



**ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA AGROPECUARIA DE
MANABÍ MANUEL FÉLIX LÓPEZ**

II EVENTO INTERNACIONAL

“LA UNIVERSIDAD EN EL SIGLO XXI”

PONENCIA: SIMPOSIO 2

**IMPACTO DEL ESTUDIO DE MERCADO SOBRE LA EFICIENCIA DE
LA INDUSTRIA CARNICA EN LA REGION DEL CANTON BOLIVAR**

AUTOR:

ING. TOBÍAS RIVADENEIRA GARCÍA

CALCETA, SEPTIEMBRE DE 2013

INTRODUCCIÓN

Una gran cantidad de los mataderos de América Latina, de Ecuador, y en especial de la provincia de Manabí, no poseen instalaciones con estudios y diseños con tecnología de punta y normas de procesamiento, adecuadas para el aseguramiento de la calidad funcional e higiénica de los diferentes productos que se ofrecen a la sociedad y tampoco se han sometido en su esfera de acción a estudios de mercados iniciales y que continúen realizándose en la dinámica poblacional de vida de las ciudades. (FAO, 2008).

Previo al desarrollo de la Industria Cárnica propia de la ESPAM MFL por la vía de los talleres de procesamientos se realizó un estudio de mercado de los cárnicos en el Cantón Bolívar que es el objetivo de este trabajo.

DESARROLLO.

Estudio del mercado de cárnicos con estimados de la proyección poblacional en el tiempo para el Cantón Bolívar.

Los productos a elaborarse en el matadero frigorífico de la ESPAM MFL están dirigidos hacia el mercado del cantón Bolívar, para todas las personas desde un año de edad en adelante y para los estudiantes que deseen conocer su procesamiento con la tecnología de punta adecuada.

ANALISIS DE LA DEMANDA

Para efecto de este estudio se ha considerado la población del cantón Bolívar con un número de 37262 habitantes. A continuación se muestra la tabla 1 con las poblaciones actuales proyectadas en base al censo del año 2001 aplicado por el Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (INEC).

Donde:

Pf = población final

Po = población actual

r = tasa de crecimiento anual

n = tiempo de proyección

TABLA 1.- PROYECCIÓN DE LA POBLACIÓN del Cantón Bolívar (2001 – 2010)
FUENTE: INEC 2001

POBLACION DEL CANTON BOLIVAR	
AÑO	POBLACION
2001	35627
2002	35805
2003	35984
2004	36164
2005	36344
2006	36526
2007	36709
2008	36892
2009	37077
2010	37262

DETERMINACIÓN DE LA MUESTRA

Para proceder a calcular la muestra de la población del cantón Bolívar se tomó los datos proyectados del 2010 en la tabla 1, utilizando la fórmula con un margen de error del 5% y un nivel de confianza del 95% con un valor de Z_c de 1,96. Con la cual se obtuvo una muestra representativa de 380 personas a encuestar. A continuación se presentan las preguntas de las encuestas realizadas.

Tabla 2.- ¿CONSUME UD. CARNE?

ALTERNATIVAS	VALORES	%
SI	367	96,58
NO	13	3,42
TOTAL	380	100,00

Se puede apreciar que los ciudadanos encuestados consumen carne en un 96,58% y que existe un 3,42% que se abstiene de consumirla. Por lo que podemos determinar que es un producto que se encuentra presente en casi todos los hogares del cantón Bolívar.

Tabla 3.- ¿QUÉ TIPO DE CARNES CONSUME MÁS?

ALTERNATIVAS	VALORES	%
RES	153	40,26
CERDO	138	36,32
POLLO	76	20,00
NINGUNA	13	3,42
TOTAL	380	100,00

Se puede apreciar en el resultado de esta pregunta existe un enorme consumo de carnes procedentes de ganado bovino con el 40,26% y de porcino con un 36,32%, lo que muestra que estos dos tipos de animales que son materia prima principal para la elaboración de los productos, tienen una gran demanda por parte de los consumidores.

Tabla 4.- ¿DE LAS SIGUIENTES PROCEDENCIAS DE CARNES CUAL ES EL LUGAR HABITUAL DONDE USTED COMPRA?

