



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS

**Trabajo de titulación en la modalidad de proyecto de
investigación previo a la obtención del Título de
Licenciada de Empresas**

**TEMA: “Estudio de la factibilidad de producción y
comercialización de carne de cabrito lechal en la
provincia de el Oro”**

AUTOR: Elizabeth de las Mercedes Chiluisa Chicaiza

TUTOR: Ing. Mg. Nora Isabel Santiago Chávez

AMBATO – ECUADOR

Marzo 2023



APROBACIÓN DEL TUTOR

Ing. Mg. Nora Isabel Santiago Chávez

CERTIFICA:

En mi calidad de Tutor del trabajo de titulación “**Estudio de la factibilidad de producción y comercialización de carne de cabrito lechal en la provincia de el Oro**” presentado por la señorita **Elizabeth de las Mercedes Chiluisa Chicaiza** para optar por el título de Licenciada de Empresas, **CERTIFICO**, que dicho proyecto ha sido prolijamente revisado y considero que responde a las normas establecidas en el Reglamento de Títulos y Grados de la Facultad suficientes para ser sometido a la presentación pública y evaluación por parte del tribunal examinador que se designe.

Ambato, 10 de marzo del 2023



Ing. Mg. Nora Isabel Santiago Chávez
C.I.: 0601351745

DECLARACIÓN DE AUTENTICIDAD

Yo, **Elizabeth de las Mercedes Chiluisa Chicaiza** declaro que los contenidos y los resultados obtenidos en el presente proyecto, como requerimiento previo para la obtención del Título de Licenciada de Empresas, son absolutamente originales, auténticos y personales a excepción de las citas bibliográficas.



Elizabeth de las Mercedes Chiluisa Chicaiza
C.I.: 0550018691

APROBACIÓN DE LOS MIEMBROS DE TRIBUNAL DE GRADO

Los suscritos profesores calificadoros, aprueban el presente trabajo de titulación, el mismo que ha sido elaborado de conformidad con las disposiciones emitidas por la Facultad de Ciencias Administrativas de la Universidad Técnica de Ambato.



Ing. Mg. Jacqueline Del Pilar Hurtado Yugcha
C.I.: 1803022639



Dra. Mg. Alicia Giovanna Ortiz Morales
C.I.: 1802340248

Ambato, 10 de marzo del 2023

DERECHOS DE AUTOR

Autorizo a la Universidad Técnica de Ambato, para que haga de este trabajo de titulación o parte de él, un documento disponible para su lectura, consulta y procesos de investigación, según las normas de la Institución.

Cedo los derechos en línea patrimoniales de mi proyecto con fines de difusión pública, además apruebo la reproducción de este proyecto dentro de las regulaciones de la Universidad, siempre y cuando esta reproducción no suponga una ganancia económica y se realice respetando mis derechos de autor.



Elizabeth de las Mercedes Chiluisa Chicaiza
C.I.: 0550018691

DEDICATORIA

Con amor, gratitud y agradecimiento dedico este esfuerzo al principal motor que ha llevado mi vida hacia adelante con cada palabra, consejo, dedicación, atención, lucha y valentía en cada momento de mi existencia; este gran logro se lo dedico a Mi Madre, María Chicaiza, la mejor mujer que ha sido Padre y Madre para sacarnos adelante junto a mis hermanos sola como una gran guerrera y como no agradecer al Divino Creador por mantenerla a mi lado iluminando mis días.

A mi Hermana Paty que ha sido la mejor hermana que pude haber tenido porque ha sido un apoyo importante en cada uno de mis logros alcanzados, de la misma manera a mi hermano William y mi cuñado José que también han sido aporte importante en mi vida.

A mis sobrinos Ismael, Monserrate, Davis, Daniel y Tatiana porque han visto en mi no solo una tía incondicional sino una amiga que en cada paso que den tendrán una mano de la cual sostener.

Agradecer también a mi enamorado Sebastián porque me ha brindado su apoyo incondicional, comprensión y fuerza con palabras de aliento en momentos que han sido un poco difíciles para mí, es parte fundamental para mí.

A cada uno de ellos les dedico este momento especial porque son la familia perfecta que siempre eh querido tener, con momentos buenos y malos pero una gran familia al final.

Gracias Infinitas a cada uno de ustedes desde el fondo de mi corazón.

Elizabeth de las Mercedes Chiluisa Chicaiza

AGRADECIMIENTO

Primeramente, agradecerle a mi Divino Niño Jesús por darme la oportunidad de cumplir un sueño anhelado desde hace mucho tiempo, tiempo en el que he pasado por altibajos que me han vuelto constante y ahora por fin lo eh logrado.

A mi Madre que ha sido mi fortaleza con su valentía, tenacidad, amor y alegría.

A mi querida Tutora Ing. Mg. Nora Santiago que se dio la oportunidad de confiar en mí y guiarme desde el primer momento con su conocimiento, experiencia, paciencia, consejos que me han permitido alcanzar este objetivo.

Un agradecimiento infinito a cada una de las personas que han estado a mi lado apoyándome en cada momento.

Finalmente, a la Universidad Técnica de Ambato y la Facultad de Ciencias Administrativas porque me han dejado los mejores recuerdos, los mejores profesores, las risas incontables, las mejores experiencias y las buenas amistades sin lugar a duda es una de las mejores del país por formar grandes profesionales y ahora yo también soy una profesional dispuesta a cumplir sus metas deseadas.

Elizabeth de las Mercedes Chiluisa Chicaiza

ÍNDICE GENERAL

APROBACIÓN DEL TUTOR	ii
DECLARACIÓN DE AUTENTICIDAD	iii
APROBACIÓN DE LOS MIEMBROS DE TRIBUNAL DE GRADO	iv
DERECHOS DE AUTOR	v
DEDICATORIA	vi
AGRADECIMIENTO	vii
ÍNDICE GENERAL	viii
ÍNDICE DE TABLAS	xi
RESUMEN EJECUTIVO	xiii
ABSTRACT	xiv
INTRODUCCIÓN	1
MARCO TEÓRICO	2
1.1. Antecedentes investigativos	2
1.2. Objetivos y descripción del cumplimiento de objetivos	5
1.2.1. Objetivo General	5
1.2.2. Objetivos Específicos	5
1.3. Problema de Investigación	6
1.3.1. Planteamiento del problema	8
1.3.2. Definición del problema	8
1.3.3. Contextualización	8
1.3.4. Delimitación del problema	10
1.4. Justificación	10
1.5. Fundamentación Teórica	11
METODOLOGIA	17
2.1 Materiales	17
2.2 Métodos	18
2.2.1 Enfoque de Investigación	18
2.2.2 Tipo o Nivel de Investigación	19
2.2.3 Modalidad de Investigación	20
2.3 Hipótesis	20

2.3.1 Hipótesis nula	20
2.3.2 Hipótesis alternativa	20
2.4 Población y muestra.....	21
2.4.1 Población.....	21
2.4.2 Muestra	21
2.4.3 Cálculo de la muestra	21
2.5 Técnicas e instrumentos.	22
2.5.1 La encuesta	22
2.5.2 Cuestionario	22
2.5.3 Validación	23
CAPÍTULO III.....	24
RESULTADOS Y DISCUSIÓN.....	24
3.1 Análisis y discusión de los resultados.	24
3.1.1 Diagnóstico de la situación actual de los sistemas de crianza, producción y comercialización de carne de cabrito lechal en la provincia de El Oro.	24
3.1.2 Estudio del mercado viable que podría llegar a tener la carne de cabrito lechal en la provincia de El Oro.....	36
3.1.3 Determinación de la factibilidad técnica y económica de la producción y comercialización de carne de cabrito lechal en la provincia de El Oro.	44
CAPÍTULO IV	74
CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	74
4.1 Conclusiones	74
4.2 Recomendaciones.....	75
BIBLIOGRAFÍA	77
ANEXOS.....	92

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1. Corral tradicional con caprinos	27
Figura 2. Modelo de sistema intensivo caprino	27
Figura 3. Modelo de sistema extensivo caprino	28
Figura 4. Raza caprina Bóer.....	30
Figura 5. Raza caprina criolla	31
Figura 6. Modelo de amamantamiento de cabritos con alimento sustituto	34
Figura 7. Canal entera de cabrito lechal.....	36
Figura 8. Media canal de cabrito lechal	37
Figura 9. Corte: Paletilla de cabrito lechal	37
Figura 10. Corte: costillar de cabrito lechal	38
Figura 11. Corte de pierna de cabrito lechal	38
Figura 12. Corte; chuletas de cabrito lechal	38
Figura 13. Consumo de carne en la provincia de El Oro	39
Figura 14. Cantidad de carne consumida	40
Figura 15. Consumo de carne de cabrito lechal.....	40
Figura 16. Tipo de carne con el que conocen los encuestados es realizado el seco de chivo.....	41
Figura 17. Conocimiento de los beneficios del consumo de carne de cabrito lechal .41	
Figura 18. Disposición al adquirir y consumir carne de cabrito lechal	42
Figura 19. Libras de carne de cabrito lechal que estarían dispuestos a comprar los encuestados	42
Figura 20. Frecuencia con l que comprarían carne de cabrito lechal los encuestados	43
Figura 21. Precio de libra al que estarían dispuestos pagar los consumidores por la carne de cabrito lechal	43
Figura 22. Mapa de la provincia de El Oro	45

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. Composición proximal de la carne de cabrito lechal en función del peso de la canal caliente	3
Tabla 2. Materiales de investigación	17
Tabla 3. Alfa de Cronbach	23
Tabla 4. Consumo aproximado voluntario en cabras	31
Tabla 5. Cálculo de la superficie requerida para corrales	47
Tabla 6. Terreno	47
Tabla 7. Construcciones	48
Tabla 8. Maquinaria	48
Tabla 9. Equipos de oficina.....	49
Tabla 10. Herramientas.....	49
Tabla 11. Vehículo	49
Tabla 12. Pradera	50
Tabla 13. Total, activo fijo.....	50
Tabla 14. Activo diferido	51
Tabla 15. Materia prima	52
Tabla 16. Activo Corriente o circulante.....	53
Tabla 17. Resumen de las inversiones	54
Tabla 18. Financiamiento	55
Tabla 19. Características del crédito.....	56
Tabla 20. Servicio de la deuda.....	57
Tabla 21. Plan de inversiones	58
Tabla 22. Materia prima	59
Tabla 23. Insumos.....	59
Tabla 24. Depreciación	60
Tabla 25. Amortización	60
Tabla 26. Mano de obra directa.....	61
Tabla 27. Mano de obra indirecta	61
Tabla 28. Costos de producción	62
Tabla 29. Servicios básicos	62
Tabla 30. Sueldos administrativos	63
Tabla 31. Suministros de oficina.....	63

Tabla 32. Suministros de Aseo y limpieza	63
Tabla 33. Total, costos administrativos	64
Tabla 34. Transporte	64
Tabla 35. Costos de ventas	64
Tabla 36. Resumen de presupuesto de costos	65
Tabla 37. Situación financiera proyectada	66
Tabla 38. Presupuesto de ingresos	67
Tabla 39. Flujo de caja	68
Tabla 40. Cálculo Tmar (1) global mixta	69
Tabla 41. Cálculo Tmar (2) global mixta	70

RESUMEN EJECUTIVO

El presente proyecto de investigación se desarrolla con la finalidad de poder determinar la factibilidad de producir y comercializar carne de cabrito lechal en la provincia de El Oro.

El cual busca poder mejorar la calidad de vida de los habitantes al ofrecer una carne magra, de gran digestibilidad al contener ácido linoleico que permite inhibir el colesterol y triglicéridos y con alto valor nutritivo con provisión de minerales como el hierro y zinc, vitaminas del complejo B.

El proyecto contiene: un diagnóstico de la situación actual de los sistemas de crianza, producción y comercialización de la carne de cabrito lechal en la provincia, también cuenta con el estudio de mercado viable que podría llegar a tener la carne, que fue posible mediante la aplicación de un cuestionario, que ayudó a poder identificar y cuantificar la oferta existente y la demanda que debería cubrirse, que se determinó que es de 63.608 libras de carne de cabrito lechal anualmente; también contiene la factibilidad técnica en donde se indica el tamaño y localización óptimos para llevar a cabo el proyecto, el manejo técnico de las madres reproductoras y cabritos durante la etapa de crianza y producción.

Finalmente, el estudio económico realizado determinó que es un proyecto factible, el valor presente neto (VAN) reflejó resultados positivos, la tasa interna de retorno (TIR) fue de 29,65 % a 7 años, superando la tasa de descuento y el beneficio/costo es de veintinueve dólares con treinta y nueve centavos, corroborando así, la viabilidad del proyecto.

PALABRAS CLAVE: INVESTIGACIÓN, ESTUDIO DE FACTIBILIDAD, PRODUCCIÓN, COMERCIALIZACIÓN, CARNE DE CABRITO LECHAL

ABSTRACT

The present research work aims to determine the practicality of producing and marketing suckling goat meat in the Oro province.

It seeks to improve the inhabitants' quality of life, by offering lean meat of great digestibility, due to it containing linoleic acid, which inhibits cholesterol and triglycerides. Additionally, it has a high nutritional value, with the provision of minerals such as iron, zinc, and B vitamins.

The present project has a diagnosis of the current situation about the breeding system, production, and marketing of suckling goat meat in the province. Furthermore, it has a study regarding the viable market, which the meat could have. A questionnaire was applied, which helped to determine and quantify existing supply against potential demand. It was determined to be 63,608 pounds of suckling goat meat annually. It also has the technical feasibility, which indicates size and the optimal location for carrying out the project; the technical management of breeding mothers and kids during the rearing and production stage.

Finally, the economic study determined that it is a feasible project, the present net value (NPV) reflected positive results and the internal rate of return (IRR) was 29.65% at the 7-year mark. This exceeds the discount rate, and the cost/benefit is \$29.39, which confirms the feasibility of the project.

KEYWORDS: FEASIBILITY STUDY, PRODUCTION, MARKETING, SUCKLING GOAT MEAT.

INTRODUCCIÓN

El presente proyecto de investigación se realizó en base a los criterios de una muestra de los habitantes de la provincia de El Oro, quienes sugieren la factibilidad de realizar la producción y comercialización de carne de cabrito lechal en la provincia de El Oro. El presente trabajo está conformado por cuatro capítulos los cuales están divididos de la siguiente manera:

Capítulo I: se detallan los antecedentes investigativos, la formulación de objetivos, descripción, planteamiento y definición del problema, contextualización, la delimitación del problema, justificación y fundamentación teórica de la producción y comercialización de la carne de cabrito lechal.

Capítulo II: en este capítulo se describe la metodología a utilizar, los materiales, los métodos, el tipo de investigación, modalidad de la investigación, planteamiento de la hipótesis a ser comprobada, la población y muestra, cálculo de la muestra y las técnicas e instrumentos que nos ayudaran a recopilar la información además de la validación el cual es de suma importancia ya que ayudará a determinar que sea válido y confiable

Capítulo III: aquí se realiza el análisis y discusión de resultados el cual consta de un diagnóstico actual de la situación de los sistemas de crianza, producción y comercialización de la carne de cabrito lechal en la provincia de El Oro, también del estudio del mercado viable que podría llegar a tener la carne de cabrito lechal y por último la determinación de la factibilidad técnica y económica de la producción y comercialización de la carne de cabrito lechal en la provincia de El Oro, en esta última parte se detalla como el proyecto es factible en el aspecto económico y se comprueba la hipótesis planteada verdadera.

Capítulo IV: en este último capítulo se describen las conclusiones y recomendaciones a las que se llegó acerca del presente estudio.

CAPÍTULO I

MARCO TEÓRICO

1.1. Antecedentes investigativos

El consumo de la carne de caprino a nivel mundial es muy limitado, pero se debe principalmente a motivos de acceso y oportunidad, a pesar de que la demanda de este producto va en aumento tanto en consumo como en el crecimiento de los mercados en países desarrollados, por el reconocimiento que se va dando a lo largo del tiempo en las propiedades organolépticas y nutricionales de la misma. (Navarro & Álvarez, 2009)

(Rico, 2021), nos indica que el termino conocido como cabrito es de origen español y se lo utiliza frecuentemente para describir la carne de caprinos pre-rumiantes que consumen leche, comprendidos en pesos de entre 7 a 8 kg de 30 a 45 días de edad; el cabrito a menudo se asa a la parrilla o se suele cocinar como secos, por personas del norte de México, griegos e italianos. La carne de cabrito lechal ha tenido una creciente demanda en la Unión Europea y Estados Unidos, siendo considerado un producto tradicional con alta calidad comestible, es por ello por lo que es una carne cara en el mercado, con excelente valor nutricional. (Quaresma, Rodrigues, Alves, & Bessa, 2015)

Para (Ripoll, Alcalde, & Panea, 2020) en la revisión bibliográfica realizada de manera sistemática de varios estudios de revistas científicas de los cuales 17 fueron autores Españoles, 5 autores Italianos, 1 de Grecia y otro de Turquía sobre la calidad instrumental de la carne de cabrito lechal, confirman que la carne de cabrito alimentados con leche natural exclusivamente tienen un índice de amarillo más alto que los de la carne de cabritos alimentados con otro tipo de alimentación; en la siguiente tabla se muestra la composición proximal de la carne de cabrito lechal en función del peso de la canal caliente.

Tabla 1. Composición proximal de la carne de cabrito lechal en función del peso de la canal caliente

	Peso de la canal caliente	
	< 5 kg	≥ 5 kg
Humedad, %	76,66 (76,12 – 77,20)	75,70 (74,79 – 76,61)
Proteína, %	20,79 (19,89 – 21,69)	19,72 (18,86 – 20,58)
Grasa, %	1,60 (1,16 – 2,05)	2,64 (1,59 – 3,69)
Cenizas, %	1,04 (0,95 – 1,13)	1,14 (1,05 – 1,22)

Fuente: (Ripoll, Alcalde, & Panea, 2020).

En su investigación sobre la calidad sensorial de la carne de cabritos lechales criados en sistemas de producción basados en pastoreo (Vega, y otros, 2021) encontraron que las carnes procedentes de sistemas ecológicos tenían menos intensidad de olor y una textura más blanda, tierna y jugosa que las carnes producidas en sistemas convencionales, en cuanto a las razas manejadas la carne de cabrito de la raza blanca andaluza presentó una intensidad de olor menor y una textura más blanda, tierna y jugosa que las carnes de la raza Payoya; la producción ecológica se basa más bien en el hecho de que las madres son las que recibieron otro tipo de manejo y alimentación, los cabritos siguen siendo alimentados con leche materna exclusivamente.

Por otro lado, (Aldea, García, & Doblado, 2021) afirman que la carne de cabrito lechal es bastante nutritiva, debido a su alto contenido de proteína que contiene, lo más importante de ello es que esta proteína es fácilmente digestible, rica en vitaminas del grupo B, es mucho más magra a diferencia de la carne de res o borrego por el motivo de tener menor grasa subcutánea e intramuscular. Este tipo de carne es tierna, de débil consistencia y agradable aroma con una aceptable calidad sensorial, además de ser una carne bien valorada económicamente hablando (Cilla, y otros, 2007).

Existen en el mundo productivo caprino diferentes biotipos, los de carne, los de leche, los de doble propósito y los de fibra, se comentaba en un inicio que uno de los principales problemas es que la carne caprina entre más edad tiene el animal sacrificado mayor es su dureza y no solo eso venía influenciado sino también de que biotipos sean es mayor la dureza de esta al hablar de carnes de animales que fueron utilizados para otro tipo de producción distinta del de carne. En la valoración sensorial

(Panea, y otros, 2008) también en su investigación sobre el estudio integral del cabrito lechal español, los resultados indican que en las zonas de producción no coinciden con las de comercialización y consumo, que la venta es estacional y que pocos son los mayoristas que están preparados para poder comercializar el semoviente en piezas, señalando también que la raza es uno de los factores importantes la cual logrará que la variación de la calidad de la carne de cabrito se note, es muy bien valorada por los consumidores, la compra por parte de los consumidores sería elevada si realmente existiera un mercado o puntos de venta que garanticen el expendio de la misma todo ello viene de la mano con el conocimiento de los puntos críticos en cada una de las fases de comercialización para poder mejorar los problemas que el sector padece principalmente.

El ganado caprino en Latinoamérica se estima en un total de 34.5 millones de cabezas siendo un total de 4% a nivel mundial, en América los países con mayor proporción son Brasil, México y Argentina, algo importante a considerar es que la mayoría son productores de escasos recursos económicos, bajo nivel sociocultural los cuales cuentan con sistemas productivos con bajo valor agregado es decir con baja inversión en infraestructura y tecnología; la carne de cabrito lechal en estos países es muy apetecida por las características con las que cuenta (terneza y sabor). (Paez, y otros, 2011)

En aquellos países que se encuentran en vía de desarrollo es muy común consumir la carne de cabra conocido como chivo mientras que en los países desarrollados el consumo se da tomando en consideración: la raza y la clasificación de la cabra; a diferencia de Latinoamérica que se consume la cabra sin considerar ninguno de los aspectos antes mencionados (raza, edad o alimentación) considerándose un error consumir cabras que su procedencia sea de lechería. (Parra & Quintero, 2018)

(Ruiz, y otros, 2018), mencionan que Santiago del Estero, Neuquén, Mendoza y Chaco son las provincias de Argentina que mayor número de animales caprinos tiene ya que la producción de carne de esta especie es una de las principales actividades de esta región, la producción y el autoconsumo no son las únicas formas de aprovechamiento de esta especie, sino que también es la principal fuente de ingreso de las familias campesinas.

