



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE BABAHOYO
FACULTAD DE CIENCIAS AGROPECUARIAS
ESCUELA DE INGENIERÍA AGROPECUARIA



TRABAJO DE TITULACIÓN

Componente Práctico de Examen Complexivo presentado al H.
Consejo Directivo de la Facultad, como requisito previo a la
obtención del título de:

INGENIERA AGROPECUARIA

TEMA:

“Incidencia en el consumo y comercialización de las principales marcas de embutidos de pollo en la ciudad de Babahoyo”.

AUTORA:

Mayra Elizabeth Cando Cando

TUTORA:

Ing. Com. Gabriela Medina Pinoargote, MBA.

Babahoyo – Los Ríos – Ecuador
2019



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE BABAHOYO
FACULTAD DE CIENCIAS AGROPECUARIAS
ESCUELA DE INGENIERÍA AGROPECUARIA



TRABAJO DE TITULACIÓN

Componente Práctico de Examen Complexivo presentado al H. Consejo Directivo de la Facultad, como requisito previo a la obtención del título de:

INGENIERA AGROPECUARIA

TEMA:

"Incidencia en el consumo y comercialización de las principales marcas de embutidos de pollo en la ciudad de Babahoyo".

TRIBUNAL DE SUSTENTACIÓN

Ing. Agr. Dalton Cadena Piedrahita, MBA

PRESIDENTE

Ing. Agr. Tito Bohórquez Barros, MBA

VOCAL

Ing. Agr. Fidel Beltrán, MBA

VOCAL

Las investigaciones, resultados,
conclusiones y recomendaciones,
presentados en este documento son
única responsabilidad del Autor

Mayra Cando
Mayra Cando Cando

DEDICATORIA

El pilar fundamental y el esfuerzo que marca mi vida, son mis queridos padres que con su apoyo incondicional de cada día me ayudaron a culminar mi carrera. Y a mis hermanos y mis hermanas que con su alegría me demostraban que todo se puede alcanzar fijando la meta establecida

Dedico este trabajo a la ING. Gabriela Medina que ha mostrado sus conocimientos, la cual hemos podido ser posible con la culminación de este presente trabajo. Y que la vida no es fácil sino tenemos a Dios en nuestro caminar porque sabemos que es el dador fundamental del conocimiento y sabiduría para demostrar que su amor es eterno

También dedico este trabajo a los Docentes los cuales son portadores del conocimiento, que buscan cada día fortalecer nuestra educación para en un futuro no lejano y así poder desempeñar nuestro aprendizaje y a su dedicación y el amor que representaban en cada día jornada de trabajo.

AGRADECIMIENTO

Expreso mis agradecimiento en primer lugar a Dios por darme la vida y las fuerzas para seguir adelante y por darme a los padres que más quiero que gracias a ellos este en este lugar

A la Facultad De Ciencias Agropecuaria por otorgarme la oportunidad de abrir sus puertas con el anhelo de alcanzar mis sueños ya realizados

Agradezco a los maestros por demostrar mucho optimismo durante todo el periodo académico enseñando con esmero de preparar a los estudiantes, para así desempeñar y poner en práctica los conocimientos siendo ya profesional para bien comunitario.

A los trabajadores de la prestigiosa facultad que siempre con su ayuda incondicional en estar presente con cualquier necesidad requerida de acuerdo a los estudiantes es grato dar gracias a las personas que hicieron posible alcanzar las metas establecidas

RESUMEN

Los habitantes de la ciudad de Babahoyo mencionaron, que el embutido de pollo es algo esencial que se encuentra dentro de sus alimentos básicos, mientras que solo el 20 % de los babahoyenses no lo creen necesario dentro de su alimentación diaria. En el Ecuador existen variedades de marcas que oferta embutidos de pollo, como son: Mr. Pollo, Plumrose, Pronaca, La española, Don Diego, Fritzz, La Italiana y La Ibérica, muy reconocidas en el mercado nacional. De acuerdo la encuesta realizada el 50 % de la ciudadanía Babahoyense prefiere los embutidos de pollo de la marca La Italiana. Mientras que, los niveles bajos de preferencia se presentaron en las marcas Pronaca y Don Diego; ambos con un 3 % de aceptación por la población Babahoyense. las marcas anteriormente mencionadas son elegidas de acuerdo al 64 % por su sabor, mientras que el 23 % de los Babahoyenses prefieren su marca de embutidos favorita por el precio debido a los económico. Y solo el 3 % de ellos prefieren la marca seleccionada de acuerdo a la calidad del producto. Se tomaron en cuenta las marcas reconocidas en Ecuador y La Italiana es la preferida por los comerciantes del cantón Babahoyo con un 62 %, seguido por La Española con un 29 % dentro de la oferta de los mayoristas y minoristas del mercado de la localidad. Los beneficios que el comerciante adquiere al comercializar un producto en su escaparate es muy importante, porque es una de las maneras de ganar su fidelidad. El 13 % de los comerciantes mayoristas y minoristas se conforman únicamente con las visitas periódicas de los vendedores, y el 12 % restante prefiere que la empresa que le surte el producto facilite los pagos con periodos.

Palabras Clave: Incidencia, Comercialización, Embutidos

SUMMARY

The inhabitants of the city of Babahoyo mentioned, that the sausage is something essential that is within their basic foods, while only 20% of the babahoyenses do not believe it necessary as in their daily diet. In Ecuador · There are varieties of brands that offer chicken sausages, such as: Mr. Pollo, Plumrose, Pronaca, the Spanish, Don Diego, Fritzz, the Italian and the Iberian, very well recognized in the national market. According to the survey carried out 50% of the citizenship Babahoyense prefer the sausages of chicken of the brand La Italiana. While low preference levels were presented in the brands Pronaca and Don Diego; Both with a 3% acceptance by the Babahoyense population. The aforementioned brands are chosen according to 64% for their flavor, while 23% of the Babahoyenses prefer their favorite sausage brand for the price due to the economic. And only 3% of them prefer the selected brand according to the quality of the product. We took into account the brands recognized in Ecuador and the Italian is the preferred by the merchants of the Canton Babahoyo with 62%, followed by the Spanish with 29% in the offer of the wholesalers and retailers of the market of the locality. The benefits that the merchant acquires when marketing a product in its showcase is very important, because it is one of the ways to win its fidelity. 13% of wholesalers and retailers are only regular visits to vendors, and the remaining 12% prefer that the company that supplies the product facilitates payments with periods.

Key words: Incidence, Marketing, Sausages

ÍNDICE GENERAL

DEDICATORIA	II
AGRADECIMIENTO	V
RESUMEN	VI
SUMMARY	VII
ÍNDICE GENERAL	VIII
ÍNDICE DE FIGURA	IX
ÍNDICE DE TABLAS	X
INTRODUCCIÓN	1
OBJETIVO GENERAL.....	2
OBJETIVOS ESPECÍFICOS	2
MARCO METODOLÓGICO	3
1.1. DEFINICIÓN DEL TEMA CASO DE ESTUDIO	3
1.2. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA	3
1.3. PREGUNTAS ORIENTADAS PARA EL ANÁLISIS DEL PROBLEMA	3
1.4. JUSTIFICACIÓN.....	4
1.5. FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA.....	4
1.5.1. <i>Generalidades de las carnes y embutidos</i>	4
1.5.2. <i>Definiciones generales</i>	5
1.5.3. <i>Productos y subproductos cárnicos</i>	6
Productos cárnicos.....	6
Subproductos cárnicos	8
1.5.4. <i>Composición nutricional de carne de pollo y embutidos</i>	9
1.5.5. <i>Calidad de los embutidos ecuatorianos</i>	10
1.5.6. <i>Empresas de embutidos ecuatorianas</i>	12
1.6. HIPÓTESIS.....	13
1.7. METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN	14
1.7.1. <i>Método de estudio</i>	14
1.7.2. <i>Universo de estudio</i>	14
RESULTADOS DE LA INVESTIGACIÓN	16
2.1. DESARROLLO DEL CASO	16
2.2. SITUACIONES DETECTADAS	16
2.3. SOLUCIONES PLANTEADAS.....	19
2.4. CONCLUSIONES	19
BIBLIOGRAFÍA	20
ANEXO	22