ALTERNATIVAS	VALORES	%
SUPERMERCADOS	86	22,63
TERCENA	169	44,48
MERCADO	112	29,47
NINGUNA	13	3,42
TOTAL	380	100,00

Es notable que las personas prefieran adquirir sus cortes de carnes en tercenas con un 44,48%, dentro de las instalaciones del mercado municipal con un 29,47%, en los supermercados un 22,63%.

Tabla 5. ¿CUANTAS LIBRAS DE CARNE CONSUME USTED A LA SEMANA?

ALTERNATIVAS	VALORES	%
2 Lbs.	148	38,95
4 Lbs.	171	45,00
6 Lbs.	48	12,63
Nada	13	3,42
TOTAL	380	100,00

Esta pregunta es vital para el estudio a realizar por cuanto, permite de manera estimada prever el consumo de carne en la actualidad, mismos que arrojaron el siguiente resultado, 45% consume aproximadamente 4 libras por semana, 38,95

aproximadamente 2 libras por semana, 12,63% 6 libras por semana. Como se puede apreciar el 52,1% desea en el producto por su calidad, lo cual hace que el producto que se pretende ofrecer sea altamente consumido, seguido del 26,32 % que lo eligen por el precio, aspectos que coinciden con otros estudios en cárnicos (Ranken ,2003; SCIENCE, 2003).

Es evidente que más de la mitad de la población del cantón Bolívar, conoce el camal de la ciudad de calceta, representado por un 59,47 %. Así también que un 40,53 % no conoce donde se encuentra el camal de calceta. Es aún más alarmante que la ciudadanía representada con un 80%, conozca cómo se faena, y siga consumiéndola por no haber otra alternativa.

Tabla 6. ¿SEGÚN SU CRITERIO, EN QUÉ ESTADO SE ENCUENTRA LABORANDO EL CAMAL DE CALCETA?

ALTERNATIVAS	VALORES	%
Excelente	0	0,00
Muy bien	18	4,74
Bien	63	16,58
Regular	122	32,10
Pésimo	173	46,58
TOTAL	380	100,00

Es claro que el 46,58% de las personas consideran que se encuentra laborando en camal de la ciudad de calceta en pésimas condiciones de faenamiento y ambientales, seguido del 32,1% que dice que es regular el trabajo efectuado, un 16,58% considera que bien, muy bien con un 4,74% y 0% dice que es excelente.

Tabla 7.- ¿LE GUSTARÍA QUE LA ESPAM MFL INSTALE UN MATADERO QUE CUMPLA CON TODAS LAS NORMAS DE FAENAMIENTO, CON PERSONAL ALTAMENTE CAPACITADO QUE BRINDE UN PRODUCTO DE CALIDAD A LA CIUDADANÍA EN GENERAL?

ALTERNATIVAS	VALORES	%
SI	365	96,05
NO	15	3,95
TOTAL	380	100,00

Es muy considerado que por la trayectoria que tiene la ESPAM MFL y la gratitud del pueblo Bolivarenses, es que están de acuerdo con un 96,05% lo que representa una elevada aceptación de los productos elaborados, y con un 3,93% que dicen que no les parece. El 96,58% considera que les encantaría consumir carnes y sus derivados de nuestra propia manufactura. Apenas el 3,42% no lo harían. En este cuadro se puede apreciar que el 96,58 si consume embutidos.

Tabla 8.- ¿QUÉ TIPO DE EMBUTIDO CONSUME USTED CON MAYOR FRECUENCIA?

ALTERNATIVAS	VALORES	%
Salchicha	111	29,21
Mortadela	102	26,84
Jamón	77	20,26
Chorizo	54	14,22
Piezas Ahumadas	23	6,05
Ninguna	13	3,42
TOTAL	380	100,00

En los resultados de la encuesta se logró ver que el 29,21% consume salchicha, 26,84% consume mortadela, y jamón en un porcentaje del 20,26%, además de chorizo con un 14,22%. Es evidente que dentro de los resultados obtenidos, las personas del cantón Bolívar prefieren consumirlas en presentaciones de 500 g en un 42,37%, 24,74%, en 200 g y 20,79% en un kilo. Se puede apreciar que los embutidos de preferencia son los de cerdo.

