



UNIVERSIDAD TÉCNICA ESTATAL DE QUEVEDO
FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS
ESCUELA DE ECONOMIA AGRICOLA

TESIS DE GRADO

PREVIO A LA OBTENCION DEL TITULO DE ECONOMISTA AGRICOLA

TEMA

“COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO DE LA CARNE BOVINA EN EL AREA
URBANA DEL CANTÓN MOCACHE, PROVINCIA DE LOS RIOS”

AUTOR

DANIEL SILVIO MUÑOZ MEZA

DIRECTOR

ING. CARLOS CORTEZ BEDON, MSC.

QUEVEDO - LOS RIOS - ECUADOR

2014

DECLARACIÓN DE AUTORÍA Y CESIÓN DE DERECHOS

Yo, **Daniel Silvio Muñoz Meza**, declaro que el trabajo aquí descrito es de mi autoría; que no ha sido previamente presentado para ningún grado o calificación profesional; y, que he consultado las referencias bibliográficas que se incluyen en este documento.

La Universidad Técnica Estatal de Quevedo, puede hacer uso de los derechos correspondientes a este trabajo, según lo establecido por la Ley de Propiedad Intelectual, por su Reglamento y por la normatividad institucional vigente.

Daniel Silvio Muñoz Meza

AUTOR

CERTIFICACIÓN DEL DIRECTOR DE TESIS

Yo, Ing. Carlos Cortez Bedón, Docente de la Facultad de Ciencias Agrarias de la Universidad Técnica Estatal de Quevedo, certifico que el Egresado Daniel Silvio Muñoz Meza, realizó la Tesis de Grado titulada “**Comercialización y Consumo de la Carne Bovina en el Área Urbana del Cantón Mocache, Provincia De Los Ríos**”, bajo mi dirección, habiendo cumplido con las disposiciones reglamentarias establecidas para el efecto.

Ing. Carlos Cortez Bedon, Msc.

DIRECTOR DE TESIS



UNIVERSIDAD TÉCNICA ESTATAL DE QUEVEDO
FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS
ESCUELA DE ECONOMIA AGRICOLA

TEMA

“COMERCIALIZACION Y CONSUMO DE LA CARNE BOVINA EN EL AREA URBANA DEL CANTON MOCACHE, PROVINCIA DE LOS RIOS”

TESIS PRESENTADO AL HONORABLE CONSEJO DIRECTIVO DE LA FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS COMO REQUISITO PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE ECONOMISTA AGRÍCOLA.

APROBADA POR EL TRIBUNAL:

Ing. Samir Zambrano Montes

PRESIDENTE DEL TRIBUNAL DE TESIS

Ing. Cesar Bermeo Toledo

MIEMBRO DEL TRIBUNAL DE TESIS

Econ. Deyanira Mata Anchundia

MIEMBRO DEL TRIBUNAL DE TESIS

QUEVEDO – ECUADOR
2014

AGRADECIMIENTO

Agradezco a:

Las autoridades de la Universidad, al Decano y Subdecano de la Facultad de Ciencias Agrarias, al Coordinador de Carrera, a todos mis maestros que con sus enseñanzas en el aula aportaron al desarrollo de este trabajo de investigación, en especial a mi Director de Tesis, Ing. Carlos Cortez Bedón Msc, por su paciencia y colaboración en la realización de este trabajo, a mis amigos y compañeros que de una u otra forma fueron partícipes de este triunfo.

Daniel M.

DEDICATORIA

Dedico mi Tesis de grado a Dios, por darme la vida y ser la fuente integral de mi existencia, a mis padres Silvio y Dolores (+), por toda la formación que me brindaron convirtiéndome en una persona de principios, a mi esposa Magaly por todo el apoyo recibido en mi carrera profesional y especialmente a mis hijos Daniel, Cristhiany Daniela, la razón de mi existencia.

Daniel M.

INCICE GENERAL

CONTENIDO	PÁGINA
Portada	i
Declaración de Autoría y Cesión de Derechos.....	ii
Certificación del Director de Tesis.....	iii
Tribunal de Tesis.....	iv
Agradecimiento.....	v
Dedicatoria	vi
Índice General.....	vii
Índice de Cuadros	x
Resumen ejecutivo.....	xi
Abstract.....	xiii
CAPÍTULO I.....	1
MARCO CONTEXTUAL DE LA INVESTIGACIÓN	1
1.1 Introducción	2
1.2 Objetivos.....	4
1.2.1 Objetivo General.	4
1.2.2 Objetivos Específicos.	4
1.3 Hipótesis.....	4
CAPITULO II.....	5
MARCO TEÓRICO	5
2.1 Fundamentación Teórica	6
2.1.1 Población.....	6
2.1.2 Población ganadera bovina	6
2.1.3 Producción	6

2.2.4 La canal.....	6
2.1.5 Alimentación.....	7
2.1.6 Consumidores.....	7
2.1.7 Propiedades nutritivas.....	7
2.1.8 Precio de la carne.....	8
2.1.9 Oferta nacional.....	8
2.1.10 Demanda nacional.....	8
2.1.11 Consumo per cápita.....	9
2.1.12 Valor de la producción.....	9
2.1.13 Intermediarios de carne bovina.....	9
2.1.14 Consumidor.....	10
2.1.15 Comercialización.....	10
2.1.16 Carnicería.....	10
2.1.17 Minorista.....	11
2.1.18 Mayorista.....	11
CAPITULO III.....	12
METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN.....	12
3.1 Materiales y Métodos.....	13
3.1.1 Localización de la investigación.....	13
3.1.1 Materiales.....	14
3.1.2 Metodología de la investigación de campo.....	14
3.2 Métodos de investigación.....	14
3.2.1 Inductivo.....	14
3.2.2 Deductivo.....	15
3.4 Fuentes de la información.....	15
3.4.2 Secundaria.....	15
3.5 Técnicas e instrumentos de la investigación.....	15
3.5.1 Investigación de campo.....	16
3.5.2 Encuestas.....	16

3.5.3 Diseño de la Investigación	16
3.6 Población y Muestra	16
CAPÍTULO IV	18
RESULTADOS Y DISCUSIÓN	18
4.1 Resultados.....	19
4.1.1 Consumo de carne de res en la zona urbana del cantón Mocache.....	19
4.1.2 Productos Cárnicos que se vende en la zona urbana del cantón.....	20
4.1.3 Lugares donde adquiere el consumidor la carne de res.....	21
4.1.4 Otros Productos que demandan los consumidores en la zona urbana de cantón Mocache.	22
4.1.5 Otros Productos cárnicos de res demandados por el consumidor	23
4.1.6 Lugar de procedencia del producto que vende el tercenista	24
4.1.7 Tipos de razas que compra para la venta el tercenista	25
4.1.8 Cantidad diaria de venta en kilos de los tercenistas.....	26
4.1.9 Precio de compra y venta del tercenista la carne en el zona urbana del cantón Mocache.	27
4.1.10 Clase de proveedor de carne de res en la zona urbana cantón.	28
4.1.11 Conservación de la carne de res en la zona urbana del cantón.....	29
4.1.12 Preferencia de los consumidores en el cantón Mocache	30
4.1.13 Cadena de comercialización	31
4.1.14 Integrantes de la cadena de comercialización en la zona urbana del cantón Mocache.	32
4.1.15 Principales recintos productores de ganado bovino	33
4.2 Discusión	35
CAPITULO V	37
CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....	37
5.1 Conclusiones	38
5.2 Recomendaciones.....	39

CAPITULO VI	40
BIBLIOGRAFÍA	40
6.1 Literatura Citada	41
CAPITULO VII	46
ANEXOS	46
7.1 Encuesta.....	47
7.2 Fotografías del camal de Mocache.....	52
7.3 Fotografías de las tercenos en el Mercado del cantón Mocache.....	53

INDICE DE FIGURAS

1 División Urbana del cantón Mocache.....	14
2 Frecuencia de adquirir la carne el consumidor	19
3 Cortes de carne que se comercializan en el cantón Mocache	20
4 Lugar donde el consumidor adquiere la carne de res	21
5 Otros productos demandados en el cantón Mocache.....	22
6 Otros Productos cárnicos de res demandados por el consumidor	23
7 Lugar de procedencia	24
8 Tipos de razas	25
9 Cantidad de compra y venta en kilos la carne de res	26
10 Precios y diferencia de compra y venta	27
11 Proveedores.....	28
12 Estado de conservación de la carne de res	29
13 Aspecto para la venta de la carne de res en la zona urbana del cantón.....	30
14 Integrantes de la Cadena de Comercialización.....	32

RESUMEN EJECUTIVO

El objetivo de este trabajo fue la Comercialización y Consumo de la Carne Bovina en el Área Urbana del Cantón Mocache, Provincia de Los Ríos. Para ello se realizó la identificación de los procesos de comercialización en el cual se evidenció un solo intermediario y un introductor.

Mediante la utilización de métodos inductivo y deductivo, a la vez con materiales como son, formulario de preguntas para la encuesta, libros, tesis, se dio a conocer los porcentajes de los principales tipos de carne bovina y la cadena de comercialización.

Asimismo se dio a conocer que el 100% adquiere carne con hueso y el 90% demandan carne pura, en el cantón, el 50% de los productores de cabezas de ganado bovina se encuentran en los recintos Maculillo, Estrella Grande, Barro Colorado y Peñafiel del Medio, Los factores culturales, sociales y económicos en el consumo de carne de res en el área urbana del cantón Mocache, incide y depende de los ingresos bajo que percibe en gran porcentaje los habitantes del cantón, la cultura de consumo de los habitantes es adquirir la carne de res en las tercenas cercanas a su vivienda, aunque las carnes blancas como la de pollo, pescado tienen gran aceptación por su precio y altos valores nutritivos.

La Comercialización y Consumo de la Carne Bovina en el Área Urbana del Cantón permitió conocer e identificar los integrantes de la cadena de comercialización. Solo existe un intermediario distribuidor a las tercenas de la zona urbana de Mocache. Se recomienda a los productores de ganado bovino, asociarse, ya que así podrán tener sus propios puntos de venta y con gran variedad de productos cárnicos de res.

El capítulo uno; corresponde a la parte introductoria del proyecto, en donde se determinó la problematización, los objetivos e hipótesis.

El capítulo dos; contiene el marco teórico de la investigación, con autores de libros de agricultura, temas de interés social.

El capítulo tres; se determina la metodología de la investigación, en donde se estableció el tipo de investigación, los métodos, y técnicas así como la población a encuestar.

El capítulo cuatro; contiene los resultados encontrados y el cumplimiento de los objetivos de la investigación, en donde se destaca el análisis socioeconómico efectuado, aspectos favorables del proyecto.

En el capítulo cinco; se plantean las conclusiones obtenidas y se sugieren las recomendaciones que se deben tener presente para el éxito del proyecto.

El capítulo seis; contiene la bibliografía citada, con textos y páginas web que aportaron favorable para la elaboración de la discusión de la investigación.

Finalmente el capítulo siete; contiene los anexos con las fotografías que evidencian la investigación efectuada.

ABSTRACT

The aim of this work was the Marketing and Consumption of Beef in Urban Mocache Canton, Province of Los Ríos. This identification of the marketing process in which a single broker and introducer was made evident.

Using inductive and deductive methods, while materials as they are, from questions for the survey books, these, unveiled the percentages of the main types of beef and the marketing chain.

It was also announced that 100 % purchase meat with bone and 90% claim pure meat, in the county 50% of the producers of heads of bovine cattle found in Maculillo, Big Star, Barro Colorado and Peñafiel enclosures. Middle, the cultural, social and economic consumption of beef in the urban area of the canton Mocache factors, impacts and income depends on perceived large percentage inhabitants of the canton, the consumer culture of the people is to acquire beef in tercenas near your home, but white meats like chicken and fish are popular for its price and high nutritional value.

The Marketing and Consumption of Beef in Urban of Canton allowed knowing and identifying the members of the marketing chain. There is only one dealer to tercenas urban area Mocache intermediary. Producers of cattle are recommended, associate, and so they may have their own outlets and variety of meat products of beef.

Chapter one, corresponds to the introductory part of the project, where the problematization, objectives and hypotheses was determined.

Chapter two; contains the theoretical framework of the research, authors of books on agriculture, social issues.

Chapter three; the research methodology, where the type of research, methods, and techniques as well as the survey population was established is determined.