ÍNDICE DE FIGURA

FIGURA 1. CORTES COMERCIALES DEL POLLO PARRILLERO	8
FIGURA 2. PREGUNTA UNO. ¿EL EMBUTIDO DE POLLO SE ENCUENTRA DENTRO DE SU CANASTA BÁSICA? ENCUESTA REALIZADA A LA POBLACIÓN DEL CANTÓN BABAHOYO CON EL OBJETIVO DE ANALIZAR LA INCIDENCIA DEL CONSUMO Y COMERCIALIZACIÓN DE LAS PRINCIPALES MARCAS DE EMBUTIDOS DE POLLO EN LA CIUDAD DE BABAHOYO. UTB-FACIAG. ESC. INGENIERÍA AGROPECUARIA. ELABORADO POR: ELIZABETH CANDO, 2019	23
FIGURA 3. . PREGUNTA DOS. ¿EN REFERENCIA A LA PREGUNTA ANTERIOR AL SER LA RESPUESTA SI, POR PREFERENCIA QUE TIPO DE EMBUTIDO DE POLLO CONSUME? ENCUESTA REALIZADA A LA POBLACIÓN DEL CANTÓN BABAHOYO CON EL OBJETIVO DE ANALIZAR LA INCIDENCIA DEL CONSUMO Y COMERCIALIZACIÓN DE LAS PRINCIPALES MARCAS DE EMBUTIDOS DE POLLO EN LA CIUDAD DE BABAHOYO. UTB-FACIAG. ESC. INGENIERÍA AGROPECUARIA. ELABORADO POR: ELIZABETH CANDO, 2019	23
FIGURA 4. PREGUNTA TRES. ¿CUÁL MARCA CONOCIDA QUE OFERTE EMBUTIDOS DE POLLO ES DE SU PREFERENCIA? ENCUESTA REALIZADA A LA POBLACIÓN DEL CANTÓN BABAHOYO CON EL OBJETIVO DE ANALIZAR LA INCIDENCIA DEL CONSUMO Y COMERCIALIZACIÓN DE LAS PRINCIPALES MARCAS DE EMBUTIDOS DE POLLO EN LA CIUDAD DE BABAHOYO. UTB-FACIAG. ESC. INGENIERÍA AGROPECUARIA. ELABORADO POR: ELIZABETH CANDO, 2019	24
FIGURA 5. PREGUNTA CUATRO. ¿POR QUÉ MOTIVO ESA MARCA ES DE SU PREFERENCIA? ENCUESTA REALIZADA A LA POBLACIÓN DEL CANTÓN BABAHOYO CON EL OBJETIVO DE ANALIZAR LA INCIDENCIA DEL CONSUMO Y COMERCIALIZACIÓN DE LAS PRINCIPALES MARCAS DE EMBUTIDOS DE POLLO EN LA CIUDAD DE BABAHOYO. UTB-FACIAG. ESC. INGENIERÍA AGROPECUARIA. ELABORADO POR: ELIZABETH CANDO, 2019	24
FIGURA 6. PREGUNTA 5. ¿AL EXISTIR UNA MARCA LOCAL QUE OFERTE EMBUTIDOS DE POLLO A SU PREFERENCIA CONSUMIRÍA DE ESE PRODUCTO DEJANDO A UN LADO LAS MARCAS MENCIONADAS EN LA PREGUNTA 3? ENCUESTA REALIZADA A LA POBLACIÓN DEL CANTÓN BABAHOYO CON EL OBJETIVO DE ANALIZAR LA INCIDENCIA DEL CONSUMO Y COMERCIALIZACIÓN DE LAS PRINCIPALES MARCAS DE EMBUTIDOS DE POLLO EN LA CIUDAD DE BABAHOYO. UTB-FACIAG. ESC. INGENIERÍA AGROPECUARIA. ELABORADO POR: ELIZABETH CANDO, 2019	25
FIGURA 7. PREGUNTA 6. ¿CREE USTED QUE UNA FÁBRICA DE EMBUTIDOS DE POLLO EN LA CIUDAD LOGRARÍA MEJORAR EL DESARROLLO AGROINDUSTRIAL DE BABAHOYO? ENCUESTA REALIZADA A LA POBLACIÓN DEL CANTÓN BABAHOYO CON EL OBJETIVO DE ANALIZAR LA INCIDENCIA DEL CONSUMO Y COMERCIALIZACIÓN DE LAS PRINCIPALES MARCAS DE EMBUTIDOS DE POLLO EN LA CIUDAD DE BABAHOYO. UTB-FACIAG. ESC. INGENIERÍA AGROPECUARIA. ELABORADO POR: ELIZABETH CANDO, 2019	25

FIGURA 8. PREGUNTA 7. ¿QUIÉNES LE SUMINISTRAN LOS EMBUTIDOS DE POLLO A SU NEGOCIO? ENCUESTA REALIZADA A LA POBLACIÓN DEL CANTÓN BABAHoyo CON EL OBJETIVO DE ANALIZAR LA INCIDENCIA DEL CONSUMO Y COMERCIALIZACIÓN DE LAS PRINCIPALES MARCAS DE EMBUTIDOS DE POLLO EN LA CIUDAD DE BABAHoyo. UTB-FACIAG. ESC. INGENIERÍA AGROPECUARIA. ELABORADO POR: ELIZABETH CANDO, 2019 26

FIGURA 9. PREGUNTA 8. ¿ESTARÍA DISPUESTO DE COMERCIALIZAR EN SU NEGOCIO EMBUTIDOS DE POLLO ELABORADO EN UNA FÁBRICA DE LA CIUDAD? ENCUESTA REALIZADA A LA POBLACIÓN DEL CANTÓN BABAHoyo CON EL OBJETIVO DE ANALIZAR LA INCIDENCIA DEL CONSUMO Y COMERCIALIZACIÓN DE LAS PRINCIPALES MARCAS DE EMBUTIDOS DE POLLO EN LA CIUDAD DE BABAHoyo. UTB-FACIAG. ESC. INGENIERÍA AGROPECUARIA. ELABORADO POR: ELIZABETH CANDO, 2019 26

ÍNDICE DE TABLAS

TABLA 1. COMPOSICIÓN NUTRICIONAL DE LA CARNE DE POLLO POR 100 GRAMOS DE PORCIÓN COMESTIBLE 9

TABLA 2. CLASIFICACIÓN CIIU (CLASIFICACIÓN INTERNACIONAL INDUSTRIAS UNIFORME) DE LAS INDUSTRIAS 11

INTRODUCCIÓN

El Ecuador es un país reconocido por su actividad agropecuaria; y la gran cantidad y variedad de materia prima existente constituye una actividad que genera recursos económicos en el país. Adicionalmente existen empresas dedicadas a transformar estas materias en derivados, como los es la producción de embutidos. (Benalcázar & Wilches, 2010)

En la actualidad existen innumerables empresas de la industria cárnica que se dedican a manufacturar embutidos, enfrentando varios factores para poder comercializar sus productos como la calidad, sabor y variedad, pero en esencial el precio; vector principal elegidos por los ecuatorianos y como segundo el sabor del embutido. (Ruiz, 2002)

Con lo publicado por la Organización Mundial de la Salud (OMS) al declarar que el consumo de embutidos o carne procesada es un vaticinio para el cáncer. La comercialización decayó, los ecuatorianos dejaron de incluir este producto dentro de la canasta básica (Silva, 2012); ocasionando pérdida para el sector cárnico. Sin embargo, se comprobó que para que esto suceda el consumo debe ser de 500 gramos por semana, investigación que ayudó a mejorar el mercado de la carne procesada. (Sánchez & Vásquez, 2016)

Al existir varias marcas de embutidos en el mercado, los babahoyenses tienen la facilidad de elegir cual producto consumir (Beltrán, 2014). Pero, ¿Cuáles son los factores de gran importancia que ellos atribuyen para elegir el producto?; es por este motivo que se desarrolló el presente trabajo de investigación, con el fin de analizar las incidencias del consumo y comercialización de las principales marcas de embutidos de pollo en la ciudad de Babahoyo.