En Ecuador existe un único estudio realizado por (Benítez, 2014), titulado “Estudio de prefactibilidad para la producción de carne de cabrito (*Capra aegragus hircus*) con manejo de buenas prácticas agrícolas”, en donde nos comenta que el análisis de la demanda que dirigió, determinó que un número muy alto de personas no han consumido la carne pero que se puede lograr un mercado potencial si se le llegase a proporcionar al consumidor información detallada sobre los beneficios del consumo de la misma, además de que impulsa a que una mayor y mejor difusión a los pobladores sobre el valor nutritivo de la carne y los beneficios del consumo puede apoyar considerablemente a la comercialización de este nuevo producto conjuntamente con todo ello confirma la factibilidad financiera de realizar el proyecto y que el punto de equilibrio se señala a partir del cuarto año de producción ya que es considerable la demanda y muy poca la oferta de la carne de cabrito lechal.

1.2. Objetivos y descripción del cumplimiento de objetivos

1.2.1. Objetivo General

- Analizar la factibilidad para la producción y comercialización de carne de cabrito lechal en la provincia de El Oro.

1.2.2. Objetivos Específicos

- Diagnosticar la situación actual de los sistemas de crianza, producción y comercialización de carne de cabrito lechal en la provincia de El Oro.
- Estudiar el mercado viable que podría llegar a tener la carne de cabrito lechal en la provincia de El Oro.
- Determinar la factibilidad técnica y económica de la producción y comercialización de carne de cabrito lechal en la provincia de El Oro.

Estos objetivos, tanto a nivel general como de manera específica se cumplieron a cabalidad con el desarrollo del presente proyecto; aspectos que se demuestran en la formulación de todos y cada uno de los resultados del estudio investigativo realizado.

1.3. Problema de Investigación

En 2019, la ESPAC (Encuesta de Superficie y Producción Agropecuaria Continua), se pronunció indicando que la provincia de El Oro contaba con 542 cabezas de ganado caprino, en ese entonces. La población de la provincia de El Oro proyectada a 2019, por el INEC (Instituto Nacional de Estadística y Censos) fue de 715,751 habitantes, la contribución al PIB (Producto Interno Bruto) de la provincia estuvo compuesto por variadas actividades productivas, siendo las de mayor participación; el cultivo de productos tradicionales oreños, el comercio, la construcción, producción pecuaria y acuícola. (Ollague, Capa, Novillo, Sánchez, & García, 2019)

En este ámbito, el seco de chivo es considerado un plato ancestral, en el que se usa tradicionalmente la carne de cabra; sin embargo, la escasez de esta hace que en la actualidad se elabore con carne de borrego. Dentro de las zonas tradicionales que lo consumen se encuentra la provincia de El Oro en el puesto número 10, la carne faenada de cabra cuando existe la posibilidad es proveniente de zapotillo (Córdova & Salcedo, 2018).

Como lo indicó (Benítez, 2014), el problema que ha conducido a un producto de inconsistente calidad ha sido la utilización de animales de más de dos años; esto sucede en el Ecuador porque las cabras tienen doble propósito y los animales de descarte son destinados a la producción de carne. En los animales de más de dos años el colágeno en el tejido conectivo tiene una reducida capacidad para gelatinizar bajo la influencia de calor y humedad, razón por la cual la carne de cabra es percibida como fibrosa, dura y con sabor fuerte; la mayor parte de la grasa se deposita en la parte visceral en lugar de la canal; la canal de cabra tiene más del 60% carne magra y 5-14% de grasa, la jugosidad de la carne es menor.

La carne caprina es excelente porque es magra, tiene un buen sabor y es suave dependiendo de la edad del animal, mientras más joven, la calidad de la carne es mejor; El precio referencial de la carne de cabrito lechal en el mercado internacional puede llegar hasta \$20,00 por kilo. (Ding, Cao, & Wei, 2010)

El precio al que hace referencia la carne de cabrito lechal es bastante considerable al pensar en el mercado internacional; Sara Calva menciona que el costo por cada plato de “seco de chivo” es de \$ 4,50 (UNIVERSO, 2016).

En la provincia de El Oro se suponen altísimos niveles de demanda de la carne caprina, la cual es abastecida en cantidades muy limitadas, inclusive con la introducción de ese tipo de carne desde la provincia de Loja.

La calidad de carne se encuentra totalmente asociada con el uso, es decir, entre mayor edad tenga la cabra al sacrificio traerá consigo una carne mucho más fibrosa, dura y con un sabor mucho más fuerte, el principal problema es por la utilización de animales de más de dos años lo que implicará que el colágeno existente en los tejidos conectivos tendrá una reducida capacidad para gelatinizar siendo la razón completa de esta carne de mala calidad, jugosidad menor y de difícil de digestión.

Con la carne de cabrito lechal, es aquella que se obtiene del animal al ser faenada al mes de edad lo que significa que solo haya sido alimentado con leche, sin intervención de ningún otro tipo de alimento como el pasto o alimentos balanceados, permitirá que se pueda mejorar la calidad de vida de los habitantes de la provincia de El Oro, al ofrecer una carne de altísima calidad, por ser totalmente magra proporcionará al consumidor un producto final de elevado valor nutritivo, gran digestibilidad, provisión de proteína, también fuente importante de minerales como el hierro y zinc, vitaminas del complejo B y además al poseer algunos aminoácidos como la arginina, leucina e isoleucina hace que contenga un ácido graso esencial, el linoleico, lo cual permitirá inhibir el colesterol y los triglicéridos.

Por lo antes mencionado, esta carne podrá consumida por cualquier tipo de persona, sin importar edad, sexo y lo más importante su situación de salud, es decir aquellos consumidores que presenten problemas de digestibilidad o hayan sido prohibidos al consumo de carnes rojas como aquellas que padezcan o hayan pasado por algún tipo de enfermedad catastrófica como por ejemplo el cáncer.

La especie caprina es bastante rústica, es decir, que no necesita de mucha inversión para poder ser producida, es una especie que podría llegar a generar réditos económicos de hasta un 100 %. El presente trabajo de investigación además de pretender estudiar un producto con un alto valor nutricional que mejorará la calidad de vida de los pobladores busca analizar la factibilidad de su producción y comercialización.

1.3.1. Planteamiento del problema

En la provincia de El Oro se suponen altos niveles de demanda de la carne caprina, la cual es abastecida en cantidades muy limitadas, inclusive con la introducción de ese tipo de carne desde la provincia de Loja y también queriendo ser suplida por carne de cordero.

1.3.2. Definición del problema

El estudio de factibilidad de producción y comercialización de carne de cabrito lechal mostrará si puede darse o no dicha actividad, lo cual lograría mejorar y aumentar la producción de carne de cabra en la provincia de El Oro, pudiendo así estudiar también la demanda existente que no puede ser cubierta de manera interna por la provincia, por causa de la permanencia de sistemas de manejo sin tecnología, infraestructura inadecuada, carencia de conocimientos en ámbitos productivos y reproductivos, limitado capital para inversiones, entre otros aspectos que generan como efectos directos la producción y comercialización deficiente de carne de calidad; todo ello se podrá lograr superar con el fortalecimiento de la comercialización, utilización de tecnología para producción, creando así fuentes de trabajo con estabilidad económica para los habitantes de la provincia asegurando y mejorando la calidad de vida de las familias involucradas en muchos aspectos (educación asegurada, mejoramiento de los índices de desnutrición de la provincia, etc.)

1.3.3. Contextualización

El consumo de la carne de caprino a nivel mundial es muy limitado, pero se debe principalmente a motivos de acceso y oportunidad, a pesar de que la demanda de este producto va en aumento tanto en consumo como en el crecimiento de los mercados en países desarrollados, por el reconocimiento que se va dando a lo largo del tiempo en las propiedades organolépticas y nutricionales de la misma. (Navarro & Álvarez, 2009)

A nivel latinoamericano la producción caprina ha adquirido gran importancia; (Flórez, Contreras, & Uribe, 2016) se pronuncian indicando que la producción de caprinos es de suma importancia como cadena productiva de carne, leche y subproductos empleados en la industria transformadora, todo esto gracias a que el sector

agropecuario comparte expectativas y contribuyen al fortalecimiento del tema con estrategias de inversión, producción y comercialización al igual las iniciativas de investigación, desarrollo e innovación por el desarrollo de los productos, tecnologías y servicios que se enfocan principalmente en las demandas de las mismas.

Por otro lado (Iñiguez, 2013) menciona que, la ganadería menor y sistemas ganaderos más comunes incluyen rumiantes menores (cabras y ovejas) ofrecen una opción productiva de menor riesgo y constituye el componente principal de los sistemas de producción en las zonas áridas latinoamericanas esta población suma 72,39 millones de animales entre Argentina, Bolivia, Brasil, México, Perú y Venezuela, de ellos el 81% de esa población se encuentra en manos de pequeños productores de escasos recursos con manejos deficientes sin tecnología ni mejoras en reproducción ni productivas.

La carne lechal esta provista por una delgada capa de grasa de color blanco que cubre la parte externa de la canal, en las pruebas de degustación ha sido valorada como una de las carnes más finas y de mejor calidad debido a la ternura, existe una demanda grande por parte de países desarrollados con ingresos altos. Aparte de ello se ha comprobado que posee una cantidad mayor de ácidos grasos insaturados que otras especies de carnes rojas no presentan lo que la hace una carne más saludable (Ministerio de Agricultura , 2003); todo lo anteriormente mencionado hace referencia a que existe una alta demanda porque la especie es rentable producirla de manera tecnológica y es una de las carnes más saludables.

En Ecuador actualmente existen producciones en las tres regiones siendo así que existe un total de 104.027 animales, los caprinos poseen características genéticas que les permite poder ser bastante rústicos es decir adaptarse a climas secos y en condiciones de sistemas tradicionales son capaces de ser buenos productores de carne y leche, son unas de las especies que pueden resistir a muchas enfermedades y su capacidad de rumiantes es extremadamente buena, eso le hace una de las mejores especies para poder producir (Solano, 2021); la carne de cabrito lechal no ha sido introducida en el mercado hasta el momento, pero se conocen sus propiedades nutricionales y es por ello por lo que existe una sola investigación sobre la prueba de aceptación de carne de cabrito en el seco de chivo; (Benítez, 2014) en su investigación afirma que se puede

lograr desarrollar un mercado potencial si se le llegase a proporcionar información al consumidor sobre los beneficios que proporciona este tipo de carne.

1.3.4. Delimitación del problema

- Campo: Ciencias administrativas
- Área: Administración.
- Aspecto: Producción y comercialización.
- Línea de investigación: Productividad y competitividad empresarial.
- Periodo: octubre 2022 – febrero 2023
- Espacial: provincia de El Oro

1.4. Justificación

Esta investigación se justifica por las siguientes razones; una de ellas es que en la provincia de El Oro existe una alta demanda de carne de cabra que debe ser objeto de estudio, debido a que la misma es suplida en una pequeña parte por otras provincias siendo carne de cabra y en otras instancias carne de borrego.

Este estudio es de interés especialmente en la provincia de El Oro, para diversos productores que son pequeños a escala en cuanto a la explotación caprina, quienes serían los beneficiarios directos de los resultados de esta investigación; en virtud de que realizan sus actividades tratando de aprovechar al máximo la condición de la especie caprina; que es poder vivir en medios áridos, aprovechando la condición de ramonera de la misma también y la obtención de varios productos al mismo tiempo de esta especie que al final resulta ser bondadosa porque no necesita de tanta inversión para poder llevar a cabo la producción en cantidad y calidad.

La importancia de esta investigación radica principalmente en determinar la posibilidad de ser factible la producción y comercialización de la carne de cabrito lechal en la provincia de El Oro, al poder determinar la factibilidad de la misma viene consigo el hecho de que en esta provincia la demanda de carne de cabra es potencialmente alta y no es suplida totalmente por la importación de otras ciudades, a pesar de tener una alta demanda la carne de cabra no es de buena calidad al llegar a la mesa de la población porque es demasiado dura para el consumo.

Ahora bien, al mejorar la introducción, producción y comercialización de carne de cabrito lechal al mercado de la provincia se lograría suplir la demanda extensa de carne de este tipo, pero no solo eso, se generaría fuentes de empleo seguros para los pobladores, la producción se realizaría en menos tiempo con menos inversión y por si fuera poco, pues la carne sería de excelente calidad por todas las bondades nutritivas antes mencionadas y con las que se estaría brindando al consumidor.

1.5. Fundamentación Teórica

1.5.1. Producción de carne de cabrito lechal

- **Producción**

(Caba, Chamorro, & Fontalvo, 2011) nos dicen que la producción consiste en una secuencia de operaciones que transforman los materiales haciendo que pasen de una forma dada a otra que se desea obtener.

Mientras que (Montoyo & Marco, 2011) definen a la producción como la creación de un bien o servicio mediante la combinación de factores necesarios para conseguir satisfacer la demanda del mercado; (Carreto, 2013) nos dice también, que se entiende por producción a la adición de valor a un bien, producto o servicio por efecto de una transformación

(Cholota, 2014) citó de Nicholson, 2011, que indica que la producción sirve para que esta pueda satisfacer las necesidades de los consumidores, coincidiendo con lo anterior antes mencionado por los autores.

Se dice también que en producción es donde se constituyen, establecen y administran las diferentes actividades que deben llevarse a cabo para obtener un producto, e incluye a su vez a las personas que van a ejecutar las tareas como los materiales, maquinarias, instalaciones y hasta el contexto en que se desenvuelve el trabajo (Márquez, 2012).

(Moreno, 2017) indica que en el periodo antiguo el hombre, se preocupó por satisfacer sus necesidades básicas especialmente de comida y vestuario, para dar eficiencia a su trabajo crearon artefactos tecnológicos que mejoraron a través del tiempo, allí se dio cuenta el hombre que a medida que iba optimizando los procedimientos en las labores diarias la calidad de vida mejoraba, se puede tomar en consideración que la producción fue un elemento importante para el desarrollo de los pueblos.

- **Producción de carne**

(Bavera, 2006) menciona que de manera general se le llama carne a todo aquel componente o derivado animal, fresco o transformado, que por su valor nutritivo y comestible es utilizado por el hombre para alimentarse o satisfacer su gusto, específicamente carne es el tejido muscular del animal después de su sacrificio; la FAO en 2010 nos dice que la carne se ofrece al consumidor como un producto base y ha formado parte de la alimentación del hombre desde casi siempre.

(Robaina, 2002) se pronunció diciendo que existen dos tipos de producción de carne: la natural que es la que resulta de un proceso de producción donde los animales se alimentan de pasturas durante todo el año, sin la utilización de hormonas, anabólicos ni promotores de crecimiento; mientras que la carne ecológica es el resultado de un sistema de producción pecuario sustentable en el tiempo, en donde se utilizan los recursos naturales de manera racional sin contaminar el ambiente, respetando el bienestar animal, manteniendo o aumentando la diversidad biológica y sin forzar incrementos en la producción mediante la utilización de sustancias artificiales que puedan perjudicar la salud humana.

Para poder entender un poco más sobre la producción de carne no solo se debe definir como tal este tema sino más bien debe entenderse que no solo se produce carne y ya sino que todo tiene un procedimiento minucioso que debe llevarse a cabo es así que (Montoya, Restrepo, & Vargas, 2017) citaron de Fedegán, 2010, que el objetivo de la ganadería de carne es lograr animales que al momento del sacrificio tengan una cantidad de tejido muscular y graso adecuados para poder suplir las exigencias de los mercados consumidores; Pero para poder lograr todo ello es necesario poder implementar las Buenas Prácticas Pecuarias que son aquellos requisitos que debe cumplir todo establecimiento pecuario el cual sirve para poder garantizar la sanidad animal, la inocuidad del producto para el consumo humano para poder satisfacer los requerimientos de los consumidores, garantizando así la calidad del proceso de producción de carne certificados y listos para poder ser comercializados, es lo que mencionaron (Marte & Villeda, 2009).

Dicho todo ello cabe mencionar también que para que la producción de carne depende de muchos factores que se encuentran asociados al sistema de producción, se pueden

mencionar: la especie, la raza, la alimentación de los animales, la edad al sacrificio, el tratamiento tecnológico entre otros (Horcada & Polvillo, 2010)

- **Producción de carne de cabrito lechal**

(Benítez, 2014, como se citó en Gioffredo y Petryna, 2010) menciona que la cabra puede adaptarse a climas diversos entre ellos los tropicales-secos; las cabras se utilizan como productoras de carne la cual tiene grandes ventajas ya que se puede obtener carne de calidad en zonas difíciles, desérticas dicho de otro modo, con poca disponibilidad de alimentos y agua; al ser una especie fácil de manejar la rentabilidad es mucho más alta en condiciones de pastoreo extensivo ya que ayuda a contribuir a que el equilibrio ecológico se reestablezca.

Otra situación para tomar en cuenta es que la composición de la carne de cabra y la calidad de la misma es dependiente del sexo, el genotipo, la dieta y los métodos utilizados para la producción, la falta de tecnología apropiada para la cría y la producción de carne limitan completamente la producción a gran escala (Benítez, 2014); ese es uno de los principales problemas, los sistemas convencionales de producción que siguen utilizando los pequeños productores.

La referencia a la cual se hace de los sistemas convencionales son aquellos en los que no se utiliza ningún tipo de tecnología, contención de los animales para un mejor control de la cantidad apropiada de alimento a consumir que cubra los requerimientos nutricionales del animal para que sean capaces de producir y mantenerse es decir cumplir sus necesidades básicas, se pretende tratar de caracterizar un sistema de producción caprina, que cambie el tipo de sistema que se utilice para alimentación, las instalaciones y el manejo apropiado y técnico que podría llegar a utilizarse para obtener mejores réditos económicos sin necesidad de gastar tanto; es decir, producir más en menos tiempo y con la menor cantidad de dinero invertido.

1.5.2. Comercialización de carne de cabrito lechal

- **Comercialización**

En Latinoamérica se encuentran términos como: Mercadeo, Mercadología, Comercialización y Mercadotecnia, entre algunos otros más, el termino marketing es el más utilizado, pero este suele confundirse con significados como ventas, con publicidad y/o investigación de mercados (Coca, 2006).

(Ordoñez, 2010) define a la comercialización como una área de la administración en la cual interactúan un conjunto de actividades relacionadas entre sí, con el fin de cumplir los objetivos de una empresa, para hacer llegar los bienes y servicios desde el productor hasta el consumidor, cliente o usuario; mientras que para (Rivadeneira, 2012), la comercialización es el conjunto de acciones encaminadas a comercializar productos, bienes o servicios, estas actividades son realizadas por organizaciones, empresas e incluso grupos sociales.

Por otro lado, la (OIT, 2016) indica que la comercialización no solo se basa en la venta sino más bien es importante también identificar las necesidades del cliente y satisfacerlas mejor, que sus competidores para así poder obtener una ganancia.

Es importante también resaltar lo que dijeron (Rizo, Villa, Vuelta, & Vargas, 2017) exteriorizando que la comercialización es la estrategia que hace uso de la psicología humana, haciendo una representación de normas a tener en cuenta para hacer crecer una empresa, pero la decisión de la comercialización involucra cuatro componentes principales: cuándo, dónde, a quién y cómo.

(Caurin, 2018) menciona que la comercialización de un producto o servicio se centra en la acción de comercializar, que consiste en poner a la venta un producto, darle las condiciones comerciales necesarias para su venta y dotarla de las vías de distribución que permitan que llegue al público final.

- **Comercialización de carne**

Dicho por (Maino, Pittet, Henríquez, Bruna, & Mora, 1997), es preciso poder cumplir una serie de procesos para poder llevar el producto (carne) desde el productor al consumidor y los agentes que participan en el sistema son: corredores de ganado, ferias ganaderas, plantas faenadoras, carnicerías, supermercados.

Mientras que (Vilaboa, y otros, 2010), mencionan que la comercialización de carne es el proceso intermedio entre la producción y el consumo, mediante ella se le da un valor agregado al producto por espacio (transporte), tiempo (almacenamiento), forma (industrialización) y posesión (traspaso de la propiedad).

Importante es saber que los principales animales suministradores de carne son bovinos, ovinos, porcinos, caprinos, conejos, pollos, pavos, gansos, entre otros más, pero lo que se debe considerar es que la comercialización de sus canales se hace enteras, otras en

forma de medios de canal o también en cuartos de canal, todo depende del tipo de carne que se vaya a comercializar para una mayor facilidad de compra por los consumidores o terceros intermediarios. (Silva, 2016). Algo a tomar en consideración al momento de la comercialización dicho por (Pérez, 2017) es que se debe considerar que es un mercado exigente el de la carne en cuanto a calidad y sabor para el consumidor y de rendimiento potencial para los que son minoristas y los clientes también de la industria alimentaria.