Chapter four; containing the findings and meeting the objectives of the research, where the socio-economic analysis conducted, and favorable aspects the project stands.

In chapter five; the conclusions and recommendations arise that must be present for the success of the project are suggested.

Chapter six; contains the cited literature, with texts and websites that provided favorable for the development of the discussion of the research.

Finally chapter seven; contains annexes with photographs that show the research carried out.

CAPÍTULO I
MARCO CONTEXTUAL DE LA INVESTIGACIÓN

1.1 Introducción

El ganado bovino ha desempeñado un papel fundamental en la vida del ser humano. En el continente americano, los bovinos existen desde la llegada de los españoles. En 1493, en el segundo viaje de Cristóbal Colón, llegó el primer embarque de vacunos para proveer de alimentos a los colonizadores.(CAMPESINOS, 2010).

Los productos cárnicos que son comercializados en el Ecuador emplean canales de distribución llenos de intermediarios antes de llegar al consumidor final, lo cual encarece su precio y afecta sus características, debido a que no se mantiene la cadena de frío del producto y demás cuidados.(SANTAMARIA L. E., 2007)

(AGROCALIDAD, 2010). En la actualidad existen 3,2 millones de reses en el Litoral, 235.606 reses en la provincia de Los Ríos. En el cantón Mocache el número de Upas en total es 345, con razas criollas, mestizos sin registro, mestizos con registro de 9.505 cabezas de ganado vacuno.

(FRANCISCO I. , 2013).En el cantón Mocache, son un total de 364 productores de ganado vacuno, dos Asociaciones ganaderas, un frigorífico de diferentes tipos de carne, un mercado Municipal y 20 puestos informales en las calles.

El tipo de sistema de producción es en potreros para los pequeños ganaderos, en potreros y corrales para los medianos y para los grandes establos de cemento y producción de leche, que a la vez, tienen un bajo rendimiento en la producción de carne por el desconocimiento de animales de raza idóneas para el propósito; monocultivos, poca tecnología, compra de animales en feria ganaderas, insuficiente comercialización y distribución de la carne. (AGVC, 2013)

La actividad ganadera en el cantón Mocache, es una fuente de trabajo e ingreso principal. Para su mejor desarrollo y progreso se requiere la concurrencia de

acciones de las entidades encargadas del tema agropecuario, empezando por los Gobiernos Descentralizados seccionales, cuya acción aún no se evidencia en proyectos concretos.(MACIAS, 2013)

Se requiere evidenciar las limitaciones y necesidades del sector productor y consumidor, para el objetivo común de tener productos de mejor calidad y precio.

1.2 Objetivos.

1.2.1 Objetivo General.

- ✓ Analizar la comercialización y consumo de carne bovina en el área urbana, cantón Mocache.

1.2.2 Objetivos Específicos.

- ✓ Identificar los procesos de comercialización de carne de bovina a nivel cantonal.
- ✓ Analizar los factores culturales, sociales y económicos que inciden en el consumo de carne bovina en el área urbana del cantón Mocache.

1.3 Hipótesis

Los deficientes sistemas de comercialización de la carne bovina en el área del cantón Mocache reducen su calidad y encarecen el producto para el consumidor.

CAPITULO II
MARCO TEÓRICO

2.1 Fundamentación Teórica

2.1.1 Población

(INEC, 2010)La población del cantón Mocache es de 38.982 con una zona urbana de 8.028 habitantes, con 12 sectores urbanos.

2.1.2 Población ganadera bovina

El Cantón Mocache consta de 10.340 cabezas de ganados vacunadas para la erradicación de la fiebre aftosa.(AGVC, 2011)

2.1.3 Producción

La producción de carne bovina en el Ecuador es una actividad no explotada adecuadamente; además, son pocas las empresas que manipulan correctamente la carne desde el faenamiento del animal hasta su entrega al consumidor final.(SANTAMARIA L. , 2007)

(AGVC, 2011)Los predios netamente ganaderos del cantón Mocache se concentran en los recintos Maculillo, Estrella Grande, Barro Colorado, Peñafiel de Medio y Puente de Palo. En total existen 364 productores de ganado bovino en el cantón Mocache.

2.2.4 La canal

La carne de bovino en canal, es el cuerpo de la res, después del sacrificio se le ha retirado la piel, cabeza, patas, manos y vísceras, es decir, es la carne sin estar congelada.(INEGI, 2013)

La carne en canal representa aproximadamente un 50% del peso del animal en pie.(IGNACIO, 2010)

(VELAÑA E. , 2013).Las razas bovinas que regularmente son sacrificadas en el camal son: Brahman, Brahman rojo, Holstein, Brown Swiss, criollos (nacional).

2.1.5 Alimentación

La alimentación de los animales rumiantes (Bovinos) mediante la utilización de pastos y forrajes, además del el uso adecuado de residuos de cosechas como arroz, yuca, frijol y maíz, que generalmente se desperdician en las fincas. Igualmente forrajeras como la caña, el gandul y otras leguminosas que son alimentos ricos en nutrientes y que a veces se intentan destruir en vez de conservar y aprovechar.(SOLANO, 2008)

2.1.6 Consumidores

De los 420 millones de libras de carne que se producen al año, cada ecuatoriano apenas consume 28 libras. Este nivel, es bajo. Parte de ello se debe al precio. “La gente prefiere las carne blanca, de pollo, que resulta más económica, la libra de carne se comercializa al consumidor sobre los 2,50 USD mientras que la de pollo, en 2,00 USD(BAQUERIZO, 2012)

2.1.7 Propiedades nutritivas

La carne vacuna es un alimento que en muchas familias resulta imprescindible. Las propiedades de la carne roja no sólo son de sabor, también tiene propiedades nutricionales que el organismo utiliza para regenerar tejidos, así como para construirlos. Además aporta minerales como el hierro, zinc, fosforo, calcio, potasio, magnesio y vitaminas A, B1, B2, B3, B5, B6, B9, B12, E.(NARVAEZ, 2012)

2.1.8 Precio de la carne

(VELAÑA, 2013) Informa que los comerciantes del cantón compran la carne de res en pie a 1.00 y 1.10 dólares por libra, que una vaca con un peso promedio de 180 kg. Cuesta alrededor de 400 dólares en ferias y fincas ganaderas, los precios que se comercializan en el mercado de Mocache la libra de carne con hueso cuestan 1.50 dólares y la carne pura 2.00 dólares.

A diferencia entre precio, a nivel nacional la libra de carne bovina se comercializa al consumidor sobre los \$2,50, mientras que la de pollo, en \$2,00 dólares.

En el cantón Mocache, se comercializa a valor de \$2,00 dólares, la libra de carne de res pura y la con hueso a USD 1,00. En cambio la de pollo a 1,50 USD.

2.1.9 Oferta nacional

La oferta tiene que ver con los términos en los que las empresas desean producir y vender sus productos, al distinguir entre demandar y comprar, ahora debemos precisar la diferencia entre ofrecer y vender. Ofrecer es tener la intención o estar dispuesto a vender, mientras que vender es hacerlo realmente. La oferta recoge las intenciones de venta de los productores. (MANKIWI, 2002)

2.1.10 Demanda nacional

La demanda es la cantidad de bienes y/o servicios que los compradores o consumidores están dispuestos a adquirir para satisfacer sus necesidades o deseos, quienes además, tienen la capacidad de pago para realizar la transacción a un precio determinado y en un lugar establecido".(GREGORY, 2002)

Datos de la FAO citan que el país tuvo un inventario bovino aproximado de 5 millones de cabezas en el 2006 y que la tasa de extracción anual ha aumentado del 20% al 25% en el 2007.(UNIVERSO, 2013)

La carne de bovino que se consume en el área urbana de Mocache proviene del sacrificio del camal y el producto comercializado por un introductor de carne de bovino, el consumo en la zona urbana de Mocache, está por encima del promedio nacional. (AGVC, 2013)

2.1.11 Consumo per cápita

En el Cantón Mocache se faenan un promedio de 6 cabezas de ganados vacuno al día, a la semana 42 y al mes 168 con un peso promedio de 190 Kg en pie. La producción en el cantón fue de 383.040 Kg más la del introductor 28.363 kg en el año 2012, dando un total de 411.403 kg. Según su población urbana es de 8.028 Hab. dividido para la producción de carne de bovino, el consumo per capital del cantón en la zona urbana fue de 51,25/kg/año.(VELAÑA E. , 2012)

2.1.12 Valor de la producción

(FRANCISCO, 2013), explica que el valor de la producción de la carne de un animal de 3 años de cría, alcanzan los 300 dólares para el bovino en pie, el kilo 1.66 dólares, al productor, de un animal promedio de 180 kg.

2.1.13 Intermediarios de carne bovina

Los Intermediarios son todos aquellos eslabones de la cadena que representa a los Canales de Distribución y que están colocados entre los productores y los consumidores o usuarios finales de tales productos; añadiendo a los mismos los valores o utilidades de tiempo, lugar y propiedad. (JERLY, 2012)

2.1.14 Consumidor

Es un sujeto de mercado que adquiere bienes o usa servicios para destinarlos a su propio uso o satisfacer sus propias necesidades, personales o familiares. Lo que busca el consumidor es hacerse con el valor de uso de lo adquirido, al no emplearlo en su trabajo para obtener otros bienes o servicios.(FELDSTEIN, 2011)

2.1.15 Comercialización

En el cantón Mocache la carne bovina se la comercializa en tercenos a la intemperie en la calle, en el mercado y en frigoríficos por cortes o carne seleccionada donde la calidad es superior. La distribución de la carne bovina se realiza principalmente por el mayorista. (VELAÑA, 2013).

La comercialización de la carne bovina en el cantón Mocache proviene del camal Municipal, mientras que existe un introductor de carne por cortes para la entrega a los tercenistas informales. (VELAÑA, 2013).

2.1.16 Carnicería

Las carnicerías son las principales expendedoras de carne vacuna en todo el país. Concentran alrededor del 75% del comercio minorista de carnes, y a pesar del crecimiento de las cadenas de supermercado durante la última década, continúan siendo elegidas por los consumidores. Este se debe principalmente a la cercanía que representa la carnicería dentro de un barrio.(PONTI, 2011)

2.1.17 Minorista

Un minorista es un negocio que vende productos y servicios al consumidor final, se trata del último eslabón en el canal de distribución que une fabricantes con compradores distribución que une fabricantes con compradores.(VIGARAY, 2010)

2.1.18 Mayorista

Mayoristas son todos aquellos intermediarios del canal de distribución que venden productos a detallistas u otras organizaciones de intermediarios, fabricantes o a otros distribuidores dependiendo del número de etapas del canal de distribución número de etapas del canal de distribución, se caracterizan por no vender al consumidor.(VIGARAY J. , 2010)

CAPITULO III
METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN

3.1 Materiales y Métodos

3.1.1 Localización de la investigación

La presente investigación se desarrolló en la zona urbana del Cantón Mocache, Provincia de Los Ríos, al Sur de la Línea Equinoccial.

La zona urbana de la cabecera cantonal está formada por 5 Barrios, 4 Cooperativas y 3 Lotizaciones.

Figura 1 Mapa de la zona urbana del cantón Mocache



Fuente: Plano Municipio Mocache

Figura 1. División Urbana del cantón Mocache

N°	Sectores	Dirección a la que pertenecen
1	Barrio Lindo	Calle 28 de mayo
2	Barrio Norte	Calle 28 de mayo
3	Barrio Simón Bolívar	16 de julio
4	Barrio Las Palmas	Calle 28 de mayo
5	Barrio Vincés	Calle el malecón
6	Cooperativa San Antonio	Vía a Quevedo km 1
7	Cooperativa San Ignacio	Vía a la Virgen
8	Cooperativa 23 de agosto	Vía perimetral
9	Cooperativa 24 de mayo	Calle 28 de mayo - Barrio Lindo
10	Lotización Ochoa	Vía perimetral
11	Lotización Bella Vista	Vía a Jauneche
12	Lotización Franco	Avda. Walter Andrade

Fuente: Investigación propia con datos de la (GADM)

Elaborado Por: Autor

3.1.1 Materiales

La investigación abarcó dos fases: de campo y de oficina; en la primera fase se utilizaron materiales de oficina, formularios de encuesta, equipos fotográficos y grabadoras, para las aplicaciones de encuestas, entrevistas y observaciones. En la segunda fase se utilizaron, libros, folletos, útiles de oficina, equipo de cómputo, internet, bibliografía varias, entre otras.

