.21. | Balance General | 98 |
| 3.22. | Estado de Pérdidas y Ganancias..... | 99 |
| 3.23. | Flujo de Caja | 100 |
| 3.24. | TIR Y VAN..... | 101 |
| 3.25. | Indicadores Financieros..... | 102 |
| • | Índice de Rentabilidad.- | 103 |
| • | Margen de Utilidad.- | 103 |
| • | Índice de Gestión.- | 103 |
| • | Gastos Financieros.- | 103 |
| • | Índice de Liquidez.-..... | 104 |
| • | Índice de Endeudamiento.-..... | 104 |
| 3.26. | Análisis de la Demanda..... | 105 |
| • | Factores que Afectan la Demanda.- | 105 |
| 3.27. | Análisis de la Oferta..... | 109 |
| • | Factores que Afectan la Oferta.- | 109 |
| 3.28. | Conclusiones | 112 |
| 3.29. | Recomendaciones..... | 113 |
| | BIBLIOGRAFÍA..... | 114 |
| | ANEXOS | 116 |

ÍNDICE DE TABLAS

| | |
|---|-----|
| Tabla 1: Delimitación del problema..... | 14 |
| Tabla 2: Composición Química de distintos tipos de carnes y sus productos derivados | 24 |
| Tabla 3: Contenido en colesterol en distintos tipos de carnes y productos derivados..... | 25 |
| Tabla 4: Composición nutritiva..... | 29 |
| Tabla 5: Composición nutritiva de la carne porcina..... | 30 |
| Tabla 6: Composición nutricional de la carne de pollo..... | 31 |
| Tabla 7: Numero de personas que integran el hogar | 48 |
| Tabla 8: Frecuencia con la que consume carnes o aves de corral | 49 |
| Tabla 9: Frecuencia con la que realiza las compras de carnes o aves de corral | 50 |
| Tabla 10: Tipo de carnes que consume con mayor frecuencia..... | 51 |
| Tabla 11: Lugares en que realiza la compra de carnes o aves de corral..... | 52 |
| Tabla 12: Comercialización de carnes en Pedro Carbo..... | 53 |
| Tabla 13: Principal inconveniente al momento de comprar carnes..... | 54 |
| Tabla 14: Lugar en el que preferiría comprar carnes o aves de corral | 55 |
| Tabla 15: Cantidad de dinero que emplea en carnes o aves de corral | 56 |
| Tabla 16: Percepción de la propuesta..... | 57 |
| Tabla 17: Sueldos y Salarios | 72 |
| Tabla 18: Líneas de productos | 79 |
| Tabla 19: Inversión Fija del proyecto | 90 |
| Tabla 20: Depreciaciones y Amortizaciones..... | 91 |
| Tabla 21: Activos Corrientes..... | 92 |
| Tabla 22: Presupuesto de costos y gastos..... | 93 |
| Tabla 23: Financiamiento de la inversión | 89 |
| Tabla 24: Precios..... | 94 |
| Tabla 25: Presupuesto de ventas mensuales..... | 95 |
| Tabla 26: Cálculo de punto de equilibrio | 96 |
| Tabla 27: Proyección del flujo de caja | 98 |
| Tabla 28: Proyección del Estado de Pérdidas y Ganancias..... | 99 |
| Tabla 29: Proyección del Flujo de Caja | 100 |
| Tabla 30: TMAR Accionistas | 101 |
| Tabla 31: TIR y VAN | 101 |
| Tabla 32: Razones Financieras..... | 102 |

ÍNDICE DE GRÁFICOS

| | |
|---|----|
| Gráfico 1: Ubicación Cantón Pedro Carbo | 17 |
| Gráfico 2: Productos Cárnicos | 23 |
| Gráfico 3: Presentación de productos Cárnicos | 28 |
| Gráfico 4: Ganado Vacuno..... | 29 |
| Gráfico 5: Ganado Porcino | 30 |
| Gráfico 6: Aves de Corral | 31 |
| Gráfico 7: Alimentación ganado vacuno..... | 32 |
| Gráfico 8: Alimentación ganado porcino | 33 |
| Gráfico 9: Alimentación de pollos de cubadora..... | 33 |
| Gráfico 10: Inspección de la carne | 34 |
| Gráfico 11: Verificación del Color de la carne para su consumo..... | 35 |
| Gráfico 12: Fórmula para calcular la muestra de poblaciones finitas | 46 |
| Gráfico 13: Cálculo de la muestra..... | 47 |
| Gráfico 14: Número de personas que integran el hogar..... | 48 |
| Gráfico 15: Frecuencia con la que consume carnes o aves de corral | 49 |
| Gráfico 16: Frecuencia con la realiza las compras de carnes o aves de corral..... | 50 |
| Gráfico 17: Tipo de carnes que consume con mayor frecuencia..... | 51 |
| Gráfico 18: Lugares en que realiza la compra de carnes o aves de corral..... | 52 |
| Gráfico 19: Comercialización de carnes en Pedro Carbo..... | 53 |
| Gráfico 20: Principal inconveniente al momento de comprar carnes..... | 54 |
| Gráfico 21: Lugar en el que preferiría comprar carnes o aves de corral | 55 |
| Gráfico 22: Cantidad de dinero que emplea en carnes o aves de corral..... | 56 |
| Gráfico 23: Percepción de la propuesta..... | 57 |
| Gráfico 24: Logotipo..... | 68 |
| Gráfico 25: Organigrama | 70 |
| Gráfico 26: Infraestructura física | 73 |
| Gráfico 27: Distribución Física de la planta alta (administración)..... | 74 |
| Gráfico 28: Distribución Física de la planta baja (local)..... | 75 |
| Gráfico 29: Presentación del producto al cliente..... | 78 |
| Gráfico 30: Línea de Productos..... | 80 |
| Gráfico 31: Limpieza del Producto | 81 |
| Gráfico 32: Manipulación del producto | 81 |
| Gráfico 33: Curado del producto..... | 81 |
| Gráfico 34: Refrigeración del producto | 82 |
| Gráfico 35: Venta del producto..... | 83 |
| Gráfico 36: Canal de distribución directo | 86 |
| Gráfico 37: Canal de distribución indirecto | 86 |
| Gráfico 38: Flujograma de procesos | 88 |
| Gráfico 39: Punto de Equilibrio | 97 |

DEDICATORIA

Doy gracias a Dios en primer lugar por haberme dado la vida, la inteligencia y las fuerzas para vencer todos los obstáculos que se han presentado en el trayecto de mi vida.

Dedico este grado a mis padres: A mi madre ya que gracias a ella he podido culminar una etapa más de mi vida, que con sus sabios consejos y su apoyo incondicional he podido llegar hasta donde estoy. A mi padre que siempre ha estado al pendiente y presente en los momentos en los que lo he necesitado.

Dedico este triunfo a mi hija: KIARA THAIS CAÑARTE LEON ya que has sido el motor principal para seguir hacia adelante y esforzarme día a día. TE AMO MI VIDA

NARCISA ELIZABETH LEÓN CHELE

AGRADECIMIENTO

Agradezco a Dios que me ilumina con su infinita gracia, otorgándome la dicha de poder culminar mis estudios Universitarios.

A la Universidad Laica Vicente Rocafuerte, sus autoridades y docentes ya que me brindaron sus conocimientos a lo largo de mi carrera de estudios, a mi tutor Ing. Manuel Calderón porque con su dedicación y simpatía logro canalizar todas mis ideas.

A mis Padres; a mi hija Kiara; a mis Hermanas y hermanos en especial a mi hermana Arquitecta Miriam Chele por haber sido una mujer ejemplo a seguir.

Gracias a las personas que me han brindado su amistad incondicional y a todos aquellos que confiaron en mí.

Gracias “Universidad Laica Vicente Rocafuerte de Guayaquil”.

NARCISA ELIZABETH LEÓN CHELE

RESUMEN

En el presente trabajo se muestra el desarrollo del proyecto de un plan de negocios para constituir una distribuidora de Carnes en el cantón Pedro Carbo.

Este proyecto es para ofrecer un producto de alta calidad y precios competitivos, con el objetivo de mejorar la calidad del producto que se consume en el Cantón.

La ubicación y el tamaño del proyecto a desarrollar, brinda una mejor expectativa de implementación, puesto que las alternativas elegidas se adecuan a la posibilidad de la realización del proyecto y a la oportunidad de comercialización de los productos.

El estudio de ingeniería del proyecto se constituye mediante una exhaustiva investigación generando un óptimo diseño de coordinación de las actividades empresariales. La empresa se organiza mediante la sociedad limitada y las metas del proyecto se orientan hacia el crecimiento, eficiencia, calidad e innovación del faenamiento y presentación al público de un producto cárnico.

Al final, en la etapa financiera se muestran las inversiones del negocio y su financiamiento, cuantificando los ingresos, costos y gastos para establecer el flujo neto de operación de la empresa. Se muestra la evaluación financiera que da como resultado cifras rentables proyectadas, para luego ser medidos dentro del impacto económico y social de la empresa en el Cantón.

ABSTRACT

In this paper the project of a business plan is shown to be a distributor of meat in the city Pedro Carbo.

This project is to offer a product of high quality and competitive prices, with the aim of improving product quality consumed in the Canton.

The location and size of the project to develop, provides better implantation expectation because the chosen alternative fit to the possibility of the realization of the project and the opportunity to market products.

The engineering study of the project a comprehensive research generating an optimal design of coordination of business activities. The company is organized by the limited partnership and project goals are oriented toward growth, efficiency, quality and innovation of slaughter and presentation to the public of a meat product.

Finally, in the financial stage investment and financing business is quantifying revenues, costs and expenses to establish the net operating cash flow of the company.

Financial evaluation profitable results projected figures, only to be measured within the economic and social impact of the company in Canton shown.

INTRODUCCIÓN

El plan de negocios tiene como valor principal la creación de un proyecto que evalúe todos los aspectos de factibilidad económica de la iniciativa para el desarrollo de un plan de negocios para constituir una distribuidora de productos cárnicos: vacuno, porcino y avícola, con una descripción y análisis de sus expectativas.

Dentro de las competencias fiscales, municipales y organismos como la sanidad existen acciones relacionadas a la formulación de proyectos que apoyen los sectores productivos de la región y generen alternativas para el desarrollo económico del país.

El punto de partida de la elaboración del plan de negocios radica en modificar los hábitos de expendio y consumo de productos cárnicos en el cantón; los cuales no son los adecuados. El proyecto busca dar una alternativa a la población en cuanto a una alimentación sana, con productos de características provechosas para la salud y de calidad garantizada. Se estableció comercializar los productos cárnicos: vacuno, porcino y avícola dentro del cantón.

El estudio técnico se realizó con el propósito de obtener alta calidad en el producto para contribuir a mejorar la salud de los consumidores, y obtener ventajas competitivas. Se diseñó el sistema de distribución y expendio apropiado para el negocio de productos cárnicos, a partir del cual se determinan las necesidades de los recursos (personal administrativo, maquinarias y herramientas, etc.), los cuales son presentados en el estudio financiero.

Se espera que el plan de negocios genere una cultura en la adquisición y expendio de los productos cárnicos para una alimentación sana.

TEMA

“DESARROLLO DE UN PLAN DE NEGOCIOS PARA CONSTITUIR UNA DISTRIBUIDORA DE CARNES EN EL CANTÓN PEDRO CARBO”

PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

El crecimiento poblacional del Cantón Pedro Carbo genera que la demanda de productos básicos se incremente de la misma manera, para lo cual se precisa que el sector productivo y comercial que está en constante evolución. Con esta información se ha podido detectar que en el cantón Pedro Carbo, provincia del Guayas, la oferta de productos de primera necesidad se comercialice higiénicamente los alimentos de consumo básico y entre ellos se encuentra la comercialización de productos cárnicos que demanda sus habitantes y que es el caso de nuestra investigación.

Al no comercializarse higiénicamente los productos cárnicos generan problemas de salud en el público produciendo enfermedades. Por otra parte se presentan incumplimientos de las leyes sanitarias para expender los productos cárnicos, además desconociendo las disposiciones del INEN (LEY DE MATADEROS - CAPITULO IX “DE LA ELABORACION DE PRODUCTOS CARNICOS Art.- 72”).

Los resultados que obtendremos de esta investigación serán interesantes y nos servirán para mejorar el servicio a la colectividad permitiendo un mejoramiento en la presentación e higiene y calidad, ya que proponemos la implementación de una distribuidora de productos cárnicos que además traerían nuevas fuentes de trabajo.

FORMULACIÓN DEL PROBLEMA

¿Cómo implementar una distribuidora de carnes en el Cantón Pedro Carbo?

DELIMITACIÓN DEL PROBLEMA

El estudio para la implementación de la distribución de las carnes se dará con el fin de mejorar la comercialización del producto en una forma higiénica y apta para el consumo del público.

Tabla 1: Delimitación del problema

| | |
|--------------|---|
| Académica | Emprendimiento - Innovación |
| Espacial | Cantón Pedro Carbo y sus entornos |
| Temporal | 6 meses |
| Problemática | "Ineficiente sistema de comercialización de productos cárnicos" |
| Tema | "Desarrollo de un plan de negocios para constituir una distribuidora de Carnes en el cantón Pedro Carbo." |

Elaboración: Autora del proyecto de investigación

JUSTIFICACIÓN DE LA INVESTIGACIÓN

Hoy en día la comercialización de la carne posee problemas en materias de proceso y búsqueda de mayor participación en el mercado. La implementación de una distribuidora de productos cárnicos en el Cantón Pedro Carbo generará múltiples beneficios a la población, ya que dará la oportunidad de que los habitantes tengan

acceso al consumo seguro de carnes en buen estado y que cumplan con las normas básicas de higiene y calidad.

La implementación de este proyecto, además de beneficiar a la población en general, también traerá ventajas para el sector productivo y comercial del cantón, ya que se contribuirá de manera directa al desarrollo económico de dicha localidad, generando fuentes de empleo y dinamizando la oferta de los productos cárnicos y a la vez se tendrá un mayor posicionamiento en el mercado.

OBJETIVOS

General

Elaborar un plan de negocios para evaluar la factibilidad de implementar una distribuidora de Carnes saludables en el cantón Pedro Carbo.

Específicos

1. Estudiar el mercado para obtener información que sirva para identificar y definir oportunidades y problemas de mercado con el fin de garantizar la sostenibilidad de la empresa.
2. Realizar un estudio económico – financiero para proyectar el costo – beneficio.
3. Determinar el tamaño, ubicación y ampliación apropiado para el proyecto.
4. Determinar las necesidades de infraestructura en planta del proyecto de tal manera que se garantice la calidad del producto.
5. Establecer la estructura organizativa que tendrá la distribuidora de carnes saludable.
6. Estimar el monto para la inversión para el montaje de una distribuidora de carnes en el cantón Pedro Carbo.

7. Estimar los costos y gastos asociados al programa de comercialización de la carne.

HIPÓTESIS

La elaboración de un plan de negocios proporcionará las herramientas y sistemas adecuadas para la implementación de una distribuidora de productos cárnicos, que cuente con la estructura orgánica necesaria y las normas de calidad de higiene requeridas para el tratamiento de productos alimenticios, que permitirá a la población de Pedro Carbo consumir productos seguros para su salud, cumpliendo así con las expectativas de los consumidores.

VARIABLES:

Independiente.

Desarrollo de un plan de negocios para constituir una Distribuidora de Carnes en el Cantón Pedro Carbo

Dependiente.

- Implementar una Distribuidora de Carnes dentro del cantón Pedro Carbo.

CAPÍTULO I

MARCO TEÓRICO

1.1. Estado de Arte

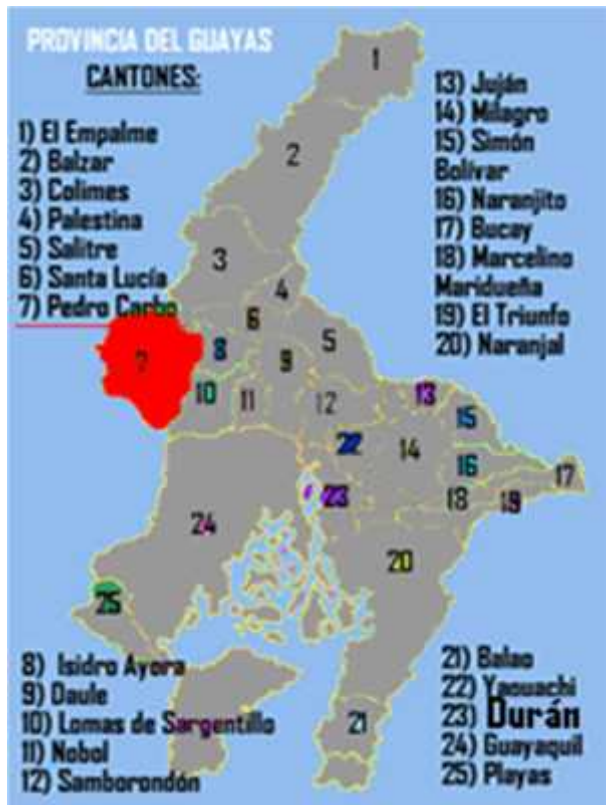


Gráfico 1: Ubicación Cantón Pedro Carbo

El cantón Pedro Carbo se encuentra ubicado en provincia del Guayas, sus principales fuentes de ingresos son la agricultura y la ganadería. La cría de ganado representa una fuente de riqueza, siendo el vacuno y caprino los más tradicionales. No existen canales de comercialización adecuados para la distribución de los productos cárnicos que marcan la oferta y la demanda de la población.

Las asociaciones ganaderas de la Cabecera Cantonal, y de otros recintos aledaños están siendo integradas por pequeños ganaderos para poder acceder a créditos financieros y tratar de contrarrestar el abigeato. También se han capacitado en materia de estrategias para contrarrestar la fiebre aftosa.

Pedro Carbo es uno de los cantones que ha progresado comercial y económicamente gracias a la producción agrícola; sin embargo, carece de distribuidoras de productos cárnicos que brinde servicio a los consumidores con un personal debidamente

capacitado en atención al cliente, con producto de calidad acorde a la exigencia del público y precios accesibles a los mercados locales. (Fuente: Trayectoria de mi Pueblo) Este hecho indica que las distribuidoras de productos cárnicos existentes en el Cantón no reúnen los requisitos o garantías necesarias para ofrecer un producto de primera calidad por la falta de infraestructura, maquinarias y personal capacitado en ventas. Por ende, la comercialización no está explotada en todo su potencial, lo que se puede aprovechar por inversionistas que además de dar solución al tema, obtengan una rentabilidad esperada.

1.2. Marco Teórico Referencial

1.2.1. Historia del Consumo de la Carne

La carne, alimento que actualmente es fundamental en las dietas por la cantidad de nutrimentos que contiene, fue uno de los elementos más importantes en el desarrollo evolutivo del ser humano. Hasta los años 70 se



creía que los ancestros del hombre habían sido exclusivamente cazadores, sin considerar la posibilidad de que en realidad hubiese sido en sus orígenes un ser carroñero. Hoy en día sabemos que los primeros homínidos consumían cualquier alimento disponible en su medio ambiente. Los científicos descubrieron que el primer encuentro de los antecesores del hombre con la proteína de carne, fue a través del consumo de los restos de animales que habían sido devorados por los depredadores, comiendo además de la carne que quedaba pegada a los huesos, los sobrantes de

vísceras. Se piensa que podían alimentarse de carne de los animales pequeños, muertos por enfermedad o ahogados que encontraban. Algunos autores mencionan que el consumo de proteína cárnica en la dieta de los humanos se remonta a los primeros homínidos (*Australopithecus*).

Hace 4 millones de años, esta nueva fuente de alimento resultó importante para el crecimiento del cerebro humano, a partir de este aporte proteínico se comienzan a observar las características que lo diferencian del resto de los animales, como una mayor habilidad muscular y una mejor percepción; sin embargo, el crecimiento cerebral junto con la bipedestación traen consigo una desventaja reproductiva, lo cual se demostró por medio de estudios comparativos entre los fósiles de especímenes de *Australopithecus afarensis* (3.9 a 3 millones de años) y el *Homo sapiens* arcaico. Todo esto ocasiona el nacimiento de las crías antes de que se complete su desarrollo cerebral, dando desventaja a los recién nacidos con otros animales capaces de caminar, ver e incluso nadar. Esta dificultad al parto privilegió nacimientos prematuros, las últimas etapas de su crecimiento cerebral ocurrían después de nacidas. Durante los dos primeros años los bebés requerían una mayor inversión de tiempo y energía por parte de la madre, las cuales necesitaban consumir más alimentos que aportaran una mayor concentración de grasas alimenticias como la que se encuentra en la médula ósea y los sesos de los animales, de este modo podían proporcionar la leche más rica en grasas y nutrientes que precisaban los recién nacidos para desarrollar su cerebro.

Hace 1.8 millones de años el *Homo habilis* en África, fabricó herramientas de piedra para romper huesos y cráneos de los cadáveres de animales y extraer la médula ósea y el

cerebro, alimentos que se tornaron habituales en la dieta de estos homínidos, considerados por ello como carnívoros oportunistas.

Otro indicador importante del consumo de la carne en los orígenes del ser humano, son los hábitos alimenticios de los Neandertales (*Homo neanderthalensis*). Esta especie que dominó Europa por más de 200 mil años, se alimentaba básicamente de carne.

Mientras que el hombre moderno (*Homo sapiens*), surgido en África, desarrolló estrategias de sobrevivencia basadas en la división del trabajo por género, donde los hombres se encargaban de la cacería de animales mayores y las mujeres y los niños recolectaban vegetales y animales pequeños, los Neandertales no mostraron esa tendencia de división de roles de género tan marcada. Por las condiciones ambientales en que vivían, las altas latitudes europeas y especialmente en las estaciones más frías, el cuerpo de los Neandertales demandaba gran cantidad de calorías, lo cual obligaba a que en la cacería también participaran las mujeres y los niños. Desde el sur de Israel hasta el norte de Alemania hay registro arqueológico de que los Neandertales dependían casi por completo de la cacería de mamíferos medianos y grandes como caballos, ciervos y ganado bovino salvaje, debido principalmente a la ausencia de alimentos de origen vegetal.

Por el contrario el hombre moderno diversificó las tareas y logró disminuir los riesgos, protegiendo a las mujeres embarazadas y a los niños, quienes no trabajaban en la cacería, lo cual permitió asegurar la especie.

Las primeras herramientas que parecen armas de cacería datan de hace 500,000 a 200,000 años.

El Hombre de Neandertal y los primeros representantes de la especie humana, como el hombre de *Cro-Magnon* (40.000 y 10.000 años de antigüedad), sufrieron los cambios climáticos de las glaciaciones en Europa y Asia, por lo que tuvieron que desarrollar un intenso comportamiento depredador para incrementar la proporción de carne en su dieta.

Otra evidencia reveladora en torno al consumo de carne, es que desde sus orígenes, el dominio del fuego fue uno de los rasgos principales del proceso de hominización, ya sea por brindar seguridad y calor, como por la posibilidad de cocinar los alimentos, en especial la carne, la cual se tornaba más digerible, apetitosa e inocua, pues consumir carne cruda representaba un riesgo de envenenamiento por descomposición.

Durante el neolítico el hombre descubre las primeras técnicas de agricultura, con lo cual deja de depender de la caza, se torna sedentario e inicia la domesticación y estabulación de animales para la obtención de carne, como el *Bos primigenius* hace 7,000 años en Macedonia, Creta y Anatolia.

Durante la historia de la humanidad el consumo de carne conservó su papel relevante, tanto a nivel alimenticio como cultural; en algunas culturas antiguas, el consumo de carne se asociaba a rituales religiosos como la hecatombe en la Antigua Grecia: la palabra significa sacrificio de 100 bueyes. En la Grecia Clásica una parte del animal sacrificado era ofrecido al Dios y otra era consumida por los que participaban en el ritual. Durante el imperio romano se consumía carne de cabras y ovejas de pastoreo, así como de cerdo domesticado.

Junto con el hombre, las técnicas de obtención de carne, las prácticas de higiene y la seguridad alimentaria van evolucionando. La inspección de carnes realizada por un Médico Veterinario con el fin de evitar el consumo de carne en mal estado, pudo tener

sus orígenes en el siglo XVIII, sin embargo en la antigüedad, el Antiguo Testamento menciona que eran los sacerdotes quienes inspeccionaban a los animales y escogían a los que podían ser sacrificados para consumo humano.

Hoy en día, la carne sigue siendo un alimento fundamental para el correcto desarrollo del organismo y forma parte del plato del buen comer por su alta calidad nutritiva. Aporta principalmente macronutrientes como las proteínas de alto valor biológico y vitaminas, en especial del grupo B, tiamina (B1), niacina (B3), riboflavina (B2), piridoxina (B6) y cianocobalamina (B12), además de vitamina A. La carne contiene algunos nutrientes inorgánicos como hierro, cobre, zinc, selenio entre otros minerales. Al hierro que contiene la carne se le caracteriza por tener una biodisponibilidad alta (es más fácil de integrar al cuerpo). Está demostrado que una de las bondades de la carne es que su consumo aumenta la absorción de hierro de alimentos vegetales de dos a cuatro veces. Este efecto de mejoramiento es conocido con el nombre de “factor de la carne.” La carne tiene también ácidos grasos, que al igual que las proteínas son necesarios para la vida.

El contenido medio (en peso) de la carne oscila entre un 70% de agua, un 21% de proteína, un 8% de grasa y 1% de minerales, lo cual variará dependiendo del corte, de la especie de animal, de la raza y de su régimen alimentario. El contenido de grasas de la carne depende en gran medida de la especie así como del corte elegido y los métodos de cocción.

Actualmente, la carne es uno de los alimentos más valorados por ser una de las fuentes más importantes de proteína de origen animal, sin embargo también es uno de los alimentos que más polémicas suscita ya que existen creencias erróneas sobre su consumo, ejemplo de esto es la cantidad de colesterol y grasas saturadas en la carne de

cerdo, o el uso indebido de promotores de crecimiento y hormonas, o los mitos que giran en torno de la elaboración de los embutidos, todo esto puede ocasionar disminución del consumo de carne, que a su vez se reflejaría en la falta de nutrimentos como aminoácidos esenciales y hierro que puede afectar en mayor medida a los organismos en desarrollo. A pesar de esto, el consumo de carne muestra una tendencia creciente en forma global en consonancia con el incremento de la población mundial y el nivel de vida, lo que implica que en unos años se necesitarán soluciones para satisfacer la demanda de este alimento. (<http://www.comecarne.org/historia> de la carne)
(Fuente: Consejo Mexicano de la Carne)

1.2.2. Las Carnes

“Según el código alimentario, es la parte comestible de los músculos de animales sacrificados en condiciones higiénicas, incluye (vaca, oveja, cerdo, cabra, caballo y camélidos sanos, y se aplica también a animales de corral, caza, de pelo y plumas y mamíferos marinos, declarados aptos para el consumo humano.” (Blog Saludalia, 2010)



Gráfico 2: Productos Cárnicos

Desde el punto de vista nutricional la carne es una fuente habitual de proteínas, grasas y minerales en la dieta humana. De todos los alimentos que se obtienen de los animales y plantas, la carne es la que mayor valoración y apreciación alcanza en los mercados y, paradójicamente, también es uno de los alimentos más evitados y que más polémicas suscita.

El análisis de la carne y los productos cárnicos es una importante actividad en la industria cárnica y en particular dentro del dominio de análisis de alimentos, debido a que es un alimento importante y relativamente caro dentro de la dieta. La caracterización de la carne mediante el análisis químico es de importancia para los compradores de carne en la industria de procesamiento de alimentos y es igualmente objeto de una extensa normativa de control en la mayoría de los países.

Tabla 2: Composición Química de distintos tipos de carnes y sus productos derivados

| <i>Carnes</i> | <i>Agua</i> | <i>Carbohidratos</i> | <i>Proteínas</i> | <i>Grasa</i> | <i>Cenizas</i> |
|-----------------------------|-------------|----------------------|------------------|--------------|----------------|
| Vacuno, hamburguesas | 55,0 | 0 | 16,0 | 28,0 | 0,8 |
| Vacuno, redondo | 69,0 | 0 | 19,5 | 11,0 | 1,0 |
| Pollo (broiler) | 71,2 | 0 | 20,2 | 7,2 | 1,1 |
| Salchichas Frankfurt | 60,0 | 2,7 | 14,2 | 20,5 | 2,7 |
| Cordero | 66,3 | 0 | 17,1 | 14,8 | 0,9 |
| Hígado (vacuno) | 69,7 | 6,0 | 19,7 | 3,2 | 1,4 |
| Cerdo (medio graso) | 42,0 | 0 | 11,9 | 45,0 | 0,6 |
| Pavo (medio grasa) | 58,3 | 0 | 20,1 | 20,2 | 1,0 |

www.infocarne.com/.../propiedades_nutricionales_carne_productos_derivadas.htm

Tabla 3: Contenido en colesterol en distintos tipos de carnes y productos derivados

| <i>Producto</i> | <i>Contenido de colesterol en mg/100mg</i> |
|-------------------|--|
| Cordero | 77 |
| Pollo | 80-100 |
| Cerdo | 70-80 |
| Pavo | 60-70 |
| Ternera | 80-100 |
| Vacuno semi-graso | 120 |
| Jamón curado | 50-60 |
| Charcutería | 80-100 |
| Sesos | 2000 |
| Hígado/riñones | 300-400 |

www.infocarne.com/.../propiedades_nutricionales_carne_productos_derivadas.htm

1.2.3. Comercialización De Carnes en el Ecuador.

El ecuatoriano consume cada año, en promedio, 54 kilogramos de distintas variedades de carnes. 32 Kg corresponden a carne de pollo; 12 kg son de cerdo y el resto (10 kg) corresponden a res y pescado.