Por otro lado (Mora, Gardea, García, García, & Tellez, 2018) indican que el abasto de carne se realiza principalmente por dos canales de comercialización: el moderno que sacrifica a los animales en base a inspecciones federales y el tradicional que sacrifica los animales en canales municipales; (Campoy, Martínez, & Hernández, 2019) están de acuerdo con lo anteriormente mencionado ya que indican que es pertinente poder aclarar que en la actualidad al existir dos modos de producción pues estas mismas logran configurar las formas de comercialización: la forma moderna que es la altamente tecnificada y vinculada a un mercado de consumidores con potencia económica y la tradicional que se da especialmente en las regiones rurales empobrecidas económicamente y ambientalmente, con poca tecnificación cuyo mercado se constituye especialmente por poblaciones de ingresos medios y bajos que responden a las necesidades de un ente individualizado al que se le llama consumidor.

- **Comercialización de carne de cabrito lechal**

El débil desarrollo de los canales de comercialización se plantea como la limitación principal que obstaculiza la consolidación y desarrollo del sector productivo caprino, pero también hay que destacar las cualidades nutricionales lo que otorga características competitivas frente a las exigencias del consumidor (Issaly, Liliana; Decara, Alejandra; Peralta, Marcela; Vigliocco, Mauricio; Sandoval, Ada, 2010).

(Panea, y otros, 2011) indican que existe un desequilibrio importante en la estacionalidad de la producción y el modelo de comercialización todo ello por acción en cuanto a la zona de cría, zonas de sacrificio y sobre todo la de comercialización, las canales se venden sobre todo a la carnicería tradicional, seguidas de restaurantes, supermercados, salas de despiece e hipermercados, la mayoría vende las canales enteras o en piezas de carnicería, siendo la pierna la más solicitada seguida de la espalda y el costillar, existe una evidente falta de innovación en los cortes y

presentaciones de la misma esto trayendo consigo un desajuste entre la oferta de los vendedores y las necesidades de los que son minoristas, lo más importante de todo ello es que el criterio de compra es la calidad de la carne, para los consumidores el criterio del mismo es la calidad de la carne (carne de sabor suave, con poco grasa, poco colesterol, natural y saludable).

En el mundo se consumen aproximadamente 12.85 millones de toneladas de cabrito lechal, el cabrito lechal incrementara sus ventas a través de la distribución a hipermercados donde la presentación y selección mejorará que la comercialización tome otro rumbo ya que las tendencias de consumo a un futuro están muy marcadas por el envejecimiento de la población mundial la cual demanda productos con menos grasas y más saludables, es por ello que el incremento de la venta de la misma se pretende que aumente hasta tal punto de que su consumo sea diario (Jareño, 2017).

Para (Hernández, Camacho, Rodríguez, Rodríguez, & Hernández, 2018), la carne de caprino y su promedio ideal para su comercialización es de 9 meses por el peso que se consigue en ese tiempo, pero también recomienda que se trabaje comercializando carne que favorezca directamente al productor y el consumidor, la carne de cabrito lechal cumple con esas necesidades: al ser etiquetado y comercializado ecológicamente, también al ser producido libre de sustancias hormonales, medicamentos o forrajes fertilizados y cultivados con químicos.

Existe muy poca innovación en muchos casos de parte de los productores y también la falta de un mercado viable donde se pueda comercializar la materia prima (carne de cabrito lechal) pero existen entidades como la Interovic (Organización Interprofesional Agroalimentaria del Ovino y Caprino) de España que buscan la forma de poder realizar tal es el caso que se implementó la comercialización de la carne de cabrito lechal a través de Amazon, esto logró que se impulse la comercialización de la misma (Muñiz, 2020).

En Ecuador (Córdova H. , 2014) comenta que para la comercialización de los productos la venta mayoritaria se da a través de los intermediarios que son los que obtienen mayores ganancias y que para que se pueda dar se debe tomar en consideración: las formas de comercialización, lugares de comercialización, alternativas de comercialización y el precio de venta es lo que harán que sea factible la comercialización de la carne de cabrito lechal en el mercado.

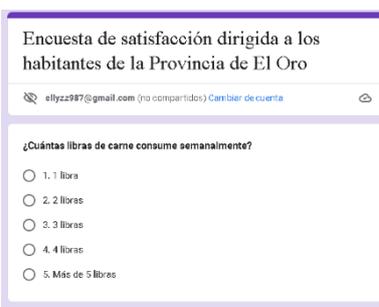
CAPÍTULO II

METODOLOGIA

2.1 Materiales

En el desarrollo del presente proyecto de investigación se han empleado los siguientes materiales:

Tabla 2. Materiales de investigación

Material	Figura	Detalle
Laptop		La laptop es utilizada como herramienta principal para la búsqueda y el proceso de la información.
Excel 2020		La herramienta Excel es utilizada para la validación del cuestionario y la tabulación de datos.
Libros y Revistas científicas		Son utilizadas para la obtención de la información y fuentes bibliográficas.
Cuestionario-Google Forms		El cuestionario instrumentado por computadora, es utilizado para la obtención y recolección de la información necesaria para determinar los lineamientos de la investigación.

2.2 Métodos

2.2.1 Enfoque de Investigación

- **Paradigma del Positivismo**

Para (Herrera, 2018), el paradigma positivista o también conocido (cuantitativo, empírico-analítico, racionalista) es aquel que intenta de alguna u otra manera, explicar, predecir y controlar fenómenos e investiga teorías y leyes para regular esos fenómenos, buscando determinar las causas reales y temporales antes o al mismo tiempo.

En la presente investigación se parte desde este paradigma, la cual estudiará la factibilidad de producción y comercialización de la carne de cabrito lechal mediante la utilización de datos reales.

- **Enfoque cuantitativo**

El método o enfoque cuantitativo es aquel que se basa en usar la recopilación de datos para probar hipótesis basado en mediciones numéricas y análisis estadísticos para establecer patrones de comportamiento y lograr comprobar esas teorías; con respecto a esto, se establecen diferentes hipótesis y se determinan variables mediante la creación de un plan para experimentar midiendo esas variables en un determinado contexto de tal manera que se proceda a analizar esas mediciones obtenidas utilizando métodos estadísticos para poder concluir con la extracción de una o varias conclusiones (Sampieri, Fernández, & Baptista, 2014).

Para (Calizaya, y otros, 2020), una investigación cuantitativa es utilizada para cuando se requiere de un manejo de datos numéricos que son relevantes para la investigación en donde aquellos resultados obtenidos dependerán de la información cuantificable que se tenga; la base primordial de esta investigación reside en aquella necesidad que se tiene de demostrar una hipótesis para lo cual suele sustentarse con la recolección de encuestas.

En el presente proyecto de investigación se utilizó un enfoque cuantitativo, orientado a las familias de la Provincia de El Oro, con el fin de obtener datos estadísticos mediante la recolección de información de una muestra y lograr comprobar si será factible la producción y comercialización de la carne de cabrito lechal.

Esta investigación tiene como objetivo demostrar mediante la recolección de encuestas si será factible la producción y comercialización de la carne de cabrito lechal en la provincia de El Oro.

- **Enfoque Cualitativo**

La investigación cualitativa se encuentra guiada por temas de carácter significativo de investigación, de tal modo que se permite la creación de preguntas o aquellas hipótesis que se generen durante todo el proceso de recolección y análisis de datos; además de ello poder formar patrones de comportamiento también. (Hernández, Fernández, & Baptista, 2010)

En la presente investigación se pretende poder proporcionar también datos valiosos a través de la recolección de datos e información documental que permitirá saber si será o no factible la producción y comercialización de un nuevo producto como lo es la carne de cabrito lechal en la provincia de El Oro.

2.2.2 Tipo o Nivel de Investigación

La investigación descriptiva para (Guevara, Verdesoto, & Castro, 2020) se la realiza cuando se quiere describir un hecho. Mientras que para (Mejia, 2020) su punto de vista en cuanto a este tipo de investigación indica que en si es responsable de describir la población, la situación o el fenómeno en la investigación; intenta proporcionar información sobre que, cuando y donde que se relaciona al tema de investigación propuesta, sin una prioridad para responder ‘‘por qué’’ ocurre este problema principal.

Esta investigación mediante la aplicación de una encuesta se empleó en esta investigación descriptiva para poder determinar si existe o no la oferta de este producto en el mercado de la provincia, si estarían dispuestos o no a consumir este nuevo producto, donde podrían los consumidores adquirirla que son las que más nos interesan para poder saber si existe o no factibilidad de producción y comercialización de la carne de cabrito lechal en la provincia de El Oro.

2.2.3 Modalidad de Investigación

- **Investigación bibliográfica y documental**

(Rodríguez, 2013) indica que la calidad de la base teórica para una investigación es la investigación bibliográfica y documental. Siendo así un procedimiento científico, un proceso sistemático de investigación, recopilación, organización, análisis e interpretación de información o datos sobre un tema en particular. (Alfonso, 1995 como se citó en Morales, 2003)

En esta investigación se utilizó una investigación bibliográfica y documental, con el fin de recolectar información para la comprensión sobre la naturaleza del estudio y como producir carne de cabrito lechal de la mejor forma posible de tal modo, que todo ello facilite la sapiencia de si es o no factible la misma en el mercado.

- **Investigación de campo**

La investigación de campo es aquella en la que se recopilan o miden datos sobre un evento o tema en particular, en el lugar en donde ocurre la pregunta en la que se hace la investigación o en donde se encuentran sucediendo las cosas, el investigador se dirige al sitio del fenómeno que quiere estudiar con el fin de recopilar información útil para el desarrollo de su investigación. (Cajal, 2020)

La presente investigación obtuvo los datos necesarios mediante la utilización de encuestas, al momento de lograr la interacción entre consumidores e investigador podrá obtenerse la información necesaria para saber si es o no factible la producción y comercialización de la carne de cabrito lechal en la provincia de El Oro

2.3 Hipótesis

2.3.1 Hipótesis nula

No es factible producir y comercializar carne de cabrito lechal en la provincia de El Oro.

2.3.2 Hipótesis alternativa

Es factible producir y comercializar carne de cabrito lechal en la provincia de El Oro.

2.4 Población y muestra

2.4.1 Población

El (INEC, 2010) (Instituto Nacional de Estadísticas y Censos), en las estimaciones de proyecciones de población indicó que el número al cual la población de la provincia de El Oro ascenderá hasta el 2020 en un total de 715,751 habitantes. El (INEC, Estadísticas Vitales , 2015) indicó en sus estadísticas que en la provincia de El Oro la tasa de fecundidad promedio es del 2,3 %.

Con lo mencionado anteriormente se asume entonces: que existe un promedio de 311,196 familias con 2,3 hijos cada una.

2.4.2 Muestra

Para (Hernández & Carpo, 2019), una muestra es también llamada un subconjunto del universo o una parte, la cual representa la población incluidas las unidades de muestreo que son elementos de la investigación apoyador por el muestreo, tales como una herramienta de investigación científica cuyo objetivo principal es identificar la población que se necesita estudiar.

2.4.3 Cálculo de la muestra

Para calcular el tamaño de la muestra se aplicó la fórmula para poblaciones finitas de Scheffer, et al (1987):

Ecuación 1. Cálculo Muestra

$$n = \frac{Npq}{(N - 1)D + pq}$$

Dónde:

n= tamaño de la muestra

N= tamaño de la población

p= probabilidad de éxito 50%

q= probabilidad de fracaso 50 %

D= error admisible = e^2/z^2

e= error

Z= 1.96 (seguridad)

$$n = \frac{311196 * 0,5 * 0,5}{(311196 - 1)0,0006508 + 0,25} = 383,6 = 384$$

Como resultado se destinará las encuestas a 384 familias de la provincia de El Oro.

2.5 Técnicas e instrumentos.

2.5.1 La encuesta

La encuesta es una técnica que es utilizada ampliamente como un procedimiento de investigación ya que ello le permite al investigador obtener y poder elaborar datos de modo rápido y muy eficaz (Casas, Repullo, & Donado, 2003).

Por otro lado, (López & Fachelli, 2015) comenta que, en la investigación social, la encuesta se considera en primera como una técnica de recogida de datos a través de la interrogación de los sujetos cuya finalidad es obtener de manera sistemática medidas sobre los conceptos que se derivan de una problemática en cuestión y que es investigada.

2.5.2 Cuestionario

(Galan, 2009) menciona que el cuestionario es un conjunto de preguntas diseñadas para generar datos necesarios para alcanzar objetivos propuestos de un proyecto de investigación en concreto, mientras que (Meneses, 2016), lo define como el instrumento estandarizado que se emplea para la recogida de datos durante el trabajo de campo de algunas investigaciones cuantitativas, aquellas que se llevan a cabo con metodologías de encuestas, es decir, la herramienta que le permite al científico o investigador plantear un conjunto de preguntas para recoger información estructurada sobre una muestra de personas para contrastar estadísticamente algunas relaciones entre medidas de interés.

2.5.3 Validación

En el proceso para llevar una investigación científica, el poder realizar la medición de las variables es necesario que estos instrumentos sean válidos y confiables; la consistencia interna se encarga de medir la adecuada homogeneidad del peso de los ITEMS relacionado con el valor total del instrumento, para poder evaluar que realmente el instrumento este construido de manera adecuada, para poder hacerlo se utilizan pruebas estadísticas (Villavicencio, Ruiz, & Cabrera, 2016).;

Existen un sinnúmero de métodos para validar un instrumento de investigación, en la presente investigación se utilizó el Alpha de Cronbach (variables cuantitativas) que es una de las más utilizadas en el medio. El coeficiente de Alfa de Cronbach oscila entre el 0 y el 1, en cuanto más se aproxime al 1 más consistentes serán los ítems (Ruiz L. , 2019). Para el cálculo del alfa de Cronbach se empleó las siguientes variantes, mediante la varianza de los ítems (González & Pazmiño, 2015):

$$\alpha = \frac{K}{K - 1} \left[1 - \frac{\sum Vi}{Vt} \right]$$

Dónde:

α : alfa de Cronbach

K: número de ítems

Vi= varianza de cada ítem

Vt= varianza del total

El valor de Cronbach se determinó empleando el programa de Excel lo cual permitió calcular de manera fácil y eficiente esta fórmula mediante la creación de una tabla de datos en las que las columnas se representaron como las variables (preguntas o ítems), las filas las respuestas de los encuestados. Una vez que se realizó el análisis, el coeficiente Alfa de Cronbach fue de 0,941 lo cual indica que el grado de confiabilidad del instrumento utilizado es alto ya que se acerca a la unidad.

Tabla 3. Alfa de Cronbach

Alfa de Cronbach	N° de ítems
0,941	11

Fuente: Elaboración propia (investigación de campo 2022)

CAPÍTULO III

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

3.1 Análisis y discusión de los resultados.

3.1.1 Diagnóstico de la situación actual de los sistemas de crianza, producción y comercialización de carne de cabrito lechal en la provincia de El Oro.

En el mundo se consumen aproximadamente 12,85 millones de toneladas de cabrito y cordero, las tendencias del consumo a futuro se encuentran muy marcadas por el envejecimiento de la población mundial por ende la demanda de productos menos grasos y más saludables va en aumento, un motivo principal de este incremento también es en el sentido económico ya que se encuentra ligada a zonas rurales y en desarrollo (Jareño N. , 2017).

Según (Marcillo, 2017), indica que en nuestro país Ecuador existían alrededor de 104.026 cabezas de ganado caprino, para el 2013; Loja ocupando el primer lugar en producción con el 73.01%, Santa Elena con el segundo lugar con el 6,19%, Guayas el tercero con 4,17%, Manabí con el cuarto con el 4,13% y en el quinto ocupándolo Chimborazo con el 3,66%; también indica que el costo de producción de crianza anual de 20 cabras es de \$970,72 de los cuales una cabra se vende con un precio que promedia entre los \$ 60,00 dejando utilidades de \$229,28 en la producción de las mismas y \$11,46 por cada animal vendido. (Pesántez & Sánchez, 2020, pág. 68) indican que para el año 2019 existía un total de 28.000 caprinos censados en Ecuador.

o Ventajas de la cabra

(Alcalde, M; Ripoll, G; Panea, B, 2010, pág. 317) indican que si hay un animal versátil esa es sin duda la cabra que posee muchas ventajas competitivas frente a otras especies entre estas tenemos:

- Puede adaptarse a distintas condiciones climáticas
- Puede desplazarse de manera ágil y rápida, es decir que pueden afrontar zonas en las que las pendientes son fuertes, ya que poseen unas pezuñas mucho más fuertes que de otras especies entre ellas de las ovejas.

- Posee una excelente capacidad de producir leche y además de ello transformar alimentos groseros provenientes de zonas marginales, aprovecha recursos pastables que en otras palabras resultan inútiles para el consumo incluso para otras especies, digieren de mejor manera la fibra de los alimentos y pueden rentabilizar mejor las vegetaciones pobres y matorrales espinosos
- Puede ingerir alimentos hasta el 5% del peso vivo que posea
- Se recupera mejor de las restricciones alimenticias que otras especies como ovinos y bovinos
- Es menos dañina hablando del sobrepastoreo menos que la oveja
- Contribuyen a la sostenibilidad de los ecosistemas y juegan un papel importante en la defensa del medio ambiente y la lucha contra incendios.

Producción de carne de cabrito lechal

- o Factores de producción caprina

El medio ambiente: es uno de los factores más importantes en la producción caprina, los caprinos por lo general son sensibles a las bajas temperaturas, las que disminuirán la producción de leche y sus derivados como tal (Meneses R. , 2017, pág. 14); se adaptan fácilmente a climas tropicales, fríos, secos (Sinn & Rudenberg, 2008, pág. 13); (Gobierno Provincial Autónomo de El Oro; SENPLADES; AECID, 2010, pág. 18) indicaron que la provincia de El Oro desde el punto de vista agro productivo tiene un alto potencial para la seguridad alimentaria debido a que existen varios pisos ecológicos: el tropical, subtropical y el templado, lo cual puede permitir el desarrollo de una gran diversidad de cultivos y producción de la especie caprina sin ningún problema.

El Manejo son todas aquellas acciones que de manera técnica forman parte de un sistema de producción, todo ello aborda un sinnúmero de aspectos a considerar: la alimentación, el mejoramiento animal, infraestructura, sanidad, capacitación constante, gestión, comercialización y las diversas actividades para garantizar el bienestar animal y poder obtener los mejores réditos económicos (Meneses R. , 2017, pág. 14).

- Sistemas de producción

Es el ordenamiento y planificación para hacer un uso eficiente de los recursos que se encuentren disponibles, mientras se conserve el ecosistema de modo que esa producción sea sustentable con el pasar del tiempo; un sistema de producción debe estar adaptado a las condiciones de una localidad o una situación propia, cada productor o agricultor tiene su propio sistema de acuerdo a sus características del medio, las condiciones y la visión que tenga de la misma, no existe un sistema de producción que se aplique en cualquier evento pero si existen principios básicos que son iguales en todos los casos (Meneses R. , 2017, pág. 11).

Tomando en consideración lo antes mencionado para poder establecer un sistema de producción para la provincia de El Oro, se pueden acoger a las bases ya fundamentadas por otros productores de otras zonas y establecer una producción de cabrito lechal en la provincia.

- Sistema tradicional:

Este sistema es utilizado principalmente por los campesinos basado en el crecimiento de la pradera natural el cual, programa la parición de las cabras para que coincida con el mayor crecimiento de esta; este sistema se encuentra muy dependiente a las condiciones ambientales de la zona (Meneses R. , 2017, pág. 21); (Impastato, 2015) indica que este sistema también puede ser considerado como “ancestral”, característico por ser rebaños pequeños e incluso muy pequeños, mano de obra exclusivamente familiar, ordeño a mano, venta diaria de leche cruda a particulares, pastoreo diario sin recibir ningún complemento alimenticio que requieran las cabras.

Figura 1. Corral tradicional con caprinos



Fuente: (Rúa, 2020)

▪ Sistema intensivo:

Son rebaños de tamaño medio a grande los cuales son estabulados la mayor parte del año, con infraestructuras y tecnificaciones que son notables y mayores mejoras en la alimentación y en la selección genética, existe una marcada producción láctea y el cabrito constituye un subproducto de la explotación, en este sistema se mantienen diferentes lotes reproductivos para poder mantener una producción constante a lo largo del año (Aldea, García, & Doblado, 2021, pág. 329).

Figura 2. Modelo de sistema intensivo caprino



Fuente: (ABC RURAL, 2012)

- Sistemas extensivos:

Son sistemas muy tradicionales de rebaños, por lo general pequeños, que se localizan en medios difíciles de producir y orientados fundamentalmente a la producción de carne especialmente de cabrito lechal o chivo, la alimentación queda limitada a la obtenido en el pastoreo, la dimensión de este sistema va desde menos de 100 reproductoras a una media de 500 hembras, normalmente las cabras no se ordeñan, los cabritos permanecen en los corrales y las madres entran para amamantar a los chivitos, en las épocas de no lactancia estas permanecen día y noche continuamente en el campo o las praderas y solo cuando es necesario se implementa alimentación complementaria que cubra las necesidades para producción y mantención.

Lo anteriormente mencionado indica que este sistema puede ser el propicio para poder llevar a cabo la producción de cabrito lechal en la provincia de El Oro ya que se basa principalmente en la obtención de cabrito lechal, ya todo dependerá del manejo técnico y de los recursos con los que se cuenten.