OBJETIVO GENERAL

Analizar la incidencia del consumo y comercialización de las principales marcas de embutidos de pollo en la ciudad de Babahoyo.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Identificar la marca de embutidos de pollo de mayor comercialización y consumo en la ciudad de Babahoyo.

- Establecer las oportunidades de participación dentro del mercado laboral de embutidos de pollos en la ciudad de Babahoyo.

CAPITULO I

MARCO METODOLÓGICO

1.1. DEFINICIÓN DEL TEMA CASO DE ESTUDIO

Incidencia en el consumo y comercialización de las principales marcas de embutidos de pollo en la ciudad de Babahoyo

1.2. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

Existen varios factores problemas por el que concurren incidencias en el consumo y comercialización de embutidos, ocasionando preocupación en el sector carnicero (Rodriguez , 2003):

- Baja calidad de la producción
- Falta de conocimientos gastronómicos
- Mercado consumidor que prefiere precio y no calidad

1.3. PREGUNTAS ORIENTADAS PARA EL ANÁLISIS DEL PROBLEMA

De acuerdo al tema de investigación se determinan las siguientes preguntas para su respectivo análisis:

- ¿Cómo lograr obtener un producto de calidad que satisfaga a la comunidad urbana de la ciudad de Babahoyo que es el mercado a captar?
- ¿Cuáles son los puntos a elegir de la comunidad para no optar por las marcas de embutidos de pollo reconocidas?

1.4. JUSTIFICACIÓN

El presente trabajo de investigación pretende, realizar un estudio en el cual se analizó las incidencias que existen en la comercialización y consumo de los embutidos de las marcas reconocidas en el país, por los habitantes de la zona urbana de la ciudad de Babahoyo. Con la investigación se pretende demostrar mediante lineamientos teóricos (revisión literaria) y encuesta, lo satisfecho que se encuentran los ciudadanos en cuanto a las marcas de embutidos que pueden conseguir en los supermercados de la ciudad.

1.5. FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA

1.5.1. GENERALIDADES DE LAS CARNES Y EMBUTIDOS

El estudio garantizado sobre el proceso o elaboración de derivados cárnicos como lo son los embutidos, es un área que corresponde a la tecnología de alimentos y en la carrera de Ingeniería Agropecuaria se incluye como un proceso Agroindustrial, donde se incluye la calidad física, química y microbiológica del producto. Además, se involucra la aplicación de las técnicas y fundamentos científicos para obtener un producto idóneo para el consumo humano. (Vivas & Morillo, 2017)

En la actualidad el Estado Ecuatoriano respalda los proyectos que fortalecen al sector pecuario del país (MAGAP, 2015), proyectos con los que se contaría para la obtención de la materia prima cárnica necesaria para el proceso agroindustrial. De esta manera, se favorece a la elaboración de alimentos con valor agregado como una parte nutricional para los ecuatorianos.

1.5.2. DEFINICIONES GENERALES

Jimenez y Carballo (1989) definen los embutidos como aquel producto y derivado de carnes que son preparados con una mezcla de carne picada, grasa animal, condimentos especiales, sal, especias y otros aditivos que pueden ser introducidos en los intestinos (tripas) de origen natural o artificial.

El Instituto Ecuatoriano de Normalización en la Normativa Técnica Ecuatoriana registró NTE INEN 1217 (INEN, 2012) establece las siguientes definiciones:

- a) **Animales de abasto o para consumo humano:** Esta es toda especie animal destinada para el consumo humano, que son criados bajos estrictas normas y controles veterinario o zootecnistas, que son sacrificados en planteles debidamente tecnificados y registrados.
- b) **Canal o carcasa:** Se refiere al cuerpo del animal debidamente faenado, desangrado y eviscerado, con o sin cabeza, médula espinal, piel, patas, de acuerdo a la especie de animal.
- c) **Carne no apta para el consumo humano:** Es la carne procedente de animales enfermos en la que es indiscutible las características organolépticas (consistencia, color y olor), del mismo modo de animales que se encuentren contaminado por parásitos, insectos, larvas; también aquella carne contaminada por colorantes, hormonas y otras alternativas que son verificadas mediante las disposiciones legales vigentes.
- d) **Tripa artificial:** Es una envoltura que es empleada para la fabricación de embutidos y puede ser elaborado de colágeno, celulosa o de plástico.

- e) **Tripa natural:** Es la que proviene del tracto intestinal de animales ungulados domésticos o caza de cría para fines alimentarios.
- f) **Productos cárnicos crudos:** Son productos derivados de la carne que no son tratados por el calor.
- g) **Productos cárnicos cocidos:** Productos cárnicos que son elaborados con carne o varias carnes sometidos a un tratamiento térmico a temperatura mínima de ebullición del agua.

1.5.3. PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS CÁRNICOS

Normalmente se entrega el nombre de productos cárnicos a todo corte realizado a la canal del animal que ha sido sacrificado, y los subproductos cárnicos son las variedades de embutidos.

Productos cárnicos

Los cortes aplicados a la canal son requisitos indispensables que exige el mercado, estos cortes o despiece del animal se conocen como cortes mayores o cortes menores; los cortes primarios son las piezas más grandes del animal y los cortes menores provienen de los primarios (Telmo, 2008). El pollo después del cerdo es el animal del que se aprovecha el mayor porcentaje de su carne, y sus cortes se los conoce igual como el de sus partes anatómicas, Rodríguez (2011) las define como se dictan a continuación:

- a) **Cabeza:** Parte superior anatómica del pollo que se encuentra articulada en las vértebras del cuello.

- b) **Cuello o pescuezo (1):** Las vértebras cervicales las tiene como base y sostienen la cabeza del pollo y alcanza la entrada del tórax.
- c) **Alas o alones (2):** Son las extremidades superiores de pollo, se articula en la cavidad torácica, se conforma por una base ósea y equivale a un promedio de 7.5 % del peso vivo del ave.
- d) **Pechuga (3 y 4):** Esta región de la canal del ave se encuentra formada por músculos pectorales que se alojan sobre el esternón.
- e) **Piernas (5):** Corresponde el 9.75 % del peso vivo del pollo, tienen como base la tibia que comprende las articulaciones de la rodilla hasta el corvejón.
- f) **Muslos (6):** Es la región de la canal del ave que el fémur la tiene como base y se localiza entre la rabadilla y la parte superior de la pierna del pollo, correspondiendo el 12.25 % del peso vivo.
- g) **Rabadilla (7):** Predominan estructuras óseas en esta región de la canal del pollo, se conforma por las vértebras lumbares, huesos torácicos y el sacro.
- h) **Huacal (8):** Conocido como espinazo, esta región conforma la parte superior de la canal, la base ósea son las vértebras torácicas y costillas.
- i) **Patatas (9):** Es la porción inferior del pollo, constituida por el metatarso, metatarsiano y falanges.
- j) **Menudencias:** Corresponde el 15 % del peso vivo del ave, corresponden la molleja, corazón, hígado, patas y pescuezo con cabeza.