3.1.2 Metodología de la investigación de campo

Para el presente proyecto de investigación se aplicó los métodos inductivo y cuantitativo dentro de la metodología de investigación de campo.

3.2 Métodos de investigación

3.2.1 Inductivo

Este método permitió realizar una investigación desde el plano particular a lo general, aplicando las encuestas, entrevistas y alcanzando los objetivos propuestos.

3.2.2 Deductivo

Este método ayudó a realizar la investigación de lo general a lo particular, actuó en los resúmenes, conclusiones y recomendaciones del proyecto.

3.4 Fuentes de la información

3.4.1 Primaria

Para el presente proyecto se tomó como fuentes primarias de información las encuestas realizadas a los consumidores e intermediarios, para obtener de manera directa toda la información que se requiere, las tendencias, gustos y preferencias de los mismos en cuanto al consumo.

También se pudo contar con información de competidores del mercado en cuanto a su experiencia dentro de la prestación de este tipo de servicio.

3.4.2 Secundaria

Las fuentes secundarias para este proyecto fueron instituciones que proporcionaron información real como: Municipio de Mocache, Asociación ganaderas Virgen del Carmen de Mocache (AGVC), MAGAP, INEC, medios escritos de comunicación, Internet y textos académicos.

3.5 Técnicas e instrumentos de la investigación

Se recolectó la información primaria e investigación bibliográfica, la cual permitió acudir a diversas bibliotecas y a consultas en internet.

3.5.1 Investigación de campo

Estuvo basada en la técnica observativa, que constituyó la fase inicial de la investigación, de donde se determinó la problematización, objetivos e hipótesis del proyecto.

3.5.2 Encuestas

Se encuestó a los intermediarios (tercenistas) y consumidores de carne de res del cantón Mocache, Asociaciones ganaderas, Jefatura de camal Municipal y Departamento Agropecuario del Gobierno Autónomo Descentralizado de Mocache (GADM) en el periodo del 2013, en el área urbana con sus 12 sectores, con un tamaño de la población de 8.028 habitantes.

3.5.3 Diseño de la Investigación

La población objeto de la investigación estuvo constituida por:

- Intermediario y consumidores de la población urbana del cantón Mocache
- Integrantes de la cadena de comercialización
- 12 sectores del cantón Mocache.

3.6 Población y Muestra

3.6.1 Población

La población objeto de la investigación estuvo constituida por los tercenistas y consumidores, pertenecientes a la zona urbana del Cantón Mocache, corresponde a 10 tercenistas, 1 introductor y 8.028 habitantes.

3.6.2 Muestra

Para determinar el tamaño de la muestra, se consideró al total de tercenistas y consumidores, pertenecientes a la zona urbana del Cantón Mocache, corresponde a 10 tercenistas, 1 introductor de la zona urbana. Mediante el sistema de muestreo aleatorio simple, utilizando la siguiente fórmula:

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

Donde:

$$N = 8.028$$

$$Z^2 = 1.96^2$$

$$P = 0.50$$

$$Q = 0.40$$

$$E^2 = 0.10\%$$

$$n = \frac{(8.028)(0.5)(0.4)(1.96^2)}{0.1^2(8028 - 1) + (0.5)(0.4)(1.96^2)}$$

$$n = \frac{(0.81)(0.5)(0.4)(3,8416)}{(8027)(0.01) + (0.81)(0.5)(3,8416)}$$

$$n = \frac{6168,07}{81,825848}$$

$n = 50$ Personas a ser encuestadas

CAPÍTULO IV
RESULTADOS Y DISCUSIÓN

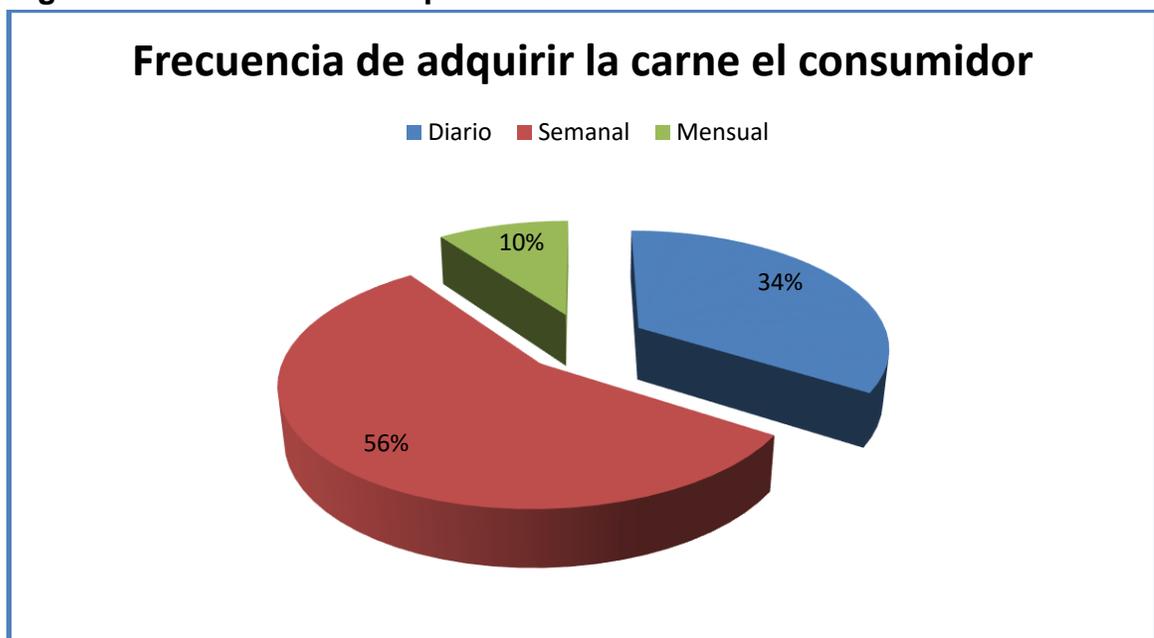
4.1 Resultados

Una vez aplicadas las encuestas a la muestra seleccionada, se procedió a codificar y tabular las encuestas de los datos a los consumidores de la zona urbana del cantón Mocache, el cual también permite analizar cada pregunta y las variables relacionadas.

4.1.1 Consumo de carne de res en la zona urbana del cantón Mocache

En la figura 2 se observa que el 56% de las familias en la zona urbana de Mocache consumen carne de res una vez por semana, y el 10% la consume una vez al mes. Esto demuestra que el consumo de carne de res que adquiere las familias de la zona urbana del cantón lo realiza por costumbre y variedad de cortes.

Figura 2: Frecuencia de adquirir la carne el consumidor



Fuente: Investigación propia

Elaborado Por: Autor

4.1.2 Productos Cárnicos que se vende en la zona urbana del cantón

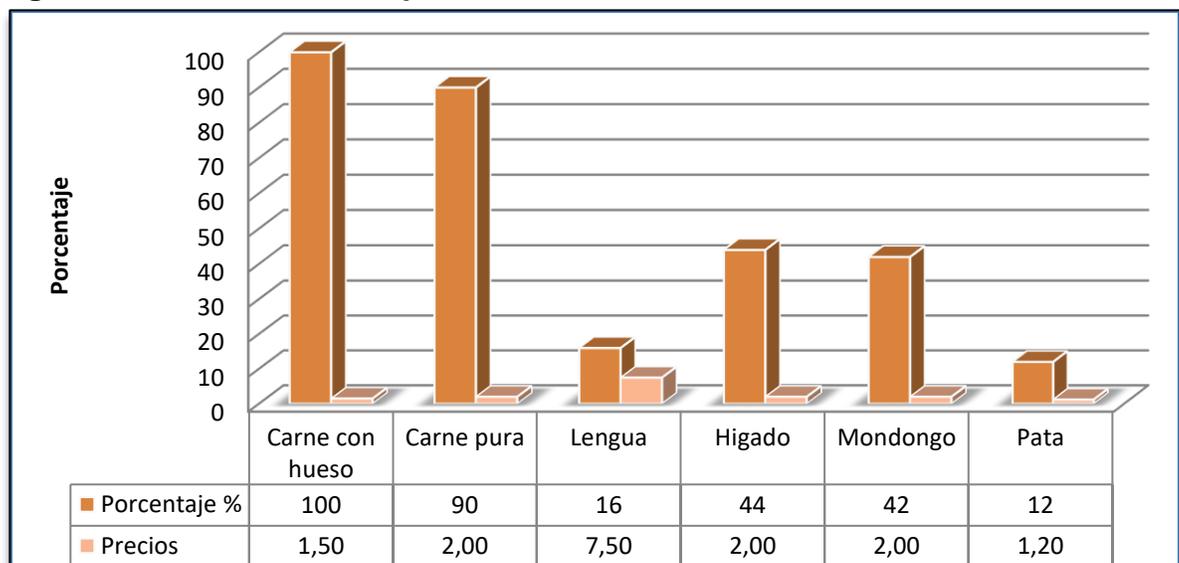
En la figura 3 detalla que el 100% de los consumidores demandan carne con hueso, el 90% carne pura, en cuanto a vísceras el 44% compra hígado, y 42% mondongo.

Las preferencias están guiadas por los precios, por lo que se explica la mayor demanda por carne con hueso.

Los precios de los cortes de la carne de res: en el mercado urbano de Mocache, vigente a la fecha de las encuestas fueron:

- La lengua entera de unas 3 libras cuesta 7.50 dólares,
- La carne pura, hígado y mondongo cuestan 2,00 dólares respectivamente,
- La carne con hueso con un valor de \$ 1,00 y
- La pata de res con un costo de \$ 1,20.

Figura 3: Cortes de carne que se comercializan en el cantón Mocache

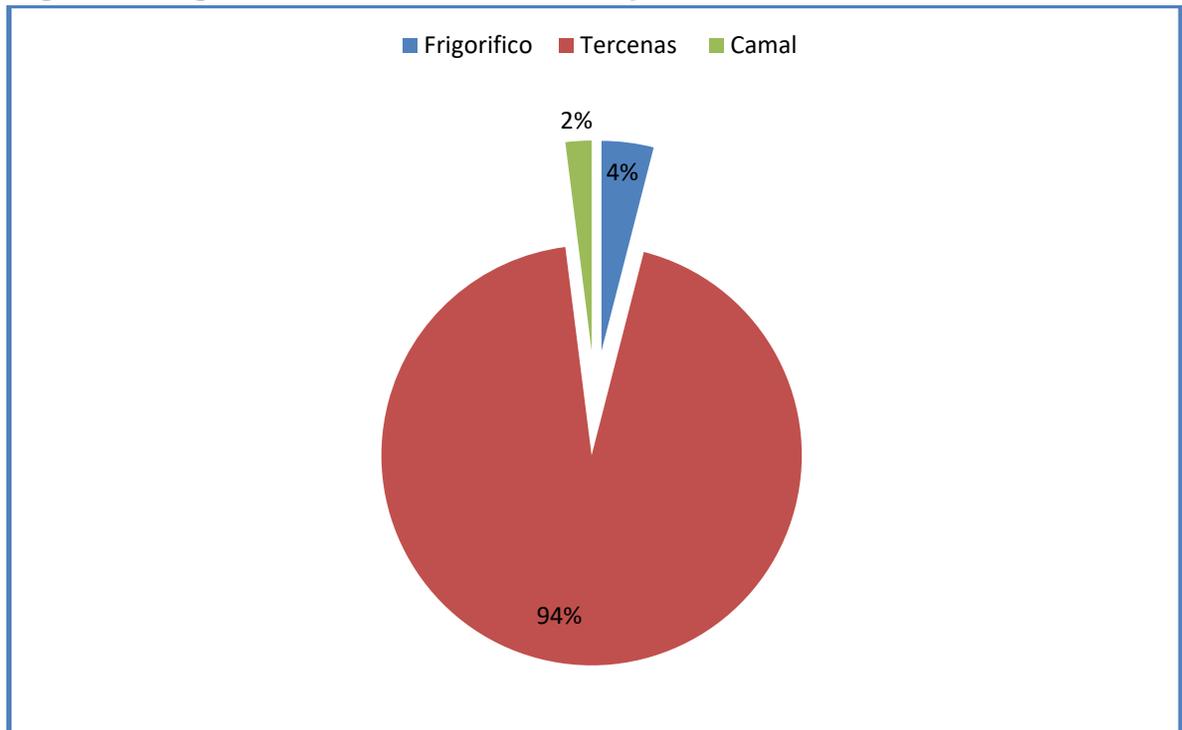


Fuente: Investigación propia
Elaborado Por: Autor

4.1.3 Lugares donde adquiere el consumidor la carne de res

En la figura 4 se observa que el lugar de donde el consumidor adquirir la carne de res, se determina que, el 94% prefieren comprar en tercena y un mínimo del 2% directamente en el camal. Esto demuestra que los consumidores adquieren la carne de res en tercenas por la cercanía que existe de estos puestos de expendio, de acuerdo con el frigorífico lo prefieren por la variedad de cortes que se expenden en este local y por último tenemos el camal que solo acuden las familias cercanas a esta localidad.