Figura 3. Modelo de sistema extensivo caprino



Fuente: (FINKEROS, 2013)

- Razas de caprinos

En el mundo existen más de sesenta razas reconocidas, estas son razas multipropósitos por la producción de leche, carne, fibra y pieles, los cabritos de todas las razas pueden ser utilizados por su carne, pero algo a considerar a la hora de escoger la raza es que las carcasas de los caprinos cárnicos son más delgadas y musculosas que la de los caprinos lecheros (Barkley, Knoll, Kime, & Harper, 2015).

Actualmente en Ecuador existen producciones caprinas en las tres regiones con un total de 104 027 animales, de ellos el 95% se sitúan en el litoral ecuatoriano (Solano, Lisette, 2021, pág. 14); los principales genotipos que existen en el país de acuerdo a la zona geográfica son: Criolla y Boer (que poseen actitud cárnica), Saanen y Alpina (para la producción de leche) y Anglo Nubia (doble propósito para carne y leche) en la región costa únicamente existe Anglo Nubia,, Boer y la Criolla (Pesántez & Sánchez, 2020, pág. 68).

Recomiendan que las razas caprinas de carne son las mejores para producir cabrito lechal, a continuación, se describe a las razas existentes en el Ecuador, ya dependerá del manejo técnico que se dé, los recursos para poder conseguir la compra de las madres reproductoras y lo que mejor se adapte al lugar en donde se quiera producir para poder cubrir la demanda existente de esta carne en la provincia.

▪ Raza “Boer”

Las cabras bóeres se caracterizan por el color blanco, con cabeza y cuello que son de color café rojizo sus principales características son (González, 2022):

- El peso medio al nacer es de 3,6 kg en hembras y 3,9 kg en machos.
- El peso medio al destete que se realiza a los 60 días es de 18,3 kg.
- Puede llegar hasta los 40 kg a los 1595 días de edad.
- Ha demostrado que tiene un buen comportamiento carnívor, con un gran desarrollo muscular en el lomo y en las piernas, produciendo una carne magra y de muy buena calidad.
- Se recomiendan producirlos en áreas con mayor disponibilidad de forraje y calidad, en sistemas intensivos de producción de carne.
- Son animales considerados rústicos, con pubertad a los 8 meses, fertilidad del 85%, prolificidad alta 180%, buena facilidad de parto y buena habilidad materna.
- La tasa de natalidad es alta por lo que se pueden lograr tener hasta tres crías en el primer parto.

Figura 4. Raza caprina Bóer



Fuente: (Falcón, 2018)

- Raza criolla

Esta posee un gran mestizaje con la raza Anglo Nubia, siendo uno de los genotipos más comunes en Ecuador (Pesántez & Sánchez, 2020, pág. 69); pueden reproducirse desde los siete meses a pesar de que alcanzan la madurez al año y medio, necesitan de poca alimentación y espacio, estos son animales eliptométricos, rectos y longilíneos, es muy rustica se producen en el bosque seco de la provincia de Loja, presentan pelo corto y amplia variedad de colores predominando el negro, blanco, rojizo y las combinaciones, presentan un peso de 26 a 36 kg entre los 2 y 5 años de edad, su tasa de concepción es de 90% y el intervalo entre parto y el primer celo post parto varía entre los 47 y 11 días todo dependerá del tiempo que dure la lactancia, el peso al nacimiento y a los 90 días es de 2,6 y 18 kg respectivamente, tienen una prolificidad de 1,9 a 2,1 crías por parto (Camacho, 2018, pág. 13).

Figura 5. Raza caprina criolla



Fuente: (Aguirre, 2018)

En la producción caprina es recomendable cubrir las necesidades nutricionales de los animales, que dependerán de varios factores como la edad, sexo, categoría, estado fisiológico en que se encuentra (Gioffredo & Petryna, 2010, pág. 4); la cantidad de alimento que se debe proporcionar a las cabras debe estar en relación con el nivel de producción y estado fisiológico las cuales varían según las etapas de producción, los requerimientos nutricionales y que el alimento debe aportar son: energía (carbohidratos y lípidos), proteínas (aminoácidos), vitaminas, minerales, agua (Gioffredo & Petryna, 2010, pág. 6).

Tabla 4. Consumo aproximado voluntario en cabras

Categoría de cabra	Máximo consumo voluntario en % de peso corporal (PV)
Cabritos	4,5 %
Cabra seca	2,8 %
Cabra en inicio de gestación	3 %
Cabra en fin de gestación	2,7 %
Cabra lactante, baja prod.	4 %
Cabra lactante, alta prod.	5 %

Fuente: (Gioffredo & Petryna, 2010)

Las tres etapas en que las cabras necesitan una mejor alimentación son: un mes antes de la monta y el periodo de servicio hasta 20 días después de finalizado, los últimos 45 días de gestación y el periodo de lactancia (Bavera G. , 2018).

Por otro lado (Gioffredo & Petryna, 2010, pág. 8) indican que a las hembras reproductoras es necesario suministrar un “flushing” con alimento concentrado dos semanas antes de iniciar el servicio o la monta, debe mantenerse durante el tiempo que dura el servicio y hasta 20 días después especialmente a las cabras con baja condición corporal para así mejorar los índices de preñes y prolificidad; para el periodo de gestación que dura aproximadamente 150 días en el cual se diferencian dos periodos: el de servicio o inicio de la gestación que dura los 100 primeros días aquí es donde deben ser bien manejadas, proporcionar la energía, proteínas evitando que la cabra engorde en esta etapa el feto solo se desarrolla en un 30% del peso al nacimiento por lo cual se debe cubrir los requerimientos para el mantenimiento y la segunda etapa es el último tercio de la gestación el cual es más crítico al igual que el de lactancia, en la segunda etapa lo que ocurre es que durante esas últimas semanas el tamaño del feto aumenta en un 70% por ello las necesidades nutricionales también crecen por eso se debe suplementar con concentrados energéticos y proteicos recomendándose un 17% de proteína para alcanzar mejores resultados al nacimiento.

Para poder cubrir lo anteriormente dicho se trata de aumentar la proporción de forraje en la ración para minimizar los costos de alimentación, maximizar la utilización de forrajes es una herramienta cada vez más importante en la producción animal; existen un sinnúmero de especies forrajeras que presentan las características nutritivas necesarias en disponibilidad, producción de biomasa y versatilidad agronómica, mejorando así la calidad alimenticia, incrementando la producción de cabras con la menor inversión posible (Elizondo, 2021, pág. 135).

En la provincia de El Oro la ganadería concentra el 6,7% de pastos (Belduma, Barrezuela, Vargas, & Sánchez, 2020, pág. 300); (GADPEO, 2015) la provincia de El Oro se encuentra favorecida por las excelentes condiciones climáticas y ecológicas, tiene un alto potencial productivo, esto es algo fundamental para la producción de forraje por ende el poder cubrir la demanda de alimento, ya dependerá en qué lugar de la provincia producir el mismo, pero con estas excelentes ventajas no habrá de que preocuparse.

- **Crianza de cabrito lechal**

El cabrito lechal es un animal alimentado principalmente de leche y es sacrificado entre los 30 a 45 días con un peso vivo de entre 7 a 11 kg, en la actualidad se ha convertido en un producto importante, ya sea por el alto número de animales que se sacrifican y por el precio alto que puede alcanzar en el mercado (Aldea, García, & Doblado, 2021, pág. 319); (Ceva, 2022), también indica que son animales menores de 6 semanas de edad, por lo general de 30 días esto hace que se maximice las cualidades de la carne en cuanto a ternura y suavidad, se alimenta únicamente de leche que puede ser leche materna o artificial

- Parición

La preñez dura un aproximado de 148 a 150 días una vez con los síntomas presentes de parición la cabra debe mantenerse en un lugar limpio, seco y protegido del viento o la lluvia, por lo general la cabra no necesita ayuda durante el parto, es importante secar la cría y desinfectar el cordón umbilical sumergiéndolo en yodo, la cría recién nacida para sobrevivir y posteriormente desarrollarse debe consumir la primera leche o calostro este aporta inmunoglobulinas que son importantes porque participan en el sistema inmunológico de la cría para defenderse de infecciones y enfermedades que las afectan desde sus primeras horas de vida y lípidos los cuales son una fuente de energía para termo regular su temperatura durante las primeras horas de vida también.

- Manejo durante la lactancia

Una vez finalizado el parto y que la cría consume el calostro se tiene dos modalidades de manejo para producir y criar cabrito lechal: dejar al cabrito con la madre o una vez que allá consumido el calostro separarle de la madre y entregar la leche y lo que falta del calostro en un biberón o chupete para después alimentarle con un sustituto lácteo; pero dejar a la cría con la madre tiene una importante ventaja el ser de bajo costo (Meneses R. , 2017, pág. 36).

Por otro lado, (Ceva, 2022) indica que el manejo en cuanto a la alimentación que reciba el cabrito va a depender mucho del tipo de explotación que se maneje: si es una explotación intensiva en donde el principal producto es la leche se debe separar a la cría en las primeras 3 horas de vida y se encalotra en un biberón con calostro artificial o con el recién ordeñado de la madre, luego se alimentará a estos con lactorreemplazante

hasta el momento del sacrificio, debe darse un 25% más de lactorreemplazante que de leche y a una temperatura entre 35° y 40° C.

Es importante el reparto de la ingesta diaria en varias tomas ya que un empacho podría formar un coagulo de leche cuajada en el abomaso y ocasionar diarreas las cuales pueden ser letales, en explotaciones extensivas o semi extensivas en las que el producto principal suele ser la carne y no se ordeña a las madres los cabritos se alimentaran de leche materna y posteriormente de forraje, pero recordemos que el cabrito lechal se alimentara exclusivamente de leche por ende se recomienda utilizar el manejo antes mencionado, para poder producir mejor con poca inversión.

Figura 6. Modelo de amamantamiento de cabritos con alimento sustituto



Fuente: (Meneses R. , 2017, pág. 37)

Comercialización de carne de cabrito lechal

Las cualidades alimenticias del “chivito” es de bajo contenido en grasas y alta calidad nutricional, la potencialidad de su posicionamiento como producto regional, natural y libre de contaminantes otorgan a la carne ventajas muy competitivas frente a las exigencias del consumidor de hoy en día, el moderno (Issaly, Liliana; Decara, Alejandra; Peralta, Marcela; Vigliocco, Mauricio; Sandoval, Ada, 2010, pág. 91); así también lo asegura diciendo que la carne de cabrito es muy nutritiva debido a su alto contenido en proteína además de ser una proteína fácilmente digestible, es rica en proteínas del grupo B, es más magra que la de cordero o bovino ya que tiene menos grasa subcutánea e intramuscular, además se caracteriza por su color rosado muy claro y la grasa de color cremoso (Aldea, García, & Doblado, 2021, pág. 333).

Para la comercialización de carne caprina no existe un mercado formal ya que el faenamiento en matadero es muy alto se recomienda comercializar adicionalmente la parte interna del cabrito (sesos, riñones, hígado, lengua, rumen, librillo e intestinos y cuero) para que sea rentable (Meneses R. , 2017, pág. 44).

En Argentina las canales de cabrito se comercializan enteras o como media canal porque es de muy poco peso el cabrito lechal por ello no se realiza el despiece, en España el despiece se lleva en cinco piezas: espalda, pierna, costillar, cuello y bajos pero en cabritos con mayor peso (Gea, 2006, pág. 124); la comercialización a nivel de productores se realiza de dos maneras: una provincial y la otra extra provincial esta es la más importante ya que representa casi el 90% en los productores aislados y lejos de los centros de con sumo o turismo en los productores que se encuentran cerca de las ciudades representa el 50% de la comercialización de cabritos (Chagra, Leguiza, & Vera, 1998); se suelen vender la carnicería tradicional, restaurantes, supermercados e hipermercados, la mayoría vende las canales enteras o en piezas de carnicerías y es la pierna la más solicitada, seguida de la espalda y el costillar, hace falta innovación en los cortes y presentaciones (Panea, B; Alcalde, M; Ripoll, G; Horcada, A; Texeira, A; Sañudo, C, 2012, pág. 9).

El cabrito lechal es muy consumido en el exterior, pero claramente existe un problema en la comercialización, en la provincia de El Oro lo que se debería hacer es innovar las presentaciones de la canal de cabrito lechal, a pesar de que este estudio determinará el mercado viable por el cual pueda llevarse las ventas.

3.1.2 Estudio del mercado viable que podría llegar a tener la carne de cabrito lechal en la provincia de El Oro.

- **Productos**

La carne de cabrito lechal se pretenderá ofrecerse a los consumidores mediante cortes especializados, media canal de cabrito o canal entera, los cuales podrían o no ser empacados al vacío dependiendo del lugar en donde se vaya a comercializar, podrían ser tercenos o carnicerías, supermercados, entre otros; no solo eso también, se podrá aprovechar el poder vender la carne de aquellas hembras y machos dispuestos al descarte; las partes a las que se consideran que no son nobles o el menudo las cuales son (cabeza, patas, sangre, vísceras), el cuero también se venderá, estos últimos se podrán ofertar de la misma manera e inclusive llegándose a ofertar a vendedores informales, es decir, personas que ocupen las mismas para otros fines o subproductos.

A continuación, se muestran los posibles cortes de carne de cabrito lechal que podrían tomarse en consideración para el presente proyecto en la presentación del producto:

Figura 7. Canal entera de cabrito lechal



Fuente: (Ortiz, 2022)

Figura 8. Media canal de cabrito lechal



Fuente: (Ortiz, 2022)

Figura 9. Corte: Paletilla de cabrito lechal



Fuente: (Ortiz, 2022)

Figura 10. Corte: costillar de cabrito lechal



Fuente: (LOS FILABRES , 2020)

Figura 11. Corte de pierna de cabrito lechal



Fuente: (Gómez y Cutillas S.L, 2020)

Figura 12. Corte; chuletas de cabrito lechal



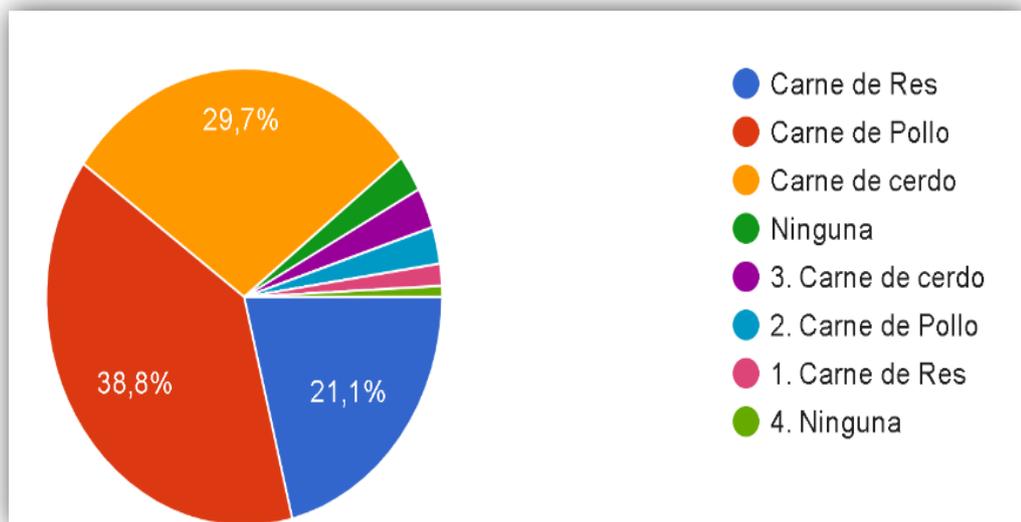
Fuente: (Gómez y Cutillas S.L, 2020)

- **Análisis de la demanda**

Con el principal objetivo de poder valorar la demanda interna se realizó una encuesta en la provincia de El Oro, con un total de 384 encuestados; los datos obtenidos fueron analizados con el fin de poder determinar la cantidad de carne que las personas compran semanalmente para consumo en el hogar entre carne de res, de pollo y cerdo; también para poder establecer si los habitantes han consumido o no carne de cabrito lechal; si reconocen los beneficios que trae el consumirla y también poder conocer cuánto es la cantidad de dinero por el que pagarían por libra de carne de cabrito lechal.

- Pregunta 1. ¿Qué tipo de carne consume semanalmente?

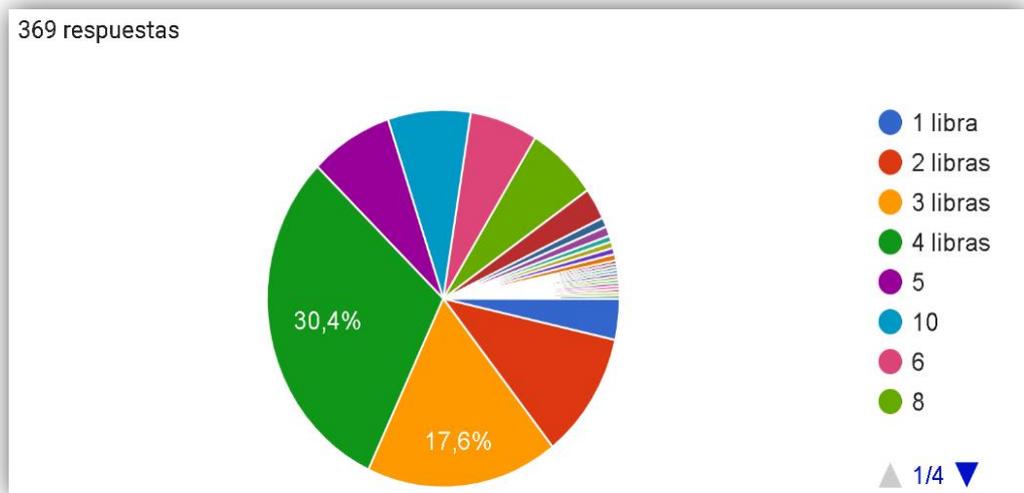
Figura 13. Consumo de carne en la provincia de El Oro



Respuesta: De los 384 encuestados, el 3,4 % de personas; es decir 13, no consumen ningún tipo de carne alegando así que son personas vegetarianas; mientras que 96,6 % equivalente a 371 restantes son consumidores de carne.

- Pregunta 2. ¿Cuántas libras de carne consume semanalmente?

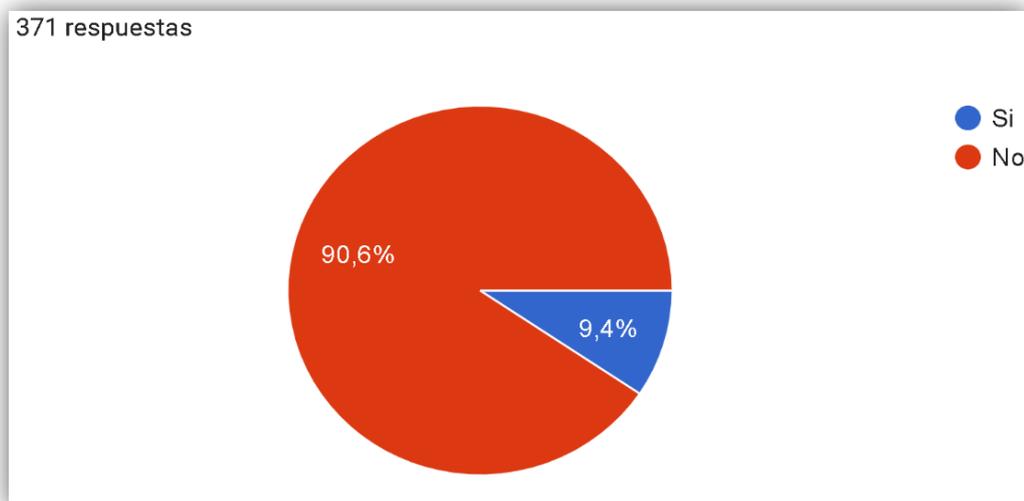
Figura 14. Cantidad de carne consumida



Respuesta: De 371 encuestados solamente 369 respondieron la cantidad de carne que consumen semanalmente, quedando así que las personas encuestas compran y por ende consumen, en promedio 4,9 libras entre carne de res, de pollo y de cerdo.

- Pregunta 3. ¿Ha consumido carne de cabrito lechal?

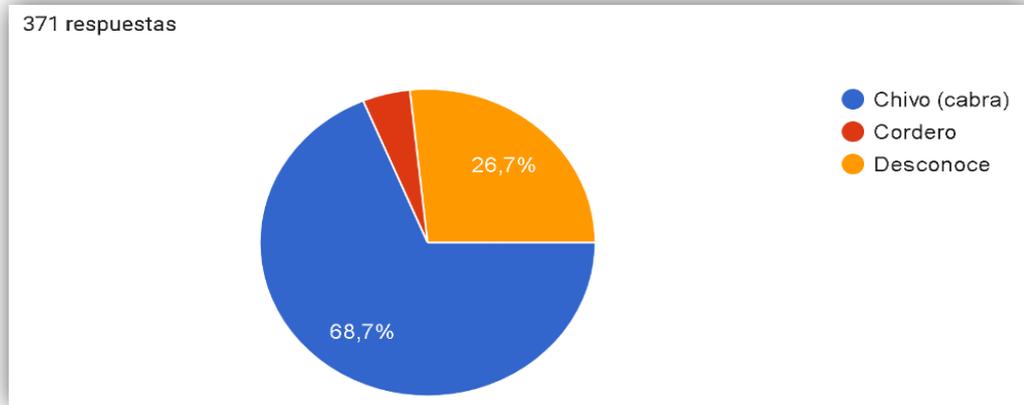
Figura 15. Consumo de carne de cabrito lechal



Respuesta: De los 371 encuestados que, si consumen carne, 35 si han consumido carne de cabrito lechal siendo un equivalente del 9,4 % mientras que 336 personas no han consumido esta carne siendo el equivalente del 90,6 %.