Así lo dieron a conocer representantes de la industria ecuatoriana en Quito, en el primer encuentro internacional de alimentos y bebidas, organizado por la asociación nacional de fabricantes de alimentos y bebidas.

Edison Romo, titular del sector alimenticio de la Cámara de la pequeña y mediana empresa de pichincha (Capeipi) y gerente de la firma de carnes Macafri, aporta más datos sobre la demanda de la carne de res: en el país el consumo per cápita anual es de 9

kg. “es un consumo que se mantiene estable en los últimos dos o tres años, pero si se compara con otros países de la región es bajo”.

En Colombia, por ejemplo, se consumen 20 kg de carne de res anuales por habitantes en promedio. En Argentina o Uruguay, la cifra crece hasta 80 kg, asegura el dirigente de la Capeipi. “En esos países se ha trabajado para fomentar el consumo de la carne bovina”.

Añade que para llegar a los niveles de los países de la región es necesario producir el doble de lo que actualmente se procesa en carne. Se necesitarían 10 millones de vacas, que se repartirían en producción de leche y de carne.

Una de las dificultades que enfrenta la carne de res, explica Romo, es la situación de los precios en el mercado, que no se ajustan a la realidad. Para crecer, añade, se necesita una mejor organización de todos los actores del negocio: ganaderos, productores, transporte, comercializadores, etc.

Enrique Baquerizo, gerente de la Asociación de Ganaderos del litoral, sostiene que la producción nacional sí abastece al consumo interno. “El problema es que la población sigue creciendo y no crece el hato de ganado”. De hecho, en enero de este año, la Federación de Ganaderos del Ecuador (Fedegan), anunció una disminución de un 8% del hato de ganado para la producción de carnes debido a la sequía, “y porque muchos ganaderos han dejado el negocio para sembrar caña de azúcar, palma africana y otros productos agrícolas más rentables”, comenta Teófilo Carvajal, titular de la Federación.

Ese 8% representaría unas 325.000 reses menos. De ahí que el último trimestre del año pasado se incrementó el precio de la carne: pasó de USD 2,50 a USD 3,20 la libra. Actualmente el precio bordea los USD 3,60 la libra (promedio).

“Antes había sobreoferta y el precio que se le pagaba al productor era de USD 0,45 la libra. Ya paso ese fenómeno y hay escasez, eso ha obligado a que suban los precios”, explica Baquerizo.

Otro punto de vista lo tiene **Luis Bakker Villacreses**, director de Pronaca. Él asegura que en Ecuador, el mercado de carnes viene creciendo, porque la población está mejor informada y exige productos de calidad. Además, reconoce que el consumo puede aumentar aún más: “El ecuatoriano consume 54 kilos anuales de distintas carnes y la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO, recomienda que el consumo sea de 80 kilos anuales. Entonces, hay espacio para crecer en el mercado local”.

Bakker añade que la competencia en el sector es grande y que el mercado está atomizado con la participación de muchos participantes. Este empresario es optimista respecto de la declaración del país como libre de la fiebre aftosa, “La carne local es de calidad. Ahora, debemos cubrir el mercado interno, trabajar en las cadenas de producción, transformar al sector y empezar a exportar”. **(Fuente: Revista de Emprendimiento, Economía y Negocios LÍDERES)**



1.2.4. Comercialización De Carnes en el Cantón Pedro Carbo.

La carne forma parte de la dieta de los carbenses, ya que aporta numerosos nutrientes que benefician el desarrollo normal del organismo. Los productos cárnicos poseen altos niveles de proteínas, vitaminas, minerales y micronutrientes que son esenciales para el crecimiento, sobre todo en los niños. La comercialización de la carne encierra una oportunidad de desarrollo para muchas comunidades del país, llegando a ser incluso una de las actividades que generan mayor ingreso.

A su vez, la adecuada comercialización de carne es una gran oportunidad para fomentar la inocuidad alimentaria, reducir precios y añadir valor a los productos que ofrece una determinada localidad. A pesar de que en algunos países industrializados el consumo de carne representa altas cifras, en los países en vías de desarrollo el consumo cárnico que esté por debajo de 10 Kg está considerado como insuficiente y generador de trastornos alimenticios como subnutrición o malnutrición. (Division de Infraestructuras Rurales y Agroindustrias, 2008)

Gráfico 3: Presentación de productos Cárnicos



1.2.5. Clasificación De Los Productos Cárnicos.

1.2.5.1. Carne de ganado vacuno

La carne de vacuno es, sin duda, la más apreciada. De tal manera que, cuando decimos carne y no especificamos de que animal, se entiende que nos estamos refiriendo a la de vaca.



Gráfico 4: Ganado Vacuno

Dentro del ganado vacuno se pueden clasificar las carnes en función de si son carnes blancas o rojas. Las primeras se refieren a las carnes procedentes de animales jóvenes, como la ternera, las rojas son las obtenidas a partir de animales adultos como la vaca. Sin embargo, en el matadero se emplea otra clasificación para su correcta utilización en la cocina, con pleno conocimiento de su calidad y características nutritivas.

Tabla 4: Composición nutritiva

| Energía (K cal) | Proteínas (g) | Grasas (g) | AGS (g) | AGM (g) | AGP (g) | Colesterol (mg) | Hierro (mg) | Zinc (mg) | Sodio (mg) |
|--------------------|------------------|---------------|------------|------------|------------|--------------------|----------------|--------------|---------------|
| 131 | 20,7 | 5,4 | 2,22 | 2,51 | 0,20 | 59,0 | 2,1 | 3,8 | 61 |

AGS= grasas saturadas / AGM= grasas mono-insaturadas / AGP= grasas poli-insaturadas

<http://www.alimentacion-sana.org/informaciones/novedades/Carne%20de%20vacuno.htm>

1.2.5.2. Carne de Ganado Porcino



Gráfico 5: Ganado Porcino

La Carne de cerdo no tiene tanta grasa como hace poco tiempo se creía, de hecho, presenta un bajo contenido de grasa en sus cortes magros, el lomo con un 3% de grasa, y su perfil lipídico es adecuado. Además, su contenido y calidad proteica hacen de ella una opción adecuada

dentro de la alimentación sana y equilibrada, considerándose una carne magra.

Tabla 5: Composición nutritiva de la carne porcina

| Composición nutricional de diferentes partes del cerdo | | | | | | | | | |
|--|------------------|--------------------|---------------|------------------|-----------------|------------------|-----------------|--------------------|-----------------|
| Cantidades por 100g de porción comestible | CHULETA DE CERDO | COSTILLAS DE CERDO | LOMO DE CERDO | MANITAS DE CERDO | PALETA DE CERDO | PANCETA DE CERDO | PIERNA DE CERDO | SOLOMILLO DE CERDO | TOCINO DE CERDO |
| Porción comestible | 72 | 72 | 100 | 39 | 80 | 88 | 75 | 100 | 100 |
| Energía (kcal) | 205 | 218 | 111 | 291 | 142 | 527 | 171 | 105 | 758 |
| Agua (g) | 65 | 64 | 75 | 57 | 72 | 33 | 69 | 76 | 9 |
| Proteína (g) | 17,5 | 17,6 | 20 | 16 | 19,55 | 12,5 | 18 | 19 | 8,4 |
| Grasa total (g) | 15 | 16,4 | 3,4 | 25 | 7,14 | 53,01 | 11 | 3,2 | 80,5 |
| AGS (g) | 5,8 | 6 | 1,2 | 8,33 | 2,47 | 19,33 | 3,4 | 1,3 | 29,38 |
| AGM (g) | 6,8 | 6,2 | 1,3 | 11,18 | 3,23 | 24,7 | 4,35 | 1,5 | 37,94 |
| AGP (g) | 1,3 | 3 | 0,6 | 2,99 | 0,77 | 5,65 | 2,95 | 0,28 | 9,4 |
| Coolesterol (mg) | 75 | 68 | 58 | 6,2 | 67 | 46 | 67,5 | 54 | 57 |
| Hidratos de carbono (g) | Tr | 0 | Tr | 0,5 | 0 | 0 | 0 | Tr | 0 |
| Sodio (mg) | 80 | 61 | 70 | 60 | 76 | 38 | 80 | 76 | 560 |
| Potasio (mg) | 370 | 320 | 300 | 300 | 341 | 87 | 370 | 370 | 80 |
| Magnesio (mg) | 17 | 20 | 16 | 30 | 21 | 13 | 22 | 23,2 | 5 |
| Fósforo (mg) | 170 | 180 | 170 | 190 | 202 | 70 | 230 | 220 | 52 |
| Hierro (mg) | 0,8 | 0,8 | 1,8 | 2,5 | 1,22 | 0,9 | 1,5 | 1,3 | 0,7 |
| Cinc (mg) | 1,6 | 2,3 | 1,6 | 2,6 | 3,14 | 1,5 | 2,5 | 2,3 | 0,4 |
| Vit B1 (mg) | 0,57 | 0,76 | 0,79 | 1 | 0,88 | 0,32 | 0,89 | 0,83 | 0,21 |
| Vit B2 (mg) | 0,14 | 0,28 | 0,2 | 0,2 | 0,31 | 0,12 | 0,2 | 0,2 | 0,06 |
| Vit B6 (mg) | 0,29 | 0,4 | 0,39 | 0,5 | 0,41 | 0,27 | 0,45 | 0,47 | 0,08 |
| Vit B12 (µg) | 2 | 1 | 2,1 | 1 | 0,89 | Tr | 3 | 3,1 | Tr |
| Folato (µg) | 3 | 10 | 3,2 | 3 | 5 | 1,5 | 5 | 5,4 | Tr |
| Niacina (mg Eq) | 7,2 | 5 | 4,1 | 4 | 4,27 | 4,2 | 8,7 | 8,6 | 1,7 |
| Vit A (µg Eq) | Tr | Tr | 0,01 | - | 2 | Tr | 0,1 | Tr | Tr |
| Vit D (µg) | Tr | 0,6 | 0,01 | - | 0,5 | Tr | 0,01 | Tr | Tr |

Fuente: Mataix Verdú J, Tabla de Composición de los alimentos, 4ª edición, Universidad de Granada, 2003.
Tr = Trazas

http://www.carneysalud.com/v_portal/informacion/informacionver.asp?cod=124&te=64&idage=126

1.2.5.3. Carne de Aves de Corral (Pollo)

La carne de pollo se denomina a los tejidos procedentes del pollo, está en muchos platos y preparaciones del arte culinario de todo el mundo. Su carne se considera un alimento básico y es por esta razón por la que se incluye en el.



Gráfico 6: Aves de Corral

Tabla 6: Composición nutricional de la carne de pollo

| | Carne Pollo |
|--------------------------------|-------------|
| Kcalorías | 125 |
| Proteínas (g) | 20 |
| Lípidos (g) | 5 |
| Ac. Grasos saturados (g) | 1,3 |
| Ac. Grasos monoinsaturados (g) | 2,5 |
| Ac. Grasos poliinsaturados (g) | 1,2 |
| Colesterol (mg) | 76 |
| Hierro (mg) | 0,7 |
| Calcio (mg) | 11 |
| Potasio (mg) | 208 |
| Sodio (mg) | 119 |
| Potasio (mg) | 292 |
| Vit. A (U.I.) | 107 |
| Vit. B1 (ug) | 100 |
| Vit. B2 (ug) | 200 |
| Vit. B3 (mg) | 9 |
| Vita. C (mg) | 5 |

1.2.6. Alimentación y nutrición: Ganado Vacuno, Porcino y Avícola.

1.2.6.1. Ganado vacuno: La Alimentación y nutrición del ganado criado bajo un enfoque orgánico está basado primordialmente bajo el suministro de pasto a campo abierto. Para obtener la certificación orgánica se necesita cumplir ciertos parámetros que son ciertos parámetros como son el que máximo del 10 % del total de alimentos del ganado por año provenga de fuentes no orgánicas (maíz transgénico), el 25 % en materia seca orgánica y el 60 % del alimento debe ser forraje orgánico.



Gráfico 7: Alimentación ganado vacuno

1.2.6.2. Ganado Porcino: La alimentación representa entre el 60 y 80 % de los costos de producción de las granjas porcinas. Por ello, debemos prestarle una atención especial a los programas de alimentación que permitan disminuir los gastos y aumentar los ingresos, para lograr que la producción de cerdos sea rentable. La cantidad de alimento que consume un cerdo joven es de 1.5 a 2 libras diario, dejando como

resultado un consumo de 55 libras durante esta etapa, ya que este necesita 1.8 libras de concentrado para subir 1 libra de peso.



Gráfico 8: Alimentación ganado porcino

1.2.6.3. Avícola: La forma más conveniente de alimentar pollos es con una ración balanceada peletizada, bien sea que las aves están confinadas en el interior o se les permite salir al aire libre. La mayoría de las raciones contienen maíz para brindar energía, harina de soja para proteínas, vitaminas y suplementos minerales. Las raciones comerciales a menudo contienen antibióticos y arsénico para promover la salud y mejorar el crecimiento.



Gráfico 9: Alimentación de pollos de cubadora

1.2.7. CONDICIÓN DE LOS PRODUCTOS CÁRNICOS

Son algunas las características que debe poseer una pieza de carne ya sea de ganado vacuno, porcino o avícola, para poder ser considerada de calidad entre las cuales se destacan:

a. La Terneza

Se considera a la terneza como la aptitud de la carne para dejarse masticar con facilidad, lo cual constituye la característica más importante para el consumidor. La terneza está determinada por varios factores que son: a) anatómicos y fisiológicos: la proporción y naturaleza del tejido conectivo que contiene el músculo; b) genéticos: la raza determina el contenido de tejido conectivo, la finura de la fibra y su conformación; c) el género: la carne de las hembras y de los machos castrados es más tierna que la de los machos enteros; d) el grado de engrosamiento: la terneza aumenta con la presencia de grasa, y e) edad: la terneza disminuye con la edad debido a la modificación de la estructura del colágeno y a su incremento con la edad.



Gráfico 10: Inspección de la carne

b. El Color

El color sin lugar a duda es la característica más importante desde el punto de vista económico, debido a que una parte importante de consumidores “come por los ojos”; el color de la carne se debe a la mioglobolína que es un pigmento del músculo, el cual, a su vez, está dado por factores genéticos. La edad del animal también afecta la coloración, aumentando con la edad, lo mismo que la alimentación por el aporte de hierro y el ejercicio ya que el trabajo muscular del ganado aumenta la intensidad de la coloración como ocurre en el ganado criado bajo libre pastoreo.

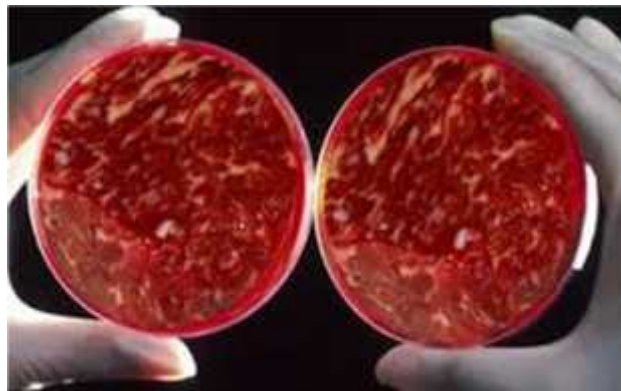


Gráfico 11: Verificación del Color de la carne para su consumo

c. Jugosidad, succulencia y sabor

Las tres últimas cualidades de la carne y no por ello las menos importantes son más fáciles de medir que las anteriores, la primera la jugosidad que es la impresión de humedad percibida tras las primeras masticaciones y se produce a su vez por la liberación rápida de fluido.

La succulencia, que es una sensación de humedad más sostenida, se debe principalmente al efecto de la grasa de estimular la salivación; esta característica

está ligada a su vez con la retención de agua, al pH, maduración de la carne y stress antes del sacrificio del animal.

El sabor como tercera característica es una sensación resultante de percibir olores y sabores provocados por sustancias químicas volátiles y solubles que se desarrollan en el cocinado.

d. Retención de Agua

Es un aspecto importante, quizás no tanto como los anteriores, pero se debe tomar en cuenta ya que los consumidores lo asocian con la credibilidad del producto y en la medida que una carne no retiene agua disminuye de volumen y pierde jugosidad y succulencia, pudiendo tornarse desagradable. La retención de agua está dada por que “el filete de carne suelte más o menos agua en la sartén”.

El pH es una característica de la carne que también juega un papel fundamental ya que a un pH 5.5-5.7 se lo considera punto correcto de retención de agua, a un pH de 5.2 o menor se observa a la carne exudativa y a un pH de 5.8 la carne es muy seca al consumo.

1.2.7. Rendimiento del Animal Faenado (Ganado Vacuno y Porcino)

Cuando el animal ha sido sacrificado, la canal produce el 55 por ciento del peso vivo aproximadamente, dependiendo del tipo, calidad y condición del animal. La parte posterior del ganado es la de mayor valor, por lo cual se busca que los cuartos traseros del ganado sean anchos y profundos, debido a que éste es el tipo ideal de ganado para carne. El lomo, las costillas y la pierna constituyen por sí solos la mitad de la canal y representan el 66 por ciento de los ingresos totales, en cambio los

cortes que se obtienen de los cuartos delanteros requieren de un mayor tiempo para prepararlos y para servirlos a la mesa y representan el 34 por ciento del ingreso total.

El grado de las canales, es decir, su calidad está determinada por nueve factores, los

Cuales son:

- a) Forma
- b) Tamaño
- c) Grueso de carne
- d) Cantidad de grasa externa
- e) Grasa interna
- f) Textura, color y calidad de carnes magras
- g) Tamaño y grueso del hueso
- h) Peso
- i) Género

El rendimiento del animal sacrificado puede variar de acuerdo a su peso vivo, se consideran tres variables en la composición animal, las cuales son: primero el hueso, cuya contribución es de alrededor del 18 al 22 por ciento, disminuyendo conforme aumenta el peso vivo del animal; segundo la grasa que va desde un 4 a 12 por ciento, aumentando conforme aumenta el peso vivo y tercero el músculo que fluctúa entre 60 al 70 por ciento, disminuyendo conforme aumenta el peso vivo del animal. Estos factores deben ser tomados en cuenta a la hora de elegir el momento de sacrificar al animal.

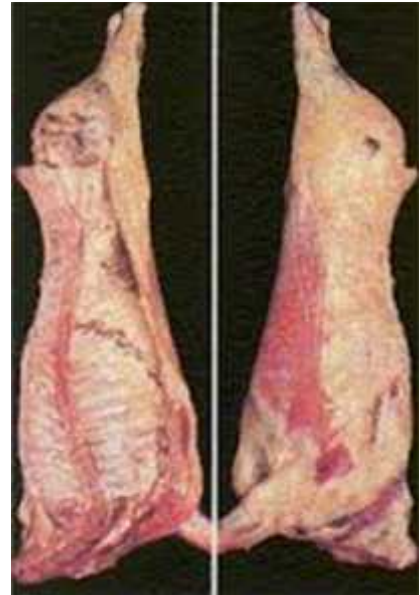
1.2.8. Sistema clasificatorio en el faenamiento: ganado vacuno y porcino

El sistema clasificatorio ayuda a entender cómo se divide el animal una vez que éste ha sido sacrificado, lo que a su vez permitirá comercializarlo de una mejor manera.

Canal

Es el cuerpo de animales sacrificados, sangrados, desollados, eviscerados y separados la cabeza a nivel de la articulación occipitoatloidea; las extremidades anteriores al nivel de la articulación carpometacarpiana y las posteriores al nivel de la tarsometatarsiana; con o sin la presencia de cola, amputada ésta a la altura de la segunda vértebra caudal y eliminando los órganos genitales.

<http://www.anembe.com/noticias/imginc/CANA L2.jpg>



Media Canal

Son cada una de las dos partes resultantes del corte longitudinal a lo largo de la línea media dorsal (columna vertebral) de la canal quedando cargada la cola en la media canal izquierda.

Cuarto de Canal

Parte anterior o posterior de la media canal, separada entre la sexta y séptima costilla, en ángulo recto respecto a la columna vertebral.

1.2.9. Fases de los Productos Cárnicos: Vacuno y Porcino luego de ser faenada.

Existen cuatro fases por las que atraviesa la carne bovina una vez que ha sido sacrificado el animal, las cuales son:

a. Fase de Latencia:

Se da inmediatamente después del sacrificio del animal y en la cual no se afecta la extensibilidad del músculo.

b. Fase de Rigidez Cadavérica o Rigor Mortis:

Esta fase empieza a observarse alrededor de 1 a 3 horas post-mortem y dura alrededor de 24 horas. Esta fase significa la contracción del aparato miofibrilar y tiene como consecuencia el endurecimiento del músculo; la rigidez cadavérica es provocada por la disminución de pH debido a la degradación de glucógeno muscular en ácido láctico. Finalmente en pH muscular estará entre 7 a 5.6 después de 24 horas del sacrificio que constituyen el final del rigor mortis. La cantidad de glucógeno en el momento de sacrificio influencia el pH final; un pH normal está entre 5.5-5.6 y un pH alto en 5.8 debido a causas que pueden ser estrés, cansancio, transporte largo y nerviosismo del animal, las cuales traen como consecuencia carnes oscuras, duras y secas. Un pH bajo luego de las 24 horas posteriores al sacrificio, es decir de 5.2, será resultado de no practicar ayuno del ganado cuando el transporte es muy corto y como consecuencia se obtienen carnes pálidas, blandas y exudativas.

El rigor mortis se debe a un gasto progresivo de ATP (Adenosintrifosfato), es la moneda energética de los seres vivos. Este ATP es necesario para la contracción de los músculos, ya que se requiere la unión de éste a la miosina y la actina para

la contracción de los músculos, además los ATP también son necesarios para que se produzca la relajación. Las reservas de ATP del organismo son limitadas y van disminuyendo con la muerte; una vez completado el rigor mortis la ternura de la carne aumenta hasta su maduración.

c. Fase de Maduración

La última fase de la carne está directamente influenciada por la temperatura, debido a que cuanto más alta sea la temperatura, mayor será la maduración. Esta puede tomar de 24 a 30 horas a una temperatura de 35 grados centígrados, de 7 días si la temperatura es de 4 a 6 grados centígrados y de 21 días si la temperatura es de 1 a 2 grados centígrados. Lo más recomendable es la segunda opción, ya que a temperaturas elevadas se presentan problemas sanitarios; si no es posible mantener la carne por 7 días a temperatura de 4 a 6 grados, se recomienda un período de 3 días.

d. Fase de Estado Rasis:

Sigue la maduración y es el estado óptimo para el consumo.



1.3. Marco Legal

 **Normas INEN.-** (Instituto Ecuatoriano de Normalización)

- Norma Técnica Ecuatoriana Voluntaria para Carnes y Menudencias Comestibles de Animales y Abasto N° 2346:2010 4.7 La Carne y las menudencias comestibles deben mantener bajo cadena de frio desde la planta de faenamamiento hasta su expendio.
- 5.14.- La carne y las menudencias comestibles deben mantenerse en refrigeración o congelamiento durante su transporte, almacenamiento y expendio.(INEN, 2010).

- **ORDENANZA MUNICIPAL**

Ordenanza de la segunda reforma que reglamenta la recaudación, administración y control del servicio del matadero municipal del Cantón Pedro Carbo.

- **Art. 11.- Del transporte del Ganado en Pie y Carne Faenada.-**

De La Carne Faenada.-

La Municipalidad exigirá que el servicio de transporte y distribución de la carne, a los diferentes puestos de expendios o tercenas, sean realizados dentro de las condiciones necesarias para mantener y garantizar la higiene de la misma.

Los vehículos que al momento realizan esta actividad deberán incorporar vehículos adecuados para transportar, en ningún momento se permitirá que se realice sobre el piso o balde de las camionetas. Toda carne debe ser despachada del matadero municipal, será calificada por el médico

veterinario de la inspección de faenamiento, cumpliendo con los requisitos sanitarios.

Para el transporte de cualquier animal faenado entero o en partes deberá ser realizado en un vehículo revestido con planchas metálicas galvanizadas, no siendo necesario que sea refrigerante por la corta distancia que existe desde el matadero hasta los diferentes puestos de comercialización. De igual manera se les permita realizar el transporte en gacetas de material galvanizado herméticamente selladas para el transporte de animales ganado vacuno, porcino, caprino y ovino faenado.

1.4. MARCOS CONCEPTUALES

- ✓ **Empresa.-** Organización, institución o industria, dedicada a actividades o persecución de fines económicos o comerciales, para satisfacer las necesidades de bienes o servicios de los demandantes.

- ✓ **Comercializar.-** es un conjunto de actividades realizadas por organizaciones y u proceso social. Se da en dos planos: Micro y Macro. Se utilizan dos definiciones: Micro comercialización y macro comercialización. La primera observa a los clientes y a las actividades de las organizaciones individuales que los sirven. La otra considera ampliamente todo nuestro sistema de producción y distribución.

- ✓ **Calidad.-** Conjunto de propiedades y características de un producto o servicio que le confieren capacidad de satisfacer necesidades, gustos y preferencias, y de cumplir con expectativas en el consumidor.

- ✓ **Valor nutricional.-** Es el potencial nutritivo o la cantidad de nutrientes que el alimento aporta al organismo.

- ✓ **Proteínas.-** Son macromoléculas conformadas por cadenas lineales de aminoácido. Las proteínas desempeñan un papel fundamental en los seres vivos y son la biomoléculas mas versátiles y más diversas. Realizan una enorme cantidad de funciones diferentes.

- ✓ **Colesterol.-** es un esteroles que se encuentra en los tejidos corporales y en el plasma sanguíneo de los vertebrados. Se presentan en altas concentraciones en el hígado, medula espinal, páncreas y cerebro.

- ✓ **Canal.-** Es el cuerpo del animal faenado, desangrado, eviscerado, sin genitales y en las hembras sin ubres; de acuerdo a la especie animal con o sin cabeza, piel, patas diafragma y medula espinal.

CAPÍTULO II

METODOLOGÍA

2.1. Objetivos del Estudio de Mercado

- Identificar el producto
- Determinar la oferta actual y futura
- Determinar la demanda actual y futura
- Determinará la demanda potencial
- Diseñar la estrategia de comercialización

2.2. Estudio del Área de Influencia

La Distribuidora tendrá como área de influencia el cantón Pedro Carbo atendiendo la demanda de la población.

2.3. Estudio de Localización

La Distribuidora de productos cárnicos: Vacuno, Porcino y Avícola se ubica en el centro del cantón Pedro Carbo, estratégicamente en las calles Juan Montalvo y Emiliano Caicedo, un lugar con gran influencia comercial.

2.4. Objetivo de la Localización

Seleccionar la ubicación óptima del proyecto, situada en un lugar comercial, la cual permite el acceso a clientes y a la materia prima, la cual no genera sobrecostos en el transporte de la materia prima, materiales o insumos. Por lo tanto se definen otros aspectos que tienen relación directa con el desarrollo del producto, correspondiente a las disponibilidades de terreno, acceso, transporte, seguridad.

Se utilizará la investigación descriptiva ya que permite identificar las actividades usuales de la población objeto de estudio, con la finalidad conocer de forma detallada las actitudes relevantes que marcan un perfil determinado. (Van & Meyer, 2006).

Con el objetivo de realizar una investigación completamente detallada y eficaz se pretende emplear los siguientes métodos:

- ✓ **Método histórico – lógico.-** Es un procedimiento investigativo que se emplea con la finalidad de recabar la información histórica que precede a la situación actual, en este caso, de la comercialización de carne en el cantón Pedro Carbo.
- ✓ **Método inductivo – deductivo.-** Debido a que permite asociar el problema existente con el marco legal existente sobre el tema. En el presente estudio, permitirá asociar la necesidad que se comercialice carne de manera adecuada y segura en el cantón Pedro Carbo con las leyes existentes en el país, que exigen el cumplimiento de normas de higiene y calidad.

2.5. Técnicas de Recolección de Datos

- ✓ **Encuesta.-** Es un cuestionario que, en la mayoría de los casos, utiliza preguntas cerradas donde se pretende obtener información relevante de la población objeto de estudio. Para el presente caso, se aplicará la encuesta a la población del cantón Pedro Carbo ya que se precisa conocer sus hábitos de compra, sus exigencias y las falencias que, según su percepción, existen en la comercialización de carne que se da en dicha localidad.
- ✓ **Entrevista.-** Es una técnica de investigación que consiste en una interacción verbal, la misma que a diferencia de una conversación espontánea, posee un

contenido de preguntas estructuradas con el propósito de obtener información sobre hechos, personas, características poblacionales o culturas. Es de gran utilidad para estudios donde se requiere la opinión de personas importantes dentro de un campo determinado, y en este caso se utilizará para conocer la percepción de los propietarios de establecimientos donde se expende carnes en Pedro Carbo.