Figura 4: Lugar donde el consumidor adquiere la carne de res

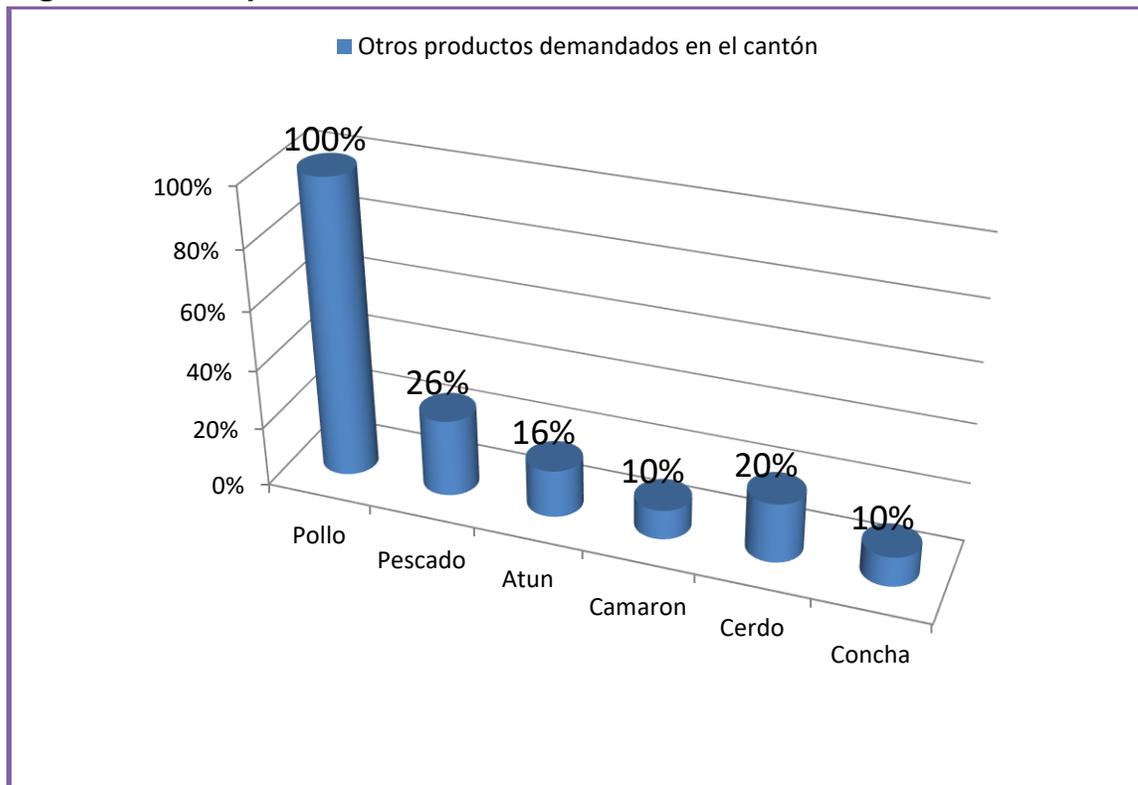


Fuente: Investigación propia
Elaborado Por: Autor

4.1.4 Otros Productos que demandan los consumidores en la zona urbana de cantón Mocache.

En la figura 5 se observa que el 100%, prefiere carne de pollo, le sigue el grupo del pescado con el 26%, atún con el 17%, carne de cerdo con el 20% y por último el camarón y concha con el 10%, respectivamente. Esto demuestra que prefieren la carne de pollo por tener precio accesible, el pescado, atún y concha lo adquieren por tener valores nutritivos y en tiempos de cuarentena y semana santa.

Figura 5: Otros productos demandados en el cantón Mocache

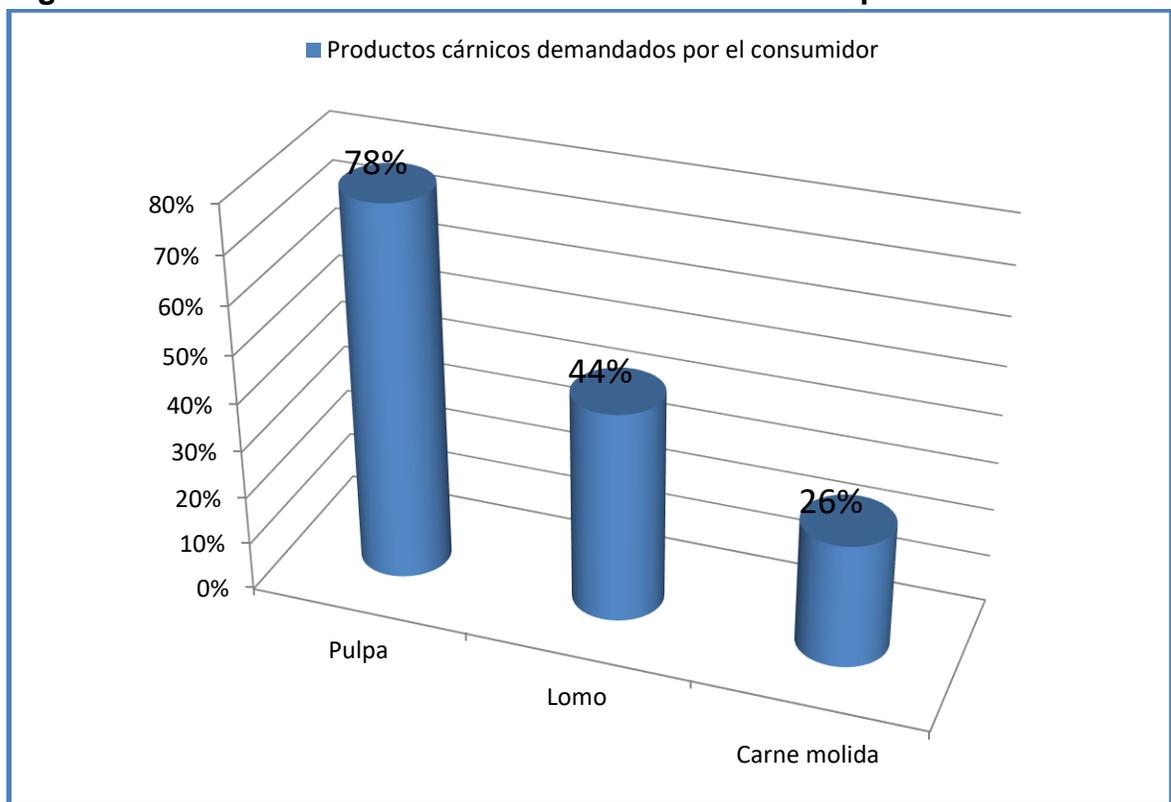


Fuente: Investigación propia
Elaborado Por: Autor

4.1.5 Otros Productos cárnicos de res demandados por el consumidor

En la figura 6 del total de encuestados se establece que el porcentaje más representativo en preferencia que se comercialice la carne de res, es la de pulpa con el 78%, lomo con 44% y por ultimo con 26% de preferencia la carne molida. Esto demuestra que los tercenistas deben tener en su puesto de expendio un variado menú de cortes de carnes de res.

Figura 6: Otros Productos cárnicos de res demandados por el consumidor



Fuente: Investigación propia
Elaborado Por: Autor

Una vez aplicadas las encuestas a la muestra seleccionada, se procede a codificar y tabular las encuestas de los datos a los intermediarios (tercenistas) de la zona urbana del cantón Mocache.

4.1.6 Lugar de procedencia del producto que vende el tercenista

En la figura 7 se observa que el 90% de los tercenistas le compran al intermediario que este lo adquiere en el camal de Mocache y un 10% lo adquieren del introductor que esta carne no pasa por un registro municipal.

Figura7: Lugar de procedencia

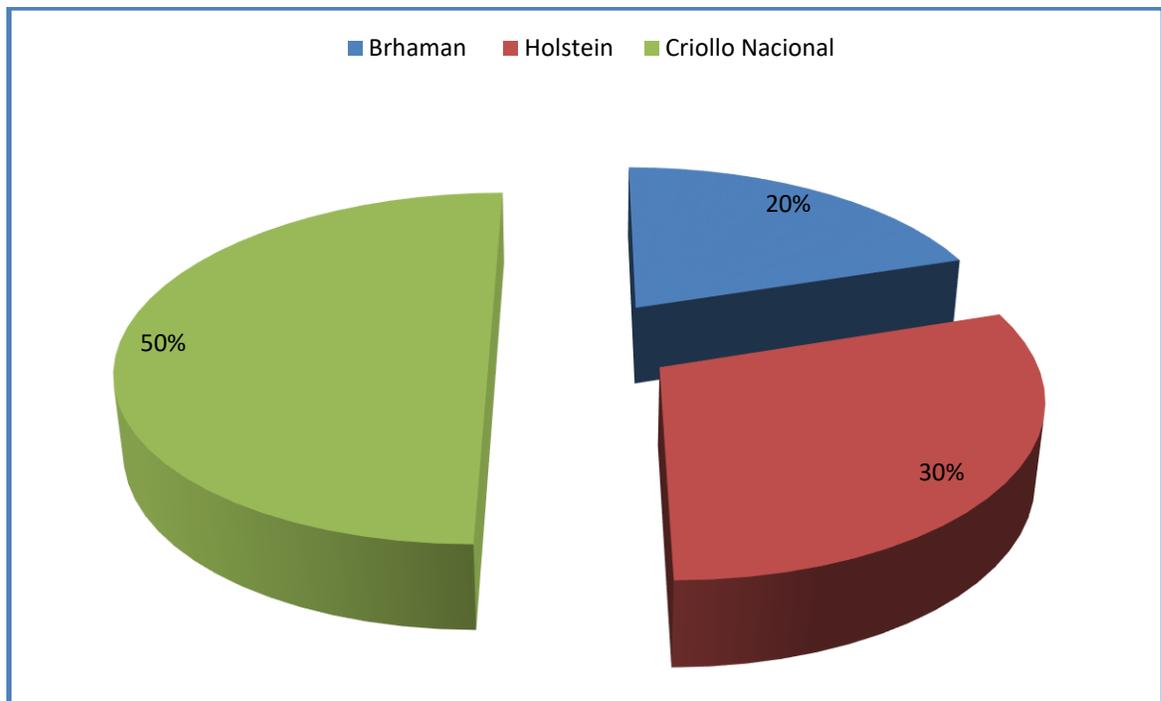


Fuente: Investigación propia
Elaborado Por: Autor

4.1.7 Tipos de razas que compra para la venta el tercenista

En la figura 8 se identifica que el 50% del total de las reses que se faenan en el camal de Mocache, son del genótipo criollo (nacional), un 30% de raza Holstein y con un 20% de raza Brhaman. Esto demuestra el desconocimiento de raza para la cría de ganado para carne.