- Pregunta 4. ¿Con que tipo de carne, conoce usted que es preparado el plato típico “seco de chivo”, con carne de chivo (cabra) o cordero?

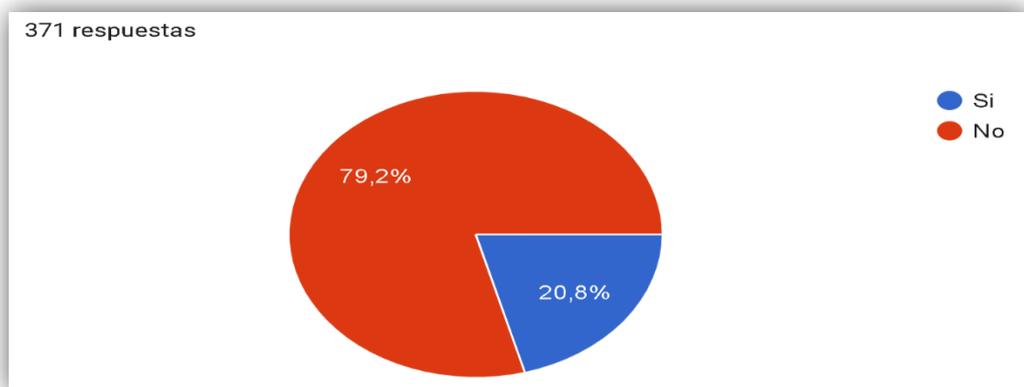
Figura 16. Tipo de carne con el que conocen los encuestados es realizado el seco de chivo



Respuesta: De los 371 encuestados, el 68,7 % de los cuales equivalen a 255 personas encuestadas respondieron que el plato típico seco de chivo es chivo (cabra), por otro lado, el 26,7 % desconoce con qué tipo de carne es preparado el mismo equivalente a 99 personas mientras que 17 conocen que es preparado con cordero es decir un 4,6 %.

- Pregunta 5: ¿Conoce usted que la carne de cabrito lechal cuenta con diversas bondades nutritivas: ¿es más digestible, es rica en proteínas, además de contener minerales como hierro, calcio, fosforo, potasio, sodio y vitaminas B3, B1, B6 y B12?

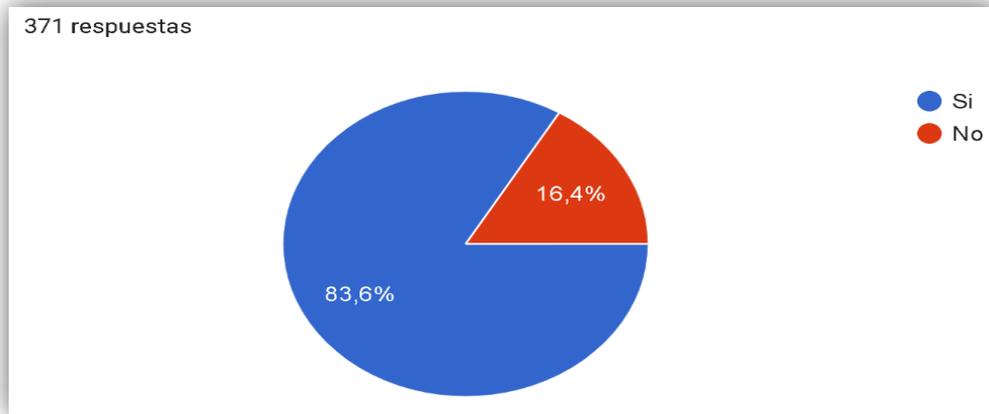
Figura 17. Conocimiento de los beneficios del consumo de carne de cabrito lechal



Respuesta: De 371 encuestas, 294 (79,2 %) indicaron que no conocían los beneficios que traía consigo el consumo de la carne de cabrito lechal mientras que 77 (20,8%) confirmaron que si sabían cuáles eran los beneficios.

- Pregunta 6: ¿Estaría dispuesto a consumir carne de cabrito lechal?

Figura 18. Disposición al adquirir y consumir carne de cabrito lechal

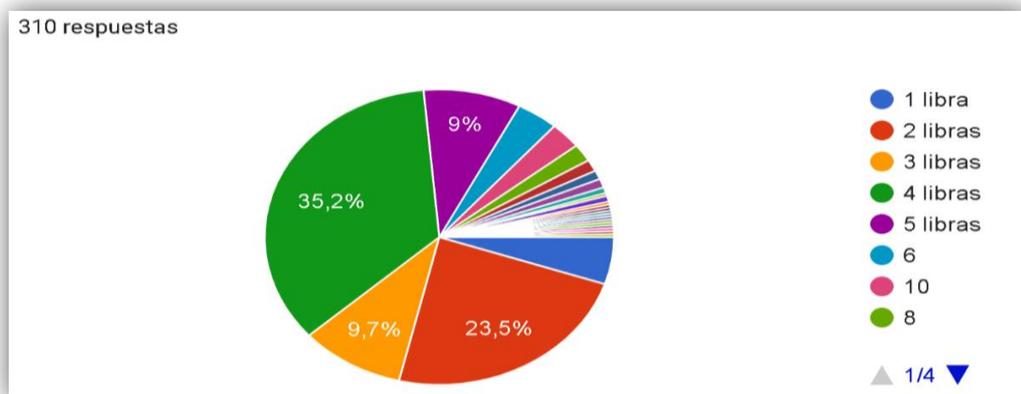


Respuesta: 310 personas confirmaron que si estuviesen dispuesto(a)s a consumir carne de cabrito lechal es decir el 83,6 % mientras que 61 (16,4 %) indicaron que no les gustaría adquirirla.

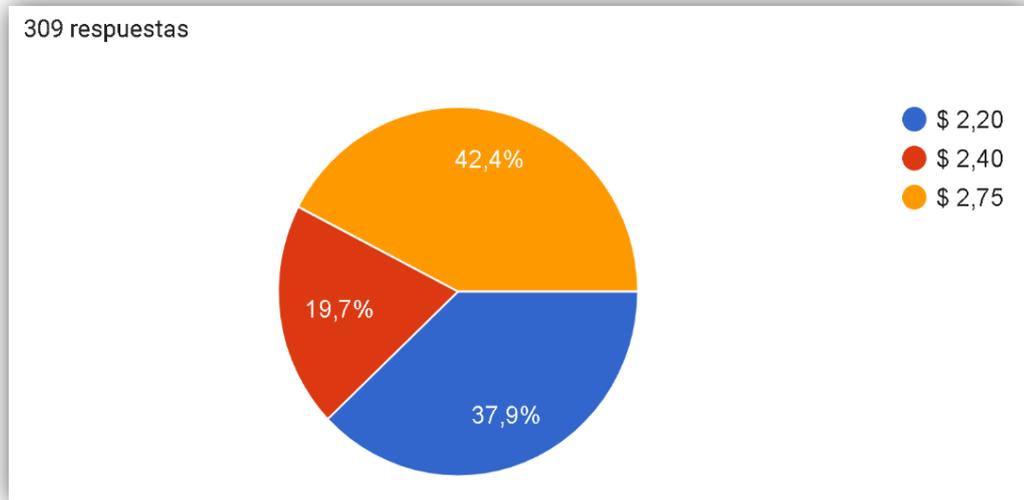
El cuestionario cuenta con preguntas realmente potenciales que se nos puede permitir llegar a saber la demanda de carne de cabrito lechal que se necesitaría llegar a cubrir en el caso de que la hipótesis sea verdadera, es decir que sea factible producir y comercializar carne de cabrito lechal en esta provincia para ello hemos tomado las siguientes preguntas de este:

- Pregunta 7: ¿Cuántas libras de carne de cabrito lechal estaría dispuesto/a a comprar?

Figura 19. Libras de carne de cabrito lechal que estarían dispuestos a comprar los encuestados



- Pregunta 8: ¿Cuánto pagaría usted por cada libra de carne de cabrito lechal?
 - Figura 20. Precio de libra al que estarían dispuestos pagar los consumidores por la carne de cabrito lechal

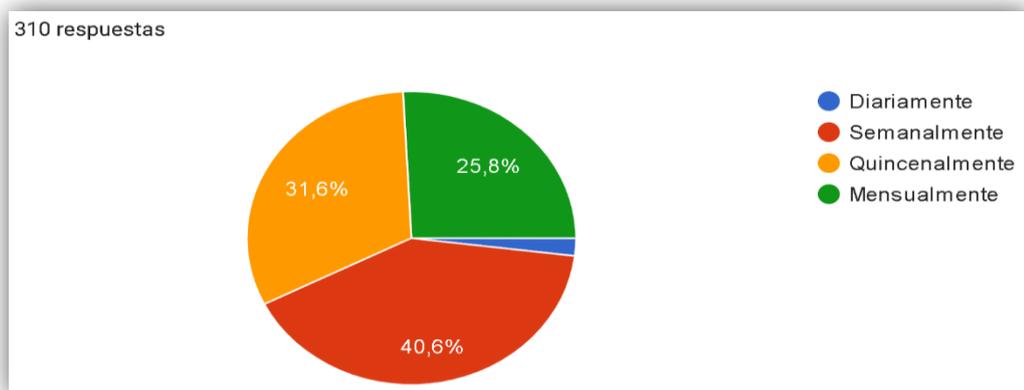


Respuesta: En promedio los encuestados estarían dispuestos a pagar 2,50 dólares por cada libra de carne de cabrito lechal

La demanda de la carne de cabrito lechal podría llegar a ser proyectada a planes futuros, pero se prevé que se pueda satisfacer primero la demanda existente y que sobre todo pueda ser cubierta en su totalidad.

- Pregunta 9: ¿Con que frecuencia compraría usted esta carne?

Figura 21. Frecuencia con la que comprarían carne de cabrito lechal los encuestados



Respuesta: Ahora bien, para poder llegar a un consumo en donde se hable un solo idioma lo que se realizó fue, que, se llevó las frecuencias al año por el producto de las libras de carne que estarían dispuestos a comprar los encuestados es así como

anualmente para poder cubrir con esta demanda se requeriría poder tener 63.608 libras de carne de cabrito lechal anualmente para los 310 encuestados que si estuviesen dispuestos a comprar y consumir esta carne.

- **Análisis de la Oferta**

No existe oferta histórica para la venta de carne de cabrito lechal, ni en la provincia de El Oro, ni en el país, ya que este producto no existe aún en el mercado.

- **Análisis de la Demanda Insatisfecha**

La demanda insatisfecha simplemente seguirá siendo el total de libras que demandan los encuestados y que deberá ser cubierta durante los años en que se lleve la producción y comercialización.

- **Comercialización del producto**

Se recomienda idealizar un plan de marketing para poder ingresar al mercado de la provincia de El Oro la carne de cabrito lechal, ese plan de comercialización es el conocido las 4P del marketing (Producto, Precio, Promoción y Plaza.

3.1.3 Determinación de la factibilidad técnica y económica de la producción y comercialización de carne de cabrito lechal en la provincia de El Oro.

- **Estudio Técnico**

- Localización óptima

La localización sería en la Provincia de El Oro, en el cantón Santa Rosa, parroquia Bellamaría, esta tiene su ubicación al Este del cantón Santa Rosa, con una latitud norte de 3°, 20', 57''; Longitud Oeste de 79°, 53', 22.2, con una altitud de 360 m.s.n.m. con un clima variado predomina el cálido húmedo y su temperatura oscila entre los 20 °C a 40° C.

Figura 22. Mapa de la provincia de El Oro



Fuente: (GAD Municipal del cantón Santa Rosa, 2023)

El cantón Santa Rosa pasa por una de las vías más importantes la Panamericana la cual permite la integración del cantón Santa Rosa con otras provincias es por ello que es considerada por su ubicación en el centro de la provincia, su cabecera cantonal es considerada como una ciudad de paso (GAD Municipal del cantón Santa Rosa, 2023).

- Tamaño del Proyecto

Para poder definir el tamaño del proyecto se debe tomar en consideración la demanda insatisfecha que se obtuvo en el mercado para el consumo de carne de cabrito lechal en la provincia de El Oro; como no existe en el momento la oferta de la carne de cabrito lechal al ser un producto nuevo que se quiere ofrecer, se tomarán los resultados del cuestionario con respecto a las preguntas 7 y 9 del mismo en donde se pudo determinar que con la frecuencia y la cantidad de carne de cabrito lechal que estarían dispuestos a comprar se obtuvo un resultado de 63608 libras de carne de cabrito lechal por año lo que es igual a un total de 5140 cabritos lechales anuales, 14 unidades diarias de cabrito lechal se producirán para el año de estudio 2022 y lo mismo ocurrirá en proyección para el año 2029.

El proyecto prevé iniciar la producción con un total de 250 hembras reproductoras de la raza Bóer. Considerando un 85 % de parición, prolificidad de 1,5 crías por cada madre, una mortalidad del 8% en cabritos; Se trabajará con dos partos por año por hembra; las cabras serán descartadas durante los 4 primeros años, con un descarte del 25% por año, para poder realizar el reemplazo de las cabras se obtendrán de las mismas

crías pero realizando la selección del 25% de igual manera para poder cubrir así el descarte y mantener el mismo número de hembras reproductoras y así poder cubrir con la demanda insatisfecha.

El hato no se prevé de que sea proyectado al crecimiento sino más bien de poder mantener el mismo número de cabras y el cubrir con la demanda insatisfecha de la carne de cabrito lechal en la provincia.

El sistema de crianza será semi intensivo, para aprovechar al máximo la ventaja de las cabras al consumir alimento y será cubierto por la mezcla forrajero de pasto cuba-22 y maní forrajero y en su momento de acuerdo a la etapa de gestación en la que se encuentren las cabras les será brindado concentrado en los establos para cubrir alguna deficiencia que podría existir por parte del pasto, al igual que servirá para que se cubran del mal tiempo y poder tener allí a los cabritos lechales durante su crecimiento hasta que sea momento de salir al mercado.

Las áreas se encontrarán divididas de tal forma que existan: el área de corrales para cabritos siendo necesarios 1 m² por cabrito; el área de permanencia para después del pastoreo para las hembras reproductoras siendo necesarios 2 m² por madre; área para cabrillas de reemplazo siendo necesarios 1,5 m² por cabrilla; área para instalaciones administrativas y bodegas y área para pastoreo.

Se utilizará la leche materna exclusivamente, sin utilizar lactorreemplazante con la diferencia de que las madres serán ordeñadas y se les brindara el alimento a los cabritos mediante biberones, las instalaciones serán lo más cómodas posibles y con la mejor tecnología para asegurar un buen crecimiento, brindar ese confort al animal, con camas de pajas, con suficiente sombra.

La producción de forraje y la cantidad del área para pastoreo se calcula haciendo mención a la cantidad de alimento que necesita una cabra adulta, es decir, el 3 % de su peso vivo, tendremos madres con un peso aproximado de 60kg de peso vivo, por ende el consumo diario por hembra sería de 1,8 kg de forraje verde para las 250 cabras se requiere de 450 kg de forraje verde diario; el pasto cuba 22 y el maní forrajero es la asociación de forraje que se utilizará, un total de 2 hectáreas para pastos y 1 hectárea aproximada para instalaciones administrativas y demás.

Tabla 5. Cálculo de la superficie requerida para corrales

CATEGORIAS	N° CABEZAS	REQUERIMIENTO(m ²)	SUBTOTAL
CABRAS	250	2,0	500,0
CABRILLAS	63	1,5	94,5
CABRITOS	417	1,0	417,0
REPRODUCTORES	3	3,0	9,0
TOTAL			1020,5 m ²

Fuente: elaboración propia

- **Estudio económico**
 - **Inversión en Activos fijos tangibles**
 - **Activos fijos**

Es un bien de la empresa que no puede convertirse en liquidez a corto plazo y que es necesario para el funcionamiento de la empresa (Castro, 2019); (EAE Business School, 2021), también los indica como aquellos que han sido obtenidos con el fin de ser explotados por la empresa, bienes inmuebles, materiales, equipamiento, herramientas, entre otros.

1. Terreno

Tabla 6. Terreno

Concepto	Unidad de medida	Cantidad	Costo Unitario (dólares USA)	Valor total
Terreno	m2	30.000,00	\$ 0,60	\$ 18.000,00
Valor Total				\$ 18.000,00

Nota. Terreno Fuente: Investigación propia (2023)

2. Construcciones

Tabla 7. Construcciones

Concepto	Unidad de medida	Cantidad	Costo unitario (dólares USA)	Total
Área de oficina	m2	8	\$ 35,00	\$ 280,00
Área de bodega	m2	8	\$ 35,00	\$ 280,00
Área de comedor	m2	8	\$35,00	\$ 280,00
Área de ducha y vestidores	m2	10	\$ 35,00	\$ 350,00
Caseta de seguridad	unidad	1	\$ 211,00	\$ 211,00
Área para cabras y carillas	m2	595	\$ 15,00	\$8.925,00
Área para cabritos	m2	417	\$ 15,00	\$ 6.255,00
Área para reproductores	m2	3	\$ 15,00	\$ 45,00
Área para matadero	m2	5	\$115,00	\$575,00
Cuarto frio	m2	5	\$ 1.000,00	\$ 5.000,00
Valor Total				\$22.201,00

Nota. Construcciones fuente: Investigación propia (2023)

3. Maquinaria

Tabla 8. Maquinaria

Concepto	Unidad de medida	Cantidad	Costo unitario (dólares USA)	Total
Máquina Empacadora Selladora de Vacío Industrial	unidad	1	\$3.250,00	\$3.250,00
Kit cerco eléctrico	m2	100	\$119,85	\$11.985,00
Kit para matadero ovino-caprino	unidad	1	\$1.399,00	\$1.399,00
Valor Total				\$16.634,00

Nota. Maquinaria. Fuente: Investigación propia (2023)

4. Equipos de oficina

Tabla 9. Equipos de oficina

Nota. Equipos de oficina. Fuente: Investigación propia (2023)

5. Herramientas

Tabla 10. Herramientas

Concepto	Unidad de medida	Cantidad	Costo unitario (dólares USA)	Total
Impresora	unidad	1	\$ 520,00	\$ 520,00
Juego bebedero automático	unidad	5	\$ 3,12	\$ 15,60
Pezos	unidad	75	\$ 90,00	\$ 6.750,00
Escritorios	unidad	2	\$ 114,50	\$ 229,00
Calculadoras	unidad	15	\$ 65,00	\$ 975,00
Computadoras	unidad	2	\$ 75,00	\$ 150,00
Anaqueles	unidad	22	\$ 74,35	\$ 1.635,70
Biberones para cabritos 20 piezas	unidad	2	\$ 500,00	\$ 1.000,00
Computadoras de escritorio	unidad	2	\$ 50,00	\$ 100,00
Caretillas	unidad	2	Valor Total	\$ 1.980,00
Juego gubias * 6	unidad	2	\$ 14,50	\$ 29,00
Tijeras podar-Stanley	unidad	2	\$ 10,00	\$ 20,00
Palas	unidad	2	\$ 8,00	\$ 16,00
Bomba para fumigar	unidad	1	\$ 99,00	\$ 99,00
Valor Total				\$ 3.851,20

Nota. Herramientas. Fuente: Investigación propia (2023)

6. Vehículo

Tabla 11. Vehículo

Concepto	Unidad de medida	Cantidad	Costo unitario (dólares USA)	Total
Chevrolet DMAX 4x4	unidad	1	\$ 13.900,00	\$ 13.900,00
Valor Total				\$ 13.900,00

Nota. Vehículo. Fuente: Investigación propia (2023)

7. Pradera

Tabla 12. Pradera

Concepto	Unidad de medida	Cantidad	Costo unitario (dólares USA)	Total
Maní forrajero	kg/semilla/ha	82	\$ 1,80	\$ 147,60
Pasto cuba 22	kg/semilla/ha	20	\$ 2,99	\$ 59,80
Valor Total				\$ 207,40

Nota. Pradera. Fuente: Investigación propia (2023)

▪ Total, Activos Fijos

Tabla 13. Total, activo fijo

Activo fijo	Valor
Terreno	\$ 18.000,00
Construcciones	\$ 22.201,00
Maquinaria	\$ 16.634,00
Equipos de oficina	\$ 1.980,00
Herramientas	\$ 3.851,20
Vehículo	\$ 13.900,00
Pradera	\$ 207,40
Total	\$ 76.773,60

Nota. Total, Activo fijo. Fuente: Investigación propia (2023)

Análisis

La inversión en cuanto a los activos tangibles que tendrá el futuro proyecto será un total de \$ 22.201,00 para las construcciones de las diferentes áreas necesarias para producir carne de cabrito lechal, seguido por la maquinaria con un total de \$ 16.634,00, equipos de oficina por un monto de \$ 1.980,00, herramientas con \$ 3.851,20, el establecimiento de la pradera \$ 207,40 que es el necesario para la alimentación de las reproductoras madres y por el ultimo el vehículo que será el transporte primordial para

realizar la distribución de la carne de cabrito lechal a diferentes centros con un valor de \$ 13.900,00

- **Inversión en activos fijos intangibles**

- **Activo diferido**

Un activo diferido es aquel que hace referencia a aquellos bienes y servicios por los que una empresa realiza el pago de manera anticipada, aunque no precisamente hayan sido utilizados (Konfío, 2022): (Sánchez, 2019), indica que estos se engloban en el patrimonio de la empresa en forma de activos pues es una importante manera de no alterar la realidad contable de la empresa, pueden ser considerados cada activo como los que se abonan por adelantado para luego poder ser utilizado

Tabla 14. Activo diferido

Concepto	Unidad de medida	Cantidad	Costo unitario (dólares USA)	Total
Publicidad	unidad	60	\$ 60,00	\$ 3.600,00
Logotipo	unidad	1	\$ 100,00	\$ 100,00
Espacios de degustación	unidad	20	\$ 70,00	\$ 1.400,00
Total, Activo Diferido				\$ 5.100,00

Nota. Activo diferido. Fuente: Investigación propia (2023)

Análisis

En los activos intangibles el posible proyecto enfatiza en la publicidad para la venta de carne de cabrito lechal, de igual manera en los espacios de degustación de esta y en la creación del logotipo con el cual se identificará desde el momento de comercialización con un total de \$ 5.100,00 en inversión en activo diferido.