- ✓ **Observación Directa.-** La observación directa permitirá constatar de forma personal la manera en que se desarrolla el sistema de comercialización y abastecimiento de carnes en el cantón Pedro Carbo, ya que es necesario conocer dicha información para el desarrollo del proyecto que se plantea.

2.6. Población y Muestra

Se tomará como población objeto de estudio a los habitantes del cantón Pedro Carbo, quienes, según el Censo Nacional realizado por el INEC en el año 2010, ascienden a 43.436 habitantes. Al ser una población extensa, se precisa la aplicación de la fórmula para calcular la muestra de poblaciones finitas, la misma que se presenta a continuación:

Gráfico 12: Fórmula para calcular la muestra de poblaciones finitas

$$n = \frac{Z^2 p q x N}{(N - 1) e^2 + Z^2 p q}$$

Fuente: (Rodríguez, Metodología de la Investigación, 2003)

Posteriormente se detallará cada uno de los elementos que contiene la fórmula, con la finalidad de realizar su respectivo cálculo:

- **N:** Tamaño de la población, determinada por los habitantes del cantón Pedro Carbo. (43.436 personas)
- **z:** Se calcula utilizando el nivel de confianza ($0.95 \div 2 = 0.475$) y con el resultado obtenido se busca el valor respectivo según la tabla de distribución estadística, en este caso para 0.475 el valor z es 1.96.
- **e:** Es el máximo error permisible, cuyo porcentaje indica el grado de desviación en los resultados que se pretenden lograr, los mismos que en este caso específico será el 5%.
- **p:** Es la probabilidad de que el evento ocurra; para el cálculo se aplicará un valor de 0.50 para la proporción.
- **q:** es la probabilidad de que el evento no ocurra ($q = 1-p$); en este caso también es 0.50.
- **n:** es el tamaño de la muestra a calcular.

Con el análisis preliminar de estos elementos se procede a encontrar el tamaño de la muestra, obteniendo lo siguiente:

Gráfico 13: Cálculo de la muestra

| DATOS: | | |
|--------|---|---|
| N | = | 43436 |
| N/C | = | 0,95 |
| z | = | 1,96 |
| e | = | 0,05 |
| p | = | 0,5 |
| q | = | 0,5 |
| n | = | ? |
| | | $n = \frac{Z^2 (p)(q)(N)}{(N-1) e^2 + Z^2 (p)(q)}$ |
| | | $n = \frac{(1,96)^2 (0.50)(0.50)(43436)}{(43436 - 1) (0,05)^2 + (1,96)^2 (0.50)(0.50)}$ |
| | | $n = \frac{41715,9344}{109,5479}$ |
| | | n = 381 |

Elaboración: Autora del proyecto de titulación

2.7. PRESENTACIÓN DE RESULTADOS

2.7.1. Resultados de las Encuestas

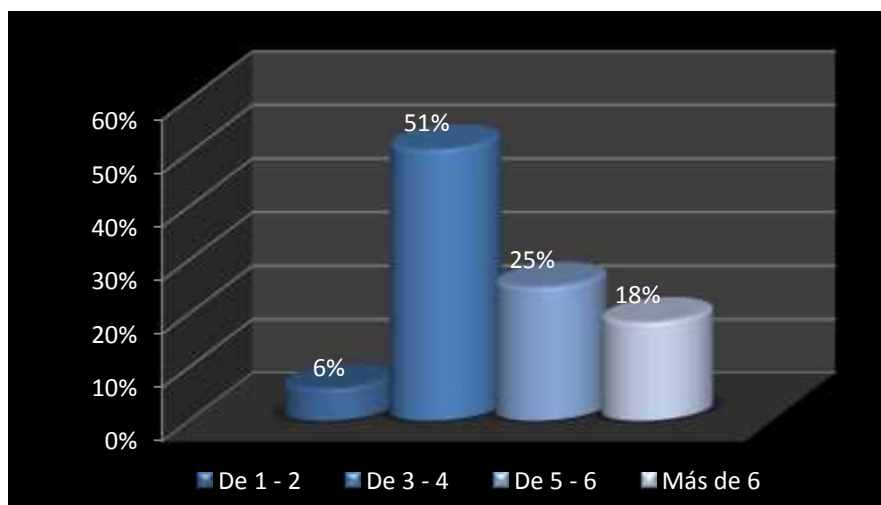
1.- ¿Cuántas personas integran su hogar?

Tabla 7: Numero de personas que integran el hogar

| RESPUESTAS | FRECUENCIA | % |
|--------------|------------|-------------|
| De 1 – 2 | 23 | 6% |
| De 3 – 4 | 193 | 51% |
| De 5 – 6 | 95 | 25% |
| Más de 6 | 70 | 18% |
| TOTAL | 381 | 100% |

Elaboración: Autora del proyecto de titulación

Gráfico 14: Número de personas que integran el hogar



Elaboración: Autora del proyecto de titulación

Se consideró consultar como dato preliminar el número promedio de personas que viven en el hogar de los encuestados, con la finalidad de determinar el nivel de consumo alimenticio que requiere cada familia. Como se puede observar, la mayor parte de la población mencionó que su hogar está constituido por 3 a 4 personas.

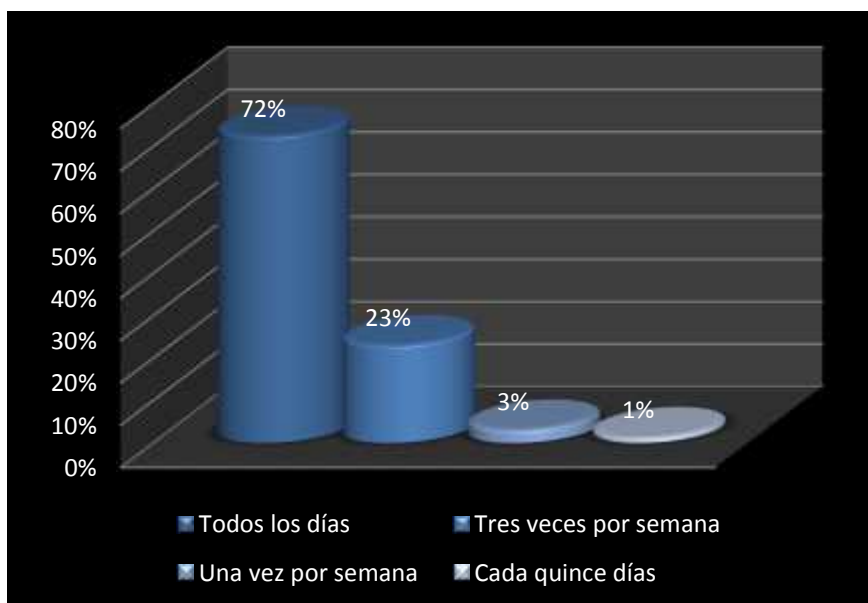
2.- ¿Con qué frecuencia consume usted algún tipo carnes o aves de corral?

Tabla 8: Frecuencia con la que consume carnes o aves de corral

| RESPUESTAS | FRECUENCIA | % |
|-----------------------|------------|-------------|
| Todos los días | 276 | 72% |
| Tres veces por semana | 88 | 23% |
| Una vez por semana | 12 | 3% |
| Cada quince días | 5 | 1% |
| TOTAL | 381 | 100% |

Elaboración: Autora del proyecto de titulación

Gráfico 15: Frecuencia con la que consume carnes o aves de corral



Elaboración: Autora del proyecto de titulación

Al momento de consultar a la población sobre la frecuencia con que consumen carnes o aves de corral, la mayor parte de encuestados, representados por el 72%, mencionaron que usualmente consumen algún tipo de carnes todos los días, mientras que un porcentaje minoritario manifestó que sólo lo hacen tres veces por semana. Esta situación evidencia el alto nivel de consumo de carne que se registra la población diariamente en el cantón Pedro Carbo.

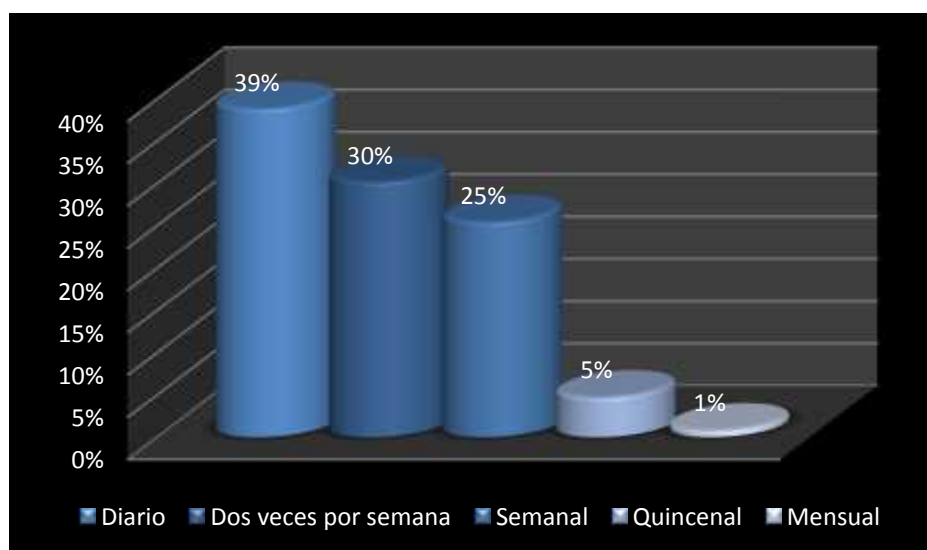
3.- ¿Con qué frecuencia realiza usted las compras de carnes o aves de corral?

Tabla 9: Frecuencia con la que realiza las compras de carnes o aves de corral

| RESPUESTAS | FRECUENCIA | % |
|----------------------|------------|-------------|
| Diario | 148 | 39% |
| Dos veces por semana | 115 | 30% |
| Semanal | 97 | 25% |
| Quincenal | 18 | 5% |
| Mensual | 3 | 1% |
| TOTAL | 381 | 100% |

Elaboración: Autora del proyecto de titulación

Gráfico 16: Frecuencia con la realiza las compras de carnes o aves de corral



Elaboración: Autora del proyecto de titulación

Se estimó necesario también indagar en la frecuencia con la que la población compra carnes en Pedro Carbo, ya que si bien es cierto el consumo es diario, también es cierto que hay personas que compran los alimentos para toda la semana, quincena o mes. De tal forma, la mayor parte de los encuestados con el 39% manifestaron que compran carnes diariamente, mientras que porcentajes minoritarios pero representativos del 30% y 25% mencionaron comprar dos veces por semana y una vez por semana respectivamente.

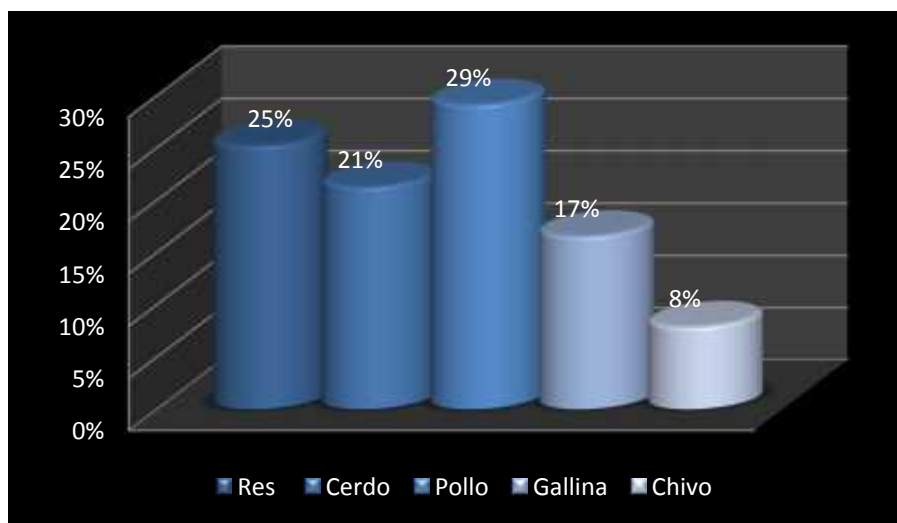
4.- ¿Qué tipo de carnes o aves de corral consume usted con mayor frecuencia?

Tabla 10: Tipo de carnes que consume con mayor frecuencia

| RESPUESTAS | FRECUENCIA | % |
|--------------|------------|-------------|
| Res | 96 | 25% |
| Cerdo | 81 | 21% |
| Pollo | 111 | 29% |
| Gallina | 63 | 17% |
| Chivo | 30 | 8% |
| TOTAL | 381 | 100% |

Elaboración: Autora del proyecto de titulación

Gráfico 17: Tipo de carnes que consume con mayor frecuencia



Elaboración: Autora del proyecto de titulación

Como se puede observar en el gráfico antes expuesto, la preferencia por los diversos tipos de carnes está ampliamente dividida en el cantón Pedro Carbo. La mayor parte de los encuestados con el 29% expresaron su preferencia por el pollo, mientras que el 25% y 21% de la población manifestó que les gusta consumir con mayor frecuencia carne de res y carne de cerdo respectivamente. Cabe recalcar que un porcentaje menor pero considerable del 17% optaron por escoger la gallina entre sus preferencias.

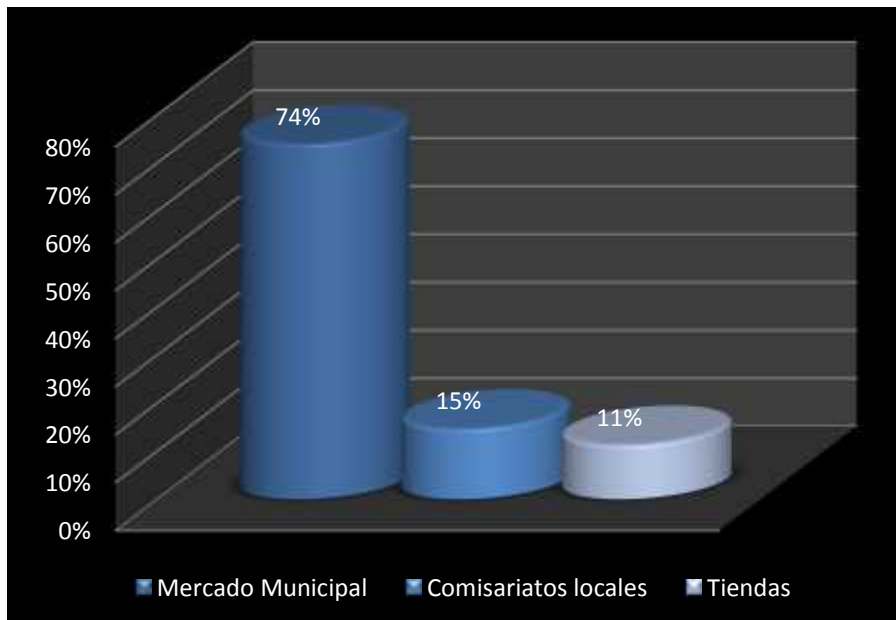
5.- ¿En qué lugares realiza usted las compras de carnes o aves de corral?

Tabla 11: Lugares en que realiza la compra de carnes o aves de corral

| RESPUESTAS | FRECUENCIA | % |
|----------------------|------------|-------------|
| Mercado Municipal | 282 | 74% |
| Comisariatos locales | 56 | 15% |
| Tiendas | 43 | 11% |
| TOTAL | 381 | 100% |

Elaboración: Autora del proyecto de titulación

Gráfico 18: Lugares en que realiza la compra de carnes o aves de corral



Elaboración: Autora del proyecto de titulación

Al momento de consultar a la población sobre el lugar donde usualmente realizan la compra de cualquier tipo de carnes, la mayor parte de ellos representados por el 74% estuvieron manifestaron hacerlo en el Mercado Municipal ya que es allí donde pueden encontrar mayor variedad y precios fijos en todos los puestos de venta a pesar de ser altos, pero en comparación con los otros establecimientos son más convenientes. Se pudo detectar también que en los demás establecimientos varían los precios con tendencia a la alza.

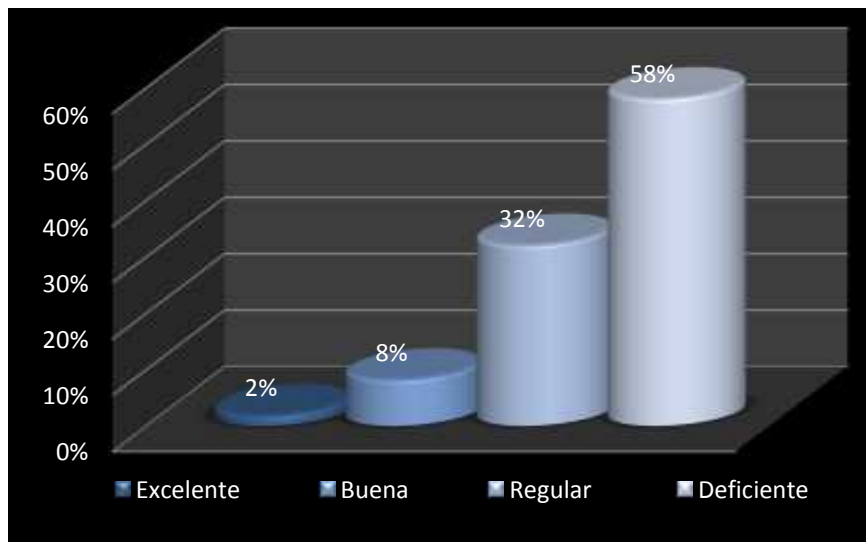
6. ¿Cómo calificaría usted la comercialización de carnes en Pedro Carbo?

Tabla 12: Comercialización de carnes en Pedro Carbo

| RESPUESTAS | FRECUENCIA | % |
|--------------|------------|-------------|
| Excelente | 7 | 2% |
| Buena | 31 | 8% |
| Regular | 122 | 32% |
| Deficiente | 221 | 58% |
| TOTAL | 381 | 100% |

Elaboración: Autora del proyecto de titulación

Gráfico 19: Comercialización de carnes en Pedro Carbo



Elaboración: Autora del proyecto de titulación

Para el estudio se precisa saber la percepción que tienen la población carbense sobre la comercialización de carnes que se desarrolla en el cantón, motivo por el cual se consultó sobre cómo calificarían este aspecto. Como se puede observar en el gráfico previo, la mayor parte de los encuestados, representados por el 58% mencionaron que consideran como deficiente la comercialización de carnes, debido a que no existen lugares donde ofrezcan comodidad e higiene para comprar, ya que el mercado municipal cuenta con poco aseo y una infraestructura inadecuada.

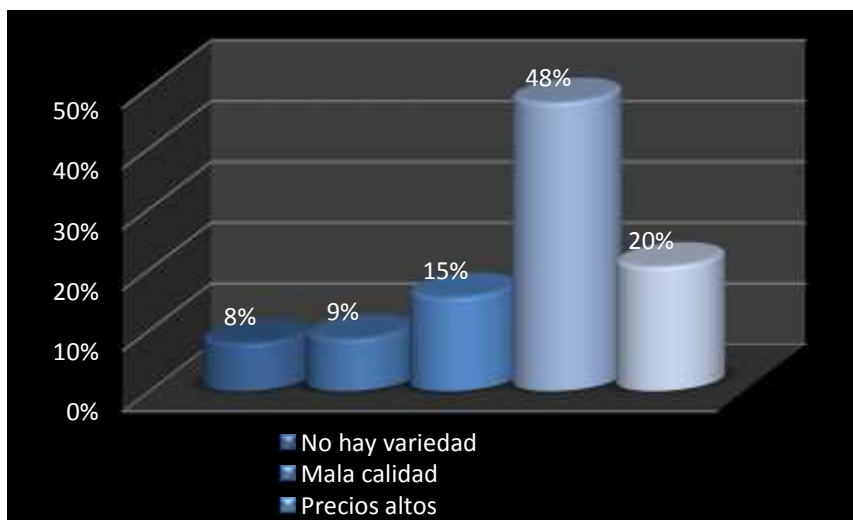
7.- ¿Cuál es el principal inconveniente que ha enfrentado usted al momento de comprar carnes?

Tabla 13: Principal inconveniente al momento de comprar carnes

| RESPUESTAS | FRECUENCIA | % |
|------------------------------|------------|-------------|
| No hay variedad | 30 | 8% |
| Mala calidad | 33 | 9% |
| Precios altos | 59 | 15% |
| Establecimientos inadecuados | 181 | 48% |
| Falta de higiene | 78 | 20% |
| TOTAL | 381 | 100% |

Elaboración: Autora del proyecto de titulación

Gráfico 20: Principal inconveniente al momento de comprar carnes



Elaboración: Autora del proyecto de titulación

Entre los principales inconvenientes que enfrenta usualmente la población al momento de realizar compras de carnes se encuentran: en primer lugar, con el 48% que deben hacerlo en un establecimiento inadecuado; en segundo lugar con el 20% la falta de higiene, y en tercer lugar con el 15% los precios altos. Con base en estos resultados es evidente que se requiere de un lugar donde la población pueda tener acceso a carnes de calidad en un ambiente limpio y con precios moderados.

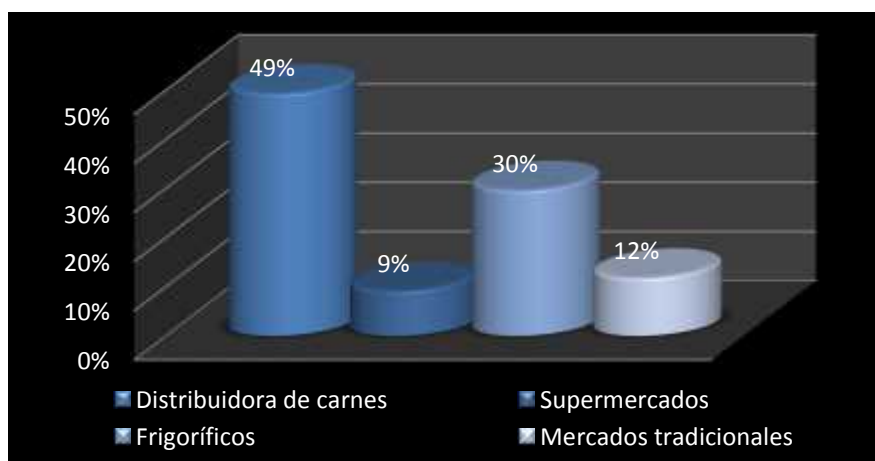
8.- ¿Dónde preferiría usted realizar las compras de carnes o aves de corral?

Tabla 14: Lugar en el que preferiría comprar carnes o aves de corral

| RESPUESTAS | FRECUENCIA | % |
|-------------------------|------------|-------------|
| Distribuidora de carnes | 188 | 49% |
| Supermercados | 35 | 9% |
| Frigoríficos | 113 | 30% |
| Mercados tradicionales | 45 | 12% |
| TOTAL | 381 | 100% |

Elaboración: Autora del proyecto de titulación

Gráfico 21: Lugar en el que preferiría comprar carnes o aves de corral



Elaboración: Autora del proyecto de titulación

Se expuso varias opciones con la finalidad de que los encuestados pudieran escoger el lugar donde preferirían realizar las compras de todo tipo de carnes obteniendo como resultado que la mayor parte de ellos optaron por las distribuidoras de carnes con un 49%, el segundo porcentaje considerable, que es del 30%, lo representan las personas que preferirían comprar en los frigoríficos que son lugares más pequeños donde se expenden este tipo de productos. Sin duda alguna, la implementación de una distribuidora de carnes en el cantón contaría con alta demanda de parte de la población.

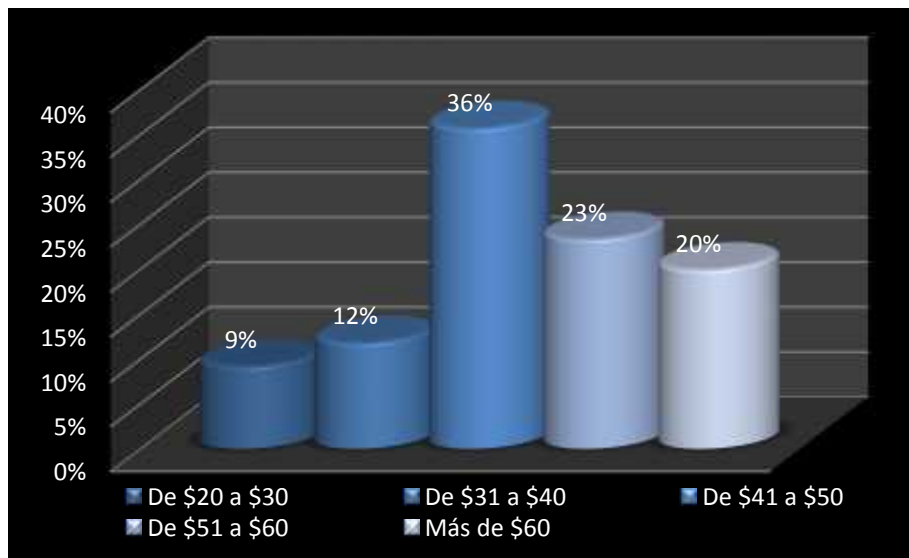
9.- ¿Qué cantidad de dinero emplea usted mensualmente en carnes o aves de corral?

Tabla 15: Cantidad de dinero que emplea en carnes o aves de corral

| RESPUESTAS | FRECUENCIA | % |
|----------------|------------|-------------|
| De \$20 a \$30 | 35 | 9% |
| De \$31 a \$40 | 45 | 12% |
| De \$41 a \$50 | 136 | 36% |
| De \$51 a \$60 | 89 | 23% |
| Más de \$60 | 76 | 20% |
| TOTAL | 381 | 100% |

Elaboración: Autora del proyecto de titulación

Gráfico 22: Cantidad de dinero que emplea en carnes o aves de corral



Elaboración: Autora del proyecto de titulación

Como se puede observar en el gráfico presentado previamente, la mayor parte de la población representada en este caso por el 36%, manifestaron que emplean entre \$41 a \$50 en dicho rubro. Existieron otros porcentajes representativos del 23% y 20% de las personas que expresaron gastar entre \$51 a \$60, y más de \$60 respectivamente.

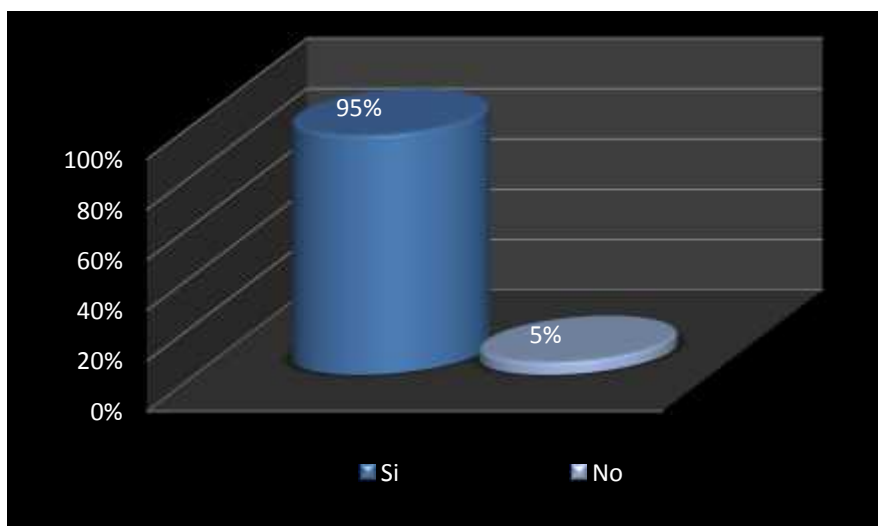
10.- ¿Le gustaría contar con una distribuidora de carnes y aves de corral que además de brindar variedad de productos, ofrezca precios razonables, calidad e higiene?

Tabla 16: Percepción de la propuesta

| RESPUESTAS | FRECUENCIA | % |
|------------|------------|------|
| Si | 362 | 95% |
| No | 19 | 5% |
| TOTAL | 381 | 100% |

Elaboración: Autora del proyecto de titulación

Gráfico 23: Percepción de la propuesta



Elaboración: Autora del proyecto de titulación

Es de suma importancia en un estudio de mercado, comprobar la percepción de la población respecto a la propuesta que se desea implementar, es por ello que se optó por preguntar sobre su opinión sobre la idea de contar con un lugar donde se pueda comprar todo tipo de carnes con calidad, higiene y precios moderados, a lo que la mayor parte de los encuestados, representados por el 95% expresó que si les gustaría.

2.7.2. RESULTADOS DE LAS ENTREVISTAS

Entrevista N° 1



Nombre: Dr. Mauricio Holguín Heredia

Cargo: Encargado del Camal Municipal

1. ¿Cómo catalogaría usted la comercialización de carnes en Pedro Carbo?