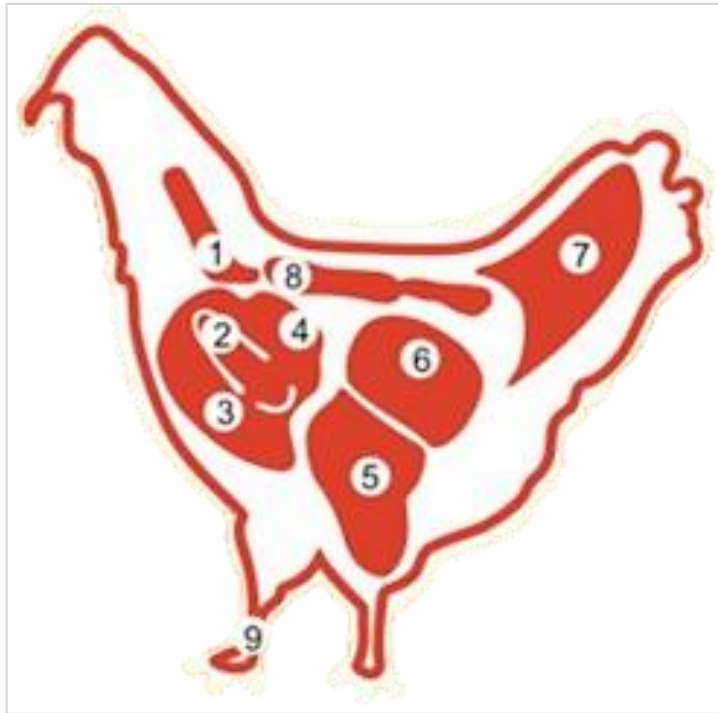


Figura 1. Cortes comerciales del pollo parrillero

Fuente: Tomado de Rodríguez (2011)

Subproductos cárnicos

Citando nuevamente el documento NTE INEN 1217 del Instituto Ecuatoriano de Normalización en la Normativa Técnica Ecuatoriana (INEN, 2012) menciona los siguientes como subproductos cárnicos:

- a) **Chorizo:** Producto elaborado de carne de animales mezclados con especias y condimentos o sin ellos y embutidas en tripas artificiales o naturales.
- b) **Salchicha:** Embutido elaborado con una masa emulsificada a base de carne de animales seleccionados.

- c) **Mortadela:** Es una mezcla de carne de animal con abasto de grasa del mismo animal, cortada, triturada y emulsionada, embutidas en tripas artificiales o naturales, en presentaciones ahumadas, cocidas y no cocidas.

1.5.4. COMPOSICIÓN NUTRICIONAL DE CARNE DE POLLO Y EMBUTIDOS

La carne de pollo presenta un alto porcentaje de proteínas, con un 14.5 % contenido proteico, además de proporcionar aminoácidos esenciales lo que predice su valor biológico y presenta musculo libre de grasa. Por lo tanto, la carne de pollo es una buena fuente de minerales, vitaminas B1, B2, B3 y B6. (Lee, et al., 2002)

En la tabla 1, se muestra el contenido nutritivo de la carne de pollo con piel y en filetes:

Tabla 1. Composición nutricional de la carne de pollo por 100 gramos de porción comestible

Nutrientes	Contenido en el	
	Pollo con piel	Pollo en filetes
Agua, ml	70.3	75.4
Energía, Kcal	167.0	112.0
Proteína, g	20.0	21.8
Grasas, g	9.7	2.8
Cinc, g	1.0	0.7
Sodio, g	64.0	81.0
Vit. B1, mg	0.10	0.10
Vit, B2, mg	0.15	0.15
Niacina, mg	10.4	14.0
Grasa saturada, g	3.2	0.9
Grasa monosaturada, g	4.4	1.3

Grasa poliinsaturada, g	1.5	0.4
Colesterol, mg	110.0	69.0

Fuente: Adaptado de Aguar (2009)

1.5.5. CALIDAD DE LOS EMBUTIDOS ECUATORIANOS

En Ecuador existe una Ley sobre los Mataderos, tiene el siguiente sistema en cuanto al manejo de calidad de los alimentos cárnicos procesados que debe cumplir toda empresa que se dedica a este tema.

Legislación sobre industrias manufactureras

A) Actividad industrial a la que se relaciona la legislación analizada:

Zambrano (2011), explica la producción, procesamiento manufacturera en el Ecuador. Actividad que se analiza en base al CIIU; calificador de cinco dígitos determinado por las Naciones Unidas. Sirviendo para actividades estadísticas en que se clasifica la actividad económica de un país.

El Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (2011) desarrolló un método de clasificación de seis dígitos, para evaluar las actividades económicas acorde a la realidad económica del Ecuador, y así clasificar los centros de capacitación por su área de especialización.

“El CIIU3 es una clasificación que consta de 19 sectores, 62 divisiones, 161 grupos, 296 clases, 372 subclases y 1486 actividades individuales, así en lo relacionado al sector industrias se tiene, siendo la rama 1511 correspondiente a productos cárnicos” (Zambrano, 2011)

Tabla 2. Clasificación CIIU (Clasificación Internacional Industrias Uniforme) de las industrias

# CIIU		Nombre
D	Gran División	Industrias manufactureras
15	División	Elaboración de productos alimenticios y bebidas
151	Agrupación	Producción, procesamiento y conservación de carne, pescado, frutas, legumbres, hortalizas, aceites y grasas.
	Rama	Producción, procesamiento y conservación de carne y productos cárnicos
1511	Clase	Producción, procesamiento y conservación de carne y productos cárnicos.

Fuente: Adaptado de Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (INEC, 2011)

B) Principios Constitucionales (Constitución Política del Ecuador, 2007):

- Derecho a la salud, promoción y protección de acuerdo a la seguridad alimentaria, la provisión del agua potable y el saneamiento, fomentando un ambiente saludable para el entorno familiar, laboral y comunitario.
- El derecho a ostentar una buena calidad de vida que asegure y afirme la salud, alimentación y nutrición, saneamiento ambiental; trabajo, empleo vivienda y otros servicios necesarios.
- Fomento de la producción agropecuaria.

C) Exigencias técnicas e instrumentos de control de calidad del proceso productivo¹:

¹ Reglamento a la Ley sobre Matadero Inspección, Comercialización e Industrialización de la carne.

- Control ante y post mortem de los animales de abasto, a la manipulación, faenamamiento, elaboración de subproductos, almacenamiento, rotulaje, comercialización y el consumo de carnes destinadas o no al consumo humano.
- El Médico Veterinario encargado dispondrá que se proceda el sacrificio de emergencia si el animal presenta o sufre de una afección que podría causar la inaptitud de su carne para el consumo humano.

1.5.6. EMPRESAS DE EMBUTIDOS ECUATORIANAS

Embutidos Federer

Federer es una empresa procesadora de embutidos que contribuye con el medio ambiente durante su proceso de fabricación; cumple con su compromiso social, caracterizándose especialmente por el mínimo desperdicio en mermas (incluyendo de los huesos), procesan obteniendo una harina para sus embutidos; Presentando la siguiente línea de salchichas: (Acuña, 2010)

- Salchicha Botones
- Salchicha Cervelat
- Salchicha Morcilla
- Salchicha Vienesas
- Salchicha Comercial (Perro caliente)
- Salami Ahumado

Embutidos Juris

Los embutidos en esta empresa son elaborados con estrictas normas de sanidad y nutrición. Es muy amigable con el medio ambiente, en cuanto a

lo social, La empresa contribuye con fuentes de empleo y se enfoca a las necesidades del consumidor y trabajadores de su empresa; y presenta las siguientes líneas de salchichas: (Diario El Telégrafo, 2013)

- Salchicha Polaca
- Salchicha Rancheras
- Salchicha Thuringer
- Salchicha Húngara

Embutidos Don Diego

En el año de 1982 inicia esta empresa a comercializar sus productos, cumple con todo el proceso desde la cría de los animales hasta la elaboración de embutidos. Obtuvo el certificado de Buenas Prácticas de Manufactura a nivel nacional que realizó el Ministerio de Salud; presenta la siguiente línea de salchichas (Don Diego, 2015):

- Salchicha de pollo
- Salchicha de rancho
- Salchicha perros calientes
- Salchicha Cocktail familiar
- Salchicha Vienesas familiar
- Salchicha super hot-dog
- Salchicha Frankfurter de pollo

1.6. HIPÓTESIS

¿Existen incidencias en el consumo y comercialización de las principales marcas de embutidos de pollo en el mercado de Babahoyo?

1.7. METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN

1.7.1. MÉTODO DE ESTUDIO

Para el desarrollo de este componente práctico de Examen Complexivo se utilizó los siguientes métodos de estudio: Investigación Exploratoria, Descriptiva y Bibliográfica.