- **Inversión en activos circulantes y capital de trabajo**

- **Activo corriente o activo circulante**

- **Caja-Bancos**

El proyecto contará con un efectivo de \$ 2.600,00 que se encontrarán destinados para cubrir aquellos gastos que surjan de manera inesperada dentro de la empresa misma.

- **Inventario**

El inventario es un documento que registra todos aquellos activos tangibles y los existentes de cualquier empresa, pueden utilizarse para alquilar, uso propio, alteración, consumo o venta, además de incluir los derechos y obligaciones de una empresa, hay varios tipos de inventarios, pero el fin común con el que funcionan son el de poder maximizar las ganancias y minimizar los de almacenamiento (Astudillo & Millingalle, 2022); para poder calcularlo se toma en cuenta el costo de la materia prima para el primer año del proyecto, para el año 2022 en este caso:

Tabla 15. Materia prima

Concepto	Cantidad	Unidad de medida	Costo unitario (dólares USA)	Costo Anual
Carne de cabritos lechales	28913	kg	\$2,50	\$72.282,50
Carne de cabras (descarte)	1890	kg	\$2,25	\$4.252,50
Carne de cabros (descarte)	42,5	kg	\$2,25	\$95,63
Menudo cabras y cabros (descarte)	1932,5	kg	\$6,00	\$11.595,00
Menudo de cabritos lechales	17347,5	kg	\$5,00	\$86.737,50
Pieles cabras y cabros (descarte)	1776	kg	\$2,50	\$4.440,00
Pieles cabritos lechales	393,21	kg	\$1,89	\$743,17
Estiércol (abono) x 45 kg	22933,2	kg	\$0,80	\$18.346,56
Total	75227,91		\$23,19	\$198.492,85

Nota. Materia. Fuente: Investigación propia (2023).

$$\text{Inventario} = \frac{\text{Costo de la materia prima}}{12 \text{ meses}}$$

El costo de la materia prima es de \$ 198.492,85

$$\text{Inventario} = \frac{\$ 198.492,85}{12 \text{ meses}}$$

$$\text{Inventario} = \$16.541,07$$

- **Cuentas por cobrar**

Este se forma debido a la decisión de la empresa, es decir, que se le asigna un crédito al cliente en días para que pueda realizar el pago respectivo así que la empresa instaure que se recuperará en un promedio de 15 días.

$$\text{Cuentas de cobrar} = \frac{\text{Ventas anuales}}{360} * PDR$$

Donde:

360: días de un año

PDR: periodo promedio de recuperación

$$\text{Cuentas por cobrar} = \frac{\$498.299,72}{360} * 15$$

$$\text{Cuentas por cobrar} = \$20.762,49$$

- **Total, Activo Corriente o circulante**

Tabla 16. Activo Corriente o circulante

Activo corriente	
Caja - Bancos	\$2.600,00
Inventario	\$16.541,07
Cuentas por cobrar	\$20.762,49
Total	\$39.903,56

Nota. Activo corriente o circulante. Fuente: Investigación propia (2023)

El activo corriente o también conocido como el activo circulante del proyecto es un total de \$ 39.903,56 llevando el mayor peso cuentas por cobrar con un total de \$20.762,49.

- **Pasivo corriente o circulante**

(Mariño, 2017) indica que el pasivo circulante es el referente al financiamiento parcial y al corto plazo de las operaciones; se calcula con la tasa circulante existente

considerado este valor referencial por el Banco Central del Ecuador que brinda esta información que es igual a 2,50 unidades

$$\text{Tasa circulante} = \frac{\text{Activo circulante}}{\text{Pasivo circulante}}$$

$$\text{Pasivo circulante} = \frac{\$ 39.903,56}{2,50}$$

$$\text{Pasivo circulante} = \$15.961,42$$

▪ **Capital de trabajo**

El capital de trabajo se define como la cantidad de dinero real y libre de compromisos con los que cuenta una empresa para realizar todas las actividades inherentes a su cadena de valor tales como: el procurar insumos, los costes de operación, gastos en mantenimiento, pago de nómina, obligaciones tributarias más bien dicho aquellos compromisos referidos al corto plazo. (Martínez, 2021)

$$\text{Capital de trabajo} = \text{Activo corriente} - \text{Pasivo corriente}$$

$$\text{Capital de trabajo} = \$ 39.903,56 - \$ 15.961,42$$

$$\text{Capital de trabajo} = \$23.942,14$$

Con esta cantidad se determina pues que el proyecto consta con \$23.942,14 para poder realizar aquellas operaciones con actividades a corto plazo

• **Resumen de las inversiones**

Tabla 17. Resumen de las inversiones

Concepto	Total
Activo fijo	\$76.773,60
Activo intangible	\$5.100,00
Capital de trabajo	\$23.942,14
Total, de inversiones	\$105.815,74

Nota. Resumen de las inversiones. Fuente: Investigación propia (2023)

Las inversiones del presente proyecto son de un total de \$ 105.815,74.

- **Financiamiento**

(Astudillo & Millingalle, 2022, pág. 97), mencionaron que la financiación o financiamiento es aquel proceso mediante el cual un individuo o empresa logra recaudar dinero; Por otro lado, (Chagerben, Yagual, & Hidalgo, 2017, pág. 784), mencionan que esta constituye en una organización para el levantamiento de proyectos de inversión, ya que proveen el flujo efectivo necesario para la adquisición de capital de trabajo como activos de capital los llamados activos fijos de tal manera que la producción se cumpla como se prevé y así poder generar rentabilidad y ganancias.

Tabla 18. Financiamiento

Nota. Financiamiento. Fuente: Investigación propia (2023)

\$ 58.198,66 es el dinero con el que contará para inversión de recursos propios llegando

a ser un

Financiamiento	Monto	Porcentaje de Aportación
Propio	\$58.198,66	55%
Banco	\$47.617,08	45 %
Total	\$105.815,74	100%

equivalente igual al 55%, también se necesita un préstamo de una entidad financiera. La entidad financiera que se utilizará es la de BanEcuador la cual actualmente cuenta con un porcentaje de interés del 9,76 %.

- **Servicio de la deuda**

Tabla 19. Características del crédito

MONTO (dólares USA)	47.617,08
Plazo (años)	6
Interés sobre saldos (%anual)	9,76
Desembolso en dólares	
primer mes 0,60	2857,0248
segundo mes 0,30	14285,124
tercer mes 0,10	4761,708
Período de gracia	0
Amortización	cuotas iguales
Tasa de interés	9,76

Nota. Características del crédito. Fuente: Investigación propia (2023)

Tabla 20. Servicio de la deuda

<i>TIEMPO</i>	DESEMBOLSO	CAPITAL ACUMULADO	AMORTIZACION	K REDUCIDO	INTERES	TOTAL, A PAGAR
1	\$47.617,08	\$47.617,08	\$9.523,42	\$38.093,66	\$4.258,87	\$13.782,29
2			\$9.523,42	\$38.093,66	\$4.258,87	\$13.782,29
3			\$9.523,42	\$38.093,66	\$4.258,87	\$13.782,29
4			\$9.523,42	\$38.093,66	\$4.258,87	\$13.782,29
5			\$9.523,42	\$28.570,25	\$3.194,15	\$12.717,57
6			\$0,00	\$28.570,25	\$3.194,15	\$3.194,15
7			\$0,00	\$28.570,25	\$3.194,15	\$3.194,15
						\$74.235,03

Nota. Servicio de la deuda. Fuente: Investigación propia (2023)

- **Plan de inversiones**

Tabla 21. Plan de inversiones

Concepto	Valor en dólares	Porcentaje
Activo fijo	\$76.773,60	72,55
Activo intangible	\$5.100,00	4,82
Capital de trabajo	\$23.942,14	22,63
TOTAL, DE INVERSIÓN	\$105.815,74	100,00
Financiamiento	\$47.617,08	45,00
Recursos Propios	\$58.198,66	55,00
TOTAL, FINANCIAMIENTO	\$105.815,74	100,00

Nota. Plan de inversiones. Fuente: Investigación propia (2023)

El proyecto como se puede observar presentara una cantidad bastante significativa en los activos fijos siendo estos el 72,55%, los activos diferidos cuentan con un 4,82% y el capital de trabajo estará representado por el 22,63%

- **Presupuesto de Costo e Ingresos**

- **Costos de producción**

Los costos son todos aquellos valores monetarios que son utilizados por un periodo de tiempo con el fin de poder elaborar algún producto o servicio y que son recuperables (Pacheco, 2019, pág. 8); (GERENCIE, 2022), define a la materia prima como a todos aquellos elementos que se incluyen para que elaborar un producto sea posible.

- **Materia prima**

Tabla 22. Materia prima

Concepto	Cantidad	Unidad de medida	Costo unitario (dólares USA)	Costo Anual
Carne de cabritos lechales	28913	kg	\$2,50	\$72.282,50
Carne de cabras (descarte)	1890	kg	\$2,25	\$4.252,50
Carne de cabros (descarte)	42,5	kg	\$2,25	\$95,63
Menudo cabras y cabros (descarte)	1932,5	kg	\$6,00	\$11.595,00
Menudo de cabritos lechales	17347,5	kg	\$5,00	\$86.737,50
Pieles cabras y cabros (descarte)	1776	kg	\$2,50	\$4.440,00
Pieles cabritos lechales	393,21	kg	\$1,89	\$743,17
Estiércol (abono) x 45 kg	22933,2	kg	\$0,80	\$18.346,56
Total	75227,91		\$23,19	\$198.492,85

Nota. Materia. Fuente: Investigación propia (2023).

○ **Insumos**

Tabla 23. Insumos

Concepto	Unidad de medida	Cantidad	Costo unitario (dólares USA)	Total
Fundas para empacar al vacío 20 x 25 cm x 200 unidades	unidades	31804	\$0,32	\$10.177,28
Fundas plásticas de polietileno de nylon coextruido 30 x 30cm x 100 unidades	unidades	3184	\$0,35	\$1.114,40
Etiquetas	unidades	5184	\$0,02	\$103,68
Total, insumos		40172	\$0,69	\$11.395,36

Nota. Insumos. Fuente: Investigación propia (2023)

○ **Depreciación**

Tabla 24. Depreciación

Activo fijo	Valor	Porcentaje	Valor depreciado
Terreno	\$18.000,00	0%	\$0,00
Construcciones	\$22.201,00	20%	\$4.440,20
Maquinaria	\$16.634,00	10%	\$1.663,40
Equipos de oficina	\$1.980,00	10%	\$198,00
Herramientas	\$3.851,20	10%	\$385,12
Vehículo	\$13.900,00	20%	\$2.780,00
Pradera	\$207,40	0%	\$0,00
Total	\$76.773,60		\$9.466,72

Nota. Materiales indirectos. Fuente: Investigación propia (2023)

○ **Amortización**

Tabla 25. Amortización

Concepto	Valor	Valor de amortización
Registro de Agrocalidad	\$1.500,00	\$214,29
Patente	\$400,00	\$57,14
Publicidad y promoción	\$300,00	\$42,86
Total, de amortización	\$2.200,00	\$314,29

Nota. Plan de amortización. Fuente: Investigación propia (2023)

La depreciación de los activos fijos del presente proyecto adopta el método de depreciación lineal, el cual se realiza dividiendo cada uno de los activos para 7 años que es el tiempo al que se le considera como la vida útil del proyecto, debido a que el capital que haya sido invertido debe ser recuperado en el ciclo de vida de este. La amortización de los activos diferidos de este proyecto se realiza durante la vida útil del proyecto el cual es 7 años, ya que en este tiempo se espera poder recuperar los fondos que se hayan invertido en ese periodo mismo.

- **Mano de obra directa**

Tabla 26. Mano de obra directa

Concepto	Unidad de medida	Cantidad	Costo unitario (dólares USA)	Valor total
Trabajador 1	sueldo	12	\$ 450,00	\$ 5.400,00
Trabajador 2	sueldo	12	\$ 450,00	\$ 5.400,00
Total				\$ 10.800,00

Nota. Mano de obra directa. Fuente: Investigación propia (2023)

- **Mano de obra indirecta**

Tabla 27. Mano de obra indirecta

Concepto	Unidad de medida	Cantidad	Costo unitario (dólares USA)	Valor total
Administrador de producción	sueldo	12	\$ 722,00	\$ 8.664,00
Total				\$ 8.664,00

Nota. Mano de obra indirecta. Fuente: Investigación propia (2023)

El proyecto define el salario de los colaboradores en base al salario actual básico que perciben los trabajadores en 2023, el salario básico es de \$ 450,00 mientras que un supervisor de producción en los \$ 722,00.

- **Total, costo de producción**

Tabla 28. Costos de producción

Costos de producción	
Concepto	Total
Materia prima	\$198.492,85
Insumos	\$11.395,36
Cargos de depreciación y amortización	\$9.781,01
Mano de obra directa e indirecta	\$19.464,00
Total	\$239.133,22

Nota. Costos de producción. Fuente: Investigación propia (2023)

- **Costos administrativos**

Son aquellos costos que se originan en el área administrativa, los gastos generales de oficina como la luz, el teléfono, etc. (Véliz, 2022)

- **Servicios básicos**

Tabla 29. Servicios básicos

Concepto	Unidad de medida	Cantidad	Costo unitario (dólares USA)	Valor total
Agua	m3	1320	\$0,26	\$343,20
Energía eléctrica	kW/h	3240	\$0,29	\$939,60
Internet	Gb	limitado	\$22,39	\$22,39
Total				\$1.305,19

Nota. Servicios básicos. Fuente: Investigación propia (2023)

○ **Sueldos administrativos**

Tabla 30. Sueldos administrativos

Concepto	Unidad de medida	Cantidad	Costo unitario (dólares USA)	Valor total
Secretaria	sueldo	12	\$484,16	\$5.809,92
Jefe Comercial	sueldo	12	\$721,73	\$8.660,76
Administrador	sueldo	12	\$880,11	\$10.561,32
Total				\$25.032,00

Nota. Sueldos administrativos. Fuente: Investigación propia (2023)

○ **Suministros de Oficina**

Tabla 31. Suministros de oficina

Concepto	Unidad de medida	Cantidad	Costo unitario (dólares USA)	Valor total
Resma de papel 500 hojas A4	unidad	2	\$5,00	\$10,00
Cartuchos de impresora	unidad	2	\$27,00	\$54,00
Perforadora	unidad	1	\$7,25	\$7,25
Grapadora	unidad	1	\$10,90	\$10,90
Archivadores	unidad	6	\$3,20	\$19,20
Total				\$101,35

Nota. Suministros de oficina. Fuente: Investigación propia (2023)

○ **Suministros de Aseo y limpieza**

Tabla 32. Suministros de Aseo y limpieza

Concepto	Unidad de medida	Cantidad	Costo unitario (dólares USA)	Valor total
Kits de limpieza	unidad	3	\$12,00	\$36,00
Baldes	unidad	2	\$2,40	\$4,80
Desinfectantes 20 Lts	unidad	3	\$27,00	\$81,00
Jabón líquido 1 galón	unidad	2	\$8,00	\$16,00
Total				\$137,80

Nota. Suministros de Aseo y limpieza. Fuente: Investigación propia (2023)

- **Total, costos administrativos**

Tabla 33. Total, costos administrativos

Costos administrativos	
Concepto	Valor Total
Servicios básicos	\$1.305,19
Sueldos administrativos	\$25.032,00
Suministros de oficina	\$101,35
Suministros de aseo y limpieza	\$137,80
Total	\$26.576,34

Nota. Costos administrativos. Fuente: Investigación propia (2023)

- **Costos de venta**

Tabla 34. Transporte

Concepto	Unidad de medida	Cantidad	Costo unitario (dólares USA)	Valor total
Combustible	galón	56	\$2,40	\$1.612,80
Total				\$1.612,80

Nota. Costos de transporte. Fuente: Investigación propia (2023)

- **Total, costo de ventas**

Tabla 35. Costos de ventas

Costos administrativos	
Concepto	Valor Total
Transporte	\$1.612,80
Total	\$1.612,80

Nota. Costos de venta. Fuente: Investigación propia (2023)

Tabla 36. Resumen de presupuesto de costos

COSTOS DE PRODUCCIÓN	
CONCEPTO	VALOR
Materia prima	\$198.492,85
Insumos	\$11.395,36
Depreciación y amortización	\$9.781,01
Mano de obra directa e indirecta	\$19.464,00
Total, de costos de producción	\$239.133,22
COSTOS ADMINISTRATIVOS	
CONCEPTO	VALOR
Servicios básicos	\$1.305,19
Sueldos administrativos	\$25.032,00
Suministros de aseo y limpieza	\$137,80
Suministros de oficina	\$101,35
Total, costos administrativos	\$26.576,34
COSTOS DE VENTAS	
CONCEPTO	VALOR
Transporte	\$1.621,80
Total, Costo de ventas	\$1.621,80
COSTOS FINANCIEROS	
CONCEPTO	VALOR
Préstamo bancario	\$9.582,99
interés por préstamo	\$0,00
Tasa de interés 9,76 %	\$0,00
Total, costos financieros	\$9.582,99
TOTAL, COSTOS DE PRODUCCIÓN	\$276.914,35

Nota. Costos de venta. Fuente: Investigación propia (2023)

- **Situación financiera proyectada**

La situación financiera proyectada que se muestra en la siguiente tabla se realizó en base a la inflación existente para el 2023 según BanEcuador equivalente a 2,76%

Tabla 37. Situación financiera proyectada

ACTIVO	2022	2023	2024	2025	2026	2027	2028
Caja y bancos	\$2.600,00	\$2.671,76	\$2.745,50	\$2.821,28	\$2.899,14	\$2.979,16	\$3.061,38
Cuentas por cobrar	\$20.762,49	\$21.335,53	\$21.924,40	\$22.529,51	\$23.151,32	\$23.790,30	\$24.446,91
Inventario	\$16.541,07	\$16.997,60	\$17.466,74	\$17.948,82	\$18.444,21	\$18.953,27	\$19.476,38
TOTAL, ACTIVOS CIRCULANTE	\$39.903,56	\$41.004,90	\$42.136,63	\$43.299,60	\$44.494,67	\$45.722,73	\$46.984,67
Tangibles							
Maquinaria	\$16.634,00	\$17.093,10	\$17.564,87	\$18.049,66	\$18.547,83	\$19.059,75	\$19.585,80
Herramientas	\$3.851,20	\$3.957,49	\$4.066,72	\$4.178,96	\$4.294,30	\$4.412,82	\$4.534,62
Equipos de oficina	\$1.980,00	\$2.034,65	\$2.090,80	\$2.148,51	\$2.207,81	\$2.268,74	\$2.331,36
Depreciación	\$76.773,60	\$78.892,55	\$81.069,99	\$83.307,52	\$85.606,80	\$87.969,55	\$90.397,51
TOTAL, ACTIVOS TANGIBLES	\$99.238,80	\$101.977,79	\$104.792,38	\$107.684,65	\$110.656,74	\$113.710,87	\$116.849,29
Intangibles							
Registro de Agrocalidad	\$1.500,00	\$1.541,40	\$1.583,94	\$1.627,66	\$1.672,58	\$1.718,75	\$1.766,18
Patente	\$400,00	\$411,04	\$422,38	\$434,04	\$446,02	\$458,33	\$470,98
Publicidad y promoción	\$300,00	\$308,28	\$316,79	\$325,53	\$334,52	\$343,75	\$353,24
Amortización	\$314,00	\$322,67	\$331,57	\$340,72	\$350,13	\$359,79	\$369,72
TOTAL, ACTIVOS INTANGIBLES	\$2.514,00	\$2.583,39	\$2.654,69	\$2.727,96	\$2.803,25	\$2.880,62	\$2.960,12
TOTAL, ACTIVOS	\$141.656,36	\$145.566,08	\$149.583,70	\$153.712,21	\$157.954,67	\$162.314,22	\$166.794,09
PASIVO							
Pasivo corriente	\$15.961,42	\$16.401,96	\$16.854,65	\$17.319,84	\$17.797,86	\$18.289,09	\$18.793,86
TOTAL, PASIVO CORRIENTE	\$15.961,42	\$16.401,96	\$16.854,65	\$17.319,84	\$17.797,86	\$18.289,09	\$18.793,86
Pasivo a largo plazo							
Préstamo	\$47.617,08	\$9.523,42	\$9.523,42	\$9.523,42	\$9.523,42	\$9.523,42	\$0,00
TOTAL, PASIVO A LARGO PLAZO	\$47.617,08	\$9.523,42	\$9.523,42	\$9.523,42	\$9.523,42	\$9.523,42	\$0,00
TOTAL, PASIVO	\$63.578,50	\$25.925,38	\$26.378,07	\$26.843,26	\$27.321,28	\$27.812,51	\$18.793,86
Capital	\$78.077,86	\$119.640,70	\$123.205,63	\$126.868,95	\$130.633,38	\$134.501,71	\$148.000,22
PATRIMONIO	\$78.077,86	\$119.640,70	\$123.205,63	\$126.868,95	\$130.633,38	\$134.501,71	\$148.000,22
TOTAL, PASIVO + PATRIMONIO	\$141.656,36	\$145.566,08	\$149.583,70	\$153.712,21	\$157.954,67	\$162.314,22	\$166.794,09