PROYECCIÓN DE LA DEMANDA

Es importante identificar en este punto la vida operacional del proyecto, teniendo en cuenta los resultados de la investigación en el Cantón Bolívar y los datos proporcionados por el INEC del 2001, mismos que han sido proyectados hasta el 2010 y hasta el 2020, relacionando el incremento de consumo de carne y embutidos debido al aumento de la población para estos años.

PROYECCION DE LA POBLACION

Donde:

Pf = población final

Po = población actual

r = tasa de crecimiento anual

n = tiempo de proyección

PROYECCION DE LA DEMANDA DE CARNE Y EMBUTIDOS

Considerando que la tasa de crecimiento anual aumenta cada año, se estima que la demanda crecerá en un 5 % cada año para lo cual se realizó la debida proyección de la demanda desde el año 2010 hasta el 2019

TABLA # 9 .- PROYECCIÓN DE LA DEMANDA DE CARNE (2010 - 2019)

PROYECCIÓN DE LA DEMANDA DE CARNE	
AÑO	CONSUMO KG/SEMANA
2010	2869
2011	3012
2012	3163
2013	3321
2014	3487
2015	3661
2016	3844
2017	4036
2018	4238
2019	4450
2020	39167

ANÁLISIS DE LA OFERTA

El análisis de la oferta presenta los diferentes productos similares ofertados por proveedores y permite identificar el comportamiento a través del tiempo, puesto que existen industrias a nivel nacional que producen variedades de cortes de carnes maduradas y productos cárnicos, mismos que se pudieron constatar mediante visitas realizadas por los autores del proyecto a los distintos establecimientos que ofrecen dichos productos. La información de cantidades producidas por las industrias es limitada, por lo que la determinación de la oferta se la ha tenido que realizar en base a las entrevistas realizadas a las tercenas, frigoríficos, camal municipal y supermercados locales de otras ciudades, lo cual es práctica común en los cárnicos. (Carballo,2001; Flores2001; FAO, 2008).

PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE CARNE Y CAPACIDAD INDUSTRIAL

Las industrias que se dedican al procesamiento de carnes se encuentran ubicadas en el callejón interandino con una fuerte concentración en el centro norte de la sierra (Pichincha, Cotopaxi, Chimborazo, etc.) Entre las industrias más reconocidas de los

embutidos y procesadoras de carne tenemos a Plumrose, Alimentos Don Diego, La Italiana, La Danesa, Juris, La Europea y otras en menor escala.

TABLA 10.- PRODUCTOS ELABORADOS POR ALIMENTOS DON DIEGO

GAMA DE PRDUCTOS CÁRNICOS	PESO NETO (gr)	COSTO \$
Salchicha Vienesas	200	0,96
Salchicha Vienesas	500	2,40
Salchicha Frankfurter	200	1,60
Salchicha Frankfurter	500	4,01
Mortadela Familiar	200	0,90
Mortadela Familiar	500	1,94
Jamón Sanduche	200	2,13
Jamón Sanduche	500	5,32
Jamoneta	200	1,20
Jamoneta	500	3,01

En lo que respecta a los precios se tiene como principal competencia a las tercenas y supermercados del cantón Bolívar con un precio estimado de \$ 4,84 por kilogramo de carne. Pero en los locales como los supermercados AKI que se encuentran ubicados en la ciudad de Chone a 20 minutos de recorrido de la ciudad de calceta, se ofrece carnes maduradas con cortes especiales y empacadas al vacio con precios desde \$ 5,72 por kg, que varían de acuerdo a la calidad de los cortes. Es así que comparamos que los que ofrecen como sea sin interesarle lo que opine el consumidor ofertan a \$ 0,88 menos por Kg, que los que se preocupan de la inocuidad y del aprovechamiento eficiente de sus nutrientes que es una tendencia muy común en el mercado (AGROPEC, 2008).