1.7.2. UNIVERSO DE ESTUDIO

Para este trabajo de titulación fue necesario determinar la muestra poblacional de la ciudad en la que se ejecutó la encuesta. El cantón de Babahoyo al poseer un total de 153 800 habitantes, según el Instituto Nacional de Estadísticas y Censo. De acuerdo a la siguiente ecuación probabilística se determinó:

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

Del cual:

n = Tamaño de la muestra

pq = Constante de la variable poblacional (0,5)

- N = Tamaño de población o universo
 e = Error muestral deseado (5 %)
 k = Nivel de confianza 95 % = 1,96

De esta manera se obtiene lo siguiente:

- n = ¿?
 pq = 0,5
 N = 153 800
 e = 5 %
 k = 1,96

$$n = \frac{1,96^2 * 0,5 * 0,5 * 153800}{(0,05^2 * (153800 - 1)) + 1,96^2 * 0,5 * 0,5}$$

$$n = \frac{3,84 * 0,25 * 153800}{(0.0025 * 153799) + 3,84 * 0,25}$$

$$n = \frac{147648}{384,49 + 0,96}$$

$$n = \frac{147648}{385,45}$$

$$n = \mathbf{383}$$

CAPÍTULO II

RESULTADOS DE LA INVESTIGACIÓN

2.1. DESARROLLO DEL CASO

El trabajo de titulación para optar por el título de Ingeniera Agropecuaria, se lo desarrolló en la ciudad de Babahoyo. Se encuentra ubicado al Sur de la provincia de Los Ríos, limitando al Norte con el cantón Pueblo Viejo y Urdaneta, al Sur con la provincia del Guayas, al Este con el cantón Montalvo y la provincia de Bolívar, y al Oeste con el cantón Baba y la provincia del Guayas.

El espacio muestra fue escogido de la población cantonal que corresponde a un total de 153 800 habitantes, que de acuerdo a la ecuación probabilística para determinar el espacio muestral fue de 383 habitantes.

2.2. SITUACIONES DETECTADAS

De acuerdo a la encuesta realizada en la ciudad de Babahoyo se logró determinar la siguiente información, y cuyos resultados obtenidos se muestran a continuación:

En la pregunta 1, la cual se realizó de la siguiente manera: **¿El embutido de pollo se encuentra dentro de su canasta básica?** Los habitantes de la ciudad de Babahoyo mencionaron, que el embutido de pollo es algo esencial que se encuentra dentro de sus alimentos básicos (80 %), mientras que solo el 20 % de los babahoyenses no lo creen necesario dentro de su alimentación diaria. (Anexo 1)

En la pregunta 2, **¿En referencia a la pregunta anterior al ser la respuesta SI, por preferencia que tipo de embutido de pollo consume?**

Los ciudadanos mencionaron que el embutido de pollo en su presentación como Jamón es su favorita correspondiendo al 43 %, y como segunda elección para consumo de acuerdo a la presentación del embutido de pollo es el Chorizo reflejó el 40 % de la población Babahoyense. Mientras que el 17 % restante de la población de la ciudad de Babahoyo prefiere la presentación del embutido de pollo como Salchicha. (Anexo 2)

Pregunta 3, **¿Cuál marca conocida que oferte embutidos de pollo es de su preferencia?**

En el Ecuador existen variedades de marcas que oferta embutidos de pollo, como son: Mr. Pollo, Plumrose, Pronaca, La española, Don Diego, Fritzz, La Italiana y La Ibérica, muy reconocidas en el mercado nacional. De acuerdo la encuesta realizada el 50 % de la ciudadanía Babahoyense prefiere los embutidos de pollo de la marca La Italiana. Como segunda elección el 24 % prefieren La Española como su marca de preferencia, en cuanto a los embutidos de pollo de las marcas Mr. Pollo y Plumrose ambos presentan con un 10 % del favoritismo de los habitantes de la ciudad de Babahoyo. Mientras que, los niveles bajos de preferencia se presentaron en las marcas Pronaca y Don Diego; ambos con un 3 % de aceptación por la población Babahoyense. (Anexo 3)

Pregunta 4, **¿Por qué motivo esa marca es de su preferencia?**

En relación a la pregunta anterior la preferencia de las marcas anteriormente mencionadas son elegidas de acuerdo al 64 % por su sabor, mientras que el 23 % de los Babahoyenses prefieren su marca de embutidos favorita por el precio debido a lo económico. Y solo el 3 % de ellos prefieren la marca seleccionada de acuerdo a la calidad del producto. (Anexo 4)

Pregunta 5, **¿Quiénes le suministran los embutidos de pollo a su negocio?** Punto tomado exclusivamente para comerciantes mayoristas y minoristas que ofrecen embutidos de pollo a los habitantes de la ciudad de Babahoyo. Se tomaron en cuenta las marcas reconocidas en Ecuador y La Italiana es la preferida por los comerciantes del cantón Babahoyo con un 62 %, seguido por La Española con un 29 % dentro de la oferta de los mayoristas y minoristas del mercado de la localidad. En cuanto las marcas Plumrose (4 %), Pronaca (2 %), Don Diego (2 %) y Mr Pollo (1 %) son los embutidos de pollo que se pueden apreciar en menor cantidad en los escaparates de los comerciantes. (Anexo 8)

Pregunta 6, **¿A existir una marca local que oferte embutidos de pollo a su preferencia consumiría de ese producto dejando a un lado las marcas mencionadas en la pregunta 4?** La presentación del producto es de suma importancia porque gracias a ellos existen las preferencias por parte del consumidor, y al existir un plantel en la ciudad de Babahoyo que oferte embutidos de pollo que presenten un buen sabor, que sea económico y de excelente calidad el 70 % de los Babahoyenses aceptarían el producto local, mientras que el 30 % de ellos se quedarían con la competencia. (Anexo 5)

Pregunta 9, **¿Estaría dispuesto comercializar en su negocio embutidos de pollo elaborados en una fábrica de la ciudad de Babahoyo?** De acuerdo este punto los comerciantes de la ciudad de Babahoyo tanto mayoristas como minoristas el 74 % estaría dispuesto en ofrecer a su clientela embutidos elaborados en la localidad, mientras que el 24 % se quedaría con las marcas anteriormente mencionadas. (Anexo 9)

2.3. SOLUCIONES PLANTEADAS

Según lo obtenido de las encuestas del componente práctico de Examen Complexivo se mencionan los siguientes puntos como soluciones:

- Evaluar la oferta, demanda y la estrategia comercial del producto elaborado.

- Establecer las condiciones y la oportunidad de participación dentro del mercado de embutidos.

2.4. CONCLUSIONES

Los embutidos de pollo es uno de los ingredientes indispensables de la canasta básica en las familias babahoyenses, en su presentación como jamón y chorizo. Son muchas las marcas de empresas que ofrecen estos productos, pero los babahoyenses prefieren la marca La Italiana porque esta presenta las cualidades que desean (sabor, calidad, económico). En cuanto a los comerciantes mayoristas y minoristas de la ciudad estarían dispuestos a llenar sus escaparates con embutidos elaborados en la localidad, mientras tanto sea que la empresa que oferta el producto entregue a ellos ciertos beneficios por su compra.

2.5. RECOMENDACIONES

El sabor de los embutidos es el principal factor por el cual los Babahoyenses prefieren las marcas reconocidas, el precio es un factor no muy visto debido al precio accesible de los productos. Por el cual se recomienda que en próximos estudios estos dos factores sean muy tomados en cuenta al elaborar los embutidos de pollo, y de esta manera lograr ser competencia para las grandes manufactureras de embutidos del país.