Nota. Situación financiera proyectada con inflación del 2,75%. Fuente: Investigación propia (2023)

Tabla 38. Presupuesto de ingresos

Concepto	Cantidad	Unidad de medida	Costo unitario	TOTAL	AÑOS							VALOR TOTAL
					1	2	3	4	5	6	7	
Carne de cabritos lechales	28913	kg	\$5,70	\$164.804,10	\$0,00	\$166.249,75	\$167.406,27	\$171.164,96	\$174.056,26	\$187.934,50	\$208.173,60	\$1.074.985,34
Carne de cabras (descarte)	1890	kg	\$2,50	\$4.725,00	\$0,00	\$4.725,00	\$0,00	\$4.725,00	\$0,00	\$4.725,00	\$0,00	\$4.175,00
Carne de cabros (descarte)	42,5	kg	\$2,50	\$106,25	\$0,00	\$116,88	\$0,00	\$116,88	\$0,00	\$116,88	\$0,00	\$318,75
Menudo cabras y cabros (descarte)	1932,5	kg	\$10,00	\$19.325,00	\$0,00	\$34.785,00	\$0,00	\$34.785,00	\$0,00	\$34.785,00	\$0,00	\$57.975,00
Menudo de cabritos lechales	17347,5	kg	\$8,00	\$138.780,00	\$0,00	\$208.170,00	\$208.170,00	\$208.170,00	\$208.170,00	\$208.170,00	\$208.170,00	\$6.661.440,00
Piel cabras y cabros (descarte)	1776	kg	\$7,80	\$13.852,80	\$0,00	\$13.852,80	\$0,00	\$13.852,80	\$0,00	\$13.852,80	\$0,00	\$41.558,40
Piel cabritos lechales	393,21	kg	\$6,20	\$2.437,90	\$0,00	\$2.437,90	\$2.437,90	\$2.437,90	\$2.437,90	\$2.437,90	\$2.437,90	\$14.627,41
Estiércol (abono) x 45 kg	22933,2	kg	\$2,00	\$45.866,40	\$0,00	\$45.866,40	\$45.866,40	\$45.866,40	\$45.866,40	\$45.866,40	\$45.866,40	\$275.198,40
Total	75227,91		44,70	\$389.897,45							Total	\$8.140.278,30

Nota. Presupuesto de ingresos para los 7 años. Fuente: Investigación propia (2023)

Tabla 39. Flujo de caja

CONCEPTO	2022	2023	2024	2025	2026	2027	2028
INGRESOS OPERACIONALES							
Ingresos derivados de ventas	\$0,00	\$1.362.803,10	\$1.325.950,57	\$1.367.718,31	\$1.332.600,56	\$1.384.487,85	\$1.366.717,90
EGRESOS OPERACIONALES							
Inversión fija tangible	\$76.773,60						
Inversión fija intangible	\$5.100,00						
Capital de Operación	\$23.942,14						
Mano de obra directa e indirecta		\$19.464,00	\$19.979,80	\$20.509,26	\$21.052,76	\$21.610,65	\$22.183,34
Depreciación		\$9.466,72	\$9.466,72	\$9.466,72	\$9.466,72	\$9.466,72	\$9.466,72
Gastos financieros		26576,34	26576,34	26576,34	26576,34	26576,34	26576,34
TOTAL, EGRESOS	\$105.815,74	\$55.507,06	\$56.022,86	\$56.552,32	\$57.095,82	\$57.653,71	\$58.226,40
FLUJO DE CAJA	-\$105.815,74	\$1.307.296,04	\$1.269.927,71	\$1.311.165,99	\$1.275.504,74	\$1.326.834,14	\$1.308.491,50

Nota. Flujo de caja. Fuente: Investigación propia (2023)

3.1.4 Comprobación de la hipótesis

(Echeverría, 2017), asegura que es necesario hacer una evaluación económica del posible proyecto esto con el fin de comprobar si es o no factible monetariamente a través del cálculo de algunos índices tales como: Tasa interna de retorno (TIR), Valor actual neto (VAN), Periodo de recuperación de la inversión (PRI), Costo/beneficio.

- **Cálculo de la Tmar (1) sin financiamiento**

$$Tmar (1) = i + f$$

Donde:

Tmar: Tasa mínima aceptable de rendimiento

i= riesgo país 9,44 %

f: inflación 3,7% diciembre 2022

$$Tmar (1) = 0,0944 + 0,037$$

$$Tmar (1) = 0,1314$$

$$Tmar (1) = 13,14\%$$

- **Cálculo Tmar (2) sin financiamiento**

$$Tmar (2) = i + f (2)$$

$$Tmar (2) = 0,0944 + 0,037(2)$$

$$Tmar (2) = 0,944 + 0,074 = 0,1684.$$

$$Tmar (2) = 16,84\%$$

La tasa del rendimiento de la producción y venta de cabrito lechal para la provincia de El Oro es de 13,14 % y 16,84 %

- **Cálculo de Tmar (1) global mixta**

Tabla 40. Cálculo Tmar (1) global mixta

Financiamiento	Monto	% de aportación	Tmar anual 1	Ponderación
Propio	\$58.198,66	0,550	0,1314	0,072270004
Banco	\$47.617,08	0,450	0,0976	0,04392
Total	\$105.815,74	1,000	0,229	0,116190004
				11,62%

Nota. Cálculo Tmar (1) global mixta. Fuente: Investigación propia (2022)

La tasa mínima que será aceptable en cuanto al rendimiento global es de 11,62%, en otras palabras, se debe ganar ese porcentaje para poder afrontar el interés del inversionista para el inversionista, el interés del crédito se refleja con el 9,76% .

Cálculo Tmar (2) global mixta

Tabla 41. Cálculo Tmar (2) global mixta

Financiamiento	Monto	% de aportación	Tmar anual 2	Ponderación
Propio	\$58.198,66	0,550	0,1684	0,09262
Banco	\$47.617,08	0,450	0,0976	0,04392
Total	\$105.815,74	1,000	0,266	0,13654
				13,65 %

Nota. Cálculo Tmar (2) global mixta. Fuente: Investigación propia (2022)

Para este caso la tasa mínima de rendimiento para el proyecto es de 13,65% para el interés del inversionista.

- **Valor presente neto (VAN)**

Permite poder analizar de forma segura el posible proyecto de inversión y ayudara a disipar las dudas presentes, sirve para valorar y determinar la viabilidad y rentabilidad de un proyecto de inversión; Si el resultado es positivo refleja ganancia por ende se puede indicar que es viable. (Ramírez, 2022)

- **Cálculo del VAN (1)**

Para este cálculo se necesita la tasa mínima aceptable de rendimiento con financiamiento 1 (Tmar 1 global)

Siendo así:

$$VAN 1 = Inversión\ inicial + \frac{FNE_1}{(1+i)^1} + \frac{FNE_2}{(1+i)^2} + \frac{FNE_3}{(1+i)^3} + \frac{FNE_4}{(1+i)^4} + \frac{FNE_5}{(1+i)^5} + \frac{FNE_6}{(1+i)^6}$$

$$VAN 1 = -105.815,74 + \frac{1.307.296,04}{(1+0,1162)^1} + \frac{1.269.927,71}{(1+0,1162)^2} + \frac{1.311.165,99}{(1+0,1162)^3} + \frac{1.275.504,74}{(1+0,1162)^4} + \frac{1.326.834,14}{(1+0,1162)^5} + \frac{1.308.491,50}{(1+0,1162)^6}$$

$$VAN 1 = -105.815,74 + \frac{1.307.296,04}{1,11} + \frac{1.269.927,71}{1,24} + \frac{1.311.165,99}{1,39} + \frac{1.275.504,74}{1,55} + \frac{1.326.834,14}{1,73} + \frac{1.308.491,50}{1,93}$$

$$VAN 1 = -105.815,74 + 1.188.450,94 + 1.024.135,25 + 943.284,88 + 822.906,28 + 766.956,15 + 677.974,87$$

$$VAN 1 = -105.815,74 + 5423708,37$$

$$VAN 1 = 5.317.892,63$$

El valor actual neto que se obtiene es mayor a cero, por ende, se acepta que es factible producir y comercializar carne de cabrito lechal en la provincia de El Oro, ya que se encontrara en la posibilidad de poder recuperar el valor que se invirtió y además también de poder generar una utilidad representativa con una tasa de rendimiento de 11,62 %

▪ **Cálculo del VAN (2)**

Para poder calcularlo se tomará en cuenta la tasa mínima aceptable de rendimiento con financiamiento 2 (Tmar 2 global)

Siendo así:

$$VAN\ 2 = Inversión\ inicial + \frac{FNE_1}{(1+i)^1} + \frac{FNE_2}{(1+i)^2} + \frac{FNE_3}{(1+i)^3} + \frac{FNE_4}{(1+i)^4} + \frac{FNE_5}{(1+i)^5} + \frac{FNE_6}{(1+i)^6}$$

$$VAN\ 2 = -105.815,74 + \frac{1.307.296,04}{(1+0,1365)^1} + \frac{1.269.927,71}{(1+0,1365)^2} + \frac{1.311.165,99}{(1+0,1365)^3} + \frac{1.275.504,74}{(1+0,1365)^4} + \frac{1.326.834,14}{(1+0,1365)^5} + \frac{1.308.491,50}{(1+0,1365)^6}$$

$$VAN\ 2 = -105.815,74 + \frac{1.307.296,04}{1,13} + \frac{1.269.927,71}{1,29} + \frac{1.311.165,99}{1,46} + \frac{1.275.504,74}{1,66} + \frac{1.326.834,14}{1,89} + \frac{1.308.491,50}{2,15}$$

$$VAN\ 2 = -105.815,74 + 1.156.899,15 + 98.393,57 + 898.058,89 + 768.376,34 + 702.028,64 + 608.600,69$$

$$VAN\ 2 = -105.815,74 + 4.232.357,28$$

$$VAN\ 2 = 4.126.541,54$$

Este valor actual neto obtenido es mayor a cero, indicándose así que es factible producir y comercializar carne de cabrito lechal en la provincia de El Oro, teniendo así con esto la posibilidad de recuperar lo que se invirtió y generar también utilidades con tasa de rendimiento de 13,65 %.

• **Tasa interna de retorno (TIR)**

Este es un indicativo de rentabilidades de proyectos e inversiones, siendo así que entre mucho mayor sea la TIR será mejor la rentabilidad, este cálculo es importante ya que tenerle hace que la toma de decisiones sea más fácil para poder saber la inversión a realizar. (Fernández, 2021)

Se calcula de la siguiente manera:

$$TIR = T_{mar1} + (T_{mar2} - T_{mar1}) \left[\frac{5.317.892,63}{5.317.892,63 - 4.126.541,54} \right]$$

$$TIR = 0,1314 + (0,1684 - 0,1314) \left[\frac{5.317.892,63}{5.317.892,63 - 4.126.541,54} \right]$$

$$TIR = 0,1314 + (0,1684 - 0,1314) \left[\frac{5.317.892,63}{1.191.351,09} \right]$$

$$TIR = 0,1314 + (0,1684 - 0,1314) [4.46374933]$$

$$TIR = 0,1314 + (0,037) [4.46374933]$$

$$TIR = 0,1314 + (0,1651)$$

$$TIR = 0,29 * 100$$

$$TIR = 29,65 \%$$

El porcentaje de rendimiento futuro para este proyecto es de 29,65% siendo mayor que lo aceptable, por ende, estos resultados recomiendan que la factibilidad económica de producir y comercializar carne de cabrito lechal en la provincia de El Oro, es verdadera.

- **Periodo de recuperación de la inversión (PRI)**

Indica que el periodo de recuperación de la inversión no toma en consideración el valor del dinero en el tiempo, más bien se determina de tal manera que se cuentan la cantidad de años en que se tarda de recuperar aquellos fondos que fueron ocupados para la inversión. (Lifeder, 2022)

Para calcular se aplica la siguiente fórmula:

$$PRI = \frac{105.815,74}{\frac{7.693.404,39}{7}}$$

$$PRI = \frac{105.815,74}{1.099.057,77}$$

$$PRI = 0,096$$

$$0,096 \text{ año} * 12 \text{ meses /año} = 1,15 \text{ mes}$$

$$0,15 \text{ mes} * 30 \text{ días/mes} = 4,5 \text{ días}$$

La inversión inicial se recuperará en 1 mes con 5 días, por este resultado y por lo valores del flujo de caja con excepción del año 1, se considera que es rentable producir y comercializar carne de cabrito lechal en la provincia.

- **Beneficio/costo**

Como lo define (MacNeil, 2022), el beneficio-costo es un proceso que es muy importante y útil que vaya a determinar los beneficios económicos para tomar o no una decisión de avanzar con un proyecto o inversión

Se calcula de la siguiente forma:

$$\text{Relación Beneficio/costo} = \frac{\sum \text{Ingresos brutos}}{\sum \text{Costos totales del proyecto}}$$

$$\text{Relación Beneficio/costo} = \frac{8.140.278,30}{276.917,35}$$

$$\text{Relación Beneficio/costo} = \$ 29,39$$

El producir y comercializar carne de cabrito de lechal en la provincia de El Oro traerá consigo una relación Beneficio/costo de \$ 29,39 es decir que por cada dólar que se invierta en hacerlo se obtendrá una ganancia de 29 dólares con 39 centavos, cabe recalcar que se obtienen una mayor cantidad de ingresos brutos ya que se aprovecha al máximo los subproductos de estos siendo el menudo (sangre, vísceras, patas, cabezas), la piel, el estiércol y el plus la carne de cabrito lechal y es por ello que los beneficios aumentan también.

La hipótesis alternativa es verdadera y aceptada para el presente trabajo ya que se ha demostrado con los indicadores financieros más importantes que el poder producir y comercializar carne de cabrito lechal en la provincia de El Oro, será factible en todos sus ámbitos principalmente en el económico.

CAPÍTULO IV

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

4.1 Conclusiones

- En la actualidad los sistemas de crianza, producción, comercialización caprina han pasado por procesos de control; sin embargo existen aún productores y comercializadores que mantienen sus procesos tradicionales por lo cual en ciertos casos se ha generado la existencia de agentes patógenos que afectan la salud de los consumidores, por esta razón es importante sistematizar cada uno de los procesos por el cual tiene que atravesar el cabrito lechal hasta llegar a su consumo asegurando de esta manera la calidad, el sabor, y sobre todo la preservación de la salud de los consumidores y el bienestar de las futuras generaciones.
- El control en cada proceso es importante ya que el alimento es de consumo humano y se debe tener todos los lineamientos de inocuidad y para que se realice esto, se debe contar con instalaciones oportunamente estandarizadas que garanticen la calidad de la carne de cabrito lechal desde el momento antes de su concepción hasta cumplir su proceso de comercialización
- Empezar a producir y comercializar carne de cabrito lechal es importante para los habitantes de la Provincia de El Oro, debido a que posee diversos beneficios para la salud, por su alto valor nutricional y su bajo contenido de grasa hará que esta carne sea muy apetecida ya que podrá llegar a ser consumida por todo tipo de personas, ya que su digestibilidad es mayor que la de cualquier otra carne existente en el mercado.
- Mediante el análisis de la demanda se concluye que es importante implementar un alimento que cumpla con las expectativas del consumidor por lo cual la carne de cabrito lechal puede cumplir esas expectativas en su totalidad, es decir, es la mejor opción en comparación con la carne de res, cerdo, pollo, debido a las propiedades nutritivas que posee y a la vez evita la proliferación de enfermedades como el cáncer, colesterol, enfermedades cardiovasculares, diabetes, obesidad, derrames cerebrales, entre otros. Esto es posible debido a que el único alimento del cabrito

es la leche materna por ende la carne está libre de todo tipo de químicos y agentes que produzcan daños a futuro en la Salud.

- La factibilidad técnica y económica de poder producir y comercializar carne de cabrito lechal en la provincia queda satisfecha con esta investigación, ya que al aceptar de que es factible poder hacerlo en sus dos ámbitos primordiales no queda duda de que traerá consigo beneficios tanto al productor como al consumidor.

4.2 Recomendaciones

- El principal objetivo es el cliente, por tal razón las ideas de innovación, tecnología, precio, marketing, accesibilidad, deben ser constantemente actualizadas para que se encuentre totalmente satisfecho y de esta manera lograr el crecimiento empresarial, el cliente es el factor principal de desarrollo en cualquier actividad comercial y en esta ocasión es nuestro principal aliado para que la carne de cabrito lechal que será inicialmente en la Provincia de el Oro pueda llegar a comercializarse en otras partes del país e inclusive poder ser exportado en un futuro.
- Incluir programas de sanidad ambiental, cuidado animal, capacitaciones técnicas y sobre todo cumplir con todos aquellos procesos que demanda Agrocalidad para que la carne y subproductos que lleguen a la mesa de los habitantes sea de excelente calidad.
- Recordemos que el principal problema era poder suplir la demanda existente en la provincia de carne, es por ello que se recomienda en no reparar gastos al momento de realizar las construcciones, implementar sistemas tecnificados y reemplazarlos por los tradicionales, logrará que se pueda producir mejor y en menos tiempo, siempre y cuando se utilicen los manejos técnicos respectivos, tanto en el animal como en el producto que llegará a la mesa de los consumidores.
- Debido a que la empresa es nueva y no posee aun la experiencia dentro del mercado se pueden tener diversos inconvenientes en cuanto a la comercialización por lo cual se recomienda idealizar un plan de marketing para poder ingresar al mercado de la provincia de El Oro la carne de cabrito lechal tomando en cuenta las diferentes estrategias a utilizar para llegar al cliente como el ofrecer cortes especializados, ofertas, precios accesibles en los mismos, entre otros.

- Involucrar a pequeños, medianos y grandes agricultores en el proyecto para generar una alianza que permita adquirir el conocimiento de estos e ir mejorando las técnicas que se posee con el fin de ofrecer un producto de calidad y confianza.
- La producción de carne de cabrito lechal se intensificará en un aproximado de siete años, por lo cual, se recomienda que cada año se generen diversos cambios tanto internos como externos, para beneficio de los consumidores y a la vez generar fuentes de empleo y aportar al desarrollo de la ciudad.