R//. La comercialización de carnes dentro de nuestro cantón no ha sido la mejor que se podría catalogar por diferentes razones entre una de ellas podemos mencionar la falta de infraestructura para la matanza de estos animales, una higiene adecuada al momento de realizar los debidos cortes y selección de la carne.

2.- ¿Cuáles son los principales establecimientos donde la población se abastece de todo tipo de carnes?

R//. Nuestra población tanto del cantón como de nuestros recintos se abastecen de productos cárnicos principalmente en el mercado municipal, cabe indicar que de igual manera Pedro Carbo está innovándose al cambio y también cuenta con dos ferias que funcionan los fines de semana, un comisariato minorista, un supermercado "TIA" y unos pequeñas despensas que se dedican a la venta de productos cárnicos.

3.- ¿Cuáles son los inconvenientes más relevantes que atraviesa la comercialización de carnes en el cantón?

R//. Entre uno de los principales inconvenientes que podemos mencionar es la falta de un establecimiento que cumpla con las norma de calidad e higiene necesarias para el expendio del producto, ya que al momento de abastecernos lo realizamos de manera directa en el mercado municipal donde el producto se encuentra al aire libre.

4.- ¿Qué tipo de medidas se podrían implementar para que la comercialización de carnes en el cantón se desarrolle con mayor eficiencia?

R//. Entre una de las principales podemos mencionar la implementación de un lugar que cuente con los servicios básicos como: red de agua potable en cantidad y calidad adecuada para atender las necesidades de consumo humano y las requeridas por cada cabeza de ganado.

5.- ¿Qué percepción tiene usted sobre la creación de una distribuidora de carnes en Pedro Carbo, que cuente con normas de higiene y calidad, precios razonables y variedad de productos?

R//. Sería algo muy bueno para nuestro Cantón, para el crecimiento económico en lo que respecta a la comercialización de un producto que es consumible en la mayoría de los hogares.

Entrevista N° 2

Nombre: Sr. Geovanny Reyes

Cargo: Comisario Municipal



1. ¿Cómo catalogaría usted la comercialización de carnes en Pedro Carbo?

R//. Yo la catalogaría de una manera positiva, siempre que esta encuadrada dentro de las normas de higienes y demás requisitos legales que este producto requiera para su comercialización y consumo.

2.- ¿Cuáles son los principales establecimientos donde la población se abastece de todo tipo de carnes?

R//. Generalmente los carbenses se abastecen en el mercado municipal y en pequeñas despensas en donde no existe una higiene adecuada para el comercio de este producto.

3.- ¿Cuáles son los inconvenientes más relevantes que atraviesa la comercialización de carnes en el cantón?

R//. Podemos mencionar que no existe el control adecuado de las autoridades desde que el animal llega a un matadero municipal y se distribuye a los terceneros para su venta en el mercado municipal.

4.- ¿Qué tipo de medidas se podrían implementar para que la comercialización de carnes en el cantón se desarrolle con mayor eficiencia?

R//. El mejoramiento del camal y un control riguroso en lo que se refiere a la transportación, cumpliendo con todos los estándares de calidad e higiene necesarios para el comercio del producto.

5.- ¿Qué percepción tiene usted sobre la creación de una distribuidora de carnes en Pedro Carbo, que cuente con normas de higiene y calidad, precios razonables y variedad de productos?

R//. Es una idea excelente así la población estará seguro de consumir un producto que cuente con las normas de calidad, higiene y control. Además sería un gran beneficio para nuestro Cantón ya que sería de gran beneficio para su economía.

2.8. Conclusiones de las Encuestas y Entrevistas

Después de haber realizado el estudio de mercado, se puede elaborar las siguientes conclusiones:

- Los hogares carbenses están constituidos por 3 o 4 personas en promedio, y consumen cualquier tipo de carnes a diario, mientras que la frecuencia con la que realizan las compras varían entre una a tres veces por semana.
- Las preferencias de la población en cuanto a carnes se refiere son: el pollo, la carne de res y la carne de cerdo. El lugar en que usualmente la población compra carnes es el mercado municipal, a pesar de ser un lugar con poca higiene, allí todos respetan un solo precio que por cierto no es moderado sino alto, pero en comparación con los locales externos, es más conveniente.
- Las principales molestias que atraviesa la población al momento de acceder a la compra de carnes es la infraestructura de los locales, la falta de higiene y los precios elevados.
- La población manifestó que preferirían comprar las carnes en una distribuidora o en un frigorífico si existiera la posibilidad, además mostró aceptación por la propuesta a implementar.
- Los entrevistados sugirieron como medidas correctivas el mejoramiento del camal y la creación de un establecimiento que cumpla con las normas de higiene y calidad.
- Según la percepción de los entrevistados se pudo concluir que no se aplican normas de control desde que el animal llega al matadero hasta que se distribuye a las tercenas donde se expende.

CAPÍTULO III

LA PROPUESTA

3.1. Análisis del Entorno

Luego de haber realizado un profundo estudio del expendio de los cárnicos en el Cantón y obtenido los resultados esperados dentro de las entrevistas realizadas, la Distribuidora de Carnes fue creada con la finalidad de ofrecer productos de excelente calidad a todos los clientes, esto lo obtendremos mediante un proceso eficiente, tecnología de punta, personal capacitado y estar bajo las normas de higiene exigida por la ley.

Hemos analizados las grandes oportunidades dentro del sector del Cantón Pedro Carbo y sus alrededores, con una proyección de extendernos en nuevos mercados dentro del sector.

Dentro del proyecto tenemos como propósito ofrecer un producto de calidad a precios competitivo, también está dirigido para la distribución en pequeños negocios, para lo cual realizaremos campaña para dar a conocer nuestro producto en la localidad de Pedro Carbo y sus alrededores, además está considerado el tiempo y el cuidado de los cárnicos desde su llegada a nuestra distribuidora hasta el momento de su entrega en los diferentes centros de acopios.

Tradicionalmente el expendio de los productos cárnicos se ha comercializado en el mercado, en ferias y ciertos comerciantes y otros lugares no higiénicos. Además otros productos que los podríamos llamar los sustitutos como el marisco, carne de chivo y mataderos irregulares (equino).

3.2. Objetivos

3.2.1. Objetivo General

Determinar una propuesta de implementar una distribuidora de cárnicos, ofreciendo un producto con características apropiadas, llegando a cubrir las expectativas de los usuarios y comerciantes con instalaciones modernas, servicio de calidad y con maquinaria nuevas.

3.2.2. Objetivo Específicos

- 🚩 Diseñar un Plan de Negocios para cumplir con la necesidad y exigencia de los clientes con nuestro producto.
- 🚩 Garantizar a los usuarios con normas de higiene en nuestra distribuidora.
- 🚩 Realizar una campaña agresiva para dar a conocer nuestro producto e imagen.
- 🚩 Identificar el comportamiento de los potenciales clientes frente al producto ofrecido.
- 🚩 Establecer una estrategia de producto diferenciado a través de estándares de calidad e higiene altamente competitivos en la distribución del producto.

3.3. La Empresa

Es la unidad económica encargada de la producción de bienes y servicios; desde otro punto de vista, se puede entender por empresa al conjunto orgánico de factores de producción, ordenados según ciertas normas sociales y tecnológicas que tienen como fin lograr objetivos del tipo económico.

Se implementará una Distribuidora de Carnes en el cantón Pedro Carbo que cuente con una infraestructura tanto física como organizacional adecuada para asegurar a la población el consumo de productos cárnicos de calidad y a precios acorde al mercado, teniendo como ventaja diferenciadora el cumplimiento de las normas de higiene, salud y la diversidad en la línea de productos.

3.3.1. Constitución de la Empresa

Se tomará como base legal para la constitución de la empresa lo dispuesto en el artículo 143 de la Ley de Compañías del Ecuador, el cual manifiesta que las compañías anónimas son aquellas empresas creadas con un capital aportado por dos o más socios y divididos en acciones negociables. (Congreso Nacional, 1999)

Para el desarrollo del proyecto se requiere de la aplicación de varias leyes reglamentos y otras regulaciones, ordenanzas que rigen en el territorio ecuatoriano como son:

- RUC
- Permiso del cuerpo de bomberos
- Patente Municipal
- Permiso del ministerio de Salud

1. Registro Único de Contribuyente

Para obtener el Registro Único de Contribuyente (RUC), se debe acudir a las instalaciones del Servicio de Rentas Internas. El trámite no tiene costo alguno y se deben adjuntar los siguientes documentos:

- Ñ Original y copia de la cédula de identidad o de ciudadanía.

- Ñ Presentación del certificado de votación del último proceso electoral.
- Ñ Original y copia de cualquiera de los siguientes documentos:
 - Planilla de servicio eléctrico, consumo telefónico, o consumo de agua potable a nombre del contribuyente, de uno de los últimos tres meses anteriores a la fecha de realización del trámite.
 - Pago del servicio de TV por cable, telefonía celular o estados de cuenta a nombre del contribuyente de uno de los últimos tres meses anteriores a la fecha de inscripción.
- Ñ Comprobante del pago del impuesto predial del año actual o del año inmediatamente anterior.
- Ñ Copia del contrato de arrendamiento legalizado o con el sello del juzgado de inquilinato vigente a la fecha de inscripción. (Servicio de Rentas Internas, 2013)

2. Permiso de Funcionamiento del Cuerpo de Bomberos:

En segundo lugar se debe obtener el Permiso Funcionamiento del Cuerpo de Bomberos. Este es otorgado después de que el organismo realice la debida inspección en la que se debe constatar que las instalaciones sean adecuadas y que cuenten con los extintores de incendios requeridos según las dimensiones y la distribución física del establecimiento.

Para la obtención del Permiso de Funcionamiento del Cuerpo de Bomberos se debe cumplir con los siguientes requisitos:

1. Copia completa del RUC (Registro Único de Contribuyente) donde conste el establecimiento con su respectiva dirección y actividad.

2. Original y copia de la factura actualizada de compra o recarga del extintor, la capacidad del extintor va en relación con la actividad y área del establecimiento (mínimo 5 libras).

3. Permiso del Ministerio de Salud Pública:

El permiso otorgado por el Ministerio de Salud Pública es otro requisito fundamental con el que debe cumplir toda institución para su correcto funcionamiento. Los requisitos que el Ministerio de Salud Pública exige para concederlo, se detallan a continuación (Ministerio de Salud Pública):

- Ñ Formulario de solicitud llenado y suscrito por el propietario.
- Ñ Copia del Registro Único de Contribuyentes (RUC).
- Ñ Copia de la cedula de ciudadanía o de identidad del propietario o del representante legal del establecimiento.
- Ñ Escritura de Constitución legalizada en caso de ser persona jurídica
- Ñ Copia del certificado del Benemérito Cuerpo de Bomberos de Guayaquil.
- Ñ Plano del establecimiento.
- Ñ Croquis de ubicación del establecimiento.
- Ñ Copia del o los certificados ocupacionales de salud del personal que labora en el establecimiento, conferido por un Centro de Salud del MSP.

3.4. Estructura Corporativa

La Distribuidora llevará como razón social "Productos Cárnicos Pedro Carbo" y será constituida bajo una estructura organizacional definida no solo por niveles jerárquicos, sino también por puntos tan importantes como misión, visión, y objetivos corporativos

ya que son los que guiarán la planificación estratégica de la empresa para obtener el éxito deseado.

Adicionalmente se creará un logotipo que sirva como medio gráfico para generar el reconocimiento de marca en el mercado meta, que en este caso será la población carbense. A continuación se presenta el logotipo de la empresa:

Gráfico 24: Logotipo



Elaboración: Autora del proyecto de titulación

3.4.1. MISIÓN

Brindar a la población carbense el acceso a una amplia línea de productos cárnicos, cumpliendo con los estándares de higiene, calidad y precio, con la ayuda de colaboradores internos que realizan un trabajo cooperativo para satisfacer las expectativas de nuestros clientes.

3.4.2. VISIÓN

Ser la Distribuidora de productos cárnicos líder en el cantón Pedro Carbo a través de un sistema de comercialización segura y confiable para la ciudadanía, con la oferta de productos de alta calidad y al mejor precio.

3.4.3. OBJETIVOS CORPORATIVOS

La empresa basará estilo empresarial en objetivos previamente determinados que servirán como guía para la elaboración de estrategias de marketing, procesos y atención al cliente. Los objetivos corporativos son:

1. Lograr la excelencia en los procesos internos de la empresa, sean estos operativos, administrativos o de control.
2. Asegurar el manejo eficiente de los recursos, con la finalidad de maximizar ingresos y minimizar gastos, sin desmejorar la calidad del producto y la atención al cliente.
3. Obtener la rentabilidad esperada, para lo que se deberá analizar mensualmente el progreso financiero del negocio.
4. Ganar posicionamiento en el mercado rápidamente, a través de la fidelización de los clientes y de estrategias de marketing adecuadas.
5. Mejorar continuamente tanto en servicio al cliente como en la línea de productos que se ofrece y adaptarse a los cambios del mercado de manera oportuna.

3.5. Estructura Jerárquica

El socio aportara con el capital inicial, quien ejercerá el cargo de Gerente General de la empresa para que lidere los procesos internos.

El Gerente General deberá iniciar las actividades previa contratación del personal requerido para cada cargo. Se ha establecido que habrá un supervisor operativo. El

supervisor operativo que será el encargado de controlar todo lo referente a la actividad diaria del negocio, comercialización del producto y servicio al cliente.

A continuación se expone el organigrama de Productos Cárnicos "Pedro Carbo"

Gráfico 25: Organigrama



Elaboración: Autora del proyecto de titulación

Productos Cárnicos "Pedro Carbo" implementará una política salarial que asegure a los empleados el cumplimiento de los aspectos laborales establecidos por ley, la misma que se detalla a continuación:

- Ñ El sueldo mínimo que puede percibir un trabajador es el Salario Mínimo Unificado establecido por el Gobierno Nacional para el año 2015 que es de \$354,00.

- Ñ El sueldo de cada empleado se establecerá de acuerdo al perfil profesional que posea, su experiencia, y el cargo del que se trate. La jerarquía de funciones servirá como parámetro para determinar el sueldo para cada cargo.

- Ñ Se afiliará a los empleados al Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social, por lo cual se les descontarán mensualmente el aporte personal que es del 9,45%.

- Ñ El trabajador tendrá derecho a todos los beneficios sociales establecidos por ley en el Ecuador, entre los cuales se encuentran: décima tercera y décima cuarta remuneración, y fondos de reserva.

- Ñ Las jornadas extraordinarias serán canceladas mensualmente, de acuerdo al tipo de sobretiempo que realice el trabajador. A continuación se expone un cuadro donde se detallan el número de trabajadores que tendrá la empresa y su remuneración:

Tabla 17: Nomina

| CANT. | CARGO | SUELDO | 13 SUELDO | 14 SUELDO | FONDO RESERVA | APORTE PATRONAL | APORTE PERSONAL | SUBTOTAL | TOTAL MES |
|-------|---------------------------|--------------------|------------------|------------------|------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|
| 1 | Gerente | \$ 800,00 | \$ 66,67 | \$ 28,33 | \$ 66,67 | \$ 97,20 | \$ 74,80 | \$ 984,07 | \$ 984,07 |
| 1 | Supervisor operativo | \$ 600,00 | \$ 50,00 | \$ 28,33 | \$ 50,00 | \$ 72,90 | \$ 56,10 | \$ 745,13 | \$ 745,13 |
| 1 | Bodegueros | \$ 354,00 | \$ 29,50 | \$ 28,33 | \$ 29,50 | \$ 43,01 | \$ 33,10 | \$ 451,25 | \$ 902,49 |
| 1 | Dependientes | \$ 354,00 | \$ 29,50 | \$ 28,33 | \$ 29,50 | \$ 43,01 | \$ 33,10 | \$ 451,25 | \$ 902,49 |
| 1 | Auxiliar de mantenimiento | \$ 354,00 | \$ 29,50 | \$ 28,33 | \$ 29,50 | \$ 43,01 | \$ 33,10 | \$ 451,25 | \$ 451,25 |
| 5 | TOTAL MES | \$ 2.462,00 | \$ 205,17 | \$ 141,67 | \$ 205,17 | \$ 299,13 | \$ 230,20 | \$ 3.082,94 | \$ 3.985,43 |

Elaboración: Autora del proyecto de titulación

3.6. Infraestructura y Equipamiento

3.6.1. Ubicación Geográfica

El establecimiento estará ubicado en el cantón Pedro Carbo, específicamente en la Av. Principal 9 de Octubre y 2 de Agosto. Se escogió esta ubicación debido a los siguientes factores:

- Es un punto estratégico de la localidad debido al abundante comercio de todo tipo de productos que se da en esa zona.
- Se encuentra localizado diagonal a Almacenes Tía, y cerca del Mercado Municipal, que son los lugares donde la población carbense usualmente acude a realizar las compras de alimentos y víveres. Así se podrá captar clientes con mayor facilidad.
- Se cuenta con la infraestructura física necesaria para este tipo de negocios. En la planta baja cuenta con un área amplia para la atención al cliente y comercialización del producto, mientras que en la planta alta está el área de oficinas.

Gráfico 26: Infraestructura física



Fuente: Investigación de campo de la autora

3.6.2. Distribución del Espacio Físico

Gráfico 27: Distribución Física de la planta alta (administración)



Elaboración: Autora del proyecto de titulación

Gráfico 28: Distribución Física de la planta baja (local)



Elaboración: Autora del proyecto de titulación

3.7. Estrategia Empresarial

“La estrategia de una empresa descansa en el hecho de llevar a cabo la planificación estratégica mediante un proceso para adaptar a largo plazo sus recursos y objetivos a las oportunidades que el mercado presenta”.

Es por ello, que una estrategia exitosa es aquella que atrae clientes de posiciones establecidas o a nuevos clientes al mercado.

Para alcanzar su objetivo, la Distribuidora Productos Cárnicos “Pedro Carbo” debe establecer estrategias que se definen como los resultados que se esperan alcanzar en un periodo de tiempo.

Las estrategias a aplicarse son:

3.7.1. Estrategia de Competitividad

Para poder implantar una clara ventaja competitiva frente a los canales o terceras de ventas de carnes, Productos Cárnicos “Pedro Carbo” aplicará la estrategia de *DIFERENCIACION*, cuya finalidad es ofrecer una carne de excelente calidad que cumpla estrictamente con todas las normas sanitarias.

3.7.2. Estrategia de Crecimiento

Para ampliar el mercado se debe atraer nuevos clientes o aumentar la frecuencia de compra de los clientes actuales, gracias al mejoramiento continuo y la aplicación periódica de encuestas, para conocer cuáles son las sugerencias y requerimientos de los clientes.

3.7.3. Estrategia de Competencia

La Distribuidora Productos Cárnicos “Pedro Carbo” esta interesada en un segmento rentable y duradero que son los detallistas de cárnicos; en la actualidad dentro del cantón no han considerado este segmento, ya que la mayoría de los ellos se trasladan al camal para adquirir las carnes.

3.7.4. Estrategia Operativa

Se busca minimizar los costos y elevar el nivel de productividad, sin descuidar la calidad de producto con una cultura basada en el ahorro.

3.8. Estrategias de Marketing

- **Producto**

El producto a comercializarse corresponde a la carne, obtenido a través de un proceso de faenamiento que cumpla con las exigencias sanitarias y de calidad, de modo que el cliente se sienta satisfecho con su compra.

El negocio empleará como principal estrategia, la diversidad en sus tres líneas de productos que además de especializarse en carnes, también tendrá un servicio personalizado al momento de atender a los clientes, ya que es la forma más idónea de establecer un vínculo con el mercado y fidelizar a los consumidores.

Adicionalmente, se perchará los productos de tal manera que los clientes también tengan el acceso a escoger por su propia cuenta lo que desea comprar y la cantidad que desea llevar. Así podrá ser más dinámico el sistema de comercialización de la empresa,

y satisfacer de mejor forma la necesidad de aprovisionamiento de productos cárnicos de la población carbense.



Gráfico 29: Presentación del producto al cliente

Es de suma importancia detallar las líneas de productos con las que contará la empresa, con la finalidad de conocer lo que se ofrecerá al mercado y posteriormente establecer las estrategias de marketing adecuadas. Por lo tanto, se presentan a continuación las líneas de productos:

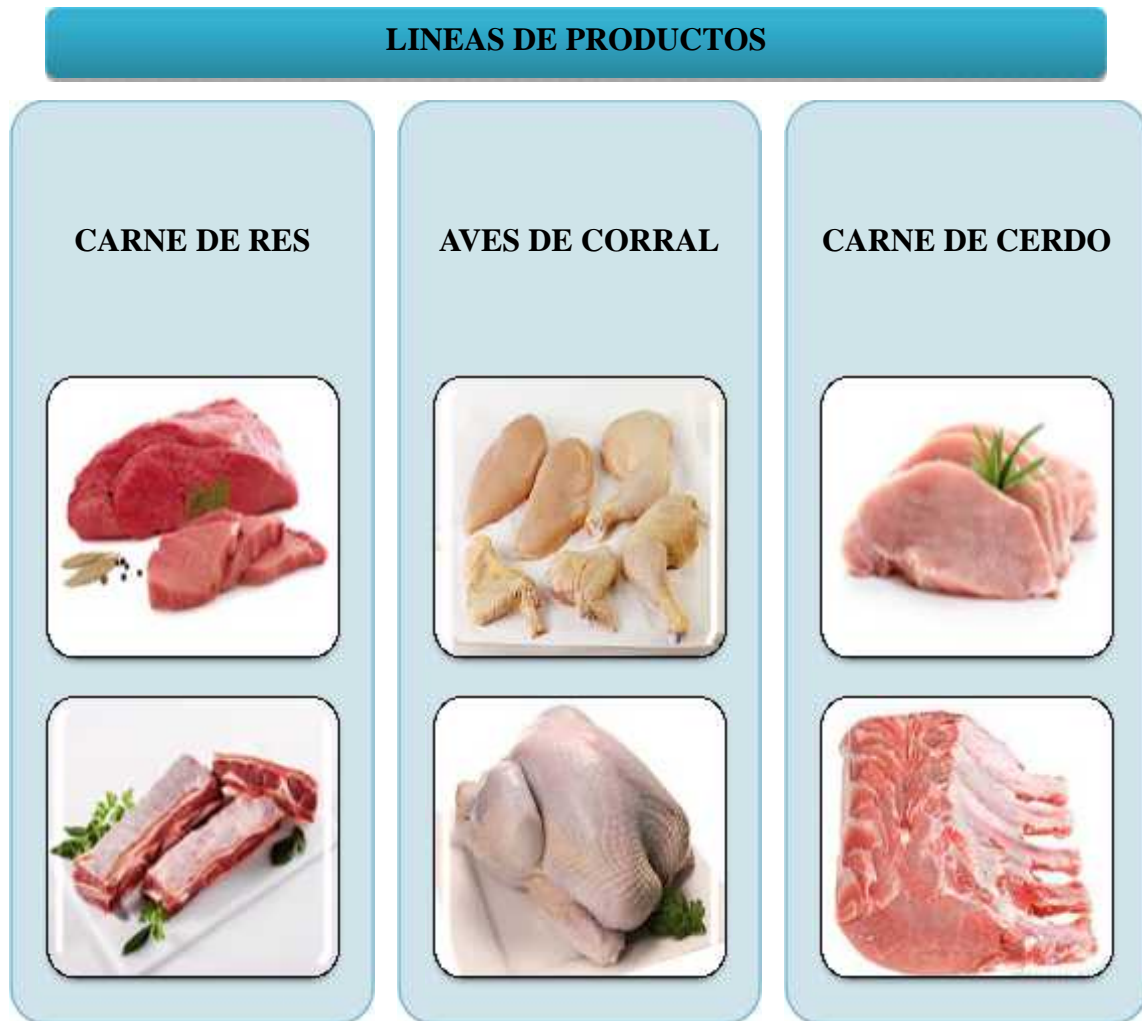
1. Línea de Carne de ganado vacuno
2. Línea de Carne de Ganado Porcino
3. Línea de Carne de Aves de Corral

Tabla 18: Líneas de productos

| LÍNEAS DE PRODUCTOS | SUBLINEA DE PRODUCTOS | PRODUCTOS |
|---------------------|---|---|
| Carnes de res | <ul style="list-style-type: none">• Carne Pura | <ul style="list-style-type: none">• Pajarilla• Lomo fino• Salón• Lomo de asado |
| | <ul style="list-style-type: none">• Hueso | <ul style="list-style-type: none">• Chucusuela• Costilla• Hueso de rabo |
| Aves de corral | <ul style="list-style-type: none">• Pollo | <ul style="list-style-type: none">• Pollo entero• Pechuga• Presas a la selección |
| | <ul style="list-style-type: none">• Gallina | <ul style="list-style-type: none">• Gallina Entera• Gallina por libra |
| Carnes de cerdo | <ul style="list-style-type: none">• Carne pura | <ul style="list-style-type: none">• Pulpa por libra |
| | <ul style="list-style-type: none">• Carne con hueso | <ul style="list-style-type: none">• Chuleta de pierna• Chuleta de nuca• Costilla |

Elaboración: Autora del proyecto de titulación

Gráfico 30: Línea de Productos



Elaboración: Autora del proyecto de titulación

3.9. Pasos para la Preparación y Exhibición del Producto

✚ Adquisición del Producto

- El manejo de los productos cárnicos va encaminado a dar al cliente un producto de calidad adquirida de buenos proveedores, además de una manipulación higiénica que garantice la salubridad para el consumidor. Las carnes tendrán la debida maduración y curado, el transporte de la carne será sin perder la cadena de frío.



Gráfico 31: Limpieza del Producto

✚ Ambiente Higiénico y Curado del Producto

- Esto se hace utilizando los equipos de proceso higiénicamente, cuidado en el transporte, manipulación con los debidos trajes para evitar transmitir gérmenes.



Gráfico 32: Manipulación del producto

- Procedimiento para alargar la vida comestible de nuestros productos. Esto se hace agregando elementos a las carnes para que quede en buen estado para su comercialización.



Gráfico 33: Curado del producto

Refrigeración y Congelación

- Cuanto más pronto se realice y más rápido el enfriamiento de nuestros productos menos probabilidad, tienen los gérmenes mesófilos de reproducirse. Los principios en que se basa el almacenamiento en refrigeración se aplica por igual a los productos cárnicos y a otros alimentos. La temperatura de almacenamiento varían de -1.4 a 2.2 °C siendo la primera la más fuerte y usada.
- La congelación destruye aproximadamente la mitad de las bacterias presentes, cuyo número disminuye lentamente durante el almacenamiento.



Gráfico 34: Refrigeración del producto

Preparación y Maduración del Producto

- Los productos cárnicos deben ser picados ante el pedido del cliente, para evitar el almacenamiento de la carne picada es necesario almacenarla de la siguiente forma, se debe disminuir al tiempo mínimo posible entre el picado y la venta del producto. En todos los casos al terminar la jornada se debe desechar la carne picada que no se haya vendido durante el día y bajo ninguna circunstancia guardarla para el día siguiente.



Gráfico 35: Venta del producto

- La maduración es un proceso fundamental para la conservación de músculos en las carnes y determinante en la obtención de un mayor grado de asimilación de proteínas. A medida que avanza el grado de madurez, los músculos vuelven a adquirir flexibilidad y son muchos más tiernos al cocinar.

3.10. Productos Sustitutos y/o Complementarios

Para poder clasificar si el producto de carne tiene productos sustitutos o complementarios, primero se debe conocer que significa cada uno de ellos:

🚩 Bienes Sustitutos

Son aquellos bienes que satisfacen una necesidad similar y por tanto el consumidor podrá optar por el consumo de ellos en lugar del bien del proyecto, si éste subiera el precio.

Según Porter son productos que satisfacen las mismas necesidades básicas que los clientes requieren.

 **Bienes Complementarios:**

Son aquellos que se consumen en forma conjunta y por lo tanto, si aumenta la cantidad consumida de uno de ellos, necesariamente aumenta la cantidad consumida de otro y viceversa.

Para el producto generado por carne, no existen bienes complementarios.

3.11. Precio

Productos Cárnicos Pedro Carbo aplicará las siguientes estrategias de precios con la finalidad de captar mayor cantidad de clientes y posicionarse como el líder del mercado:

- Los productos se comercializarán con un porcentaje menor al de la competencia, lo cual está respaldado económicamente debido a que se comprarán los productos directamente a los ganaderos y productores y en grandes cantidades, hecho que permitirá obtener mayor ganancia y liderar en precios.
- Se realizará promociones semanales, donde se otorgará un descuento del 10% en productos seleccionados, rotando las diferentes líneas para atraer clientes. Como ejemplo se puede mencionar: primera semana del mes descuento del 10% en carne de res, segunda semana 10% de descuento en aves de corral, etc.
- El precio de los productos estará marcado tanto en las perchas como en las vitrinas, con el propósito de evitar que el cliente pregunte en cada momento que se interese por un artículo. De esa forma sabrá la cantidad que puede llevar con el dinero que posee.