Figura 8: Tipos de razas



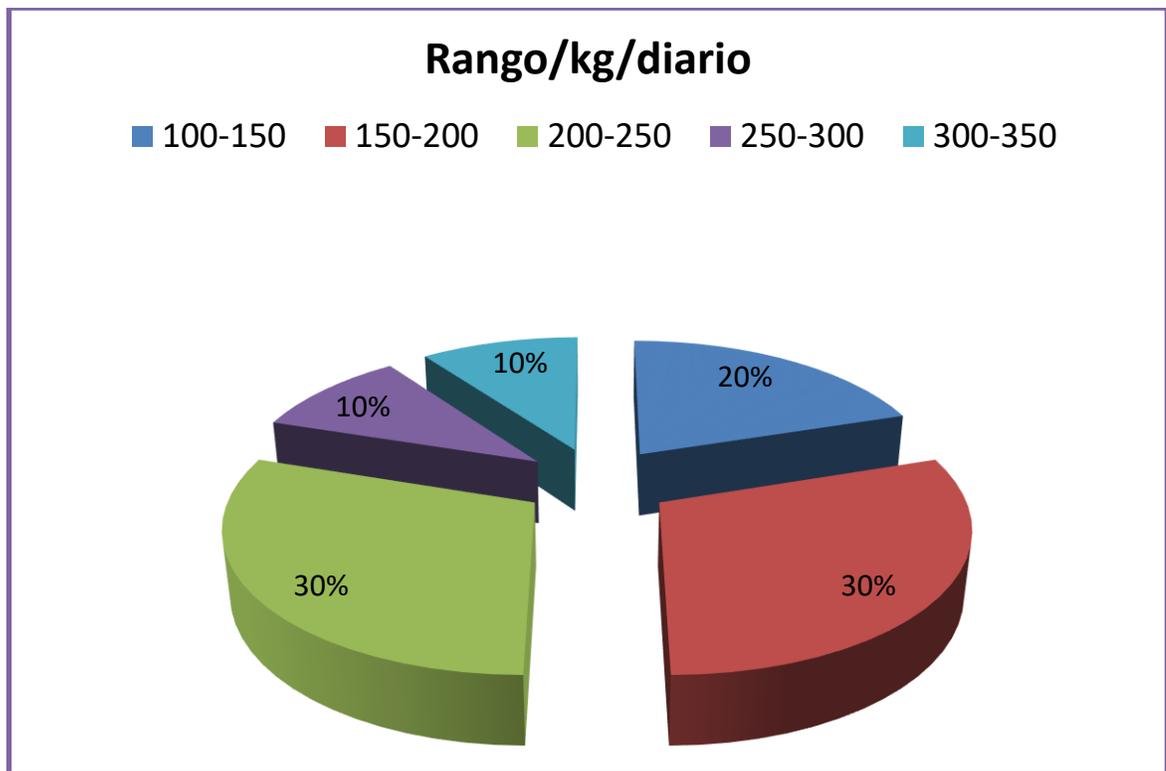
Fuente: Investigación propia

Elaborado Por: Autor

4.1.8 Cantidad diaria de venta en kilos de los tercenistas

En La figura 9 explica que el 30% de los tercenista venden un rango de 150 a 250 Kg. diarios; regularmente y no se quedan con saldos para venta posterior.

Figura 9: Cantidad de compra y venta en kilos la carne de res

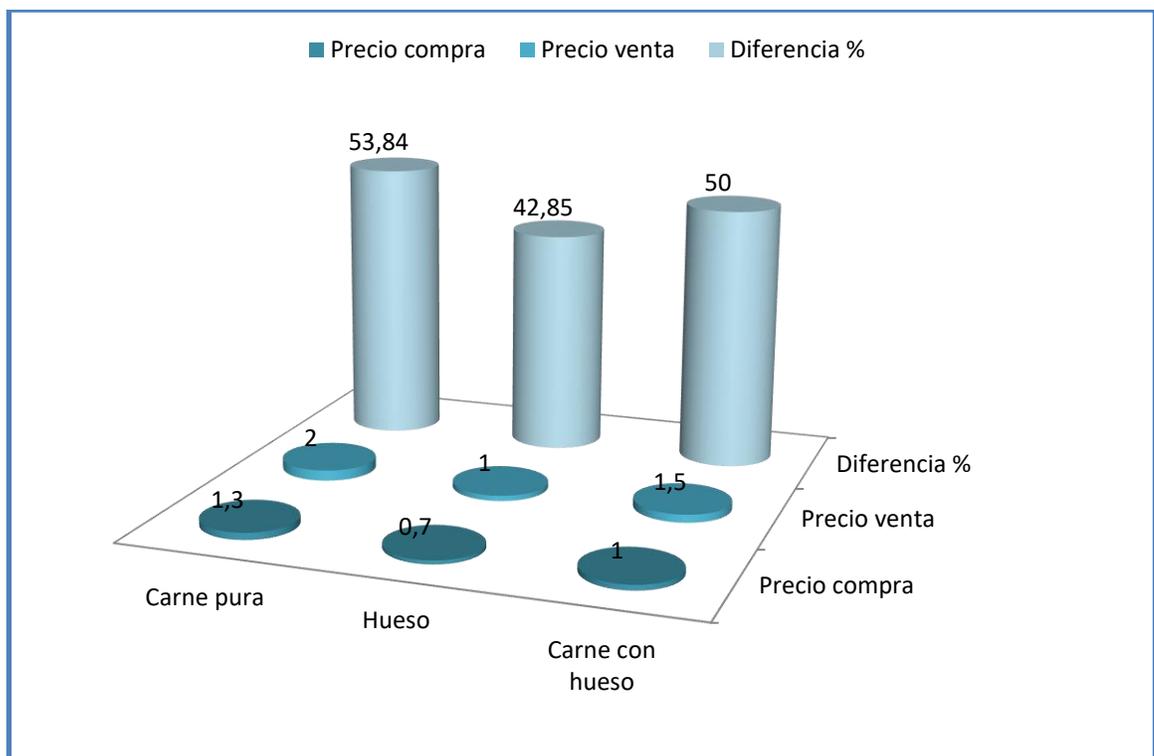


Fuente: Investigación propia
Elaborado Por: Autor

4.1.9 Precio de compra y venta del tercenista La carne en el zona urbana del cantón Mocache.

En la figura 10 se observa que con respecto a la carne pura el tercenista tiene una ganancia de 53,84%, con relación a la de hueso con 42,85% y la carne con hueso se obtiene una ganancia del 50%. Esto demuestra que existe una ganancia promedio del 48,9% entre la compra y venta de este producto, esto significa que por cada dólar invertido por el tercenista obtiene 0,489 centavos de dólar.

Figura 10: Precios y diferencia de compra y venta



Fuente: Investigación propia
Elaborado Por: Autor

4.1.10 Clase de proveedor de carne de res en la zona urbana cantón.

En La figura 11 se detalla que el proveedor de carne de res del cantón Mocache es el intermediario que distribuye el producto faenado proveniente del camal municipal de Mocache. Esto demuestra que solo existe un solo distribuidor de carne de res en el cantón lo que indica que este producto esta monopolizado.

Figura 11: Proveedores



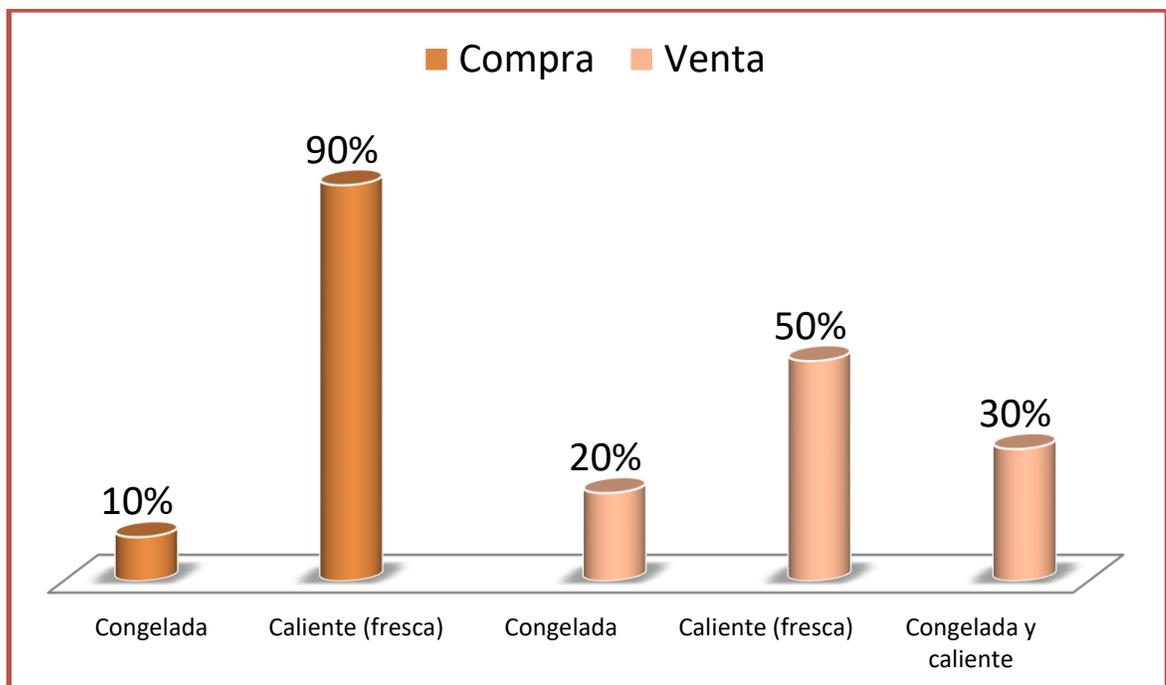
Fuente: Investigación propia

Elaborado Por: Autor

4.1.11 Conservación de la carne de res en la zona urbana del cantón

En la figura 12 se observa que la conservación de la carne para la compra la prefieren caliente en un 90%, y para la venta la prefieren caliente y congelada en un 50% y 30% respectivamente. Esto demuestra que el tercenista la prefiere comprar caliente o fresca y en cambio el consumidor la elige entre caliente o congelada.

Figura 12: Estado de conservación de la carne de res



Fuente: Investigación propia

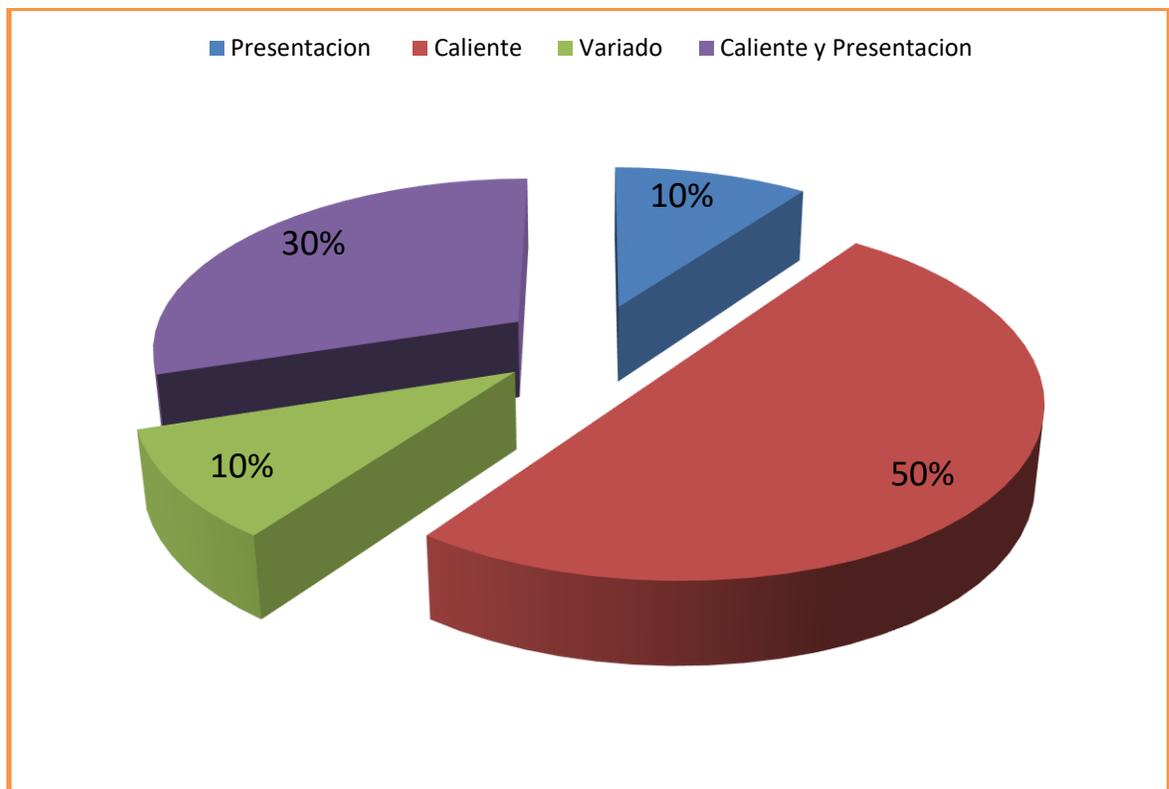
Elaborado Por: Autor

Los tercenistas ofrecen toda su producción al consumidor final. En el comercio de carne la unidad de medida, que se utiliza es la libra.