BIBLIOGRAFÍA

- Acuña, O., 2010. *Aprovechamiento del desecho de los huesos de res para la obtención de harina de hueso en la fábrica Federer*, Ecuador: s.n.
- Aguiar, E., 2009. *Evaluación de diferentes niveles de jugo de pimiento, como antioxidante natural en la elaboración de salchicha de pollo*, Ecuador: s.n.
- Beltrán, L., 2014. *Proyecto de factibilidad económico y financiero para la creación del supermercado Market Expres S.A en la ciudad de Babahoyo*, Ecuador: s.n.
- Benalcázar, J. & Wilches, P., 2010. *Análisis del trabajo en la fábrica de embutidos "La Italiana aplicado a las líneas de producción de embutidos*, Ecuador: s.n.
- Constitución Política del Ecuador, 2007. *Realizada por la Asamblea Constituyente de Montecristi en el año 2007*, Ecuador: s.n.
- Diario El Telégrafo, 2013. *Empresa Mexicana compra fábrica Juris en Ecuador*, Ecuador: s.n.
- Don Diego, 2015. *Alimentos Don Diego*, Ecuador: s.n.
- INEC, 2011. *Instituto Nacional de Estadísticas y Censos*. [En línea] Available at: www.ecuadorencifras.com [Último acceso: junio 2019].
- INEN, 2012. *Carne y productos cárnicos definiciones*, Ecuador: Instituto Ecuatoriano de Normalización.
- Jimenez, F. & Carballo, J., 1989. *Principios básicos de elaboración de embutidos*, España: s.n.
- Lee, T., Williams, S., Sloan, D. & Littell, R., 2002. *Development and evaluation of a chicken breakfast sausage manufactured with mechanically deboned chicken meat*, s.l.: Poultry Sci..
- MAGAP, 2015. *La Política Agropecuaria Ecuatoriana*. Ecuador: Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca.

- Rodriguez , R., 2003. *Estudio de factibilidad para creacion de una empresa dedicada a elaborar productos carnicos*, Ecuador: s.n.
- Rodríguez, D., 2011. *La carn de pollo (Procesamiento)*, s.l.: Trillas.
- Rodríguez, D., 2011. *La carne de pollo (Procesamiento)*, México: Trillas .
- Ruiz, H., 2002. *Evaluacion de tres niveles de cxarragenato en la elaboración de chuleta de cerdo curada y ahumada*, Riobamba, Ecuador: s.n.
- Sánchez, C. & Vásquez, A., 2016. *Elaboración de embutidos emulsionados y no emulsionados utilizando inulina como sustituyente parcial de la grasa de cerdo*, Ecuador: s.n.
- Silva, F., 2012. *Estudio de factibilidad para el mejoramiento del micromercado San Pedrito, ubicado en la parroquia San Pedro de Taboada*, Ecuador: s.n.
- Telmo, M., 2008. *Funcionamiento del camal municipal de rastro, propuesta para el mejoramiento en la higiene y salubridad*, Ibarra: s.n.
- Vivas, A. & Morillo, M., 2017. *Efecto del almidón de papa y tiempo de cutterizado sobre las características físicas-químicas y organolépticas en una salchicha de calamar*, Manabí: s.n.
- Zambrano, H., 2011. *Estudio de factibilidad para la oplementación de una fábrica de embutidos en la Ciudad de Esmeraldas*, Ecuador: s.n.

ANEXO

ANEXO 1

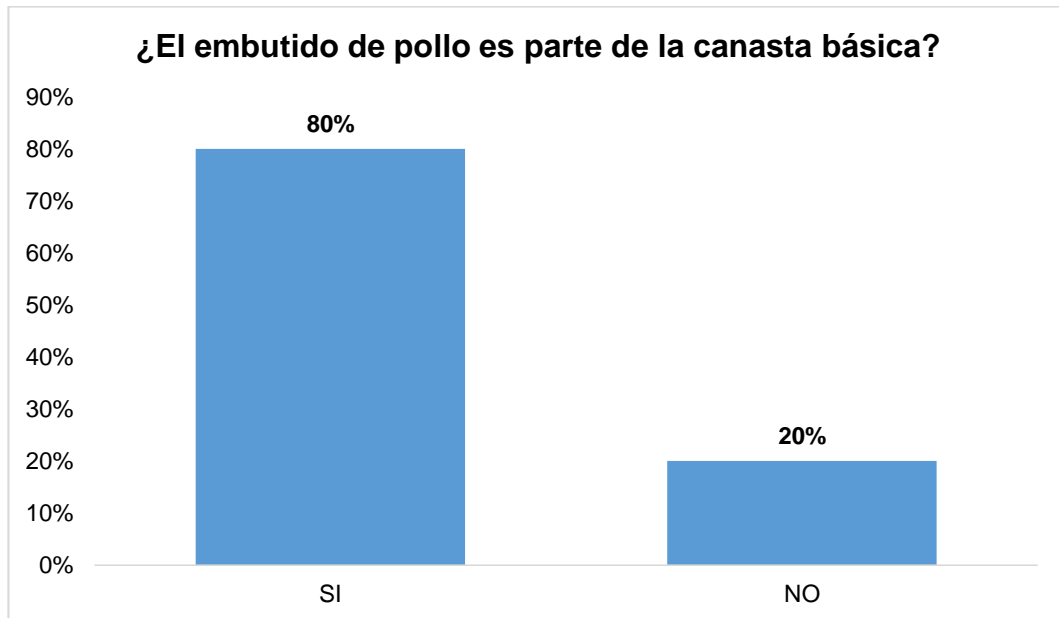


Figura 2. Pregunta Uno. ¿El embutido de pollo se encuentra dentro de su canasta básica? Encuesta realizada a la población del cantón Babahoyo con el objetivo de Analizar la incidencia del consumo y comercialización de las principales marcas de embutidos de pollo en la ciudad de Babahoyo. UTB-FACIAG. Esc. Ingeniería Agropecuaria. Elaborado por: Elizabeth Cando, 2019

ANEXO 2

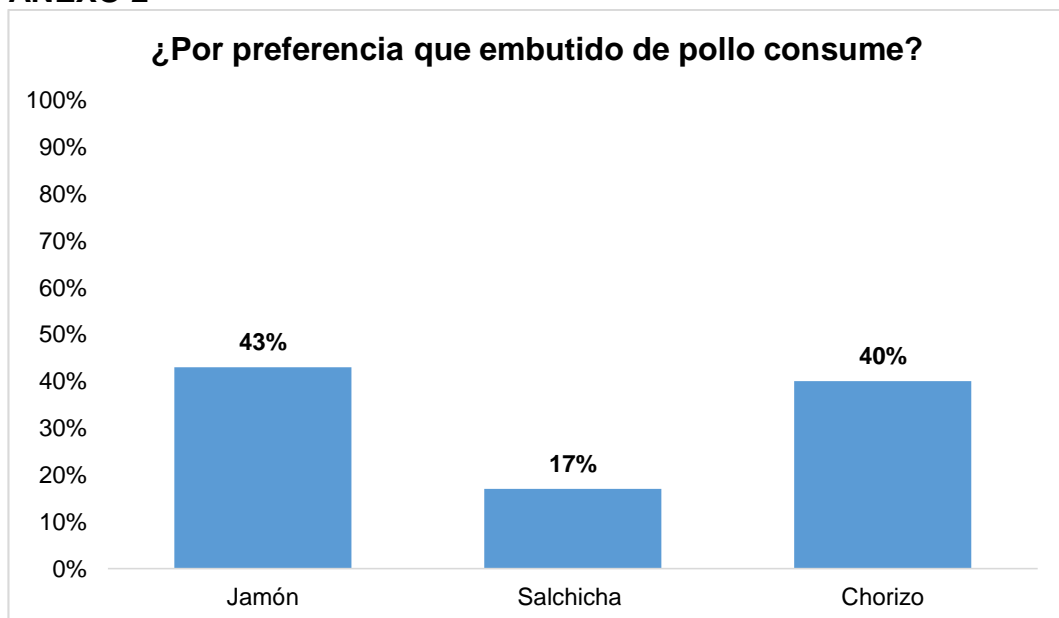


Figura 3. Pregunta Dos. ¿En referencia a la pregunta anterior al ser la respuesta SI, por preferencia que tipo de embutido de pollo consume? Encuesta realizada a la población del cantón Babahoyo con el objetivo de Analizar la incidencia del consumo y comercialización de las principales marcas de embutidos de pollo en la ciudad de Babahoyo. UTB-FACIAG. Esc. Ingeniería Agropecuaria. Elaborado por: Elizabeth Cando, 2019