- Se utilizará la estrategia de precios de la terminación 99. Esta consiste en colocar precios que terminen en 99 centavos ya que su representación visual acerca al cliente al número anterior que al posterior si redondeara el valor.
- Se otorgará un descuento especial del 10% a los empleados que deseen comprar los productos del establecimiento siendo ese valor descontado mensualmente de su sueldo.
- Se monitoreará constantemente las diferentes políticas de precios que aplique la competencia, para saber prevenir las amenazas del mercado y poder actuar de forma oportuna.
- Se darán precios especiales para minoristas, siempre y cuando compren cantidades considerables de productos, podrán gozar del descuento del 20%.

3.12. Comercialización del Producto

La estrategia de mercado se refiere específicamente a la comercialización que utilizará la empresa para vender los productos. En este caso, Productos Cárnicos Pedro Carbo empleará dos canales de distribución: directo e indirecto. A continuación los detalles:

Distribución Directa

Se empleará el canal de distribución directo cuando se expendan los productos a los clientes en general directamente en el establecimiento.

Gráfico 36: Canal de distribución directo



Elaboración: Autora del proyecto de titulación

🚦 Distribución Indirecta

El canal de distribución indirecto se utilizará al momento de vender los productos a los minoristas y en grandes cantidades, y serán ellos los que hagan llegar el producto al cliente final.

Gráfico 37: Canal de distribución indirecto



Elaboración: Autora del proyecto de titulación

3.13. Promoción

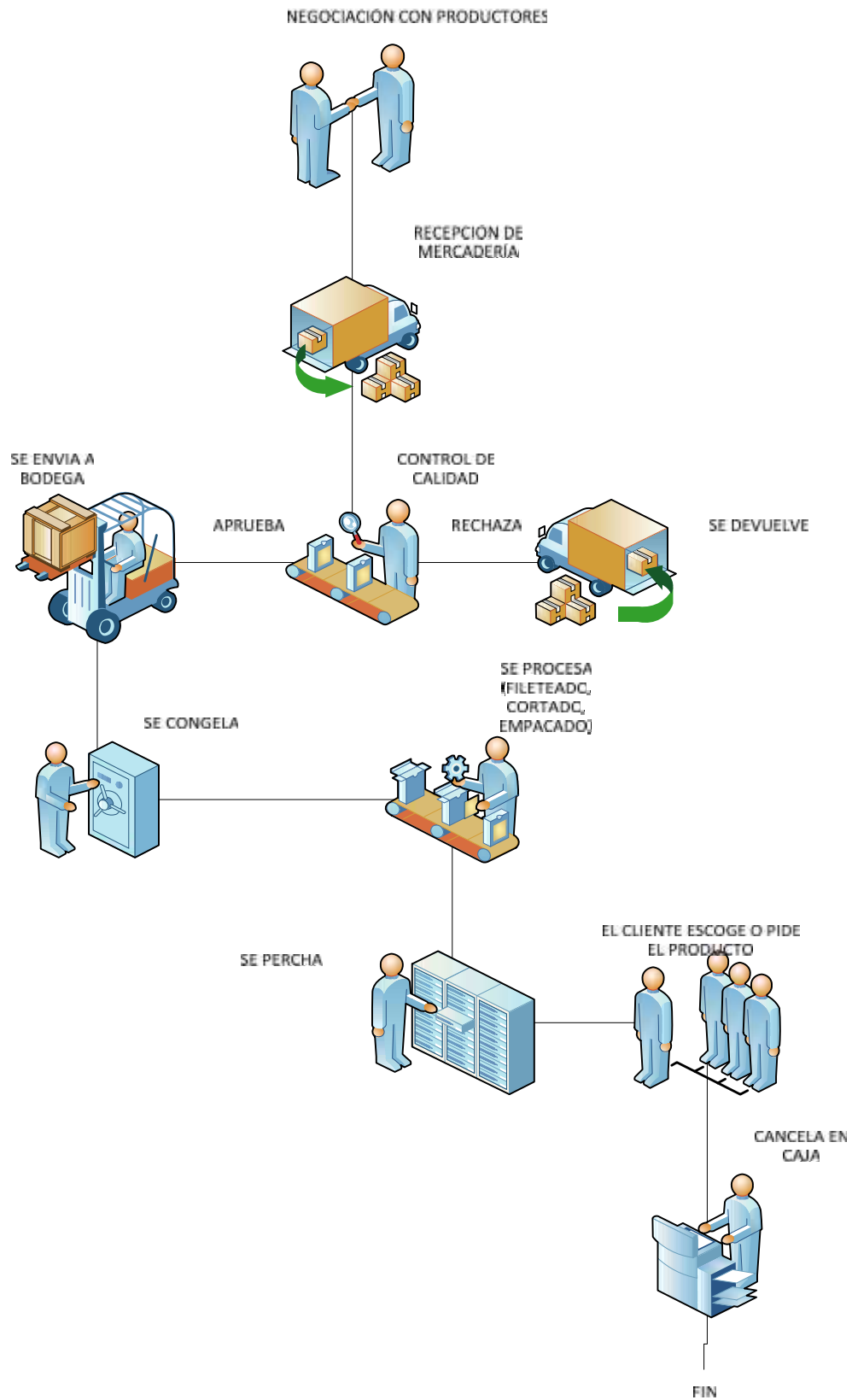
La promoción es uno de los aspectos más representativos del marketing, ya que las estrategias que en este campo se implementan, son determinantes para ingresar a un mercado y para posicionarse en mayor porcentaje que las empresas de la competencia. Es por ello que Productos Cárnicos Pedro Carbo ha escogido aplicar las siguientes estrategias de promoción:

- Se realizarán promociones donde se otorgue a los clientes el 10% de descuento, en artículos seleccionados, los mismos que variarán dependiendo de la línea de productos.
- Se entregarán volantes publicitarios desde la semana previa a la apertura del establecimiento, con la finalidad de crear expectativas en el mercado meta, donde se detallen las actividades del local en el día de la inauguración y los productos que se venderán.
- Para la apertura del local se realizarán sorteos instantáneos de 10 órdenes de compra de \$10 a lo largo del día. El evento estará amenizado con música divertida para que los clientes disfruten del primer día de compras en el negocio.
- Se utilizará como medio de comunicación principal las redes sociales, ya que además de ser un medio sin limitaciones geográficas, es el más económico de todos y de mayor alcance. Se creará una página de Facebook donde los clientes puedan hacer sugerencias y donde se publicarán las promociones semanales.

3.14. Flujograma de Procesos

Es importante determinar los procedimientos internos mediante los cuales se operará en Productos Cárnicos Pedro Carbo, los mismos que inicia desde la compra de la mercadería a los ganaderos y productores locales hasta la comercialización al cliente final. Por tal motivo se ha elaborado el siguiente flujograma de procesos:

Gráfico 38: Flujograma de procesos



Elaboración: Autora del proyecto de titulación

PLAN FINANCIERO

3.15. Inversión

El monto total de la inversión será de \$22.507,52;

3.16. Financiamiento

El 32,68% será aportado por el socio de la empresa, mientras que el 67,32% será financiado a través de un préstamo bancario.

Se ha considerado como potencial prestamista a la Corporación Financiera Nacional, debido a que allí otorgan apoyo a proyectos emprendedores mediante créditos a 5 años plazo con el 10,85% de interés anual.

Tabla 19: Financiamiento de la inversión

| FINANCIAMIENTO DE LA INVERSION | | |
|--------------------------------|---------------------|----------------|
| FUENTE | VALOR | % PART. |
| RECURSOS PROPIOS | \$ 7.400,00 | 32,88% |
| PRESTAMO BANCARIO | \$ 15.107,52 | 67,12% |
| TOTAL INVERSION | \$ 22.507,52 | 100,00% |

| | |
|--------------------------------|---------------------|
| INSTITUCION FINANCIERA: | CFN |
| MONTO: | \$ 15.107,52 |
| TASA: | 10,85% |
| PLAZO: | 5 |
| FRECUENCIA PAGO: | Mensual |
| CUOTA MENSUAL: | \$ 327,35 |

Elaboración: Autora del proyecto de titulación

3.17. Propiedad, planta y equipo

3.17.1. Plantas – equipos y gastos pres operacionales

Tabla 20: Inversión Fija del proyecto

| ACTIVOS FIJOS | | | |
|--|-----------------|-----------------------|--------------------|
| DESCRIPCION | Cantidad | Costo Unitario | Costo Total |
| <u>Maquinarias y Equipos de Operación</u> | | | |
| Cámara de frio industrial | 1 | \$ 1.800,00 | \$ 1.800,00 |
| Frigoríficos de exposición tipo repisa | 1 | \$ 900,00 | \$ 900,00 |
| Frigorífico de exposición cerrado | 1 | \$ 900,00 | \$ 900,00 |
| Máquina cortadora de carne y hueso | 1 | \$ 500,00 | \$ 500,00 |
| Máquina Fileteadora con molino | 1 | \$ 400,00 | \$ 400,00 |
| Utensilios de carnicería | 1 | \$ 250,00 | \$ 250,00 |
| Mesas de acero inoxidable | 1 | \$ 250,00 | \$ 250,00 |
| SUBTOTAL | | | \$ 5.000,00 |
| <u>Equipos de Oficina</u> | | | |
| Sistema de aire acondicionado | 1 | \$ 900,00 | \$ 900,00 |
| Teléfonos convencionales | 1 | \$ 20,00 | \$ 20,00 |
| Dispensador de Agua | 1 | \$ 35,00 | \$ 35,00 |
| SUBTOTAL | | | \$ 955,00 |
| <u>Equipos de Computación</u> | | | |
| Computador de Escritorio | 1 | \$ 450,00 | \$ 450,00 |
| Impresora Multifuncional | 1 | \$ 150,00 | \$ 150,00 |
| SUBTOTAL | | | \$ 600,00 |
| <u>Muebles y Enseres</u> | | | |
| Escritorios | 1 | \$ 150,00 | \$ 150,00 |
| Archivadores aéreos con 2 gavetas | 1 | \$ 80,00 | \$ 80,00 |
| Sillas de escritorio | 1 | \$ 30,00 | \$ 30,00 |
| SUBTOTAL | | | \$ 260,00 |
| TOTAL ACTIVOS FIJOS | | | \$ 6.815,00 |
| ACTIVOS DIFERIDOS | | | |
| <u>Gastos de Constitución</u> | | | |
| Inscripción de nombramiento en el Registro Mercantil | 1 | \$ 30,00 | \$ 30,00 |
| Patente Municipal (Municipio de la localidad) | 1 | \$ 50,00 | \$ 50,00 |
| Matrícula de Comercio (Juez de lo Civil) | 1 | \$ 60,00 | \$ 60,00 |
| Permiso de Funcionamiento | 1 | \$ 20,00 | \$ 20,00 |
| Permiso y Certificado Sanitario de los empleados del local | 1 | \$ 35,00 | \$ 35,00 |
| Pago Benemérito Cuerpo de Bomberos | 1 | \$ 55,00 | \$ 55,00 |
| Subtotal | | \$ 250,00 | \$ 250,00 |
| <u>Gastos de Instalación y Adecuación</u> | | | |
| Instalación de maquinaria y equipos de operación en el local | 1 | \$ 200,00 | \$ 200,00 |
| Adecuación de local y oficinas | 1 | \$ 350,00 | \$ 350,00 |
| Aseo y limpieza del local | 1 | \$ 40,00 | \$ 40,00 |
| Subtotal | | \$ 590,00 | \$ 590,00 |
| TOTAL ACTIVOS DIFERIDOS | | | \$ 840,00 |

Elaboración: Autora del proyecto de titulación

3.17.2. Depreciaciones y Amortizaciones

Tabla 21: Depreciaciones y Amortizaciones

| DESCRIPCION | VALOR USD \$ | VIDA UTIL | DEPRECIACION | Año 1 | Año 2 | Año 3 | Año 4 | Año 5 |
|------------------------------------|--------------|-----------|--------------|------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|
| Maquinarias y Equipos de Operación | \$ 5.000,00 | 10 | \$ 500,00 | \$ 500,00 | \$ 500,00 | \$ 500,00 | \$ 500,00 | \$ 500,00 |
| Equipos de Oficina | \$ 955,00 | 10 | \$ 95,50 | \$ 95,50 | \$ 95,50 | \$ 95,50 | \$ 95,50 | \$ 95,50 |
| Equipos de Computación | \$ 600,00 | 3 | \$ 200,00 | \$ 200,00 | \$ 200,00 | \$ 200,00 | \$ 200,00 | \$ 200,00 |
| Muebles y Enseres | \$ 260,00 | 10 | \$ 26,00 | \$ 26,00 | \$ 26,00 | \$ 26,00 | \$ 26,00 | \$ 26,00 |
| TOTAL DE DEPRECIACIONES | | | | \$ 821,50 | \$ 821,50 | \$ 821,50 | \$ 821,50 | \$ 821,50 |
| DEPRECIACION ACUMULADA | | | | \$ 821,50 | \$ 1.643,00 | \$ 2.464,50 | \$ 3.286,00 | \$ 4.107,50 |
| DESCRIPCION | VALOR USD \$ | VIDA UTIL | AMORTIZACION | Año 1 | Año 2 | Año 3 | Año 4 | Año 5 |
| ACTIVOS DIFERIDOS | \$ 840,00 | 5 | \$ 168,00 | \$ 168,00 | \$ 168,00 | \$ 168,00 | \$ 168,00 | \$ 168,00 |
| ^-TOTAL DE AMORTIZACIONES | | | | \$ 168,00 | \$ 168,00 | \$ 168,00 | \$ 168,00 | \$ 168,00 |
| AMORTIZACION ACUMULADA | | | | \$ 168,00 | \$ 336,00 | \$ 504,00 | \$ 672,00 | \$ 840,00 |

Elaboración: Autora del proyecto de titulación

3.17.3. CAPITAL DE TRABAJO

Para dar inicio a las operaciones del local, se considera el primer mes de actividad.

Tabla 22: Activos Corrientes

| ACTIVOS CORRIENTES | Cantidad | C. Mensual | C. Total |
|---|----------|-------------|---------------------|
| Capital de Trabajo | | | |
| Costos Operativos | 1 | \$ 9.327,87 | \$ 9.327,87 |
| Gastos Administrativos | 1 | \$ 4.571,43 | \$ 4.571,43 |
| Gastos Financieros | 1 | \$ 126,07 | \$ 126,07 |
| Gastos de Marketing (Volantes y Anuncios Publicitarios) | 1 | \$ 827,15 | \$ 827,15 |
| TOTAL CAPITAL DE TRABAJO | | | \$ 14.852,52 |

Elaboración: Autora del proyecto de titulación

3.17.4. PRESUPUESTO DE COSTOS Y GASTOS

El presupuesto de costos y gastos contempla rubros operativos, administrativos y financieros, en los que es necesario incurrir para realizar la actividad principal de la empresa. Adicionalmente se han incluido los gastos por depreciación y amortización, dentro de gastos varios, tal como se muestra a continuación:

| COMPRA DE MERCADERÍA | |
|----------------------|-----------------------|
| DESCRIPCION | Valor total de Compra |
| Pajarilla | |
| Lomo Fino | |
| Lomo de asado | \$ 3.230,00 |
| Costilla de res | |
| Hueso de rabo | |
| Pollo | |
| Gallina | \$ 780,00 |
| Carne pura de cerdo | |
| Chuleta | \$ 2.239,00 |
| Costilla de cerdo | |
| Chorizo parrillero | |
| Chorizo cuencano | \$ 900,00 |
| Morcilla | |
| TOTAL | \$ 7.149,00 |

Tabla 23: Presupuesto de costos y gastos

| COSTOS OPERATIVOS | MENSUAL | A O 1 | A O 2 | A O 3 | A O 4 | A O 5 |
|--------------------------------|--------------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|
| Compra de mercadería | \$ 7.149,00 | \$ 85.788,00 | \$ 94.366,80 | \$103.803,48 | \$114.183,83 | \$125.602,21 |
| Insumos operativos | \$ 2.178,87 | \$ 26.146,49 | \$ 28.761,14 | \$ 31.637,25 | \$ 34.800,98 | \$ 38.281,08 |
| TOTAL COSTOS OPERATIVOS | \$ 9.327,87 | \$111.934,49 | \$123.127,94 | \$135.440,73 | \$148.984,80 | \$163.883,28 |

| GASTOS ADMINISTRATIVOS | MENSUAL | A O 1 | A O 2 | A O 3 | A O 4 | A O 5 |
|-------------------------------------|--------------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|
| Sueldos Y Salarios | \$ 3.985,43 | \$ 47.825,12 | \$ 52.607,63 | \$ 57.868,40 | \$ 63.655,23 | \$ 70.020,76 |
| Suministros de Oficina | \$ 50,00 | \$ 600,00 | \$ 624,60 | \$ 650,21 | \$ 676,87 | \$ 704,62 |
| Suministros de Limpieza | \$ 50,00 | \$ 600,00 | \$ 624,60 | \$ 650,21 | \$ 676,87 | \$ 704,62 |
| Alquiler | \$ 336,00 | \$ 4.032,00 | \$ 4.197,31 | \$ 4.369,40 | \$ 4.548,55 | \$ 4.735,04 |
| Servicios Básicos | \$ 85,00 | \$ 1.020,00 | \$ 1.061,82 | \$ 1.105,35 | \$ 1.150,67 | \$ 1.197,85 |
| Telefonía Fija | \$ 15,00 | \$ 180,00 | \$ 187,38 | \$ 195,06 | \$ 203,06 | \$ 211,39 |
| Internet | \$ 25,00 | \$ 300,00 | \$ 312,30 | \$ 325,10 | \$ 338,43 | \$ 352,31 |
| Suministros Varios | \$ 25,00 | \$ 300,00 | \$ 312,30 | \$ 325,10 | \$ 338,43 | \$ 352,31 |
| TOTAL GASTOS ADMINISTRATIVOS | \$ 4.571,43 | \$ 54.857,12 | \$ 59.927,94 | \$ 65.488,84 | \$ 71.588,12 | \$ 78.278,89 |

| OTROS GASTOS | MENSUAL | A O 1 | A O 2 | A O 3 | A O 4 | A O 5 |
|---------------------------|-----------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|
| Depreciaciones | \$ 68,46 | \$ 821,50 | \$ 821,50 | \$ 821,50 | \$ 821,50 | \$ 821,50 |
| Amortizaciones | \$ 14,00 | \$ 168,00 | \$ 168,00 | \$ 168,00 | \$ 168,00 | \$ 168,00 |
| TOTAL OTROS GASTOS | \$ 82,46 | \$ 989,50 | \$ 989,50 | \$ 989,50 | \$ 989,50 | \$ 989,50 |

| GASTOS FINANCIEROS | MENSUAL | A O 1 | A O 2 | A O 3 | A O 4 | A O 5 |
|---------------------------------|------------------|--------------------|--------------------|------------------|--------------------|--------------|
| Intereses del Préstamo | \$ 126,82 | \$ 1.521,84 | \$ 1.247,37 | \$ 221,44 | \$ 3.928,14 | \$ - |
| TOTAL GASTOS FINANCIEROS | \$ 126,82 | \$ 1.521,84 | \$ 1.247,37 | \$ 221,44 | \$ 3.928,14 | \$ - |

Elaboración: Autora del proyecto de titulación

3.18. DETERMINACIÓN DE PRECIO DE VENTA

La empresa, al manejar grandes cantidades de mercadería tanto en negociaciones de compra y de venta, puede aplicar precios más bajos que los de la competencia, ya que generalmente los comerciantes del mercado, que hasta ahora son los que más volumen de producto comercializan, no compran como distribuidores, sino como minoristas. En la siguiente tabla se exponen los precios de los productos que se venderán en “Productos Cárnicos Pedro Carbo”:

Tabla 24: Precios

| PRODUCTOS | UNIDAD DE VENTA | PRECIO DE VENTA |
|---------------------|-----------------|-----------------|
| Pajarilla | Lbra. | \$ 3,00 |
| Lomo Fino | Lbra. | \$ 3,50 |
| Lomo de asado | Lbra. | \$ 3,00 |
| Costilla de res | Lbra. | \$ 1,60 |
| Hueso de rabo | Lbra. | \$ 2,00 |
| Pollo | Lbra. | \$ 1,50 |
| Gallina | Lbra. | \$ 1,65 |
| Carne pura de cerdo | Lbra. | \$ 2,60 |
| Chuleta | Lbra. | \$ 3,00 |
| Costilla de cerdo | Lbra. | \$ 2,20 |
| Chorizo parrillero | Lbra. | \$ 1,35 |
| Chorizo cuencano | Lbra. | \$ 1,60 |
| Morcilla | Lbra. | \$ 1,20 |

Elaboración: Autora del proyecto de titulación

3.18.1. Ventas Mensuales

Tabla 25: Presupuesto de ventas mensuales

| PRESUPUESTO DE VENTAS MENSUALES | | | | | | |
|---------------------------------|------------------|-----------------|----------------|------------------|-------------------------|--------------------------|
| PRODUCTOS | Unidad de medida | Precio Unitario | VENTAS DIARIAS | VENTAS MENSUALES | TOTAL DE VENTAS DIARIAS | TOTAL DE VENTA MENSUALES |
| Pajarilla | Lb. | \$ 3,00 | 12 | 360 | \$ 36,00 | \$ 1.080,00 |
| Lomo Fino | Lb. | \$ 3,50 | 14 | 420 | \$ 49,00 | \$ 1.470,00 |
| Lomo de asado | Lb. | \$ 3,00 | 13 | 390 | \$ 39,00 | \$ 1.170,00 |
| Costilla de res | Lb. | \$ 1,60 | 10 | 300 | \$ 16,00 | \$ 480,00 |
| Hueso de rabo | Lb. | \$ 2,00 | 9 | 270 | \$ 18,00 | \$ 540,00 |
| Pollo | Lb. | \$ 1,50 | 25 | 750 | \$ 37,50 | \$ 1.125,00 |
| Gallina | Lb. | \$ 1,65 | 12 | 360 | \$ 19,80 | \$ 594,00 |
| Carne pura de cerdo | Lb. | \$ 2,60 | 13 | 390 | \$ 33,80 | \$ 1.014,00 |
| Chuleta | Lb. | \$ 3,00 | 15 | 450 | \$ 45,00 | \$ 1.350,00 |
| Costilla de cerdo | Lb. | \$ 2,20 | 9 | 270 | \$ 19,80 | \$ 594,00 |
| Chorizo parrillero | Lb. | \$ 1,35 | 10 | 300 | \$ 13,50 | \$ 405,00 |
| Chorizo cuencano | Lb. | \$ 1,60 | 10 | 300 | \$ 16,00 | \$ 480,00 |
| Morcilla | Lb. | \$ 1,20 | 9 | 270 | \$ 10,80 | \$ 324,00 |
| TOTAL | | | 161 | 4830 | \$ 354,20 | \$ 10.626,00 |

Elaboración: Autora del proyecto de titulación

3.19. Punto de Equilibrio

Tabla 26: Cálculo de punto de equilibrio

| VARIABLES | PROMEDIO |
|-------------------------|---------------|
| VENTAS | \$ 307.325,97 |
| COSTOS FIJOS | \$ 67.017,68 |
| COSTOS VARIABLES | \$ 136.674,25 |
| UNIDADES | 140.558 |
| P.V.P. | \$ 2,19 |
| COSTO VARIABLE UNITARIO | \$ 0,97 |

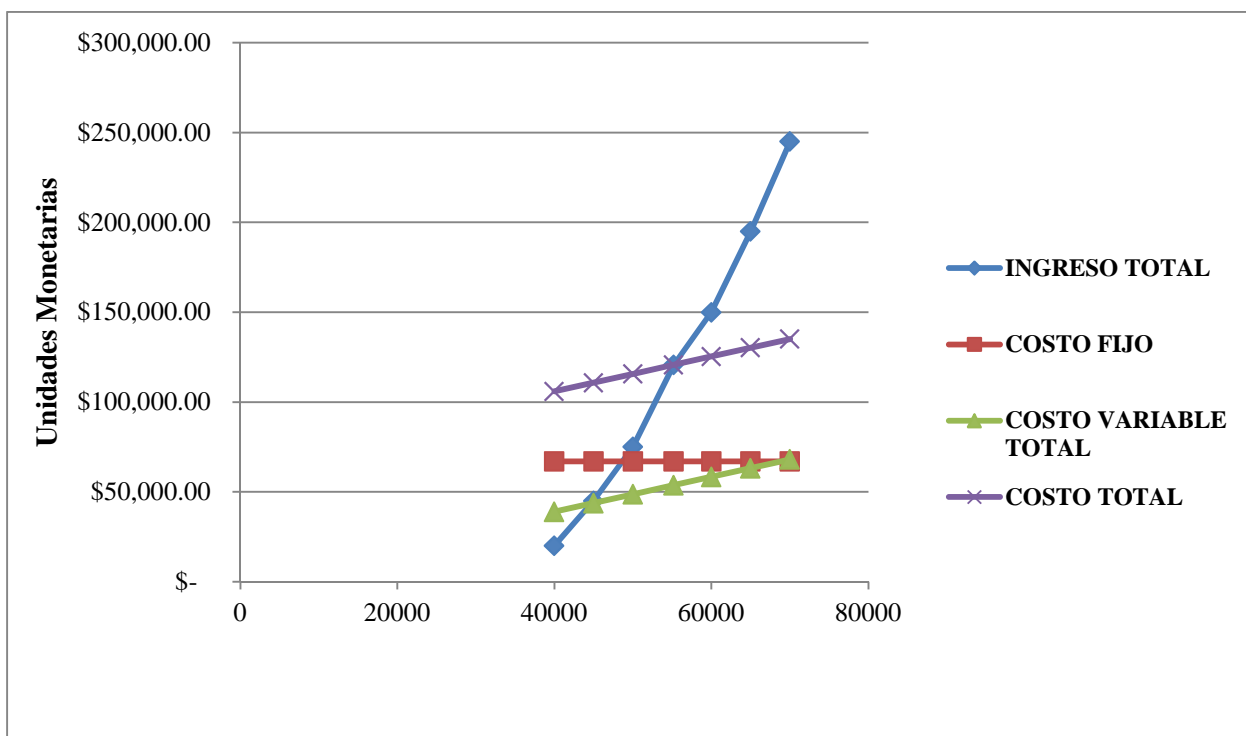
| PUNTO DE EQUILIBRIO | ANUAL | MES |
|------------------------------|---------------|--------------|
| UNIDADES FISICAS | 55.200 | 4.600 |
| UNIDADES MONETARIAS (USD \$) | \$ 120.691,86 | \$ 10.057,66 |
| % PUNTO EQUILIBRIO | 39,27% | |

| A | B | C=A*B | D | E | F=B*E | G=D+F |
|--------------|----------|---------------|--------------|-------------------------|----------------------|---------------|
| P.V.UNITARIO | CANTIDAD | INGRESO TOTAL | COSTO FIJO | COSTO VARIABLE UNITARIO | COSTO VARIABLE TOTAL | COSTO TOTAL |
| \$ 3,50 | 70000 | \$ 245.000,00 | \$ 67.017,68 | \$ 0,97 | \$ 68.065,67 | \$ 135.083,36 |
| \$ 3,00 | 65000 | \$ 195.000,00 | \$ 67.017,68 | \$ 0,97 | \$ 63.203,84 | \$ 130.221,52 |
| \$ 2,50 | 60000 | \$ 150.000,00 | \$ 67.017,68 | \$ 0,97 | \$ 58.342,01 | \$ 125.359,69 |
| \$ 2,19 | 55200 | \$ 120.691,86 | \$ 67.017,68 | \$ 0,97 | \$ 53.674,18 | \$ 120.691,86 |
| \$ 1,50 | 50000 | \$ 75.000,00 | \$ 67.017,68 | \$ 0,97 | \$ 48.618,34 | \$ 115.636,02 |
| \$ 1,00 | 45000 | \$ 45.000,00 | \$ 67.017,68 | \$ 0,97 | \$ 43.756,51 | \$ 110.774,19 |
| \$ 0,50 | 40000 | \$ 20.000,00 | \$ 67.017,68 | \$ 0,97 | \$ 38.894,67 | \$ 105.912,35 |

Elaboración: Autora del proyecto de titulación

Después de haber aplicado los cálculos expuestos en la tabla previa, se ha determinado que el punto de equilibrio es de 140.558 unidades, lo que expresado en cifras monetarias asciende a \$120.691,86. Dicha cantidad cubre por completo el costo total.

Gráfico 39: Punto de Equilibrio



Elaboración: Autora del proyecto de titulación

3.20. Estados Financieros

Los estados financieros son instrumentos que permiten determinar el grado de rentabilidad que posee un negocio o proyecto, por lo cual es indispensable incluir en esta investigación los principales informes contables como son: balance general, estado de pérdidas y ganancias y flujo de caja todos ellos proyectados a cinco años.