4.1.12 Preferencia de los consumidores en el cantón Mocache

En la figura 13 se observa que el 50% de los consumidores prefieren adquirir la carne caliente de los tercenistas, para su consumo y caliente y una buena presentación en un 30%. Esto demuestra que los tercenistas deben tener en sus tercenas o puestos de expendio carne caliente o fresca y de buena presentación.

Figura 13: Aspecto para la venta de la carne de res en la zona urbana del cantón.

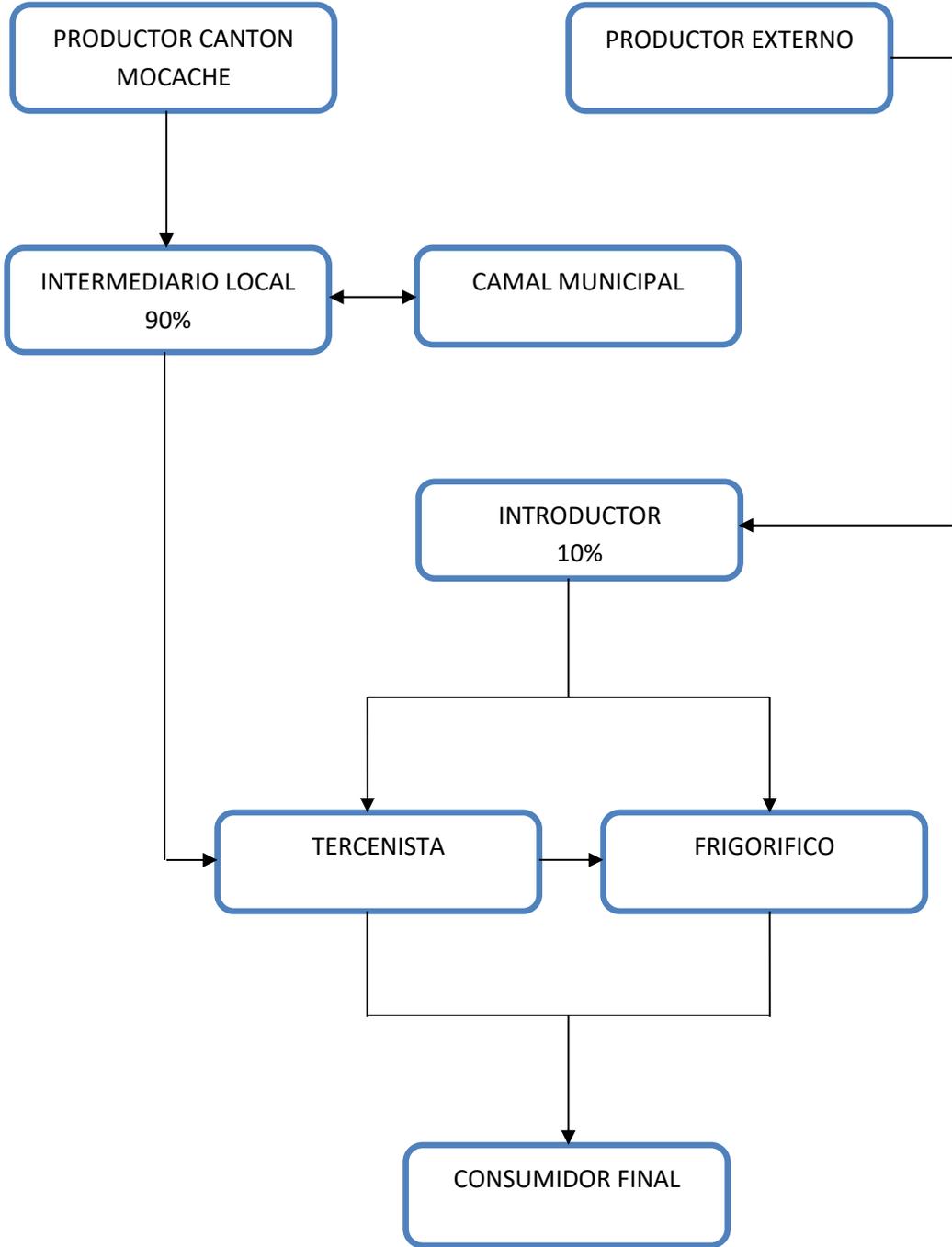


Fuente: Investigación propia

Elaborado Por: Autor

4.1.13 Cadenade comercialización

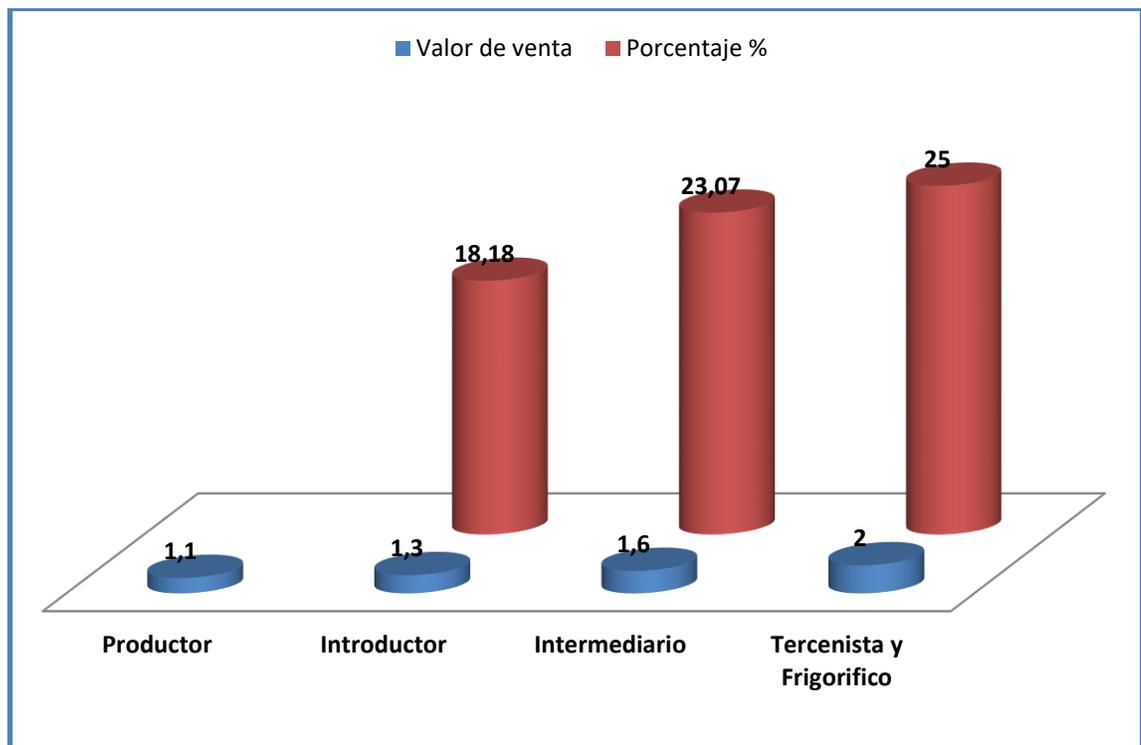
ORGANIGRAMA



4.1.14 Integrantes de la cadena de comercialización en la zona urbana del cantón Mocache.

En la figura 14 se observa que la diferencia entre el productor y el tercenista es de 81.81% que lo termina pagando el consumidor final, en cambio el introductor con una diferencia de 18,18%. Con relación al intermediario local y el tercenista con el 25% respectivamente. Esto demuestra que La cadena de comercialización del productor hasta eltercenista, el producto tiende a encarecerse por existir cinco intermediario en el cantón conuna ganancia de hasta un dólar.

Figura 14: Integrantes de la Cadena de Comercialización



Fuente: Investigación propia con datos (AGVC)

Elaborado Por: Autor

4.1.15 Principales recintos productores de ganado bovino

De acuerdo con información de AGROCALIDAD, Maculillo es el principal recinto productor de ganado bovino en el cantón Mocache, con una cantidad de cabezas de ganado de 1.615 reses, esto representa el 17% de la producción del cantón. Estrella grande es el segundo con más cabeza de ganado con una participación del 13% (1.235 reses). Barro colorado ocupa el tercer lugar, con una participación de 1.045 cabezas de ganado, lo que representa el 11% de las reses que existen en el cantón Mocache y en cuarto lugar Peñafiel del medio con el 9% que representa (855 reses) respectivamente.

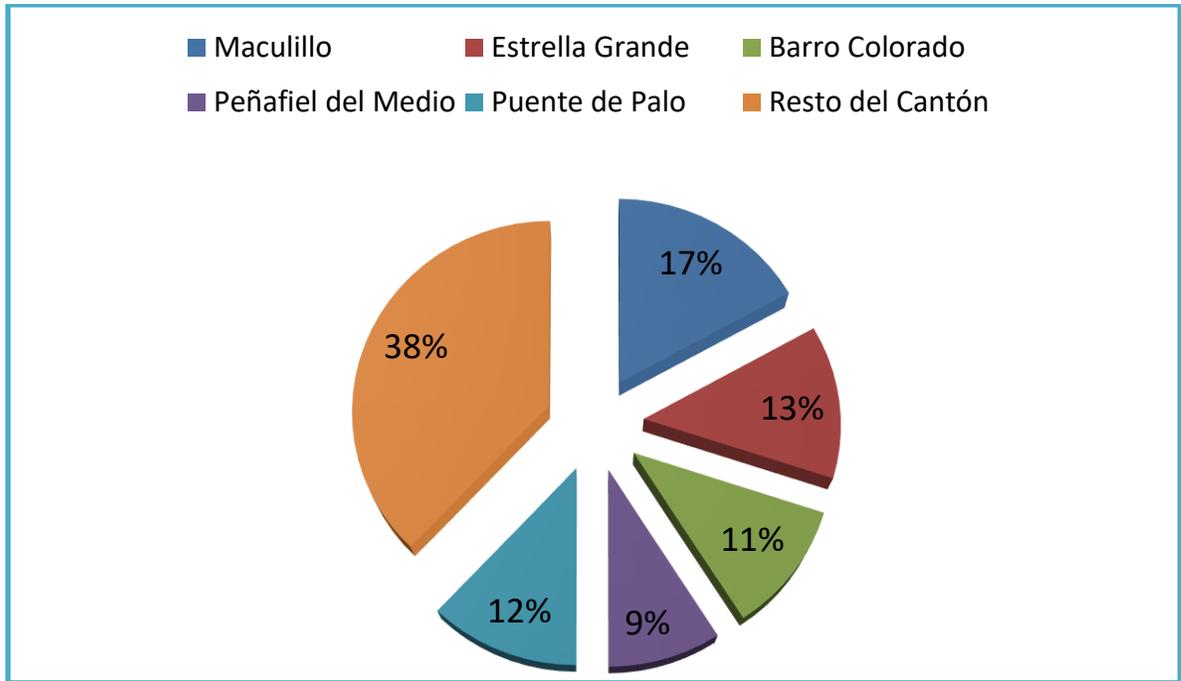
Maculillo, Estrella grande, Barro colorado y Peñafiel del Medio, son los principales recintos productores de cabezas de ganado en el cantón con un 50% de producción.

RECINTOS	NUMERO	PORCENTAJE
Maculillo	1,615	17%
Estrella grande	1,235	13%
Barro colorado	1,045	11%
Peñafiel del medio	855	9%
Puente de palo	760	8%
Resto del cantón	3,992	42%
Total	9.505	100%

Fuente: Investigación propia con datos de (AGROCALIDAD)

Elaborado Por: Autor

Figura15: Principalesrecintos productoresde ganadobovino en el cantón Mocache 2013.



Fuente: Investigación propia con datos de (AGROCALIDAD)
Elaborado Por: Autor

4.1.16 Factores culturales, sociales y económicos del consumo de carne en la zona urbana del cantón Mocache.

Los factores culturales, sociales y económicos en el consumo de carne de res en el área urbana del cantón Mocache, incide y depende de los ingresos bajo que percibe en gran porcentaje los habitantes del cantón, la cultura de consumo de los habitantes es adquirir la carne de res en las tercenas cercanas a su vivienda, aunque las carnes blancas como la de pollo, pescado tienen gran aceptación por su precio y altos valores nutritivos.