PROYECCIÓN DE LA OFERTA

La materia prima utilizada para la elaboración de los productos es el ganado bovino y porcino, para esto encontramos que el cantón Bolívar es eminentemente ganadero, pero con una oferta de producto que produce inseguridad al consumirlo, puesto que mediante la observación y con los respectivos análisis de laboratorio se puede constatar los innumerables inconvenientes que genera su consumo. De esta manera el producto de cortes de carne empacados al vacío, tiene una oferta limitada para el cantón Bolívar, ya que la única manera de consumirla es viajando hacia el cantón vecino de Chone y adquirirla en el único supermercado que ofrece este producto. De esta forma se determinó que en el cantón Bolívar no existe una oferta de este producto, pero en las

investigaciones desarrolladas se constató con el gerente de los supermercados AKÍ que ellos ofertan alrededor de 6500 kg de carne por semana y que en los registros de facturas alrededor del 10% de sus consumidores proviene del cantón Bolívar lo que representa una oferta de 650 kg por semana desde la ciudad de Chone.

Análisis de Matriz FODA

FORTALEZAS

- Programación de la producción de acuerdo a la demanda del mercado.
- Constantes análisis bromatológicos, microbiológicos, físicos – químicos y sensoriales que aseguren la calidad e inocuidad de los alimentos.
- Aceptable rentabilidad económica.
- Campo práctico para el desenvolvimiento académico e investigativo de estudiantes, docentes y profesionales.
- Reducción del impacto ambiental.

OPORTUNIDADES

- Desarrollo de nuevas investigaciones
- Plazas de trabajo directas e indirectas
- Uso de materia prima de la zona que genera mayor valor agregado

DEBILIDADES

- Poca experiencia en el mercado
- Clima con elevadas temperaturas para la elaboración
- Bajo presupuesto para publicidad
- Elevado costo de procesamiento debido a los bajos niveles de producción comparado con las multinacionales

AMENAZAS

- Incremento de los precios de la materia prima
- Identificación de enfermedades en el ganado porcino y bovino
- Falta de insumos para la producción

ESTRATEGIA HACIA EL CLIENTE

En este punto se mantienen en marcha campañas de concientización a las personas de los aportes alimenticios que generan en nuestros cuerpos cada uno de los nutrientes que se encuentran inmersos en ellos, a más de mostrar los mitos en el consumo de productos cárnicos. Para efecto del lanzamiento de los ALIMENTOS ESPAM MFL se realizaron y continúan en el presente realizar degustaciones en puntos estratégicos de

las ciudades de mayor concurrencia de público, ferias y otros actos públicos, ofreciendo pequeñas muestras gratis de las diferentes opciones de consumo.

CONCLUSIONES

Se pudo concluir que los productos que oferta la ESPAM MFL tienen una gran aceptación entre los consumidores, superior ya al 64% inicial, además de ser productos de consumo diario en las familias en más del 50 %, puesto que han mejorado respecto a la competencia los procesos de faenamiento y de mayor calidad respecto a otros que comúnmente se han acostumbrado a trabajar en la insalubridad, con las técnicas no adecuadas y una pésima calidad de lo ofrecido.

BIBLIOGRAFÍA

- ALDANA, H.; et al. (2001). Industrias cárnicas. Editorial Terranova, Bogotá, Colombia.
- AGROPEC, (2008). Media Canal. www.agropec.com
- BREOGAN, (2009). Cortes envasados al vacío de novillo. www.soloasados.com.ar
- CAE, (2009). Carne y proteínas del ganado. www.fundaciondelcorazon.com
- CARBALLO, B.; López de Torre, G.; Antonio Madrid. (2001). Tecnología de la carne y de los productos cárnicos. Editorial AMV, Madrid, España.
- FAO, (2008). Insensibilidad. <http://www.fao.org>
- FLORES DEL VALLE, W. (2001). Aprovechamiento agroindustrial de la carne. Nicaragua.
- MADRID, A; Javier Madrid. (2001). Nuevo manual de industrias alimentarias. Tercera Edición. Editorial AMV, Madrid, España.
- ONU, (1993). Estructura y funcionamiento de mataderos medianos en países en desarrollo. Roma, Italia.
- OFICINA DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA O.E.A. (2003) Obtención de materias primas cárnicas. www.science.oas.org
- PALTRINIERI, G. (1994). Manual para la Educación Agropecuaria. Editorial Trillas.
- RANKEN, M. (2003). Manual de industrias de la carne. Ediciones AMV, Madrid, España.
- SCIENCE, (2003). Clasificación de carne de res. www.science.oas.org