3.21. Balance General

Tabla 27: Proyección del flujo de caja

| ACTIVOS | A O 0 | A O 1 | A O 2 | A O 3 | A O 4 | A O 5 |
|------------------------------------|---------------------|---------------------|----------------------|----------------------|----------------------|----------------------|
| ACTIVOS CORRIENTES | | | | | | |
| Caja/Bancos | \$ 14.852,52 | \$ 68.062,38 | \$ 127.083,98 | \$ 192.265,78 | \$ 265.643,58 | \$ 345.816,35 |
| TOTAL ACTIVOS CORRIENTES | \$ 14.852,52 | \$ 68.062,38 | \$ 127.083,98 | \$ 192.265,78 | \$ 265.643,58 | \$ 345.816,35 |
| ACTIVOS FIJOS | | | | | | |
| Maquinarias y Equipos de Operación | \$ 5.000,00 | \$ 5.000,00 | \$ 5.000,00 | \$ 5.000,00 | \$ 5.000,00 | \$ 5.000,00 |
| Equipos de Oficina | \$ 955,00 | \$ 955,00 | \$ 955,00 | \$ 955,00 | \$ 955,00 | \$ 955,00 |
| Equipos de Computación | \$ 600,00 | \$ 600,00 | \$ 600,00 | \$ 600,00 | \$ 600,00 | \$ 600,00 |
| Muebles y Enseres | \$ 260,00 | \$ 260,00 | \$ 260,00 | \$ 260,00 | \$ 260,00 | \$ 260,00 |
| (-) Depreciación Acumulada | 0 | \$ (821,50) | \$ (1.643,00) | \$ (2.464,50) | \$ (3.286,00) | \$ (4.107,50) |
| TOTAL ACTIVOS FIJOS | \$ 6.815,00 | \$ 5.993,50 | \$ 5.172,00 | \$ 4.350,50 | \$ 3.529,00 | \$ 2.707,50 |
| ACTIVOS DIFERIDOS | | | | | | |
| Gastos Preoperacionales | \$ 840,00 | \$ 840,00 | \$ 840,00 | \$ 840,00 | \$ 840,00 | \$ 840,00 |
| (-) Amortización Acumulada | 0 | \$ (168,00) | \$ (336,00) | \$ (504,00) | \$ (672,00) | \$ (840,00) |
| TOTAL ACTIVOS DIFERIDOS | \$ 840,00 | \$ 672,00 | \$ 504,00 | \$ 336,00 | \$ 168,00 | \$ - |
| TOTAL ACTIVOS | \$ 22.507,52 | \$ 74.727,88 | \$ 132.759,98 | \$ 196.952,28 | \$ 269.340,58 | \$ 348.523,85 |
| PASIVOS | | | | | | |
| PASIVOS A LARGO PLAZO | | | | | | |
| Préstamo Bancario | \$ 15.107,52 | \$ 12.701,22 | \$ 10.020,44 | \$ 6.313,74 | \$ 6.092,30 | \$ 2.164,16 |
| TOTAL PASIVOS LP | \$ 15.107,52 | \$ 12.701,22 | \$ 10.020,44 | \$ 6.313,74 | \$ 6.092,30 | \$ 2.164,16 |
| TOTAL DE PASIVOS | \$ 15.107,52 | \$ 12.701,22 | \$ 10.020,44 | \$ 6.313,74 | \$ 6.092,30 | \$ 2.164,16 |
| PATRIMONIO | | | | | | |
| Capital Social | \$ 7.400,00 | \$ 7.400,00 | \$ 7.400,00 | \$ 7.400,00 | \$ 7.400,00 | \$ 7.400,00 |
| Utilidad del Ejercicio | 0 | \$ 54.626,66 | \$ 60.712,87 | \$ 67.899,00 | \$ 72.609,74 | \$ 83.111,42 |
| Utilidades Retenidas | | \$ - | \$ 54.626,66 | \$ 115.339,54 | \$ 183.238,54 | \$ 255.848,27 |
| TOTAL PATRIMONIO | \$ 7.400,00 | \$ 62.026,66 | \$ 122.739,54 | \$ 190.638,54 | \$ 263.248,27 | \$ 346.359,69 |
| TOTAL PASIVO+PATRIMONIO | \$ 22.507,52 | \$ 74.727,88 | \$ 132.759,98 | \$ 196.952,28 | \$ 269.340,58 | \$ 348.523,85 |

Elaboración: Autora del proyecto de titulación

3.22. Estado de Pérdidas y Ganancias

Tabla 28: Proyección del Estado de Pérdidas y Ganancias

| PERIODOS | A O 1 | A O 2 | A O 3 | A O 4 | A O 5 |
|--|----------------------|----------------------|----------------------|----------------------|----------------------|
| Ventas Netas | \$ 251.696,10 | \$ 276.865,71 | \$ 304.552,28 | \$ 335.007,51 | \$ 368.508,26 |
| Costos operativos | \$ 111.934,49 | \$ 123.127,94 | \$ 135.440,73 | \$ 148.984,80 | \$ 163.883,28 |
| UTILIDAD BRUTA | \$ 139.761,61 | \$ 153.737,77 | \$ 169.111,55 | \$ 186.022,71 | \$ 204.624,98 |
| <u>GASTOS OPERACIONALES</u> | | | | | |
| Gastos Administrativos | \$ 54.857,12 | \$ 59.927,94 | \$ 65.488,84 | \$ 71.588,12 | \$ 78.278,89 |
| Depreciaciones y Amortizaciones | \$ 989,50 | \$ 989,50 | \$ 989,50 | \$ 989,50 | \$ 989,50 |
| TOTAL GASTOS OPERACIONALES | \$ 55.846,62 | \$ 60.917,44 | \$ 66.478,34 | \$ 72.577,62 | \$ 79.268,39 |
| UTILIDAD OPERACIONAL | \$ 83.914,99 | \$ 92.820,33 | \$ 102.633,21 | \$ 113.445,09 | \$ 125.356,59 |
| Gastos Financieros | \$ 1.521,84 | \$ 1.247,37 | \$ 221,44 | \$ 3.928,14 | \$ - |
| UTILIDAD ANTES 15% DE PARTICIPACION | \$ 82.393,16 | \$ 91.572,96 | \$ 102.411,77 | \$ 109.516,95 | \$ 125.356,59 |
| Participación de Utilidades (15%) | \$ 12.358,97 | \$ 13.735,94 | \$ 15.361,77 | \$ 16.427,54 | \$ 18.803,49 |
| UTILIDAD ANTES DE IMPUESTOS | \$ 70.034,18 | \$ 77.837,02 | \$ 87.050,00 | \$ 93.089,40 | \$ 106.553,10 |
| Impuesto a la Renta | \$ 15.407,52 | \$ 17.124,14 | \$ 19.151,00 | \$ 20.479,67 | \$ 23.441,68 |
| UTILIDAD NETA | \$ 54.626,66 | \$ 60.712,87 | \$ 67.899,00 | \$ 72.609,74 | \$ 83.111,42 |

Elaboración: Autora del proyecto de titulación

3.23. Flujo de Caja

Tabla 29: Proyección del Flujo de Caja

| PERIODOS | A O 0 | A O 1 | A O 2 | A O 3 | A O 4 | A O 5 |
|----------------------------------|--------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|
| INGRESOS OPERACIONALES | | | | | | |
| Ventas | \$ - | \$ 251.696,10 | \$ 276.865,71 | \$ 304.552,28 | \$ 335.007,51 | \$ 368.508,26 |
| EGRESOS OPERACIONALES | | | | | | |
| Costos Operativos | \$ - | \$ 111.934,49 | \$ 123.127,94 | \$ 135.440,73 | \$ 148.984,80 | \$ 163.883,28 |
| Gastos Administrativos | \$ - | \$ 54.857,12 | \$ 59.927,94 | \$ 65.488,84 | \$ 71.588,12 | \$ 78.278,89 |
| TOTAL Egresos Operacionales | \$ - | \$ 166.791,61 | \$ 183.055,88 | \$ 200.929,57 | \$ 220.572,92 | \$ 242.162,17 |
| FLUJO OPERACIONAL | \$ - | \$ 84.904,49 | \$ 93.809,83 | \$ 103.622,71 | \$ 114.434,59 | \$ 126.346,09 |
| INGRESOS NO OPERACIONALES | | | | | | |
| Fondos Propios | \$ 7.400,00 | | | | | |
| Préstamos Bancarios | \$ 15.107,52 | | | | | |
| TOTAL | \$ 22.507,52 | \$ - | \$ - | \$ - | | |
| EGRESOS NO OPERACIONALES | | | | | | |
| Inversión Fija | \$ 6.815,00 | | | | | |
| Inversión Diferida | \$ 840,00 | | | | | |
| Pago Capital Préstamo | \$ - | \$ 2.406,31 | \$ 2.680,77 | \$ 3.706,70 | \$ 221,44 | \$ 3.928,14 |
| Pago Intereses Prestamos | \$ - | \$ 1.521,84 | \$ 1.247,37 | \$ 221,44 | \$ 3.928,14 | \$ - |
| Participación de Utilidades | \$ - | \$ 12.358,97 | \$ 13.735,94 | \$ 15.361,77 | \$ 16.427,54 | \$ 18.803,49 |
| Impuesto a la Renta | \$ - | \$ 15.407,52 | \$ 17.124,14 | \$ 19.151,00 | \$ 20.479,67 | \$ 23.441,68 |
| TOTAL | \$ 7.655,00 | \$ 31.694,63 | \$ 34.788,23 | \$ 38.440,91 | \$ 41.056,79 | \$ 46.173,31 |
| FLUJO NO OPERACIONAL | \$ 14.852,52 | \$ (31.694,63) | \$ (34.788,23) | \$ (38.440,91) | \$ (41.056,79) | \$ (46.173,31) |
| FLUJO DE CAJA NETO | \$ 14.852,52 | \$ 53.209,86 | \$ 59.021,60 | \$ 65.181,80 | \$ 73.377,80 | \$ 80.172,78 |
| FLUJO DE CAJA ACUMULADO | \$ 14.852,52 | \$ 68.062,38 | \$ 127.083,98 | \$ 192.265,78 | \$ 265.643,58 | \$ 345.816,35 |

Elaboración: Autora del proyecto de titulación

3.24. TIR Y VAN

Como se puede apreciar la tasa mínima aceptable de rendimiento del accionista es del 12%, es decir, este es el porcentaje en que los accionistas esperan que anualmente retorne la inversión realizada.

Tabla 30: TMAR Accionistas

| TMAR ACCIONISTAS | |
|-------------------|---------------|
| PRIMA RIESGO PAÍS | 8,00% |
| INFLACIÓN | 4,00% |
| TOTAL | 12,00% |

Elaboración: Autora del proyecto de titulación

En el cuadro que se muestra a continuación se observa que la tasa interna de retorno es mayor a la tasa de descuento, regresando un 39.94% al inversionista una vez recuperada la inversión. Además tenemos otro indicador de rentabilidad es el valor actual neto que representa el valor presente de los flujos de caja futuros originados por la inversión inicial a una tasa de descuento del 10,85% que al darnos \$126.546,96; un valor positivo mayor que cero, confirma la rentabilidad del proyecto.

Tabla 31: TIR y VAN

CALCULO DEL COSTO PROMEDIO PONDERADO DE CAPITAL

| FUENTE | INVERSION | PESO | TASA | PONDERACION |
|----------------|--------------|--------|--------|---------------|
| FONDOS PROPIOS | \$ 7.400,00 | 32,88% | 12,00% | 4,051% |
| FINANCIAMIENTO | \$ 15.018,54 | 67,12% | 10,85% | 7,283% |
| TMAR | | | | 11,34% |

| | |
|-------------|---------------------|
| TMAR | 11,34% |
| TIR | 41,88% |
| VAN | \$133.264,36 |

Elaboración: Autora del proyecto de titulación

3.25. Indicadores Financieros

Tabla 32: Razones Financieras

| INDICES FINANCIEROS | | A O 1 | A O 2 | A O 3 | A O 4 | A O 5 | PROMEDIO |
|---|--|--------|--------|--------|--------|--------|---------------|
| <u>INDICE DE RENTABILIDAD</u> Margen Bruto | <u>UTILIDAD BRUTA</u> VENTAS NETAS | 55,53% | 55,53% | 55,53% | 55,53% | 55,53% | 55,53% |
| Margen Neto | <u>UTILIDAD NETA</u> VENTAS NETAS | 21,70% | 21,93% | 22,29% | 21,67% | 22,55% | 22,03% |
| <u>INDICE DE GESTION</u> Impacto de Gastos | <u>GASTOS DE OPERACION</u> VENTAS NETAS | 22,19% | 22,00% | 21,83% | 21,66% | 21,51% | 21,84% |
| Carga Financiera | <u>GASTOS FINANCIEROS</u> VENTAS NETAS | 0,60% | 0,45% | 0,07% | 1,17% | 0,00% | 0,46% |
| Liquidez Corriente | <u>ACTIVOS CORRIENTES</u> <u>PASIVOS CORRIENTES</u> | 5,36 | 12,68 | 30,45 | 43,60 | 159,79 | 50,38 |
| <u>INDICE DE ENDEUDAMIENTO</u> Endeudamiento del Activo | <u>TOTAL DE PASIVOS</u> <u>TOTAL DE ACTIVOS</u> | 0,17 | 0,08 | 0,03 | 0,02 | 0,01 | 0,06 |

Elaboración: Autora del proyecto de titulación

Índice de Rentabilidad.-

El Cálculo del índice de Rentabilidad, se obtiene de dividir la utilidad bruta contra el ingreso neto de cada periodo, lo que da como resultado un índice de rentabilidad del 55.53% que quiere decir, a primera vista, que la Inversión es rentable.

Margen de Utilidad.-

El Cálculo del margen de Utilidad Neto, se obtiene de dividir la utilidad neta contra el ingreso neto de cada periodo, lo que da como resultado un margen de 22,03% lo que indica que por cada dólar que la compañía invierte obtiene 22 centavos de dólar de utilidad libre de impuestos.

Índice de Gestión.-

El Cálculo del índice de gestión, se obtiene de dividir los gastos operaciones contra el ingreso neto de cada periodo, lo que da como resultado un índice del 21,84% hecho que denota que por cada dólar que la empresa vende, gasta 21 centavos de dólar.

Gastos Financieros.-

El Cálculo para determinar los gastos financieros, se obtiene de dividir los gastos financieros contra el ingreso neto de cada periodo, lo que da como resultado un índice del 0,46% es decir que por cada dólar de venta la empresa debe gastar 0,46 centavos de dólar.

 **Índice de Liquidez.-**

El Cálculo para determinar los índices de liquidez, se obtiene de dividir los activos corrientes contra los pasivos corrientes, lo que significa que por cada dólar de activos corriente la distribuidora posee con 50,38 dólares, de tal manera que la distribuidora tiene el 50,38% para cubrir sus pasivos corrientes.

 **Índice de Endeudamiento.-**

El Cálculo para determinar los índices de endeudamiento de la distribuidora, se obtiene de dividir el total del pasivo contra el total de activos, lo que significa que por cada dólar de activos la distribuidora debe 0.60 centavos de dólar.

3.26. Análisis de la Demanda

El análisis de la Demanda “constituye uno de los aspectos centrales del estudio de proyectos, ya que se debe tomar en cuenta la ocurrencia de los resultados de negocio que se va a implementar con la aceptación del mercado. Los consumidores logran una gran utilidad o satisfacción a través del consumo de un bien o servicio.

El cambio en los gustos, preferencias en cada uno de los consumidores, ocasiona un cambio en la curva de la demanda. Todo ello a través de técnicas concretas de investigación de mercados, intentando recabar la máxima información posible sobre la situación en la que se encuentra en el mercado.

En términos generales la ley de la demanda establece que esta variable esta en función de los precios.

Existe una relación inversamente proporcional entre precios y cantidades; esto es, si los precios se incrementan la demanda disminuye y viceversa, si los precios bajan se incrementa la demanda.

Factores que Afectan la Demanda.-

En la demanda existen otros factores que influyen en el comportamiento de la demanda, siendo los principales:

- Nivel de Ingresos
- Gustos y preferencias del consumidor

- Precio de los productos relacionados
- Expectativas de los precios relativos futuros
- Tamaño y crecimiento de la población

La demanda del producto que ofrecerá la empresa objeto de estudio se verá influenciada por los siguientes factores:

- **Nivel de Ingresos**

Las pautas de consumo alimentario se derivan de las decisiones de compra según las restricciones de los recursos disponibles, debiendo garantizar la ingesta de nutrientes que permitan la sobrevivencia humana.

En la medida en que los ingresos de los consumidores aumentan, su capacidad de demanda de carne tendrá a incrementarse, inclusive las personas pueden cambiar su hábito de consumo. Pero si los ingresos sufren una disminución, la capacidad de compra de los usuarios se limita; y, en consecuencia se reducirá la demanda de este producto.

- **Gustos y preferencias del consumidor**

El consumo de carnes no solo suministra gran cantidad de proteína imprescindible para el cuerpo, sino que ésta se acompaña de aminoácidos esenciales necesarios. El 20% de la carne es pura proteína. Estas sustancias son indispensables para el crecimiento, las defensas y la regeneración de los tejidos.

La carne de vacuno es, sin duda, la más apreciada. De tal manera que, cuando decimos carne y no especificamos de qué animal proviene, se entiende que nos estamos refiriendo a la de vaca, ternera o buey y no a otra.

Estas reflexiones permiten conducir que, si las personas prefieren consumir productos que cumplan con las características antes señaladas, la demanda del producto de la nueva empresa se verá incrementada, pero si no tienen inclinación por el consumo del producto con las particularidades descritas la demanda puede sufrir una disminución.



- **Tamaño y crecimiento de la población**

El crecimiento cada vez mayor de la población, es un factor positivo que incide en un aumento de la demanda. La carne de res es un alimento de consumo

masivo, y entre más personas existan en el área de influencia del proyecto, la demanda de la carne de ganado bovino se incrementará.

- **Precio de los productos relacionados**

Si el precio de los otros tipos de carne considerados como sustitutos se incrementa, con seguridad la demanda del producto principal, carne de ganado bovino, tendrá a aumentar; pero si el precio de tales productos baja, las personas bien pueden aumentar su consumo, afectando negativamente en la demanda de la carne de res.

Una variación en los precios de aquellos productos identificados como complementarios, no tendrá ninguna incidencia en el comportamiento de la demanda del producto principal.



3.27. Análisis de la Oferta

“Oferta es la cantidad de bienes o servicios que un cierto número de oferentes están dispuestos a poner a disposición del mercado a un precio determinado”

Para el presente estudio, la cantidad ofertada esta en función de los precios. Si los precios suben la oferta también aumenta; pero si los precios se reducen la oferta tendrá a disminuir.

Existen otros factores determinantes de la oferta ajena al precio, estos son:

- Costos de Producción
- Tecnología
- Impuestos y Subsidios
- Expectativas de los precios relativos futuros
- Número de Competidores

Factores que Afectan la Oferta.-

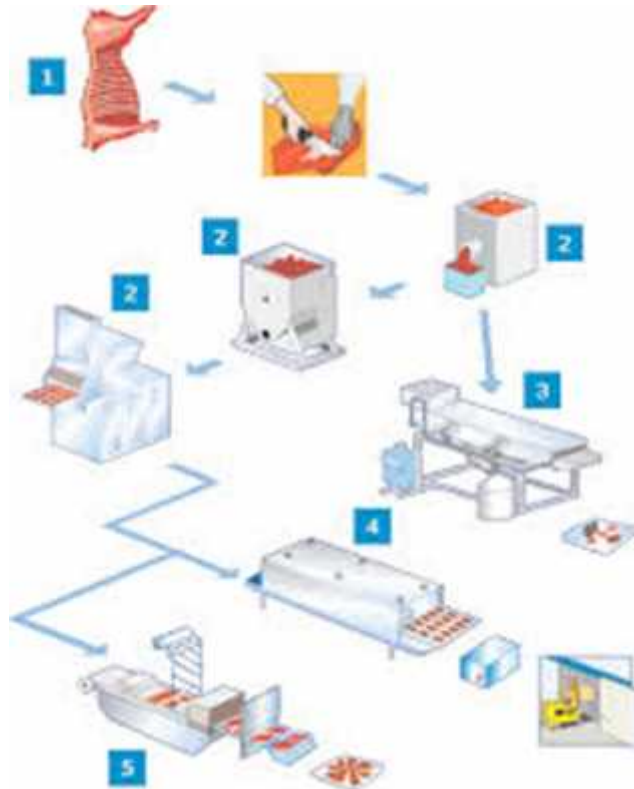
Los principales factores que afectan a la oferta del mercado para el producto son los siguientes:

- **Costos de Producción**

Si los costos de producción sufren un incremento, la empresa se vera obligada a disminuir la cantidad ofertada; pero si uno o varios de los insumos presentan una reducción en sus costos la empresa estará en condiciones de generar una mayor cantidad ofertada de la carne.

- **Tecnología**

Si se utiliza tecnologías de punta la empresa generara una mayor producción; caso contrario si se utiliza una tecnología básica; no se generarán aumentos apreciables en la producción.



- **Impuestos y Subsidios**

Si el Gobierno Nacional, dentro de su política fiscal aplica mayores impuestos, estos se verán reflejados en un aumento del costo; y, en consecuencia la cantidad ofertada puede sufrir una tendencia a la baja.

Si se aplicara una política de disminución de impuestos la empresa se verá motivada a ofertar una mayor cantidad de carne en el mercado.

- **Número de Competidores**

Si el número de competidores se incrementa, la empresa puede verse obligada a disminuir la cantidad ofertada, si alguno de sus clientes decide cambiarse a una de estas nuevas empresas proveedora de carne; pero si uno o varios de los competidores abandona el mercado, la empresa estará en condiciones de generar una mayor cantidad ofertada de la carne.

3.28. Conclusiones

El presente trabajo de Investigación nos dio la Viabilidad, y Factibilidad de llevar a la realización del Proyecto de implementar una Distribuidora de Productos Cárnicos en el Cantón Pedro Carbo y a su vez es un buen referente para el mismo Cantón y sus cantones aledaños.

Su contribución va ser de manera importante para los habitantes del Cantón porque va fomentar plazas de empleo directa e indirectamente, y su implementación será exitosa, contamos con una buena localización, estudios de mercado, estudios financieros herramientas básicas que se va utilizar, talento humano capacitado que nos brindará la posibilidad de llevar a implementar nuestra distribuidora.

Dentro de los puntos más importantes dentro de un proyecto es detectar cuales son las necesidades reales de los habitantes para adquirir productos cárnicos de una manera higiénica.

Habiendo la posibilidad de implementar la distribuidora de productos cárnicos que se encargue de la satisfacción personal de cada uno de nuestros clientes, con relación en el aspecto económico los habitantes están aptos y tienen la capacidad de pago para solicitar el tipo de eventos que la empresa va ofrecer.

3.29. Recomendaciones

- ✚ Es importante para la distribuidora tener un personal capacitado y apto para cada función para lograr credibilidad en las personas.
- ✚ La atención personalizada que brindaremos a nuestros futuros clientes, dándole la satisfacción necesaria en su requerimiento al obtener nuestro servicio.
- ✚ Constantes estrategias de promoción especiales y económicas para que el cliente elija a su comodidad, y criterio para que la distribuidora alcance sus ventas estimadas mensualmente favorables.
- ✚ Es necesario el desarrollo de un programa de marketing que tenga como principal enfoque el posicionar el producto y su calidad en la mente de los consumidores para que la demanda pueda crecer sostenidamente.
- ✚ Como actividad complementaria al objetivo central del proyecto es recomendable analizar las técnicas adecuadas para el manejo, procesamiento y su posterior comercialización de los productos cárnicos.
- ✚ Fortalecer la organización interna de la empresa estimulando de manera continua a los trabajadores a fin de que mantenga vigente su compromiso con la misión de la empresa.

BIBLIOGRAFÍA

1. Bernal Torres, C. A. (2006). Metodología de la investigación para administración, economía, humanidades y ciencias sociales. México: Pearson Education, Segunda edición.
2. Blog Saludalia. (agosto de 2010). *La carne y sus derivados*. Obtenido de <http://www.saludalia.com/vivir-sano/la-carne-y-sus-derivados>
3. Division de Infraestructuras Rurales y Agroindustrias. (2008). *Antecedentes y Consumo de Carnes*. Obtenido de <http://www.fao.org/ag/ags/gestion-poscosecha/carne-y-productos-carnicos/antecedentes-y-consumo-de-carne/es/>
4. Figueroa, L. (2011). *Trayectoria Histórica del Cantón Pedro Carbo*. Obtenido de Primera Edición: www.pedrocarbo.gob.ec/datos/libro_thpc.pdf
5. Gobierno Autónomo Descentralizado del Cantón Pedro Carbo. (2013). *Información General del Cantón*. Obtenido de <http://www.pedrocarbo.gob.ec/>
6. INEN. (2010). *Norma Técnica Ecuatoriana de Carnes y Menudencias Comestibles de Animales de Abasto*. Obtenido de <https://law.resource.org/pub/ec/ibr/ec.nte.2346.2010.pdf>
7. Organización Come Carne. (2010). *Historia de la Carne*. Obtenido de <http://www.comecarne.org/historia-de-la-carne/>
8. Prefectura del Guayas. (2013). *Pedro Carbo*. Obtenido de <http://www.guayas.gob.ec/cantones/pedro-carbo>
9. Rodríguez, E. (2003). Metodología de la Investigación. México: Universidad Juárez Autónoma de Tabasco, Quinta edición.
10. Van, D., & Meyer, W. (2006). *Síntesis de "Estrategia de la investigación descriptiva"*. Obtenido de <http://noemagico.blogia.com/2006/091301-la-investigacion-descriptiva.php>
11. Vivir Salud. (Abril de 2011). *Nutrientes de la Carne*. Obtenido de <http://vivirsalud.imujer.com/2011/04/11/nutrientes-de-la-carne#6391>
12. Benitez, Arturo (1980) Pastos y Forrajes. Editorial Universitaria Quito - Ecuador.
13. Camacho. 2001. Unidad de Apoyo Técnico, Instituto de Ciencias y Tecnología de Alimentos. p 32.

14. Chambers, P. 2008. Directrices para el manejo, transporte y sacrificio Humanitario del Ganado . FAO. (En línea). Formato (PDF). Disponible en <http://www.fao.org>.
15. Fernandez, T. 2006. Proceso de faenamiento en diferentes especies y técnicas de proceso de productos cárnicos.
16. H. Junta Militar de Gobierno. 1964. Ley de Mataderos publicada en el registro oficial n° 221 del 7 de abril de 1964
17. Sanz, E. 1967 Enciclopedia de la Carne 2 ed. Ampliada. Madrid, Esp.
18. www.infocarne.com /propiedades nutricionales de la carne
19. <http://www.alimentación sana.org>
20. www.anembe.com

ANEXOS

ANEXO 1. FORMATO DE ENCUESTA



FORMATO DE ENCUESTA

Por favor dedique un momento para responder esta breve encuesta que tiene como propósito recabar información para el trabajo de titulación: "DESARROLLO DE UN PLAN DE NEGOCIOS PARA CONSTRUIR UNA DISTRIBUIDORA DE PRODUCTOS CARNICOS: VACUNO, PORCINO Y AVICOLA EN EL CANTÓN PEDRO CARBO". Se agradece su colaboración escogiendo una sola respuesta por cada pregunta.

Nombre: _____

1.- ¿Cuántas personas integran su hogar?

- a. De 1 a 3 ()
- b. De 4 a 6 ()
- c. Más de 6 ()

2.- ¿Con qué frecuencia consume usted algún tipo carnes o aves de corral?

- a. Todos los días ()
- b. Tres veces a la semana ()
- c. Una vez por semana ()

3.- ¿Con qué frecuencia realiza usted las compras de carnes o aves de corral?

- a. Diario ()
- b. Dos veces por semana ()
- c. Semanal ()
- d. Quincenal ()
- e. Mensual ()

4.- ¿Qué tipo de carnes o aves de corral consume usted con mayor frecuencia?

- a. Res ()
- b. Cerdo ()
- c. Pollo ()
- d. Gallina ()
- e. Chivo ()

5.- ¿En qué lugares realiza usted las compras de carnes o aves de corral?

- a. Mercado Municipal ()
- b. Comisariatos locales ()
- c. Tiendas ()
- d. Mercado Municipal ()
- e. Comisariatos locales ()

f. Tiendas ()

6. ¿Cómo calificaría usted la comercialización de carnes en Pedro Carbo?

a. Excelente ()

b. Buena ()

c. Regular ()

7.- ¿Cuál es el principal inconveniente que ha enfrentado usted al momento de comprar carnes?

a. No hay variedad ()

b. Mala calidad ()

c. Precios altos ()

d. Establecimientos inadecuados ()

e. Falta de higiene ()

8.- ¿Dónde preferiría usted realizar las compras de carnes o aves de corral?

a. Distribuidora de carnes ()

b. Supermercados de carnes ()

c. Frigoríficos ()

d. Mercados tradicionales ()

9.- ¿Qué cantidad de dinero emplea usted mensualmente en carnes o aves de corral?

a. De \$10 a \$20 ()

b. De \$21 a \$30 ()

c. De \$31 a \$40 ()

d. De \$41 a \$50 ()

e. Más de \$50 ()

10.- ¿Le gustaría contar con una distribuidora de carnes y aves de corral que además de brindar variedad de productos, ofrezca precios razonables, calidad e higiene?

a. Si ()

b. No ()

ANEXO 2. FORMATO DE ENTREVISTA



FORMATO DE ENTREVISTA

Por favor dedique un momento para responder esta breve entrevista que tiene como propósito recabar información para el trabajo de titulación: "DESARROLLO DE UN PLAN DE NEGOCIOS PARA CONSTRUIR UNA DISTRIBUIDORA DE PRODUCTOS CARNICOS: VACUNO, PORCINO Y AVICOLA EN EL CANTÓN PEDRO CARBO". Se agradece su colaboración de antemano.