4.2 Discusión

De acuerdo a los resultados obtenidos en la investigación, se determina que, los sistemas de comercialización que existen en el cantón Mocache, lo integran el productor, introductor, intermediario local, frigorífico y tercenista, entre productor y tercenista existe un margen de ganancia del 81.81% que lo termina pagando el consumidor final, en cambio el introductor con una diferencia de 18,18%, con relación del intermediario local y el tercenista con el 25% de ganancia, esto lo sostiene **(CARVAJAL, 2014)** al comentar que el problema del incremento no estaría en el sitio de origen del producto, sino en la larga cadena de distribución que termina por encarecerlo, desde el faenamiento hasta su llegada al consumidor final. En el presente caso, hay por lo menos 5 intermediarios, que van dejando una utilidad mínima de 0,20 centavos de dólar por cada libra y se ganan hasta un dólar en la comercialización, por lo cual se acepta la hipótesis formulada en la investigación que menciona que: Los deficientes sistemas de comercialización de la carne bovina en el área urbana del cantón Mocache, reducen su calidad y encarecen el producto para el consumidor”.

Con relación al consumo, se pudo encontrar, que los cortes de la carne bovina la más demandada es la carne con hueso. En la zona urbana del cantón los habitantes prefieren acudir a las tercenas como punto de expendio de carne de res, por tener un precio accesible, por su calidad, variedad de cortes, hábitos y costumbres, esto lo corrobora **(CORFOGA, 2001)** al mencionar que el principal aspecto tomado en cuenta por las familias que prefieren a las carnicerías es la calidad, ya que según los consumidores, las carnicerías ofrecen un producto más fresco, en comparación con otros locales, ya que en estos otros, la carne pasa mucho tiempo en congelación o en exhibición lo cual puede dañar su frescura.

Otra de las razones para preferir a las carnicerías es la cercanía que tienen de las viviendas, por lo que a las personas se les facilita trasladarse a realizar sus compras.

El 56% de las familias en la zona urbana de Mocache consumen carne de res una vez por semana, el 100%, prefiere carne de pollo, le sigue el grupo del pescado con el 26%, el 90% de los tercenistas le compran al intermediario que este lo adquiere en el camal de Mocache, el 30% de los tercenista venden un rango de 150 a 250kilos de carne de res diario.

El proveedor de carne de res en el cantón Mocache es el intermediario que distribuye la producción de carne faenada que proviene exclusivamente del camal de Mocache; los principales recintos ganaderos del cantón Mocache son: Maculillo, Estrella grande, Barro colorado, Peñafiel del Medio y Puente de Palo.

CAPITULO V
CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

5.1 Conclusiones

Luego de haber realizado cada una de las fases de estudio de comercialización y consumo de la carne bovina en el área urbana del cantón Mocache, provincia de Los Ríos, se concluye que:

1.- Se determina que todas las familias de la zona urbana del cantón Mocache consumen carne de res en distintas proporciones o frecuencias y además se estableció que la preferencia que desean los consumidores que se comercialice en las tercenas, es la pulpa, lomo y la carne molida.

2.- El 50% del total de las reses que se faenan en la jefatura del camal municipal de Mocache, son de genótipo criollo (nacional), sin ningún control sanitario y sin un doctor veterinario.

3.- De acuerdo a los cortes de la carne de res, todas las familias demandan carne con hueso y carne pura. En cuanto a vísceras demandan hígado, y mondongo, a la vez sus preferencias están guiadas por los precios, por lo que se explica la mayor demanda por carne con hueso.

4.- Acerca de los lugares para adquirir la carne de res, se determina que prefieren comprar directamente en las tercenas del área urbana del cantón, y un mínimo en el camal.

5.- Que el proveedor de carne de res en la zona urbana es el intermediario, que La distribuye a los tercenistas y frigoríficos, la conservación de la carne para la compra y venta, tanto los tercenista como los consumidores la prefieren caliente (fresca) y a su vez los tercenistas ofrecen toda su producción al consumidor final.

5.2 Recomendaciones

- 1.- Abastecer con carne de calidad, con registro sanitario y con garantía de procedencia, para de esta manera brindar un excelente servicio y que sepan los demandantes de donde proviene la carne que se consume.

- 2.- Exhortar al Municipio del cantón sobre el control en los precios de la carne de res en los establecimientos o tercenas y AGROCALIDAD en el control del faenamiento de las cabezas de ganado en la jefatura del camal municipal.

- 3.- Variar los cortes de los productos cárnicos de res para la adquisición de los demandantes y refrigeración para preservar el producto.

- 4.- Implementar o acondicionar el camal de Mocache con cuartos fríos para preservar la inocuidad de la carne y un doctor veterinario, para que certifique la procedencia y salud de los animales que se faenan en este camal del cantón.

CAPITULO VI
BIBLIOGRAFÍA

6.1 Literatura Citada

- AGROCALIDAD. (2010). *NUMERO DE RESES EN EL LITORAL Y EN EL CANTON MOCACHE*. MOCACHE - PALENQUE.
- AGROCALIDAD. (2011). *CABEZAS DE GANADO EN EL CANTON MOCACHE*. MOCACHE - PALENQUE.
- AGVC. (2011). *NUMERO DE CABEZAS DE GANADO BOVINO*. MOCACHE - COMITE PALENQUE: ASOCIACION VIRGEN DEL CARMEN.
- AGVC. (2011). *PREDIOS GANADEROS DEL CANTON MOCACHE*. MOCACHE: ASOCIACION VIRGEN DEL CARMEN.
- AGVC. (2013). *PROBLEMATICA DEL GANADO BOVINO*. MOCACHE: ASOCIACION VIRGEN DEL CARMEN.
- BAQUERIZO, E. (2012). *LA POCA RENTABILIDAD DEL SECTOR DE LA CARNE DESEMBOCARÁ EN LA IMPORTACION*. QUITO: HOY.COM.EC.
- CAMPESINOS, F. H. (2010). *MANUAL AGROPECUARIO: TECNOLOGIAS ORGANICAS DE LA GRANJA INTEGRAL AGROECOLOGIA*. BOGOTA/ COLOMBIA: GRANIA LTDA.
- CARVAJAL, T. (10 de 02 de 2014). *LA CARNE PASA POR 7 INTERMEDIARIOS ANTES DE IR A LAS TERCENAS*. Recuperado el 18 de 03 de 2014, de <http://www.telegrafo.com.ec/noticias/informacion-general/item/la-carne-pasa-por-7-intermediarios-antes-de-ir-a-las-tercenas.html>
- CORFOGA. (2001). *ESTUDIO DE MERCADO HABITOS DE CONSUMO DE LA CARNE*. Recuperado el 03 de 05 de 2014, de http://www.mag.go.cr/biblioteca_virtual_animal/habitos_consumo_carne.pdf
- DEFINICION. (2008 - 2014). *DEFINICION DE*. Recuperado el 31 de 12 de 2013, de <http://definicion.de/minorista>
- ECO-FINANZAS. (02 de 04 de 2014). *DICCIONARIO CONSUMIDOR*. Recuperado el 02 de 04 de 2013, de <http://www.eco-finanzas.com/diccionario/C/CONSUMIDOR.htm>
- ESTUDIO DE FACTIBILIDAD DE LA EMPRESA LA CASA DEL NOVILLO PARA LA COMERCIALIZACION DE CARNE*. (s.f.). Recuperado el 18 de 03 de

2014, de
<http://repository.ean.edu.co/bitstream/10882/1724/1/OsorioJerly2012.pdf>

ESTUDIO DE FACTIBILIDAD DE LA EMPRESA LA CASA DEL NOVILLO PARA LA COMERCIALIZACION DE CARNE DE RES. (s.f.). Recuperado el 18 de 03 de 2014, de
<http://repository.ean.edu.co/bitstream/10882/1724/1/OsorioJerly2012.pdf>

EXTENSION. (2007). *GUIA PARA CRIAR GANADO DE CARNE SALUDABLE.* Recuperado el 12 de 08 de 2013, de
<http://fyi.uwex.edu/wbic/files/2010/01/A3858-04S-Guia-Para-Criar-Ganado-de-Carne-Saludable.pdf>

FELDSTEIN, S. (17 de 05 de 2011). *LA NOCION DE CONSUMIDOR EN EL MERCOSUR.* Recuperado el 24 de 03 de 2014, de
<http://www.derecho.uba.ar/investigacion/investigadores/publicaciones/feldstein-de-cardenas-la-nocion-de-consumidor-en-el-mercosur.pdf>

FELDSTEIN, S. (17 de 05 de 2011). *LA NOCION DE CONSUMIDOR EN EL MERCOSUR.* Recuperado el 24 de 03 de 2014, de
<http://www.derecho.uba.ar/investigacion/investigadores/publicaciones/feldstein-de-cardenas-la-nocion-de-consumidor-en-el-mercosur.pdf>

FRANCISCO. (17 de 07 de 2013). VALOR DE LA PRODUCCION . (AUTOR, Entrevistador)

FRANCISCO, I. (27 de 02 de 2013). SISTEMA DE PRODUCCION EN EL CANTO MOCACHE. (AUTOR, Entrevistador)

GREGORY, M. (2002). LA DEMANDA. En M. GREGORY, *PRINCIPIOS DE ECONOMIA* (pág. 506). Mc GRAW HILL.

HORA, L. (06 de 04 de 2013). CONOZCA LOS CORTES DE CARNE DE RES .
COCINA .

IGNACIO, C. S. (01 de 06 de 2010). *DATOS DE CARNE DE CANAL.* Recuperado el 02 de 05 de 2013, de <http://cide.uach.mx/pdf/carne.pdf>

INEC. (2010). *UNA HISTORIA PARA VER Y SENTIR.* GUAYAQUIL: INSTITUTO NACIONAL DE ESTADISTICAS Y CENSO.

INEC-MAG-SICA. (2003). *III CENSO NACIONAL AGROPECUARIO LOS RIOS RESULTADOS PROVINCIALES Y CANTONALES.* QUITO: BANCO CENTRAL DEL ECUADOR.

- INEGI. (2013). *SACRIFICIO DE GANADO EN RASTROS MUNICIPALES*. Recuperado el 27 de 03 de 2013, de <http://www.inegi.org.mx/est/contenidos/espanol/rutinas/glogen/default.aspx?t=regan&s=est&c=10986>
- J., O. (05 de 2012). *ESTUDIO DE FACTIBILIDAD DE LA EMPRESA LA CASA DEL NOVILLO PARA LA COMERCIALIZACION DE CARNE DE RES*. Recuperado el 18 de 03 de 2014, de <http://repository.ean.edu.co/bitstream/10882/1724/1/OsorioJerly2012.pdf>
- JERLY, O. (05 de 2012). *ESTUDIO DE FACTIBILIDAD DE LA EMPRESA LA CASA DEL NOVILLO PARA LA COMERCIALIZACION DE CARNE DE RES*. Recuperado el 18 de 03 de 2014, de <http://repository.ean.edu.co/bitstream/10882/1724/1/OsorioJerly2012.pdf>
- LA CARNE PASA POR 7 INTERMEDIARIOS*. (s.f.). Recuperado el 18 de 03 de 2014, de <http://www.telegrafo.com.ec/noticias/informacion-general/item/la-carne-pasa-por-7->
- LISCANO, A. (02 de 11 de 2014). *La oferta, La demanda y el mercado*. Recuperado el 2013, de <http://es.slideshare.net/andreinaliscano9/8448181042>
- LOPEZ, S. (2004). ANALISIS DE LA DISTRIBUCION DE LA CARNE ROJA POR LAS CARNICERIAS DEL AREA URBANA DE MARACAIBO. 186-199.
- MACIAS, W. (15 de 08 de 2013). ACTIVIDAD GANADERA EN MOCACHE. (AUTOR, Entrevistador)
- MANKIW, G. (2002). *PRINCIPIOS DE ECONOMIA, LA OFERTA LA DEMANDA Y EL MERCADO*. CHICAGO: EDITORIAL PARANINFO.
- MONOGRAFIAS.COM. (27 de 11 de 2007). *CANALES DE DISTRIBUCION*. Recuperado el 20 de 12 de 2012, de <http://www.monografias.com/trabajos17/canales-distribucion/canales-distribucion.shtml>
- N., O. R. (05 de 2012). *ESTUDIO DE FACTIBILIDAD DE LA EMPRESA LA CASA DEL NOVILLO PARA LA COMERCIALIZACION DE CARNE DE RES*. Recuperado el 2014 de 03 de 18, de <http://repository.ean.edu.co/bitstream/10882/1724/1/OsorioJerly2012.pdf>