ANEXO 3

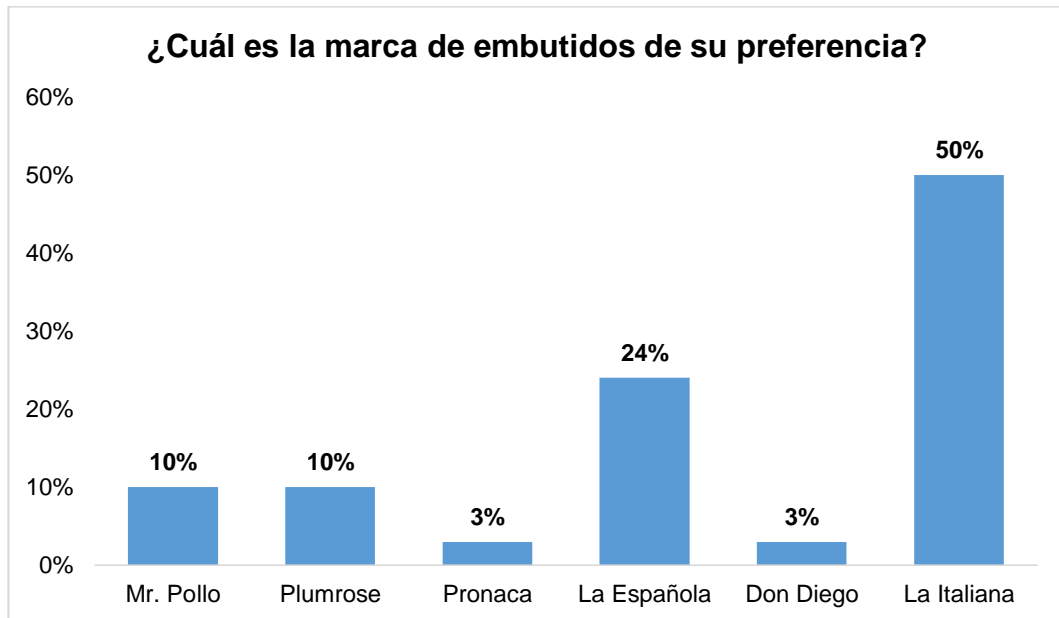


Figura 4. Pregunta Tres. ¿Cuál marca conocida que oferte embutidos de pollo es de su preferencia? Encuesta realizada a la población del cantón Babahoyo con el objetivo de Analizar la incidencia del consumo y comercialización de las principales marcas de embutidos de pollo en la ciudad de Babahoyo. UTB-FACIAG. Esc. Ingeniería Agropecuaria. Elaborado por: Elizabeth Cando, 2019

ANEXO 4

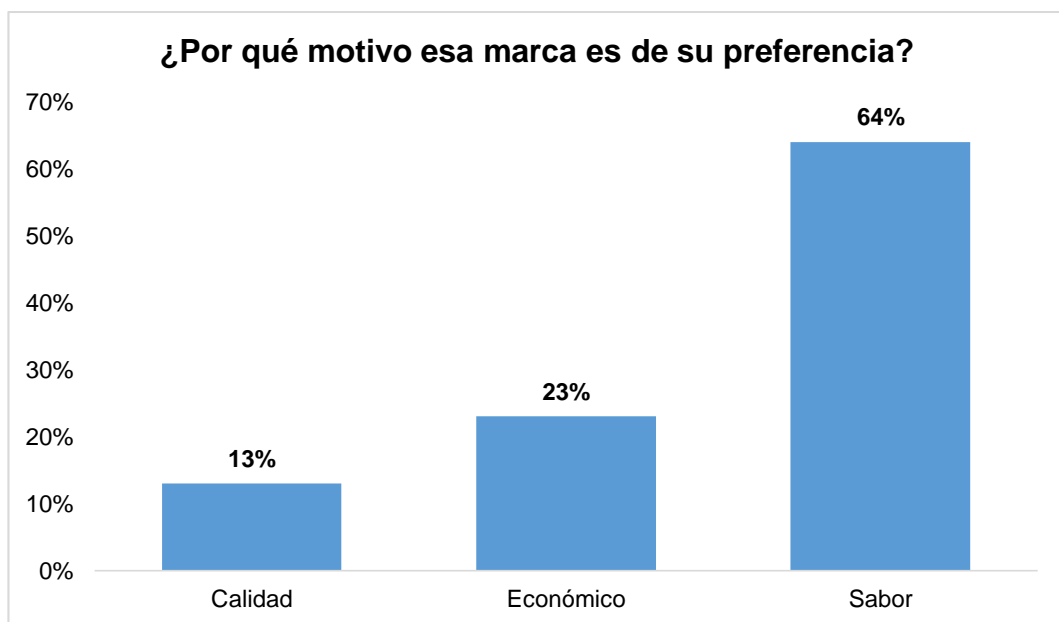


Figura 5. Pregunta Cuatro. ¿Por qué motivo esa marca es de su preferencia? Encuesta realizada a la población del cantón Babahoyo con el objetivo de Analizar la incidencia del consumo y comercialización de las principales marcas de embutidos de pollo en la ciudad de Babahoyo. UTB-FACIAG. Esc. Ingeniería Agropecuaria. Elaborado por: Elizabeth Cando, 2019

ANEXO 5

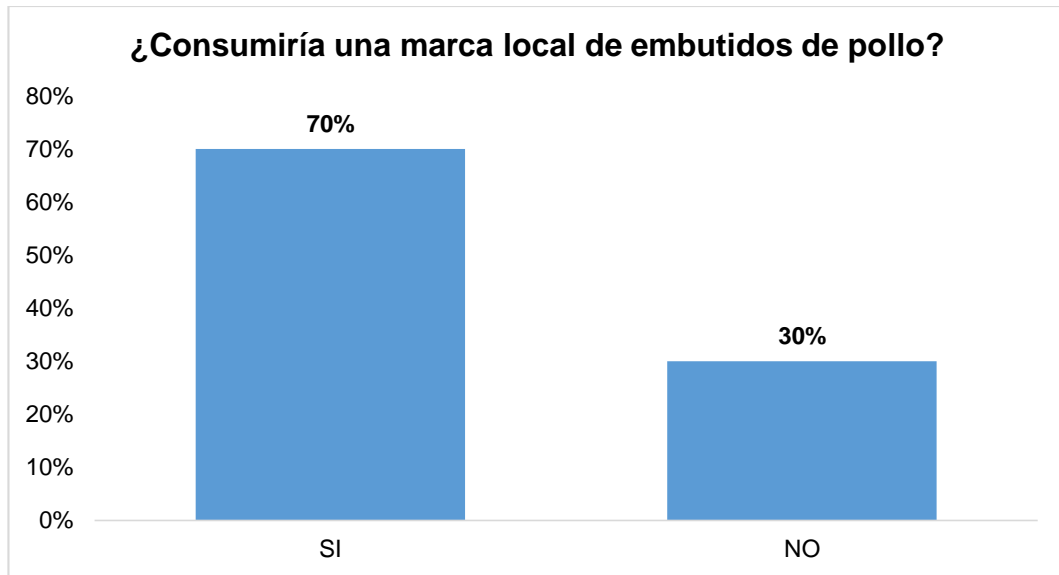


Figura 6. Pregunta 5. ¿Al existir una marca local que oferte embutidos de pollo a su preferencia consumiría de ese producto dejando a un lado las marcas mencionadas en la pregunta 3? Encuesta realizada a la población del cantón Babahoyo con el objetivo de Analizar la incidencia del consumo y comercialización de las principales marcas de embutidos de pollo en la ciudad de Babahoyo. UTB-FACIAG. Esc. Ingeniería Agropecuaria. Elaborado por: Elizabeth Cando, 2019