- 1. ¿Cómo catalogaría usted la comercialización de carnes en Pedro Carbo?**

- 2.- ¿Cuáles son los principales establecimientos donde la población se abastece de todo tipo de carnes?**

- 3.- ¿Cuáles son los inconvenientes más relevantes que atraviesa la comercialización de carnes en el cantón?**

- 4.- ¿Qué tipo de medidas se podrían implementar para que la comercialización de carnes en el cantón se desarrolle con mayor eficiencia?**

- 5.- ¿Qué percepción tiene usted sobre la creación de una distribuidora de carnes en Pedro Carbo, que cuente con normas de higiene y calidad, precios razonables y variedad de productos?**

ANEXO 3. FOTOS DEL ESTUDIO DE CAMPO







INSTITUTO ECUATORIANO DE NORMALIZACIÓN

Quito - Ecuador

NORMA TÉCNICA ECUATORIANA

NTE INEN 2 346:2010
Primera revisión

MEAT AND EATABLE VISCERA. REQUIREMENTS.

First Edition

DESCRIPTORES: Tecnología de los alimentos, carne y productos cárnicos, menudencias comestibles frescas, requisitos.
AL 03.02-413
CDU: 637.5
CIU : 3111
ICS: 67.120.10

**Norma Técnica
Ecuatoriana
Voluntaria**

**CARNE Y MENUDENCIAS COMESTIBLES
DE ANIMALES DE ABASTO. REQUISITOS.**

**NTE INEN
2 346:2010
Primera revisión
2010-01**

1. OBJETO

1.1 Esta norma establece los requisitos que deben cumplir la carne y las menudencias comestibles de animales de abasto.

2. ALCANCE

2.1 Esta norma se aplica a la carne y a las menudencias comestibles frescas y congeladas de animales de abasto destinados a consumo humano en puntos de comercialización.

3. DEFINICIONES

3.1 Para los efectos de esta norma se adoptan las siguientes definiciones:

3.1.1 *Animales de abasto o para consumo humano.* Son las especies animales destinadas para consumo humano, criados bajo controles veterinarios y/o zootécnicos debidamente comprobados, sacrificados técnicamente en plantas de faenamiento autorizados; incluye a los bovinos, porcinos, ovinos, caprinos, camélidos y por extensión a las aves de corral, cobayos, conejos y otras especies permitidas por la autoridad competente.

3.1.2 *Carne.* Tejido muscular estriado en fase posterior a su rigidez cadavérica (post – rigor), comestible, sano y limpio, de animales de abasto que mediante la inspección veterinaria oficial antes y después del faenamiento son declarados aptos para consumo humano. Además se considera carne el diafragma y músculos maceteros de cerdo, no así los demás subproductos de origen animal.

3.1.3 *Canal (carcasa).* Es el cuerpo del animal faenado, desangrado, eviscerado, sin genitales y en las hembras sin ubres; de acuerdo a la especie animal con o sin cabeza, piel, patas, diafragma y médula espinal.

3.1.3.1 *Canal de bovino.* Cuerpo del animal desangrado al cual se le han retirado durante su faenamiento (beneficio) la cabeza, piel o cuero, las manos, patas y vísceras.

3.1.3.2 *Canal de porcino.* Cuerpo del animal desangrado al cual se le han retirado durante su faenamiento (beneficio) las vísceras, con o sin riñón.

3.1.3.3 *Canal de aves de corral.* Cuerpo del animal, desangrado y desplumado al cual se le han retirado durante su faenamiento (beneficio) las patas, el cuello, cabeza y vísceras.

3.1.4 *Media canal.* Es cada una de las dos partes resultantes de dividir la canal, lo más próximo posible a la línea media de la columna vertebral, sin médula espinal.

3.1.5 *Cuartos de canal.* Son las partes producto del seccionamiento transversal de las medias canales a través del quinto al séptimo espacio intercostal.

3.1.6 *Cortes primarios.* Los cortes primarios son los brazos, piernas, chuletero y costillar.

3.1.7 *Cortes secundarios.* Son los cortes con o sin hueso, obtenidos a partir de los cortes primarios, tales como: pulpas, salón, lomos, chuleta, etc.

3.1.8 *Faenamiento.* Es todo el proceso desde que el animal en pie ingresa a la planta de faenamiento hasta su pesaje en canales.

(Continúa)

DESCRIPTORES: Tecnología de los alimentos, carne y productos cárnicos, menudencias comestibles frescas, requisitos.

3.1.9 Plantas de faenamiento (Matadero). Todo establecimiento registrado y aprobado por la autoridad competente, utilizado para el sacrificio de animales destinados al consumo humano.

3.1.10 Carne fresca. Es la definida en 3.1.2 sometida a refrigeración (entre 0 °C y 4°C en el centro del corte) y que conserva sus características naturales.

3.1.11 Carne congelada. Es la carne que en el centro del corte alcanza y se mantiene a una temperatura inferior a -18°C.

3.1.12 Carne madurada de bovino. Es la carne que luego del faenamiento y de alcanzado el rigor mortis, es almacenada entre 0°C y 7°C como mínimo siete días, para permitir la resolución del rigor, condición en las que adquiere características especiales de color, aroma, sabor y textura.

3.1.13 Carne no apta para el consumo humano. Es la carne procedente de animales con enfermedades zoonóticas, en estado de descomposición, en las cuales es evidente la alteración de sus características organolépticas (color, olor, consistencia), igualmente aquellas contaminadas por microorganismos, parásitos, insectos, larvas; también la procedente de nonatos (fetos) o la tratada con colorantes, sustancias antisépticas, hormonas y otras alteraciones verificadas mediante las disposiciones legales vigentes.

3.1.14 Carne magra. Es aquella que se le retira el tejido adiposo superficial y con poca grasa intramuscular.

3.1.15 Carne grasa (gorda). Es aquella carne que contiene abundante tejido adiposo visible.

3.1.16 Carne pálida, suave y exudativa (PSE). En la condición PSE el pH baja bruscamente y se mantiene por debajo de 5,5 debido a la transformación rápida del glucógeno en ácido láctico; es pálida, suave y exudativa debido a la desnaturalización de las proteínas musculares que pierden su capacidad de retención de agua.

3.1.17 Carne oscura, firme y seca (DFD). En la condición DFD el pH está entre 5,8 y 6,5 debido a los bajos contenidos de glucógeno al momento del faenamiento; es más oscura, es dura y más sensible a la contaminación bacteriana.

3.1.18 Grasa. Tejido adiposo comestible de los animales de abasto.

3.1.19 Menudencias (vísceras). Subproductos de origen animal comestibles constituidos por los órganos torácicos y abdominales y se clasifican en:

- a) **Menudencias (Vísceras) blancas.** Conjunto de componentes del tracto digestivo, páncreas, estómagos e intestinos (tripas naturales), excepto de las aves.
- b) **Menudencias (Vísceras) rojas.** Corazón, lengua, hígado excluyendo la vesícula biliar, pulmón excluyendo el de las aves de corral, riñones, bazo, molleja limpia sin cutícula.

4. DISPOSICIONES GENERALES

4.1 Los animales que ingresan a las plantas de faenamiento deben tener la guía de movilización y comprobar su estado de salud con los Registros (historias) de salud, cumplir con el Reglamento de Buenas Prácticas Pecuarias; la alimentación de estos animales no debe incluir a nutrientes provenientes de rumiantes y el transporte desde los centros de producción debe hacerse en condiciones que aseguren el bienestar animal.

4.2 Se debe verificar el estado de salud de todos los animales que ingresan a la planta de faenamiento (matadero); la verificación se la debe realizar en base de los documentos, registros veterinarios y/o zootécnicos de los centros de producción (fincas de crianza) y a la inspección veterinaria en pie (inspección ante mortem).

4.3 Antes de ser sometidos a faenamiento el animal debe haber permanecido en reposo (el tiempo de reposo depende de la especie animal) para eliminar el mayor contenido fecal.

4.4 Las operaciones y prácticas de manipulación, matanza, faenamiento, elaboración posterior y distribución deben garantizar la aplicación del Reglamento de buenas prácticas de manufactura para alimentos procesados.

4.5 El faenamiento debe realizarse en establecimientos destinados para esos efectos, que cuenten con la infraestructura necesaria para evitar la contaminación de la carne y que cumplan con las disposiciones de la Ley de mataderos.

4.6 Las canales y las menudencias antes de salir de las plantas de faenamiento deben pasar la inspección post mortem, para ser declarados aptos para consumo humano.

4.7 La carne y las menudencias comestibles deben mantenerse bajo cadena de frío desde la planta de faenamiento hasta su expendio.

4.8 A más de estas disposiciones, la carne y las menudencias comestibles, deben cumplir con todas las otras estipuladas en la Leyes nacionales que se apliquen (Ley de Mataderos y su Reglamento, Ley Orgánica de la Salud y su Reglamento).

4.9 La conservación de la carne a temperatura superior a la de congelación (-18°C) reduce el tiempo de vida útil del producto.

5. REQUISITOS

5.1 Requisitos específicos

5.1.1 Al examen organoléptico, la carne y las menudencias comestibles deben tener color, consistencia, olores propios y características del producto.

5.1.2 No deben contener residuos de plaguicidas en cantidades superiores a las permitidas en el Codex Alimentarius (CAC/MRL 1-2001).

5.1.3 No deben contener residuos de medicamentos veterinarios en cantidades superiores a las permitidas en el Codex Alimentarius (CAC/MRL 2-2008).

5.1.4 La carne y las menudencias comestibles deben mantenerse en refrigeración o congelación durante su transporte, almacenamiento y expendio.

5.1.5 Sólo se podrá comercializar la carne y las menudencias comestibles que hayan sido aprobadas como aptas para consumo humano en el examen post mortem y de calidad.

5.1.6 El pH de la carne debe estar en rangos de $> 5,5$ y $\leq 7,0$ (ver NTE INEN 783)

5.1.7 La carne y las menudencias comestibles deben cumplir con los requisitos microbiológicos indicados en la tabla 1.

TABLA 1. Requisitos microbiológicos para la carne, aves y sus menudencias comestibles

| | n | c | m | M | Método de ensayo |
|--------------------------------------|----------|----------|-------------------|-------------------|-------------------------|
| Aerobios mesófilos ufc/g | 5 | 3 | $1,0 \times 10^6$ | $1,0 \times 10^7$ | NTE INEN 1 529-5 |
| <i>Escherichia coli</i> ufc/g | 5 | 2 | $1,0 \times 10^2$ | $1,0 \times 10^3$ | NTE INEN 1 529-8 |
| <i>Staphylococcus aureus</i> ufc/g | 5 | 1 | $1,0 \times 10^2$ | $5,0 \times 10^2$ | NTE INEN 1 529-14 |
| Clostridium sulfito reductores ufc/g | 5 | 1 | $3,0 \times 10^1$ | $1,0 \times 10^2$ | NTE INEN 1 529-18 |
| Salmonella/ 25 g | 5 | --- | AUSENCIA | --- | NTE INEN 1 529-15 |

Donde:

- n = número de unidades de la muestra
- c = número de unidades defectuosas que se acepta
- m = nivel de aceptación
- M = nivel de rechazo

6. INSPECCIÓN

6.1 Muestreo

6.1.1 El muestreo a nivel de plantas de faenamiento (mataderos) debe realizarse en las canales, con el método de hisopado, en un área mínima de 100 cm², en tres puntos.

6.1.2 El muestreo a nivel de expendio se debe realizar de acuerdo con las NTE INEN 776, NTE INEN 1 529-2 y NTE INEN -ISO 2859-1

6.2 Criterios de aceptación y rechazo

6.2.1 Si la muestra ensayada no cumple con uno o más de los requisitos indicados en esta norma, se rechazará el lote.

7. ROTULADO

7.1 Cuando la carne y las menudencias comestibles se expendan empacados, deben cumplir con los requisitos que se establece en el artículo 14 de la Ley orgánica de Defensa al consumidor y en el RTE INEN 022.

7.2 Se debe indicar claramente la manera de conservar el producto (refrigeración o congelación)

(Continúa)

APENDICE Z

Z.1 DOCUMENTOS NORMATIVOS A CONSULTAR

| | |
|---|--|
| Norma Técnica Ecuatoriana NTE INEN 776 | <i>Carne y Productos cárnicos. Muestreo</i> |
| Norma Técnica Ecuatoriana NTE INEN 783 | <i>Carne y productos cárnicos. Determinación del pH</i> |
| Norma Técnica Ecuatoriana NTE INEN 1 529-2 | <i>Control microbiológico de los alimentos. Toma, envío y preparación de muestras para el análisis microbiológico.</i> |
| Norma Técnica Ecuatoriana NTE INEN 1529-5 | <i>Control microbiológico de los alimentos. Determinación del número de microorganismos aeróbicos mesófilos REP</i> |
| Norma Técnica ecuatoriana NTE INEN 1529-8 | <i>Control microbiológico de los alimentos. Determinación de coliformes fecales y escherichia coli.</i> |
| Norma Técnica Ecuatoriana NTE INEN 1529-14 | <i>Control microbiológico de los alimentos. Determinación del número de Staphylococcus aureus.</i> |
| Norma Técnica Ecuatoriana NTE INEN 1529-15 | <i>Control microbiológico de los alimentos. Salmonella método de detección.</i> |
| Norma Técnica Ecuatoriana NTE INEN 1529-18 | <i>Control microbiológico de los alimentos. Clostridium perfringens. Recuento en tubo por siembra en masa.</i> |
| NTE INEN-ISO 2859-1: | <i>Procedimientos de muestreo para inspección por atributos. Parte 1. Programas de muestreo clasificados por el nivel aceptable de calidad (AQL) para inspección lote a lote</i> |
| RTE INEN 022 | <i>Reglamento técnico Ecuatoriano. Rotulado de productos alimenticios procesados, envasados y empacados. Requisitos</i> |
| Codex Alimentario CAC/MRL 1-2001 | <i>Lista de Límites Máximos para Residuos de Plaguicidas</i> |
| Codex Alimentario CAC/LMR 02-2008 | <i>Lista de Límites Máximos para Residuos de Medicamentos Veterinarios</i> |
| Reglamento de Buenas Prácticas de Manufactura | <i>para alimentos procesados Decreto Ejecutivo 3253, Registro Oficial 696 de 4 de Noviembre del 2002.</i> |
| Ley de Mataderos. | <i>Decreto Supremo No. 502 expedido el 10 de marzo de 1964. Registro Oficial No. 221 de 7 de abril de 1964.</i> |
| Reforma a la Ley de Mataderos. | <i>Decreto Supremo No. 407 expedido el 3 de Junio de 1966. Registro Oficial No. 52 del 10 de Junio de 1966.</i> |
| Reglamento a la Ley de Mataderos | <i>Decreto Ejecutivo No. 3873 expedido el 5 de Junio de 1996. Registro Oficial No. 964 del 11 de Junio de 1996.</i> |
| Ley Orgánica de Defensa del Consumidor | <i>Ley No. 21 de 4 de julio del 2000 y publicado en el Registro Oficial No. 116 de 10 de julio del 2000.</i> |
| Ley Orgánica de la Salud | <i>Ley No. 2006-67 de 22 de diciembre del 2006, publicado en el suplemento de Registro Oficial No. 423</i> |
| Reglamento de alimentos | <i>Decreto Ejecutivo 4114 Publicado en el Registro Oficial 984 del 22 de julio de 1988</i> |

Z.2 BASES DE ESTUDIO

Norma Técnica Ecuatoriana NTE INEN 1217:2006 *Carne y productos cárnicos. Definiciones* Instituto Ecuatoriano de Normalización. Quito, 2006.

(Continúa)

Norma Técnica Colombiana NTC 1325 (quinta actualización) *Industrias Alimentarias. Productos cárnicos procesados no enlatados*. Instituto Colombiano de Normas Técnicas y Certificación. Santa Fé de Bogotá, xxx.

Comisión del Codex Alimentario CAC/RCP 58/2005 *Código de prácticas de Higiene para la Carne*

Comisión del Codex Alimentario CAC/ GL-21 1997 *Principios para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos para los alimentos*

Programa conjunto FAO/OMS sobre normas alimentarias. Comisión del Codex Alimentario. *Código internacional recomendado para la inspección de matanza y para el dictamen ante-mortem y post-mortem sobre animales de matanza y carnes*. CAC/RCP 41-1993

Código Alimentario Argentino Capítulo Capítulo VI Alimentos cárnicos y afines carnes de consumo frescas y envasadas, 2005-08

International Commission on Microbiological Specifications for Foods ICMSF *Microorganisms in Foods*
2. *Sampling for microbiological analysis: Principles and specific applications*. 2nd Ed. 1986

A. MADRID, J. M. CENZANO, *Manual de legislación de la carne y de los productos cárnicos*. AMV Ediciones, Mundi prensa, 2002

Ley de Mataderos del Ecuador. Decreto Supremo No. 502 expedido el 10 de marzo de 1964. Registro Oficial No. 221 de 7 de abril de 1964.

Reforma a la Ley de Mataderos del Ecuador. Decreto Supremo No. 407 expedido el 3 de Junio de 1966. Registro Oficial No. 52 del 10 de Junio de 1966.

Reglamento a la Ley de Mataderos del Ecuador. Decreto Ejecutivo No. 3873 expedido el 5 de Junio de 1996. Registro Oficial No. 964 del 11 de Junio de 1996

#. 62

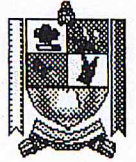
ORDENANZA DE LA SEGUNDA REFORMA A LA ORDENANZA MUNICIPAL QUE REGLAMENTA LA DETERMINACIÓN, RECAUDACIÓN, ADMINISTRACIÓN Y CONTROL DEL SERVICIO DEL MATADERO MUNICIPAL.

SANCIONADA EL 09 DE ABRIL DEL 2010.



Gobierno Municipal Autónomo del Cantón Pedro Carbo

PROVINCIA DEL GUAYAS - ECUADOR



MEMORANDO

ING. AGR. IGNACIO FIGUEROA GONZÁLES
 AB. PATSY TABARES SALAZAR
 EC. JHONY LÓPEZ HOLGUIN
 EC. JORGE TOMALÁ VERGARA
 SRA. MARIANA PAREDES
 ING. XAVIER SALAZAR
 PROF. LUZ MARINA BARCIA LÓPEZ
 AB. PATRICIO CACAO
 SR. ROBERT COX
 SR. MARIO CHOEZ
 SR. ALFREDO PIGUAVE
 ARQ. DAMIAN VILLEGAS
 AB. MICHAEL PILAY
 ING. ERROL CLARK GARCÍA
 AB. CECILIA CRUZ
 CPA. THALIA SALAZAR
 DR. ARNULFO SALAZAR
 SR. DAVID CHANG

DPTO: ALCALDÍA
 DPTO: SINDICATURA
 DPTO: RENTAS
 DPTO: FINANZAS
 DPTO: TESORERIA
 DPTO: MEDIO AMBIENTE
 DPTO: GEST. SOC. Y PART. CIUDADANA
 DPTO: AVALUOS Y CATASTRO
 DPTO: AGUA Y ALCANTARILLADO
 DPTO: COMISARIA MUNICIPAL
 DPTO: ADM. DEL MERCADO
 DPTO: PLANIFICACIÓN
 DPTO: RECURSOS HUMANOS
 DPTO: OBRAS PÚBLICAS
 DPTO: GUARDALMACEN
 DPTO: CONTABILIDAD
 VETERINARIO MUNICIPAL
 DPTO: ADMINISTRATIVO

ASUNTO: REMITIR ORDENANZAS
 FECHA: JUNIO 11 DEL 2010.

GOBIERNO MUNICIPAL AUTÓNOMO
 DE PEDRO CARBO
 DPTO. FINANZAS
 Recibido: *Mexx*
 Fecha: *11-6-2010*

Envió originales de los ejemplares con la respectiva sanción suscrita por las autoridades de esta entidad Municipal y el Secretario que certifica, a saber:

- 1.- Ordenanza de la segunda reforma a la Ordenanza Municipal que Reglamenta la Determinación, Recaudación, Administración y Control del Servicio del Matadero Municipal, aprobada el 25 de Marzo y el 1 de abril del 2010 por el Ilustre Concejo Cantonal.
- 2.- Ordenanza de constitución de la Empresa Municipal de Agua Potable y Alcantarillado del Cantón Pedro Carbo EMAPAC-EP y reglamenta su funcionamiento, aprobada el 25 de Marzo del 2010, por el Ilustre Concejo Cantonal.

Para el trámite final se envió el Ofi. N° 183 GMAPC-2010, con fecha 3 de mayo del 2010, con sus respectivos CD, que para su conocimiento adjunto copia de oficio, a fin de que su vigencia sea aplicada a partir de la promulgación en el registro oficial.

Así mismo hago llegar original del ejemplar de la Ordenanza que crea la Comisión de Salud del Gobierno Municipal Autónomo del Cantón Pedro Carbo, la misma que toma su vigencia una vez que su promulgación se realice por la imprenta o por cualquier otro medio de difusión, indicando que a partir de la presente fecha se ha hecho conocer en la pizarra que se encuentra en los bajos del Gobierno Municipal y a su vez se enviara para su publicación en el periódico el carbense promovido por esta entidad.

Sin otro particular, me suscribo de ustedes.

Cordialmente,

Ab. W. Patrio Laz Macías
SECRETARIO GENERAL MUNICIPAL



GOBIERNO MUNICIPAL AUTÓNOMO
 DE PEDRO CARBO
 SIN D...
(Firma)



GOBIERNO MUNICIPAL AUTÓNOMO DEL
CANTÓN "PEDRO CARBO"

Acuerdo N° 172, Registro Oficial 790 – Julio 19 de 1984
PROVINCIA DEL GUAYAS - ECUADOR
Teléfono: 2704124



Of. N° 183GMAPC-2010
Pedro Carbo, Mayo 3 del 2010

Lic.
Luis Fernando Badillo Guerrero
DIRECTOR ENCARGADO DEL REGISTRO OFICIAL
Quito.-

De mi consideración:

De conformidad con lo que dispone la Ley Orgánica de Régimen Municipal, adjunto un original, dos copias con firmas originales y dos CDS. de lo siguiente:

- **ORDENANZA DE LA SEGUNDA REFORMA A LA ORDENANZA MUNICIPAL QUE REGLAMENTA LA DETERMINACIÓN, RECAUDACIÓN, ADMINISTRACIÓN Y CONTROL DEL SERVICIO DE MATADERO MUNICIPAL.**
- **ORDENANZA DE CONSTITUCIÓN DE LA EMPRESA MUNICIPAL DE AGUA POTABLE Y ALCANTARILLADO DEL CANTÓN PEDRO CARBO EMAPAPC-EP Y REGLAMENTA SU FUNCIONAMIENTO.**

Con lo anterior, solicito a usted muy respetuosamente autorice a quien corresponda se realice el análisis y autorice la publicación en el "REGISTRO OFICIAL"-Órgano del Gobierno del Ecuador, para los fines legales pertinentes.

Cordialmente,

Ing. Agr. Ignacio Figueroa Gonzáles
ALCALDE



Valores no autorizados, joyas,
explosivos y prohibidos por la Ley
de Exoneración de Impuestos
del Cantón Pedro Carbo
Ecuador



**GOBIERNO MUNICIPAL AUTONOMO DEL CANTON
"PEDRO CARBO"**

Acuerdo N° 172, Registro Oficial 790 - Julio 19 de 1984
PROVINCIA DEL GUAYAS - ECUADOR



Of. N° 201-GMAPC-2010

Pedro Carbo, Mayo 14 del 2010

[Firma manuscrita]
28-MAYO-2010

Lic.
Luis Fernando Badillo Guerrero
DIRECTOR ENCARGADO DEL REGISTRO OFICIAL
Quito.

De mi consideración:

Con alcance al oficio # 183 GMAPC-2010, fechado en Mayo 03 del presente año, debo manifestar, que por error involuntario no se escribió bien el número de uno de los artículos en donde dice: Art. 27- debe decir: Art. 22 en la ORDENANZA DE LA SEGUNDA REFORMA A LA ORDENANZA MUNICIPAL QUE REGLAMENTA LA DETERMINACIÓN, RECAUDACIÓN, ADMINISTRACIÓN Y CONTROL DEL SERVICIO DE MATADERO MUNICIPAL.

Municipal

Y en el Art. 20, existen 2 literales repetidos con la letra e), en la ORDENANZA DE CONSTITUCION DE LA EMPRESA MUNICIPAL DE AGUA POTABLE Y ALCANTARILLADO DEL CANTÓN PEDRO CARBO EMAPAPC-EP Y REGLAMENTA SU FUNCIONAMIENTO.

Y siendo en realidad de acuerdo a su orden alfabético en la primera e) debe ser: c); y así sucesivamente, adjunto el CD con la información respectiva.

Con lo anterior, remito las 2 hojas corregidas para que se sustituya a las ya enviadas, a efectos de corregir estos errores involuntarios y obtener su pronta promulgación en el Registro Oficial.

En espera por la gentil atención al requerimiento expreso mis agradecimientos.

Cordialmente,

[Firma manuscrita]
Ing. Ignacio Figueroa González
ALCALDE



[Firma manuscrita]
Pedro Carbo, Mayo 14 del 2010



Gobierno Municipal Autónimo del Cantón "Pedro Carbo"



PROVINCIA DEL GUAYAS - ECUADOR

EL GOBIERNO MUNICIPAL AUTÓNOMO DEL CANTÓN PEDRO CARBO

CONSIDERANDO

Que el Art. 264 de la Constitución Política del Estado garantiza la autonomía municipal y faculta para crear, modificar y exigir tasas;

Que el Art. 387 de la Ley de Régimen Municipal faculta a los municipios el establecimiento de una tasa por los servicios de matanza, faena y transporte de ganado.

Que el Art. 389 de la Ley de Régimen Municipal, determina el monto de las tasas por servicio completo;

Que mediante oficio N0. 2072-SGJ-2003 fechado el 30 de diciembre del 2003. El Subsecretario General Jurídico del Ministerio de Economía y Finanzas, legalmente autorizado para este acto según consta del Acuerdo Ministerial No. 103 del 23 de abril del 2001; publicado en el Registro Oficial No. 317 del 2 de mayo del mismo año, el titular de esta Cartera de Estado delegó al Subsecretario Jurídico Ministerial la facultad de emitir el dictamen señalado en el artículo 7 del Código Tributario, otorga dictamen favorable al proyecto de la presente ordenanza; y,

En uso de sus atribuciones que le confiere la Ley de Régimen Municipal.

EXPIDE:

ORDENANZA DE LA SEGUNDA REFORMA A LA ORDENANZA MUNICIPAL QUE REGLAMENTA LA DETERMINACIÓN, RECAUDACIÓN, ADMINISTRACIÓN Y CONTROL DEL SERVICIO DEL MATADERO MUNICIPAL

Art. 1. Del Art. 6, DIRÁ: DE LOS DERECHOS DE INSCRIPCIÓN PARA EL USO DEL MATADERO MUNICIPAL.-

Las personas interesadas en acceder al servicio del matadero, deberán presentar una solicitud dirigida al señor Alcalde, acompañada de los datos necesarios para la inscripción en el registro o catastro de usuarios. Aprobada la solicitud, se la enviará a la Dirección Financiera para que proceda a la inscripción y dispondrá la emisión del título de inscripción al departamento de avalúos y catastro el mismo que será de vigencia anual, previo el pago en el departamento de tesorería, de las siguientes tarifas por dicho concepto:

- a) Los usuarios del servicio para la matanza de ganado vacuno USD 15.00.



Gobierno Municipal Autónimo del Cantón "Pedro Carbo"



PROVINCIA DEL GUAYAS - ECUADOR

- b) Los usuarios del servicio para la matanza de ganado porcino, caprino, lanar y otros USD 10.00
- c) Los usuarios del servicio para matanza de ganado vacuno, porcino, caprino, ovino y otros pagarán USD 25.00.