- NARVAEZ. (01 de 10 de 2012). *PROPIEDADES NUTRITIVAS DE LA CARNE DE VACA*. Recuperado el 23 de 09 de 2013, de <http://maby.snarvaez.com.ar/salud/2012/10/01/propiedades-nutritivas-de-la-carne-de-la-vaca/>
- PONTI, D. (12 de 2011). *CANALES DE COMERCIALIZACION DE CARNE VACUNA EN MERCADO INTERNO*. Recuperado el 18 de 03 de 2014, de http://www.vet.unicen.edu.ar/html/Areas/Prod_Animal/Documentos/2012/Canales%20de%20comercializacion%20de%20carne%20bovina%20-%20MinAgri.pdf
- PROMONEGOCIO.NET. (08 de 05 de 2006). *DEFINICION DE LA OFERTA*. Recuperado el 02 de 04 de 2013, de www.promonegocios.net/oferta/definicion-oferta.html
- SANTAMARIA, L. (2007). *Estudio de factibilidad para la producción, industrialización y comercialización en el mercado local de carne organica bovina producida en la zona de Nanegalito*. Recuperado el 27 de 03 de 2013, de <http://repositorio.usfq.edu.ec/bitstream/23000/1288/1/87976.pdf>
- SANTAMARIA, L. E. (5 de 12 de 2007). *UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO*. Recuperado el 09 de 09 de 2013, de Estudio de factibilidad para la producción, industrialización y comercialización en el mercado local de carne organica bovina producida en la zona de Nanegalito: <http://repositorio.usfq.edu.ec/bitstream/23000/1288/1/87976.pdf>
- SANTAMARIA, L. E. (5 de 12 de 2007). *UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO*. Recuperado el 09 de 09 de 2013, de Estudio de factibilidad para la producción, industrialización y comercialización en el mercado local de carne organica bovina producida en la zona de Nanegalito: <http://repositorio.usfq.edu.ec/bitstream/23000/1288/1/87976.pdf>
- SOLANO, M. G. (16 de 04 de 2008). *NUTRICION Y ALIMENTACION BOVINA*. Recuperado el 24 de 03 de 2014, de http://webcache.googleusercontent.com/search?q=cache:Ufs0_c8tvzIJ:adappecuarias.blogspot.com/+&cd=8&hl=es&ct=clnk&gl=ec
- UNIVERSO, E. (06 de 01 de 2013). *GANADEROS - LITORAL - PIDEN - FIJAR - PRECIO - OFICIAL - CARNE*. Recuperado el 27 de 03 de 2013, de <http://www.eluniverso.com/2013/01/26/1/1416/ganaderos-litoral-piden-fijar-precio-oficial-carne.html>

- VELAÑA. (2013). *COMERCIALIZACION DE CARNE BOVINA EN EL CANTON MOCACHE*. MOCACHE: JEFATURA SANITARIO DEL CAMAL DE MOCACHE.
- VELAÑA, E. (28 de 12 de 2012). *CONSUMO PER CAPITAL DEL CANTON MOCACHE*. (AUTOR, Entrevistador)
- VELAÑA, E. (2012). *CONSUMO PER CAPITAL DEL CANTON MOCACHE*. MOCACHE: JEFATURA DEL CAMAL.
- VELAÑA, E. (24 de 09 de 2013). *RAZAS FAENADAS EN LA JEFATURA DEL CAMAL DE MOCACHE*. (AUTOR, Entrevistador)
- VIGARAY. (05 de 2010). *PLANIFICACION DE LA GESTION Y DIRECCION MINORISTA*. Recuperado el 20 de 03 de 2014, de http://rua.ua.es/dspace/bitstream/10045/14819/1/07_distrib_comerc_dejuan.pdf
- VIGARAY, J. (05 de 2010). *FORMATOS COMERCIALES, FABRICANTE Y MAYORISTA*. Recuperado el 20 de 03 de 2014, de http://rua.ua.es/dspace/bitstream/10045/14799/1/04_distrib_comerc_dejuan.pdf
- VIGARAY, J. (05 de 2014). *FORMATOS COMERCIALES, FABRICANTES Y MAYORISTA*. Recuperado el 20 de 03 de 2014, de http://rua.ua.es/dspace/bitstream/10045/14799/1/04_distrib_comerc_dejuan.pdf
- VIGARAY, J. (s.f.). *LA VENTA MINORISTA, CONCEPTOS BASICOS*. Recuperado el 2013, de http://rua.ua.es/dspace/bitstream/10045/14819/1/07_distrib_comerc_dejuan.pdf
- WIKIPEDIA. (24 de 07 de 2013). *DEFINICION DE CARNICERIA*. Recuperado el 31 de 12 de 2012, de <http://es.wikipedia.org/wiki/Carniceria>

CAPITULO VII
ANEXOS

7.1 Encuesta

ENCUESTA DE INVESTIGACIÓN SOBRE EL CONSUMO DE CARNE BOVINA A LOS CONSUMIDORES

Esta encuesta tiene como finalidad obtener información sobre el consumo de carne bovina en la zona urbana del cantón Mocache, ya que este anteproyecto será presentado como requisito de titulación.

Datos Generales:	
Fecha: _____	Localidad: _____
Cantón: Mocache	Zona: _____

1.- ¿Consume usted carne bovina o res?

a) SI ()

b) NO ()

¿Por qué? salud _____ Precio _____ Costumbre _____

Otra _____

2.- ¿Con que frecuencia compra usted carne de res?

a) Más de una vez por semana () cuanto kg. (_____)

b) Una vez por semana () cuanto kg. (_____)

c) Dos veces al mes () cuanto kg. (_____)

d) Una vez al mes () cuanto kg. (_____)

3.- ¿Por qué compra usted carne de res?

a) Proporciona proteínas ()

b) Por su precio ()

c) Por su calidad ()

d) Por su variedad ()

4.- ¿Qué tipo de corte de la carne de res son los que usted compra?

Tipo		Precio	Tipo		Precio
Carne con hueso			Menudo		
Lengua			Filete		
Carne molida			Mondongo o librillo		
Hígado			Riñones		
Pata			Carne pura		

4.- ¿En qué lugar compra regularmente la carne de res?

- a) Frigoríficos ()
- b) Carnicerías o tercenas ()
- c) Camal ()
- d) Supermercados ()

5.- ¿Qué otro producto compra usted?

- a) Pollo ()
- b) Pescado ()
- c) Atún ()
- d) Camarón ()
- e) Otros _____

8.- ¿Cómo preferiría Ud. que se comercialice la carne de res?

- Carne molida ()
- Lomo ()
- Pulpa ()

ENCUESTA DE INVESTIGACIÓN SOBRE EL CONSUMO DE CARNE BOVINA A LOS INTERMEDIARIOS (TERCENAS)

Esta encuesta tiene como finalidad obtener información sobre el consumo de carne bovina en la zona urbana del cantón Mocache, ya que este anteproyecto será presentado como requisito de titulación.

Datos Generales:

Fecha: _____ Localidad: _____

Cantón: Mocache Zona: _____

1.- ¿De dónde proviene la carne que usted vende?

- a) Camal ()
- b) Fincas ()
- c) Ferias ()
- d) Introdutor ()
- e) Intermediario ()
- f) Otros _____

2.- ¿Qué razas de ganado usted compra?

- a) Brahmán ()
- b) Holstein ()
- c) Indubrasil ()
- d) Criollo (nacional) ()
- e) Otros _____

3.- ¿Qué cantidad de ganado usted vende?

- a) 100 – 150g ()
- b) 150 - 200 kg ()
- c) 200 – 250 kg ()
- d) 200 – 300 kg ()
- e) 300 – 350 kg ()
- f) 350 – 400 kg ()

4.- ¿Cuál es el precio que usted compra y vende la carne de res?

Tipo	Precio compra	Precio venta
Carne con hueso		
Carne pura		

5.- ¿Quién los provee de carne para la venta?

- Productor ()
- Introducción ()
- Intermediario ()

6.- ¿Cuál es el estado que usted negocia la carne?

En la compra

- a) Congelada ()
- b) Caliente ()
- c) Congelada y caliente ()

En la venta

- a) Congelada ()
- b) Caliente ()
- c) Congelada y caliente ()

7.- ¿Cuánto tiempo dura usted con la carne para la venta?

Tiempo /día	Razones
1 día	
2 días	
3 días	

8.- ¿Qué preferencia tiene el consumidor?

- a) Buena presentación ()
- b) Caliente ()
- c) Variedad ()

9.- ¿A quiénes usted le vende la carne?

- a) Consumidor final (cliente) ()
- b) Otras terceras ()
- c) Industrias ()

10.- ¿Cómo negocia usted la carne?

- a) Cortés ()
- b) Entera ()
- c) Kilos ()
- d) Libras ()

7.2 Fotografías del camal de Mocache



7.3 Fotografías de las tercenas en el Mercado del cantón Mocache y la Feria ganadera en Santo Domingo.



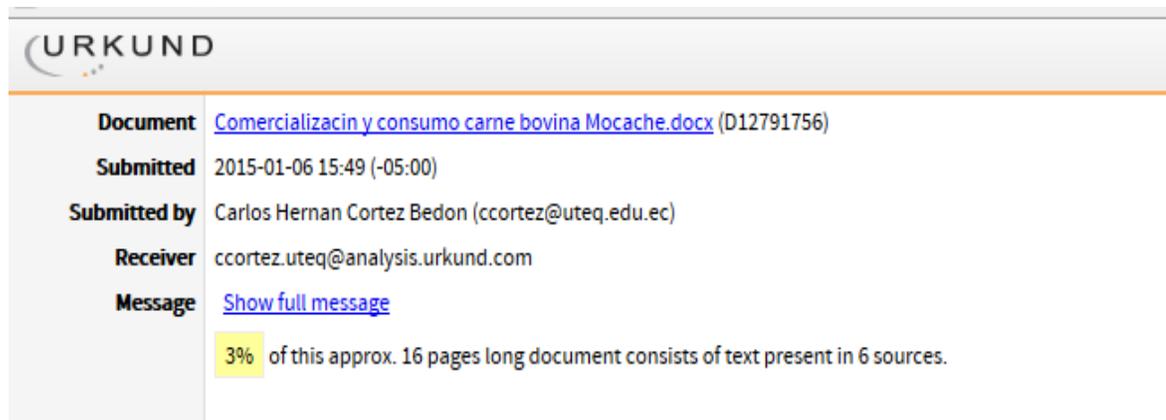
Quevedo, 24 de Febrero 2015

Ing.
Paula Plaza
DECANA FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS
Presente.-

De mis consideraciones:

ING. MSC. CARLOS CORTEZ BEDON en calidad de Director de la Tesis cuyo tema es: “**COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO DE LA CARNE BOVINA EN EL AREA URBANA DEL CANTÓN MOCACHE, PROVINCIA DE LOS RIOS**” me permito manifestar a usted y por intermedio del Consejo Directivo lo siguiente:

Que, el señor **DANIEL SILVIO MUÑOZ MEZA**, egresado de la Facultad de Ciencias Agrarias Escuela de Economía Agrícola, ha cumplido subiendo su tesis al sistema lo cual era lo único que le faltaba, de acuerdo al reglamento de Graduación de Pregrado de la UTEQ, e ingresado su tesis de grado al sistema URKUND, tengo bien certificar la siguiente información sobre el informe del sistema reflejando un porcentaje del 3%.



The screenshot displays the URKUND system interface. At the top, the logo 'URKUND' is visible. Below it, a table-like structure shows the following information:

Document	Comercializacin y consumo carne bovina Mocache.docx (D12791756)
Submitted	2015-01-06 15:49 (-05:00)
Submitted by	Carlos Hernan Cortez Bedon (ccortez@uteq.edu.ec)
Receiver	ccortez.uteq@analysis.orkund.com
Message	Show full message

Below the table, a yellow highlighted box contains the text: "3% of this approx. 16 pages long document consists of text present in 6 sources."

ING. MSC. CARLOS CORTEZ BEDON
DIRECTOR DE TESIS