ANEXO 6

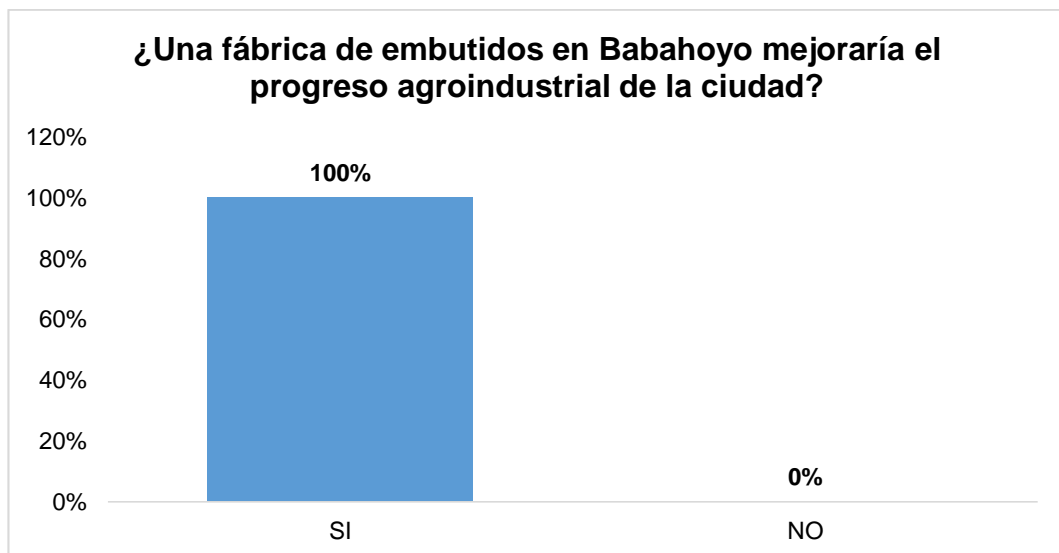


Figura 7. Pregunta 6. ¿Cree Usted que una fábrica de embutidos de pollo en la ciudad lograría mejorar el desarrollo agroindustrial de Babahoyo? Encuesta realizada a la población del cantón Babahoyo con el objetivo de Analizar la incidencia del consumo y comercialización de las principales marcas de embutidos de pollo en la ciudad de Babahoyo. UTB-FACIAG. Esc. Ingeniería Agropecuaria. Elaborado por: Elizabeth Cando, 2019

ANEXO 7

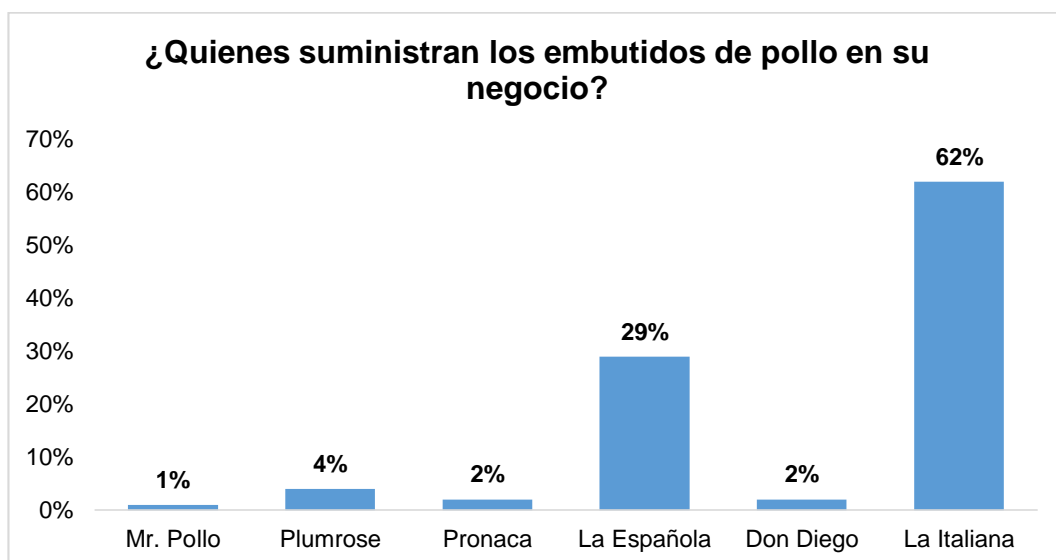


Figura 8. Pregunta siete. ¿Quiénes le suministran los embutidos de pollo a su negocio? Encuesta realizada a la población del cantón Babahoyo con el objetivo de Analizar la incidencia del consumo y comercialización de las principales marcas de embutidos de pollo en la ciudad de Babahoyo. UTB-FACIAG. Esc. Ingeniería Agropecuaria. Elaborado por: Elizabeth Cando, 2019

ANEXO 8

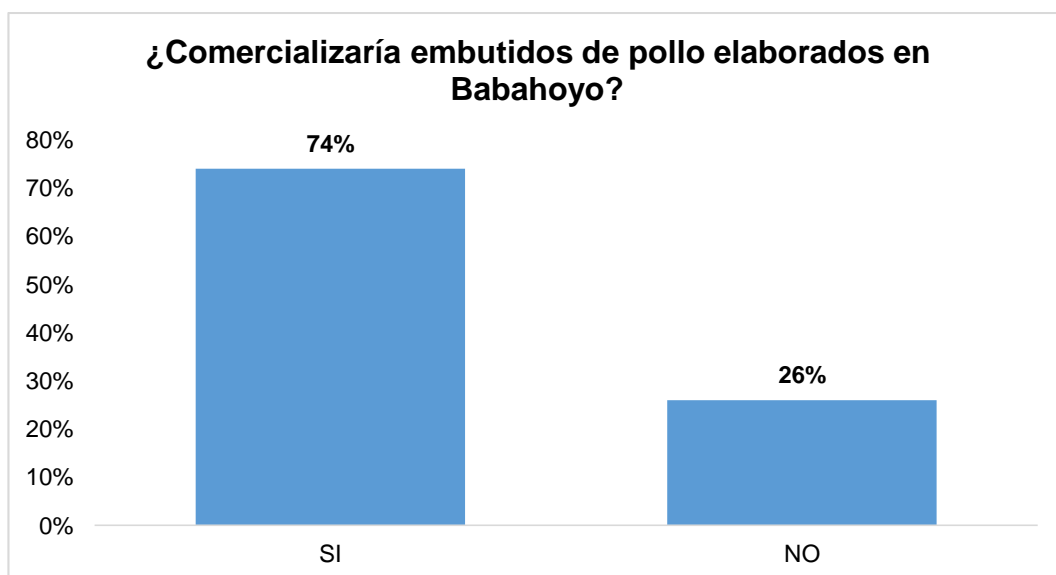


Figura 9. Pregunta ocho. ¿Estaría dispuesto de comercializar en su negocio embutidos de pollo elaborado en una fábrica de la ciudad? Encuesta realizada a la población del cantón Babahoyo con el objetivo de Analizar la incidencia del consumo y comercialización de las principales marcas de embutidos de pollo en la ciudad de Babahoyo. UTB-FACIAG. Esc. Ingeniería Agropecuaria. Elaborado por: Elizabeth Cando, 2019



Encuesta realizada a la población del cantón Babahoyo con el objetivo de Analizar la incidencia del consumo y comercialización de las principales marcas de embutidos de pollo en la ciudad de Babahoyo

Datos del encuestado:

Nombre.....Edad.....Telf.....

① El embutido de pollo se encuentra dentro de su canasta básica.

Si () No ()

② En referencia a la pregunta anterior al ser la respuesta Si, por preferencia que tipo de embutido de pollo consume.

Jamón () Salchicha () Chorizo ()

③Cuál marca conocida que oferte embutidos de pollo es de su preferencia.

Mr. Pollo () La Española () La Italiana ()
Plumrose () Don Diego () La Ibérica ()
Pronaca () Fritz ()

④ Por qué motivo esa marca es de su preferencia.

Calidad () Económico () Sabor ()

⑤ Al existir una marca local que oferte embutidos de pollo a su preferencia consumiría de ese producto dejando a un lado las marcas mencionadas en la pregunta 3.

Si () No ()

⑥ Cree Usted qué una fábrica de embutidos de pollo en la ciudad lograría mejorar el desarrollo agroindustrial de Babahoyo.

Si () No ()

⑦ Quienes le suministran los embutidos de pollo a su negocio

Mr. Pollo () La Española ()
La Italiana () Plumrose ()

Don Diego () La Ibérica ()
Pronaca () Fritzz ()

⑧ Estaría dispuesto de comercializar en su negocio embutidos de pollo elaborados en la fábrica de la ciudad

Si () No ()



Encuesta realizada e los comerciantes de embutido de pollo en la ciudad de Babahoyo



Encuesta realizada a los pobladores de la ciudad de Babahoyo