Art. 2. Del Art. 7, dirá: DEL REGISTRO DEL USUARIO DEL MATADERO.-

El señor Comisario Municipal, organizará mediante carpetas, el registro de los Introdutores, debiendo contener cada una de ellas, los siguientes documentos:

- a) Título de crédito del pago por los derechos de inscripción;
- b) Certificado único de vacunación otorgado por la CONEFA, para el faenamiento de ganado;
- c) Copia de la cédula de ciudadanía y certificado de votación;
- d) Certificado de no adeudar al Municipio
- e) Certificado de Salud ocupacional;
- f) Copia de Número del Registro Único de Contribuyente (RUC) o Régimen Impositivo Simplificado Ecuatoriano (RISE);
- g) Dos fotografías tamaño carnet; y,
- h) Clase de ganado a cuyo expendio se dedicará
- i) Solicitud dirigida al Alcalde con firma de responsabilidad del usuario

Art. 3. Del Art. 8, dirá: DE LA UNIDAD ADMINISTRATIVA Y LOS RESPONSABLE DEL SERVICIO.-

El funcionamiento del matadero municipal estará sujeto y bajo control del Administrador, Médico veterinario, Comisario Municipal, Recaudador y un guardián. La Comisión de Servicios Públicos, realizará periódicas inspecciones del servicio y recomendará al Alcalde, imparta las disposiciones necesarias para el normal funcionamiento del matadero, que implica la matanza, faenamiento y expendio del producto en las mejores condiciones higiénicas y siguiendo el procedimiento y técnicas modernas del manejo y despacho de la carne.

El Comisario Municipal, dentro de los límites de su competencia y el personal que labore en el matadero municipal estará obligado en cumplir y hacer cumplir esta ordenanza, la Ley de matadero, la Ley de CONEFA y AGROCALIDAD y otras normas jurídicas afines que sean leyes de la República del Ecuador.

PERFILES.

La Unidad administrativa y los responsables del servicio serán designados por el Alcalde, serán de libre nombramiento y remoción, deberán acreditar título profesional: veterinario, Zootenista o profesional afín, de acuerdo a su cargo quienes



Gobierno Municipal Autónimo del Cantón "Pedro Carbo"



PROVINCIA DEL GUAYAS - ECUADOR

demostrarán conocimientos y experiencia vinculados a la actividad del matadero, rendirán caución de acuerdo a su actividad.

FUNCIONES:

ADMINISTRADOR DEL MATADERO.

- a) El Administrador del Matadero Municipal tendrá el control general de todas las actividades administrativas que se realicen en el mismo.
- b) Será órgano regulador para la tramitación de las solicitudes relacionadas con el matadero Municipal.
- c) Ofrecerá la información solicitada por el Alcalde, Jefes Departamentales, y otros manteniendo el control estadístico del mismo.
- d) Las demás que por requerimientos del servicio señale la máxima autoridad.

COMISARIO:

- a) Dar estricto cumplimiento al horario.
- b) Tener el registro en carpetas de todos los introductores que realizan actividades dentro del matadero.
- c) Solicitar permisos de guías de movilización otorgados por las autoridades respectivas, en coordinación con la Policía Nacional.
- d) Retener el producto faenado si no cuenta con el respectivo sello de certificación y guía de transporte de carne faenada con su respectivo código.
- e) Verificar y garantizar el servicio de los corrales y del faenamamiento del Matadero Municipal.
- f) Cumplir y ejecutar y hacer cumplir esta ordenanza, la Ley de CONEFA y AGROCALIDAD y otras normas jurídicas afines a las Leyes de la República del Ecuador.
- g) Las demás señaladas en la Ley de Régimen Municipal y las que señale la máxima autoridad en caso de ser necesarias.

MÉDICO VETERINARIO:

- a) Realizar inspecciones ante - mortem y post mortem.
- b) Ordenar la sellada de las canales de bovinos, ovinos, caprinos y porcinos.
- c) Controlar el embarque de las canales en los furgones de los introductores, terceneros y comerciantes.
- d) Verificar que el recaudador entregue las respectivas guías de movilización previa presentación del certificado único de la vacuna contra la aftosa.
- e) Controlar el aseo de la sala de recepción, espera y faenamamiento.
- f) Las demás que por requerimientos del servicio señale la máxima autoridad.



Gobierno Municipal Autónimo del Cantón "Pedro Carbo"



PROVINCIA DEL GUAYAS - ECUADOR

RECAUDADOR:

- a) El jefe inmediato será el tesorero.
- b) Efectuar las gestiones que posibiliten la efectivación de los valores a su cargo.
- c) Entregar diariamente al tesorero los valores recaudados y presentar informes mensuales y anualmente.
- d) Las demás actividades afines que disponga el jefe inmediato.

GUARDIÁN.

- a) Tendrá a su cargo el cuidado del matadero y sus instalaciones.
- b) Permanecer en su lugar de trabajo y realizar rondas periódicas.
- c) No permitir el acceso al matadero de personas ajenas al mismo, sin la debida autorización del Alcalde o Administrador.
- d) Responder por los bienes que están bajo su cuidado y custodia.
- e) Las demás funciones que disponga el Administrador o la máxima autoridad.

Art. 4. Del Art. 9, dirá: HORARIO DE INGRESO Y RECONOCIMIENTO DEL GANADO.- El matadero municipal abrirá sus puertas desde las 8h:00 hasta las 17h:00 para la recepción de los animales a los corrales y desde las 17h:00 hasta las 18h:00, el ganado destinado a la matanza será examinado Ante Mortem por el Médico Veterinario y, a su falta, por el Administrador del Matadero. El examen o inspección se practicará al ganado en pie y en movimiento, para determinar su estado de salud.

Art. 5. Del Art. 10, dirá: DEL FAENAMIENTO Y SU HORARIO.-

El servicio de faenamiento dentro del matadero municipal, será proporcionado por los faenadores o matarifes contratados por los propietarios introductores de ganado en pie.

Todos los animales que se hayan faenado dentro del matadero serán sometidos al examen post-mortem es su integridad es decir carne y vísceras. Inmediatamente el Médico Veterinario y administrador del camal procederán a emitir el dictamen final:

- a) Aprobado.
- b) Decomiso parcial o decomiso total.

Para la inspección en vivo, los animales a sacrificarse deberán permanecer en los respectivos corrales en descanso, por un lapso, mínimo de 9 a 12 horas.

El Horario de faenamiento del Matadero Municipal de la ciudad de Pedro Carbo es el siguiente: de 02h00 am a 06h00 am. El Comisario Municipal dará estricto cumplimiento a este horario.



Gobierno Municipal Autónimo del Cantón "Pedro Carbo"



PROVINCIA DEL GUAYAS - ECUADOR

El ganado ingresado al matadero municipal, no podrá cambiarse por otro a menos que sea de mejor calidad. Previa autorización del Médico veterinario y Administrador del Camal.

Art. 6. Del Art. 11, dirá: DEL FAENAMIENTO DE EMERGENCIA.- El Médico Veterinario y a falta de este el Administrador del matadero, dispondrá o no el faenamiento del ganado en casos de emergencia y fuera del horario normal del camal en los siguientes casos:

- a) Por fracturas que imposibiliten la locomoción del animal;
- b) Por traumatismos, que pongan en peligro la vida del mismo;
- c) Por partos distócicos; Y
- d) Por meteorismo o timpanismo.

Los neonatos o fetos serán inmediatamente degollados e incinerados inmediatamente.

Art. 7. Del Art. 12, dirá.- DEL ANIMAL DE ABASTO ENFERMO.- El médico Veterinario y el Administrador del Camal no dispondrá el faenamiento del ganado en caso de enfermedad y ordenará el decomiso total de animal de abasto que padezca de las siguientes enfermedades.

- a) Reses que tienen o hayan padecido tétanos,
- b) Animales con la peligrosa enfermedad de cisticercosis celulosae.
- c) Caquéxia crónica.
- d) Ictericia Total.
- e) Hepatitis Aguda
- f) Brucelosis
- g) Otras enfermedades que presente el animal cuya carne no sea apta para el consumo humano.

Art. 8 del Art. 13 dirá.- GANADO CON FIEBRE AFTOSA.- El Médico Veterinario en caso llegue a comprobar la presencia de esta enfermedad tomara las siguientes medidas preventivas;

- a) Determinará un plan de control y prevención de la propagación de la enfermedad, con el propietario de las reses infectadas para que no llegue a otras áreas ganaderas; y,
- b) Se comunicará de la presencia de la enfermedad a las autoridades de salud, al Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca MAGAP, AGROCALIDAD y CONEFA, para que estas instituciones tomen las medidas necesarias y se pueda prevenir la propagación de la Aftosa en el Cantón.



Gobierno Municipal Autónimo del Cantón "Pedro Carbo"



PROVINCIA DEL GUAYAS - ECUADOR

Art. 9 del Art. 14 dirá.- CONTROL Y PROCEDENCIA DEL GANADO.-

El Comisario Municipal exigirá, al usuario del servicio, la presentación de los documentos correspondientes al permiso de movilización, otorgado por las autoridades respectivas, y el cumplimiento de las disposiciones de esta ordenanza respecto al control sanitario del ganado.

Cumplidas las disposiciones sobre el control sanitario, el permiso de movilización emitido por la CONEFA, y el pago de la respectiva tasas, el Médico Veterinario o quien haga sus veces, autorizará la matanza y faenamiento del ganado en el matadero municipal.

Es importante contar con la Policía Nacional, para la verificación, procedencia del ganado, cuya actividad será realizada en las instalaciones del matadero municipal y serán gratuitas.

Art. 10 del Art. 15 dirá.- DEL SELLO MUNICIPAL.-

Realizada la inspección Post-mortem el Médico Veterinario o el inspector a la carne faenada en el matadero municipal y destinada para el consumo local, deberá ser sellada mediante el uso de un sello visible de caucho que en su interior contendrá la palabra "Certificada", en el lugar de faenamiento, siguiendo un número consecutivo de piezas; entendiéndose como tales, a un lado del animal.

Compréndase por lado: el brazo, costilla y pierna; que llevarán el mismo número. Este sello es obligatorio y a la falta del mismo la Comisaría Municipal ocasionará la retención del producto, el que será inspeccionado, si su procedencia es lícita deberá pagar el doble de la tasa correspondiente y si es ilícita será decomisada en su totalidad.

Art. 11 del Art. 16 dirá.- DEL TRANSPORTE DEL GANADO EN PIE Y CARNE FAENADA.-

DEL TRANSPORTE.- Para transportar el ganado que es movilizado al matadero municipal, se lo hará en perfectas condiciones de salud. Los vehículos deberán reunir los siguientes requisitos:

- a).- El vehículo será adaptado al tipo de animal a transportar, adecuados con seguridad de carga y descarga.
- b).- Los pisos de material no deslizantes, y cubierto de paja, viruta, aserrín o ripio.



Gobierno Municipal Autónimo del Cantón "Pedro Carbo"



PROVINCIA DEL GUAYAS - ECUADOR

- c).- Los animales viajarán sueltos y parados con adecuada ventilación.
- d).- Que las superficies de contacto con los animales no presenten zonas que ocasionen traumatismos.
- e).- Que sean de fácil limpieza y desinfección, la misma que se realizará inmediatamente después de la descarga del animal.

Los servidores municipales están obligado a tomar las medidas pertinentes para evitar malos tratos a los animales, tanto en el desembarque como en el tiempo que permanezcan vivos en el corral municipal, quedando prohibido el uso del instrumento puntiagudos o de cualquier otro tipo que pueda lesionar la piel o musculatura del animal a ser faenado.

DE LA CARNE FAENADA.- La Municipalidad exigirá que el servicio de transporte y distribución de la carne, a los diferentes puestos de expendios o tercenas, serán realizados dentro de las condiciones sanitarias necesarias para mantener y garantizar la higiene de la misma.

Los vehículos que al momento realizan esta actividad, deberán incorporar recipientes adecuados para transportar, en ningún momento se permitirá que se realice sobre el piso del balde de las camionetas.

Toda carne para ser despachada del matadero municipal, será calificada por el médico veterinario de la inspección del faenamamiento, cumpliendo con todos los requisitos sanitarios.

Para el transporte de cualquier animal faenado entero o en partes deberá ser realizado en un vehículo revestido con planchas metálicas galvanizadas, no siendo necesario que sea refrigerante por la corta distancia que existe desde el matadero hasta los diferentes puestos de comercialización. De igual manera se les permita realizar el transporte en gavetas de material galvanizado herméticamente selladas para el transporte de animales ganado vacuno, porcino, caprino y ovino faenado.

Art. 12 del Art. 17.- DE LAS TASAS.-

Para introducir el ganado vacuno, porcino, caprino y ovino al camal municipal para el faenamamiento, los usuarios del servicio deberán presentar el título valido por un año de derecho de inscripción para el uso de los servicios del camal municipal, y cancelar las tasas correspondientes al recaudador, y este a su vez ingresará obligatoriamente a la Tesorería Municipal, dentro de las 24 horas siguientes dichos recursos, dentro de dicha dependencia, y que corresponden a:



Gobierno Municipal Autónomo del Cantón "Pedro Carbo"



PROVINCIA DEL GUAYAS - ECUADOR

A).- Por la utilización del corral se cobrará diariamente una tasa, con los siguientes valores:

- 1.- Para el ganado vacuno el valor de \$2,00 c/u; y,
- 2.- Para el ganado porcino, caprino, ovino y otros el valor de USD 1.50 c/u;

B).- Por control médico veterinario, por uso del lugar de matanza, faenamiento y gastos administrativos se cobrará diariamente una tasa con los siguientes valores:

- 1.- Para el Ganado Vacuno \$3,00 c/u
- 2.- Para el Ganado porcino, ovino y caprino \$1.50 c/u

El control de faenamiento de los animales estará de acuerdo al reporte del Médico Veterinario, Comisario y Recaudador Municipal, los mismos que verificarán y garantizarán el servicio de los corrales y del faenamiento del Matadero Municipal, realizando cruce de información mensual de faenamiento, números de animales y número de recaudaciones y verificar los permisos de introductor del ganado, y

C) Establécese una tasa por la concesión de la guía para movilización de carne faenada desde el camal municipal hacía otros cantones del país, la misma que será de la siguiente manera:

| | |
|--------------------------|-----------------|
| 1.- De 30 a 150 libras. | \$ 2,00 dólares |
| 2.- De 151 a 350 libras | 3.00 dólares |
| 3.- De 351 a 700 libras | 4,00 dólares |
| 4.- De 701 a 1000 libras | 5.00 dólares |
| 5.- De 1001 en adelante | 10.00 dólares |

La emisión de la guía se la hará en una especie valorada con membrete, sellos y escudo del cantón Pedro Carbo y la firma del Médico Veterinario y Tesorero(a) Municipal, indicando la cantidad en libras de carne y la tasa cobrada.

Toda carne que es introducida al Cantón tendrá que mostrar todos los requisitos sanitarios y ser revisada por el administrador del matadero municipal, autorizando su expendio.

Art. 13 del Art. 18 dirá.- DE LA ORDEN DE DESPOSTE DEL GANADO.-

Una vez pagada las tasas correspondientes el administrador, médico veterinario o Comisario Municipal, dispondrá la prestación de los servicios del matadero municipal.



Gobierno Municipal Autónimo del Cantón "Pedro Carbo"



PROVINCIA DEL GUAYAS - ECUADOR

Art. 14 del Art. 19 dirá.- PROHIBICIONES, SANCIONES Y MULTAS.-

Se prohíbe el faenamamiento de ganado en el matadero municipal cuando:

- a) El ganado macho o hembra, sea menor de un año
- b) El ganado porcino, caprino y lanar sea menor de tres meses
- c) El ganado en general se encuentre en estado de preñez, a excepción de aquellos animales que hayan sufrido accidentes o tengan defectos físicos que los incapacite para la reproducción;
- d) El ganado vacuno que esté extremadamente flaco;
- e) El ganado que haya ingresado muerto al matadero municipal y, si por alguna circunstancia, así ocurriera en el interior del mismo; en cuyo caso el Comisario Municipal procederá a su detención y destrucción.
- f) El ganado que no haya sido examinado previamente por el médico veterinario o el Administrador Municipal.
- g) Queda prohibido el ingreso de personas no autorizadas a la planta de faenamamiento del camal municipal; y
- h) Se prohíbe que el grupo de matarifes haga negocio de carnes accidentadas, o entreguen dicha carne a las tercenas autorizadas

Art. 15 del Art. 20 dirá: DE LAS SANCIONES Y MULTAS.-

- a) Si alguno o algunos de los propietarios introductores y faenadores, con el ánimo de perjudicar a los demás propietarios introductores o faenadores o por no acatar las disposiciones de esta ordenanza, realizare la matanza y desposte fuera de los mataderos municipales y lugares no autorizados, serán sancionados con la suspensión de venta al público durante 15 días y una multa de USD50.00, el decomiso del producto, el mismo que será entregado a una casa de asistencia social del cantón por el Comisario Municipal; previo el visto bueno del Médico Veterinario; y en caso de reincidencia con la suspensión de 30 días y la multa de USD 100.00;
- b) Las personas que comercialicen con carne no apta para el consumo humano, serán sancionadas de conformidad con lo establecido en el Código de Salud y la suspensión definitiva de la patente o permiso de introducir ganado en el matadero municipal o lugares de desposte autorizados;
- c) Los responsable del servicio veterinario y control del camal que incumplan la presente ordenanza serán sancionados de conformidad con la ley;



Gobierno Municipal Autónimo del Cantón "Pedro Carbo"



PROVINCIA DEL GUAYAS - ECUADOR

- d) Igualmente, los propietarios que alteren los precios fijados sin previa autorización del señor Comisario Municipal.

Art. 16.- inclúyase el Art. 21. Dirá: Del personal de faenamiento contratado por los propietarios o introductores.

El sacrificio y faenamiento de todos los animales introducidos en el matadero Municipal será realizado exclusivamente por el personal designado y autorizado para el efecto, no se dará autorización a terceras personas para que lo realice, debiendo cumplir los horarios y turnos establecidos por el Administrador Municipal.

El personal que interviene en las actividades de faenamiento en el Matadero Municipal, deberá cumplir con los siguientes requisitos:

- a) Poseer certificado de salud, otorgado por el Ministerio de Salud Pública.
- b) Someterse al control periódico de enfermedades infectocontagiosas que el código de salud disponga en estos casos.
- c) Manipular con higiene y asepsia la canal y vísceras sin exponerla al contacto con material que la contamina.
- d) Utilizar vestimenta apropiada limpia e impermeables para la actividad a realizar.
- e) Acceder a cursos de capacitación emitidos por instituciones oficiales.

Art. 17. - Inclúyase el Art, 22. Dirá:

Para imponer las sanciones, el Comisario Municipal citará al contraventor y realizará para aplicar la pena, el trámite establecido en el Código Penal, para el juzgamiento de las contravenciones de primera clase.

Pero cuando se haya comprobado con las declaraciones o partes escritos de un funcionario del ramo, el cometimiento de una contravención. El Comisario deberá sentar una acta de juzgamiento, sin articular prueba, este documentos será firmado también por el contraventor o por un testigo.

Art. 18. - inclúyase el Art, 23. Dirá:

Las personas naturales o jurídicas y Sociedades de hecho que infrinjan lo estipulado en la presente ordenanza, serán sancionadas con una multa que oscile de USD 10,00 a USD 100.00, según la gravedad de la infracción.

Art. 19.- Inclúyase el Art, 24. Dirá:

Lo no prescrito en la presente ordenanza y que tenga relación a la Ley de Defensa del Consumidor, se aplicará a lo dispuesto en el art. 154 literal g) de la Ley Orgánica de Régimen Municipal.



Gobierno Municipal Autónimo del Cantón "Pedro Carbo"



PROVINCIA DEL GUAYAS - ECUADOR

Art.20.- Inclúyase el Art. 25.- Dirá:

Para el expendio de carnes accidentadas, las personas particulares deberán pagar a la Municipalidad, el derecho equivalente a USD 20.00, previo el certificado y procedencia del animal otorgado por el Médico Veterinario o el Administrador Municipal, que la carne es apta para el consumo humano, dando excepción a lo dispuesto en el art. 6 de la presente ordenanza por ser persona particular. La recaudación la realizara el recaudador de lunes a viernes, entregara diariamente lo recaudado a la Tesorería Municipal los días sábados, domingos y feriados también hará la respectiva recaudación siendo esta entregada el primer día hábil de labores, en ausencia del recaudador las recaudaciones estarán a cargo del Administrador del Matadero.

Art. 21. Inclúyase el Art. 26.- Dirá: DEL ASEO Y LIMPIEZA DE LAS INSTALACIONES

Al inicio y al final de las labores y faenamamiento la administración del matadero municipal será responsable de las actividades de lavado, limpieza y desinfección de las instalaciones, a fin de que se realicen las actividades en las mejores condiciones higiénicas y sanitarias.


En los casos especiales los desechos sólidos y líquido de las partes orgánicas decomisadas serán ubicados en lugares apropiados para el tratamiento o reciclaje, evitando la contaminación del ambiente para ser retirados y transportados por los recolectores hacia el botadero de basura municipal para su incineración final.

ART. 22.- VIGENCIA.- La presente ordenanza entrará en vigencia a partir de su publicación en el Registro Oficial.

Dado y aprobado en la sala de sesiones del Ilustre Concejo Municipal del cantón Pedro Carbo, el primer día del mes de abril del 2010.


Dr. Virgilio Abdón Ordoñez Ramírez
VICEPRESIDENTE DEL GOBIERNO MUNICIPAL
AUTÓNOMO DEL CANTÓN PEDRO CARBO




Ab. Washington Patricio Laz Macías
SECRETARIO GENERAL MUNICIPAL





Gobierno Municipal Autónomo del Cantón "Pedro Carbo"



PROVINCIA DEL GUAYAS - ECUADOR

CERTIFICACIÓN DE DISCUSIÓN.-

El suscrito Secretario general del Ilustre Concejo del Gobierno Municipal Autónomo del Cantón Pedro Carbo, certifica que la presente **ORDENANZA DE LA SEGUNDA REFORMA A LA ORDENANZA MUNICIPAL QUE REGLAMENTA LA DETERMINACIÓN, RECAUDACIÓN, ADMINISTRACIÓN Y CONTROL DEL SERVICIO DEL MATADERO MUNICIPAL**. Fue discutida en las sesiones ordinarias del Ilustre Concejo del Gobierno Municipal del Cantón Pedro Carbo, de fechas: 25 de Marzo y 1 de Abril del 2010.

Lo certifico:

Ab. Washington Patricio Laz Macías
SECRETARIO GENERAL MUNICIPAL



PROCESO DE SANCIÓN.-

Pedro Carbo, 5 de Abril del 2010.

LA VICEPRESIDENCIA DEL GOBIERNO MUNICIPAL AUTÓNOMO DEL CANTÓN PEDRO CARBO.

De conformidad con la razón que antecede y en cumplimiento a lo dispuesto en el Art. 125 de la Ley orgánica del régimen Municipal vigente, remítase al Ing. Agr. Ignacio Figueroa Gonzales, Alcalde del Gobierno Municipal Autónomo del cantón Pedro Carbo, para la sanción respectiva.

Virgilio Abdón Ordoñez Ramírez
Dr. Virgilio Abdón Ordoñez Ramírez
VICEPRESIDENTE DEL GOBIERNO MUNICIPAL AUTÓNOMO DEL CANTÓN PEDRO CARBO



Pedro Carbo, 5 de Abril del 2010

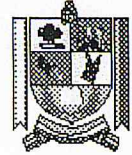
Proveyó y firmó la providencia que antecede el Dr. Virgilio Abdón Ordoñez Ramírez, en su calidad de Vicepresidente del Gobierno Municipal Autónomo del cantón Pedro Carbo.

Ab. Washington Patricio Laz Macías
SECRETARIO GENERAL MUNICIPAL





Gobierno Municipal Autónomo del Cantón "Pedro Carbo"



PROVINCIA DEL GUAYAS - ECUADOR

NOTIFICACIÓN.- Pedro Carbo, 6 de Abril del 2010, notifique con la providencia anterior y las copias respectivas.

Ab. Washington Patricio Laz Macías
SECRETARIO GENERAL MUNICIPAL



SANCIÓN.-

Pedro Carbo, 9 de Abril del 2010

ALCALDIA DEL GOBIERNO MUNICIPAL AUTÓNOMO DEL CANTÓN PEDRO CARBO.

Habiendo observado y cumplido el trámite legal establecido en el Art. 124 y 125. Y de conformidad con las disposiciones contenidas en los Arts. 126 y 129 de la ley Orgánica de régimen Municipal y estando de acuerdo con la Constitución y leyes de la República, **SANCIONO LA ORDENANZA DE LA SEGUNDA REFORMA A LA ORDENANZA MUNICIPAL QUE REGLAMENTA LA DETERMINACIÓN, RECAUDACIÓN, ADMINISTRACIÓN Y CONTROL DEL SERVICIO DEL MATADERO MUNICIPAL.** Y autorizo su promulgación en el Registro Oficial.

Ing. Agr. Ignacio Figueroa Gonzáles

ALCALDE DEL GOBIERNO MUNICIPAL AUTONOMO DEL CANTÓN PEDRO CARBO



Pedro Carbo, 9 de Abril del 2010

El Ing. Agr. Ignacio Figueroa Gonzáles, Alcalde del Gobierno Municipal del Cantón Pedro Carbo Proveyó, firmó y autorizo la promulgación de **LA ORDENANZA DE LA SEGUNDA REFORMA A LA ORDENANZA MUNICIPAL QUE REGLAMENTA LA DETERMINACIÓN, RECAUDACIÓN, ADMINISTRACIÓN Y CONTROL DEL SERVICIO DEL MATADERO MUNICIPAL.**

Ab. Washington Patricio Laz Macías
SECRETARIO GENERAL MUNICIPAL



CONTRATO DE ARRENDAMIENTO

En el Cantón Pedro Carbo a los doce días del mes de Marzo del dos mil quince, se celebra el presente Contrato de Arrendamiento contenido en las siguientes cláusulas:

CLÁUSULA PRIMERA: INTERVINIENTES.- Comparecen a la celebración del presente CONTRATO DE ARRENDAMIENTO, por una parte la señora NARCISA ELIZABETH LEON CHELE, a quien en lo posterior se la podrá denominar como "LA ARRENDADORA"; y, por otra parte, la señora GERMANIA HERMELINDA VILLEGAS GALARZA, a quien en lo posterior se la podrá denominar como "LA ARRENDATARIA".-

CLÁUSULA SEGUNDA: ANTECEDENTES.- La señora GERMANIA HERMELINDA VILLEGAS GALARZA, es propietaria de un bien inmueble, un bien inmueble ubicado en las calles: Av. 9 de Octubre y 2 de Agosto, ubicado en el Cantón PEDRO CARBO. - La arrendataria señora NARCISA ELIZABETH LEON CHELE, declara haber recibido el bien inmueble antes dicho en perfecto estado y a su entera satisfacción

CLÁUSULA TERCERA: CONTRATO DE ARRENDAMIENTO.- Con los antecedentes expuestos, la señora **GERMANIA HERMELINDA VILLEGAS GALARZA**, de su libre y espontánea voluntad, da en arrendamiento a la señora **NARCISA ELIZABETH LEON CHELE**, compuesto de una infraestructura física necesaria para el negocio de una Distribuidora de Productos Cárnicos. En la planta baja cuenta con un área amplia para la atención al cliente y comercialización del producto, mientras que en la planta alta está el área de oficinas. La arrendataria señora **NARCISA ELIZABETH LEON CHELE**, declara haber recibido el bien inmueble antes dicho en perfecto estado y a su entera satisfacción

CLÁUSULA CUARTA: PRECIO.- El precio mutuamente convenido y aceptado por las partes contratantes por el arrendamiento del bien inmueble es de TREcientos TREINTA Y SEIS DOLARES AMERICANOS incluido IVA mensuales en dinero de legal circulación en el país, a su entera satisfacción no teniendo por lo tanto que realizar ninguna clase de reclamo.-

CLÁUSULA QUINTA: CONSERVACIÓN DEL BIEN INMUEBLE.- La Arrendataria se compromete a mantener en buen estado de conservación el bien inmueble, antes mencionado, objeto del presente contrato, tanto en sus linderos como en todos sus accesorios que forman parte del mismo y además se deja expresamente estipulado que cualquier mejora que existiera en el local, objeto del presente contrato al momento de la entrega quedara a favor del arrendador. La Arrendataria no podrá subarrendar parcial ni totalmente el terreno arrendado ni ceder sus derechos a ningún título.-

CLÁUSULA SEXTA: PLAZO: El tiempo por el cual se estipula el presente contrato es de CINCO AÑOS forzoso para ambas partes contados a partir de la fecha de su suscripción de este contrato, por expreso acuerdo de las partes, manifestando por escrito, siempre y cuando la arrendataria hubiere cumplido a cabalidad con las obligaciones nacidas de este contrato de arrendamiento.. En caso contrario al cumplirse el plazo pactado, la arrendataria estará obligado a desocupar el BIEN INMUEBLE arrendado y entregado.-

CLÁUSULA SÉPTIMA: CONTROVERSIAS.- Las partes contratantes de común acuerdo, resuelven que en cualquier controversia que se suscitare como consecuencia del incumplimiento de las precedentes cláusulas contractuales será ventilada ante uno cualquiera de los Jueces competente del Cantón Pedro Carbo, en la vía verbal sumaria, señalando como domicilio para las citaciones al arrendamiento en el Cantón Pedro Carbo.-

.....
GERMANIA HERMELINDA VILLEGAS GALARZA
C.C.No.- 091332638-5
ARRENDADORA

.....
NARCISA ELIZABETH LEON CHELE
C.C.No.- 092589660-7
ARRENDATARIA