BIBLIOGRAFÍA

- ABC RURAL. (14 de noviembre de 2012). *abc.com*. Obtenido de Cría intensiva de cabras lecheras: <https://www.abc.com.py/edicion-impresa/suplementos/abc-rural/cria-intensiva-de-cabras-lecheras-478133.html>
- Acosta, G. (2008). Gestión de Recursos Humanos en la Administración Tributaria Venezolana. *Observatorio Laboral Revista Venezolana*, 1(2), 79-100.
- Aguirre, L. (2018). *Universidad Nacional de Loja*. Obtenido de Identificación y caracterización con fines de selección y mejoramiento del caprino criollo del Bosque Seco de la Provincia de Loja: <https://www.unl.edu.ec/node/785>
- Alcalde, M., Ripoll, G., Campo, M., Horcada, A., & Panea, B. (2013). VALORACIÓN SENSORIAL DE LA CARNE DE CABRITOS DE RAZAS LECHERAS POR COMENSALES Y COCINEROS. En *XXXVIII CONGRESO NACIONAL Y XIV INTERNACIONAL DE LA SOCIEDAD ESPAÑOLA DE OVINOTECNIA Y CAPRINOTECNIA* (págs. 274-275). SEOC.
- Alcalde, M; Ripoll, G; Panea, B. (2010). *LA PRODUCCIÓN DE CARNE CAPRINA EN ANDALUCÍA*. Obtenido de <https://idus.us.es/bitstream/handle/11441/40946/1/alcal317a340.pdf?sequence=1>
- Aldea, A., García, R., & Doblado, P. (2021). *LA PRODUCCIÓN DE CARNE CAPRINA EN ANDALUCÍA*. Aragón: MERAGEM.
- Arbaiza, Y. (09 de octubre de 2017). *Administración de recursos institucionales*. Obtenido de Prezi: <https://prezi.com/z-pre1m1fqh5/administracion-de-recursos-institucionales/#:~:text=Es%20el%20manejo%20eficiente%20de,desarrollar%20nuestras%20funciones%20y%20actividades.>
- Astudillo, N., & Millingalle, I. (2022). “*Creación de una empresa productora y comercializadora de cuy (cavia porcellus) faenado, ubicado en la ciudad de Salcedo*”. (Tesis pregrado)(Universidad Técnica De Ambato). Obtenido de Recuperado de: <https://repositorio.uta.edu.ec/bitstream/123456789/36238/1/013%20AE.pdf>

- Barkley, M., Knoll, K., Kime, L., & Harper, J. (15 de abril de 2015). *Crianza de Caprinos*. Obtenido de Proyecto de Agricultura de Pequeña Escala y de Tiempo Parcial en Penn State [la Universidad Estatal de Pensilvania], con el apoyo del Departamento de Agricultura y Servicio de Extensión de los EE.UU.: <https://extension.psu.edu/crianza-de-caprinos>
- Bavera, G. (2006). *DEFINICIÓN DE CARNE, RES, FAENA, RINDE Y DRESSING*. Obtenido de Cursos de Producción Bovina de Carne: https://www.produccion-animal.com.ar/informacion_tecnica/comercializacion/07-definicion_de_carne_y_res.pdf
- Bavera, G. (21 de diciembre de 2018). *SITIO ARGENTINO DE PRODUCCIÓN ANIMAL*. Obtenido de ALIMENTACIÓN: <https://www.produccion-animal.com.ar/>
- Belduma, R., Barrezueta, S., Vargas, O., & Sánchez, O. (2020). GESTIÓN Y USO DEL SUELO AGROPECUARIO EN LA ZONA DE RURAL DEL CANTÓN CHILLA DESDE UNA VISIÓN SOCIOECONÓMICA. *Universidad y Sociedad*, 299-306.
- Benítez, C. (21 de febrero de 2014). Obtenido de Estudio de pre factibilidad para la producción de carne de cabrito (*Capra aegagrus hircus*) con manejo de buenas prácticas agrícolas: <https://repositorio.usfq.edu.ec/bitstream/23000/2900/1/109542.pdf>
- Benítez, C. (2014). Estudio de pre factibilidad para la producción de carne de cabrito (*Capra aegagrus hircus*) con manejo de buenas prácticas agrícolas. Quito: Universidad San Francisco de Quito.
- Caba, N., Chamorro, O., & Fontalvo, T. (2011). En *Gestión de la Producción y Operaciones* (pág. 244).
- Cajal, A. (15 de abril de 2020). *Lifeder*. Obtenido de Investigación de campo: características, diseño, técnicas, ejemplos : <https://www.lifeder.com/investigacion-de-campo/>
- Calizaya, J., Medina, R., Vilca, Y., Palao, B., Álvarez, G., & Bejarano, F. (2020). Capítulo 2: Planteamiento del problema y marco teórico en la investigación.

En *La investigación cuantitativa* (Vol. 24, págs. 90-91). Perú: Autana Books.
doi:10.47460/uct.v24i107.418

Camacho, O. (2018). En “*CARACTERIZACIÓN FENOTÍPICA DE LA CABRA CRIOLLA Y SU SISTEMA DE PRODUCCIÓN, EN LA PARROQUIA MANGAHURCO DEL CANTÓN ZAPOTILLO*” (págs. 1-98). Loja: (Tesis de grado), Universidad Nacional de Loja, Facultad Agropecuaria y de Recursos Naturales Renovables, Carrera de Medicina Veterinaria y Zootecnia.

Campoy, M., Martínez, M., & Hernández, M. (2019). Producción y comercialización de carne porcina y ovicaprina, ¿cadena productiva o pervivencia de una necesidad vuelta tradición? Miahuatlán de Porfirio Díaz, Oaxaca, México. *Revista de El Colegio de San Luis*, 9(20), 191-214.

Carreto, J. (05 de mayo de 2013). *Administración de la producción de bienes y servicios*. Obtenido de slideshare: <https://es.slideshare.net/jcarreto1/administracin-de-la-produccion-de-bienes-y-servicios>

Casas, J., Repullo, J., & Donado, J. (2003). La encuesta como técnica de investigación. Elaboración de cuestionarios y tratamiento estadístico de los datos. . *ELSEVIER* , 527-538.

Castro, J. (20 de marzo de 2019). *¿Qué son los activos fijos? Control, depreciación y ejemplos en la era digital*. Obtenido de Recuperado de: <https://blog.corponet.com/que-son-los-activos-fijos-control-depreciacion-y-ejemplos-en-la-era-digital>

Caurin, J. (21 de febrero de 2018). *Comercialización* . Obtenido de emprendepyme.net : <https://www.emprendepyme.net/comercializacion>

Ceva. (06 de junio de 2022). *Cabrito, chivo o choto: la cría de cabra* . Obtenido de [ruminants.ceva: https://ruminants.ceva.pro/es/cria-de-cabra](https://ruminants.ceva.pro/es/cria-de-cabra)

Chagerben, L., Yagual, A., & Hidalgo, J. (2017). La importancia del financiamiento en el sector microempresario. *DOMINIO DE LAS CIENCIAS* , 3(2), 783-798.

- Chagra, P., Leguiza, H., & Vera, T. (1998). "Planificación de las actividades fundamentales por cadenas agroalimentarias y áreas temáticas INTA La Rioja. *Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria*, 1-93.
- Cholota, L. (2014). En *Las líneas de producción y su incidencia en la calidad de los productos de la empresa "ALHICE"* (pág. 38). Ambato: UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO .
- Cilla, I., Campo, M., Olleta, J., Alcalde, M., Horcada, A., Delfa, R., . . . Sañudo, C. (2007). En *Influence of breed and presence of lamb on consumer acceptability of kid meat. Proceedings of* (págs. 569-570). China Agricultural University.
- Coca, M. (2006). EL CONCEPTO DE MARKETING: PASADO Y PRESENTE PERSPECTIVAS. *REDALYC*, 41-72.
- Córdova, H. (2014). En "*ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA PEQUEÑA EMPRESA DE COMERCIALIZACIÓN DE LOS PRODUCTOS DERIVADOS DE LA CRIANZA DE CABRAS, UBICADA EN LA PARROQUIA DE SAN VICENTE DE PUSIR, UBICADA EN LA PARROQUIA DE SAN VICENTE DE PUSIR, CANTÓN BOLÍVAR, PROV* (pág. 238). Ibarra: UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE.
- Córdova, M., & Salcedo, X. (2018). *ORÍGENES*. Quito: DINEDICIONES.
- Ding, W., Cao, L., & Wei, B. &. (2010). Meat quality parameters of descendants by grading hybridization of Boer goat and Guanzhong Dairy goat. *Meat Science* 84, 323-328.
- EAE Business School. (05 de noviembre de 2021). *El blog de retos para ser directivo*. Obtenido de Activo fijo: qué es, tipos, características y ejemplo: Recuperado de: <https://retos-directivos.eae.es/el-activo-fijo-tipos-y-caracteristicas/>
- Echeverría, C. (2017). Metodología para determinar la factibilidad de un proyecto. *Revista Publicando*, 172-188.
- Elizondo, J. (2021). CALIDAD NUTRICIONAL Y CONSUMO POR CABRAS DE FORRAJE DE BOTÓN DE ORO. *Agronomía Costarricense*, 135-142.

- ESPAC. (Mayo de 2019). *Encuesta de Superficie y Producción Agropecuaria Continua*. Obtenido de Número total de cabezas de ganado (machos y hembras) : https://www.ecuadorencifras.gob.ec/documentos/web-inec/Estadisticas_agropecuarias/espac/espac-2019/Presentacion%20de%20los%20principales%20resultados%20ESPAC%202019.pdf
- Falcón, L. (17 de diciembre de 2018). *RADIO REBELDE*. Obtenido de Impulsan producción de caprinos raza Bóer en Ciego de Ávila: <https://www.radiorebelde.cu/noticia/impulsan-produccion-caprinos-raza-boer-ciego-avila-20181217/>
- Fernández, J. (23 de noviembre de 2021). *Tasa interna de retorno (TIR): ¿Qué es y cómo se calcula?* Obtenido de <https://www.sage.com/es-es/blog/tasa-interna-de-retorno-tir-que-es-y-como-se-calcula/>
- FINKEROS. (29 de enero de 2013). *abc.finkeros*. Obtenido de ¿sistema intensivo o extensivo?: <https://abc.finkeros.com/ovejas-sistema-intensivo-o-extensivo/>
- Flórez, D., Contreras, C., & Uribe, C. (2016). En *Perspectivas tecnológicas y comerciales para la cadena productiva de ovinos y caprinos en Colombia* (pág. 118). Mosquera: Corporación Colombiana de Investigación Agropecuaria (Corpoica).
- GAD Municipal del cantón Santa Rosa. (2023). *GAD Municipal del cantón Santa Rosa*. Obtenido de GEOGRAFÍA Y UBICACIÓN: <http://www.santarosa.gob.ec/web/geografia-y-ubicacion/>
- GADPEO. (14 de agosto de 2015). *Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial de la Provincia de El Oro*. Obtenido de https://app.sni.gob.ec/sni-link/sni/PORTAL_SNI/data_sigad_plus/sigadplusdocumentofinal/0760000180001_PDYOT-PROVINCIA%20EL%20ORO-14-08-2015_14-08-2015_18-31-46.pdf
- Galan, M. (27 de abril de 2009). *EL CUESTIONARIO EN LA INVESTIGACIÓN*. Obtenido de blogspot: <https://manuelgalan.blogspot.com/2009/04/el-cuestionario-en-la-investigacion.html>

- Gea, G. (2006). *CARACTERÍSTICAS DE LA CANAL Y DE LA CARNE EN CABRITOS TIPO CRIOLLO*. Obtenido de El Sitio de la Producción Animal : https://www.produccion-animal.com.ar/produccion_caprina/ganado_caprino_en_argentina/capitulo4.pdf
- GERENCIE. (02 de diciembre de 2022). *Materia prima*. Obtenido de <https://www.gerencie.com/materia-prima.html>
- Gioffredo, J., & Petryna, A. (2010). En *CAPRINOS: GENERALIDADES, NUTRICIÓN, REPRODUCCIÓN E INSTALACIONES* (págs. 1-20). Río Cuarto: Sitio Argentino de Producción Animal . Obtenido de https://www.produccion-animal.com.ar/produccion_ovina/ovina_y_caprina_curso_fav/122-curso_UNRC.pdf
- Gobierno Provincial Autónomo de El Oro; SENPLADES; AECID. (2010). En *Prioridades para el desarrollo integral* (págs. 1-78). Zonacuario, Comunicación con Responsabilidad Social Cía. Ltda.
- Gómez y Cutillas S.L. (2020). *Cabrito lechal*. Obtenido de <https://cabritolechal.es/comprar-carne-de-cabrito-lechal-on-line-tienda/>
- González, J., & Pazmiño, M. (2015). Cálculo e interpretación del Alfa de Cronbach para el caso de validación de la consistencia interna de un cuestionario, con dos posibles escalas tipo Likert. *Revista Publicando* , 62-77.
- González, K. (15 de noviembre de 2022). *ZooVet Es mi pasión* . Obtenido de Raza Caprina Boer: <https://zoovetespasion.com/cabras/razas-de-cabra/raza-caprina-boer>
- Guevara, G., Verdesoto, A., & Castro, N. (2020). Metodologías de investigación educativa (descriptivas, experimentales, participativas, y de investigación-acción). *Revista Científica Mundo de la Investigación y el Conocimiento*, 165-166. doi:10.26820/recimundo/4.(3)
- Hernández, C., & Carpo, N. (2019). Introducción a los tipos de muestreo . *ALERTA*, 76.

- Hernández, J., Camacho, J., Rodríguez, J., Rodríguez, E., & Hernández, J. (2018). *ESTUDIO DE MERCADO Y COMERCIALIZACIÓN DE LA CARNE CAPRINA DE LA MIXTECA POBLANA COMO ALTERNATIVA GASTRONÓMICA*. I CONGRESO IBEROAMERICANO Y XXXI CONGRESO INTERNACIONAL EN ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS AGROPECUARIAS 2018.
- Hernández, R., Fernández, C., & Baptista, P. (2010). *Metodología de la Investigación* (Quinta ed.). México: Mc Graw Hill.
- Herrera, J. (2018). Las prácticas investigativas contemporáneas. Los retos de sus nuevos planteamientos epistemológicos. *Revista Scientific*, 3(7), 6-15. doi: <https://doi.org/10.29394/Scientific.issn.2542-2987.2018.3.7.0.6-15>
- Horcada, A., & Polvillo, O. (2010). *CONCEPTOS BÁSICOS SOBRE LA CARNE*. Universidad de Sevilla. Grupo de investigación MERAGEM .
- Impastato, M. (16 de marzo de 2015). *istemas de producción caprino*. Obtenido de <https://www.capraispana.com/sistemas-de-produccion-caprino/>
- INEC. (2010). *ecuadorencifras*. Obtenido de ¿ Cómo crecerá la población en Ecuador? : https://www.ecuadorencifras.gob.ec/documentos/web-inec/Poblacion_y_Demografia/Proyecciones_Poblacionales/presentacion.pdf
- INEC. (14 de agosto de 2015). *Estadísticas Vitales* . Obtenido de Plan de desarrollo y ordenamiento territorial de la provincia de El Oro: http://app.sni.gob.ec/sni-link/sni/PORTAL_SNI/data_sigad_plus/sigadplusdocumentofinal/0760000180001_PDYOT-PROVINCIA%20EL%20ORO-14-08-2015_14-08-2015_18-31-46.pdf
- Iñiguez, L. (2013). En *La Producción de Rumiantes Menores en las Zonas Áridas de Latinoamérica* (pág. 566). Brasilia : IFAD - ICARDA - EMBRAPA.
- Issaly, L., Decara, A., Peralta, M., Vigliocco, M., & Sandoval, A. (2010). Estrategias de comercialización de pequeños y medianos productores de carne ovina y caprina en el sur de la provincia de Córdoba, Argentina: estudios de casos. *Cuadernos de Desarrollo Rural* 7, 87-109.

- Issaly, Liliana; Decara, Alejandra; Peralta, Marcela; Vigliocco, Mauricio; Sandoval, Ada. (2010). *Estrategias de comercialización de pequeños y medianos productores de carne ovina y caprina en el sur de la provincia de Córdoba, Argentina: estudios de casos*. Bogotá, Colombia: Cuadernos de Desarrollo Rural.
- Jareño, N. (09 de enero de 2017). Obtenido de Oportunidades de futuro para comercializar cordero y cabrito: <https://www.interempresas.net/Industria-Carnica/Articulos/166653-Oportunidades-de-futuro-para-comercializar-cordero-y-cabrito.html>
- Jareño, N. (2017). Oportunidades de futuro para comercializar cordero y cabrito. *Interempresas*.
- Konfío. (2 de septiembre de 2022). *¿Qué son los activos diferidos?* Obtenido de <https://konfio.mx/tips/diccionario-financiero/que-son-los-activos-diferidos/>
- Lifeder. (14 de junio de 2022). *Periodo de recuperación de la inversión*. Obtenido de <https://www.lifeder.com/periodo-de-recuperacion/>
- López, P., & Fachelli, S. (2015). *METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN SOCIAL CUANTITATIVA*. Barcelona: Creative Commons.
- LOS FILABRES . (2020). *LOS FILABRES* . Obtenido de Productos : <https://filabres.com/productos/>
- MacNeil, C. (10 de noviembre de 2022). *asana*. Obtenido de Desmitificación del análisis de costo-beneficio: 5 pasos para tomar mejores decisiones: <https://asana.com/es/resources/cost-benefit-analysis>
- Maino, M., Pittet, J., Henríquez, L., Bruna, G., & Mora, M. (1997). SISTEMA DE COMERCIALIZACIÓN DE LA CARNE BOVINA EN CHILE. *ODEPA*, 22.
- Marcillo, J. (2017). *Buenas prácticas pecuarias en ganado caprino (Capra hircus hircus) en sistemas de producción extensivo en la parroquia Julcuy*. Obtenido de <http://repositorio.unesum.edu.ec/bitstream/53000/716/1/UNESUM.ECU-AGROPE-2017-16.pdf>

- Mariño, J. (2017). *“Producción, distribución y comercialización de Alimento Canino Premium “Too Too Dog” para la ciudad de Ambato”*. (Pregrado). Universidad Técnica De Ambato. Facultad De Ciencias Administrativas, Ambato-Ecuador.
- Márquez, M. (2012). Los sistemas de producción y la ergonomía: reflexiones para el debate Ingeniería Industrial. *redalyc.org*, 49-60.
- Marte, R., & Villeda, D. (2009). En *Manual de Buenas Prácticas en Explotaciones Ganaderas de Carne Bovina* (pág. 57). Tegucigalpa: Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA).
- Martínez, J. (26 de noviembre de 2021). *nubox*. Obtenido de ¿Qué es el capital de trabajo y cómo debes calcularlo?: Recuperado de: <https://blog.nubox.com/empresas/que-es-capital-de-trabajo>
- Mejía, T. (27 de agosto de 2020). *Lifeder*. Obtenido de Investigación descriptiva: características, técnicas, ejemplos: <https://www.lifeder.com/investigacion-descriptiva/>
- Meneses, J. (2016). *El Cuestionario*. Obtenido de femrecerca.cat: <https://femrecerca.cat/meneses/publication/cuestionario/cuestionario.pdf>
- Meneses, R. (2017). SISTEMA DE PRODUCCIÓN . En *Manual de producción caprina* (págs. 1-146). Santiago: INIA (Instituto de Investigaciones Agropecuarias).
- Ministerio de Agricultura . (2003). En *Producción de cordero lechal- Características de los ovinos producidos en Chile* (pág. 52). Santiago de Chile: GOBIERNO DE CHILE - FUNDACIÓN PARA LA INNOVACIÓN AGRARIA .
- Montoya, C., & Boyero, M. (2016). EL RECURSO HUMANO COMO ELEMENTO FUNDAMENTAL PARA LA GESTIÓN DE CALIDAD Y LA COMPETITIVIDAD ORGANIZACIONAL. *Revista Científica "Visión de Futuro"*, 20(2), 1-20.
- Montoya, M., Restrepo, F., & Vargas, R. (2017). En *GUÍA DE PRODUCCIÓN DE CRNE DE GANADO BOVINO EN LA ETAPA DE CEBA, PARA PEQUEÑOS PRODUCTORES EN EL MUNICIPIO DE URAO EN LA ÉPOCA DEL*

POSCONFLICTO (pág. 118). CORPORACIÓN UNIVERSITARIA
MINUTO DE DIOS.

Montoyo, A., & Marco, M. (2011). *Proceso de producción*. Obtenido de
[https://rua.ua.es/dspace/bitstream/10045/19047/1/Tema_4_-
_Proceso_de_produccion.pdf](https://rua.ua.es/dspace/bitstream/10045/19047/1/Tema_4_-_Proceso_de_produccion.pdf)

Mora, J., Gardea, G., García, R., García, J., & Tellez, R. (enero de 2018). MÁRGENES
DE COMERCIALIZACIÓN DE CARNE BOVINA PROVENIENTE DE
TEXCOCO, ESTADO DE MÉXICO, Y COMERCIALIZADA EN EL
VALLE MÉXICO. *Agroproductividad*, 11(1), 99-104.

Morales, O. (2003). Fundamentos de la Investigación Documental y la Monografía.
En *Manual para la elaboración y presentación de la monografía* (pág. 20).
Mérida, Venezuela: Universidad de Los Andes. Obtenido de Morales,
Fundamentos de la Investigación Documental y la Monografía.

Moreno, J. (2017). En *Fundamentos de la producción* (pág. 108). Colombia: Fondo
editorial Areandino.

Muñiz, R. (2020). Interovic comercializará carne de cordero, lechal y cabrito a través
de Amazon. *Interempresas* .

Navarro, R., & Álvarez, L. (2009). En F. p. Agraria, *Resultados y Lecciones en
Producción de Carne Caprina de Alta Calidad*. (pág. 50). Ambios Ltda. .

OIT. (2016). En *MEJORE SU NEGOCIO* (pág. 3). Organización Internacional del
Trabajo .

Ollague, J., Capa, L., Novillo, E., Sánchez, T., & García, L. S. (2019). Variables
sociales, económicas y productivas como referente de posicionamiento
nacional de la provincia de El Oro, Ecuador. *ESPACIOS*, 40(37), 13.

Ordoñez, R. (08 de diciembre de 2010). *Conceptos Unidad I Comercialización* .
Obtenido de isuu:
[https://issuu.com/ordonezronald/docs/samuel_rojas_conceptos_comercializac
ion](https://issuu.com/ordonezronald/docs/samuel_rojas_conceptos_comercializacion)

- Ortiz, J. (2022). *Carnicerías Juan Ortiz*. Obtenido de Cabrito lechal: <https://www.carniceriasjuanortiz.com/productos/cordero-lechal-de-riaza/>
- Pacheco, F. (2019). En *Módulo Costos de Producción*. Ediciones Usta.
- Paez, S., Egea, V., Grili, D., Fucili, M., Guevara, J., Paez, J., & Allegretti, L. (2011). La cría del cabrito y su uso culinario en la Argentina . *AGROPALCA*, 24.
- Panea, B., Alcalde, M., Ripoll, G., Horcada, A., Teixeira, A., & Sañudo, C. (2011). La cadena de comercialización de la carne de cabrito. *Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón (CITA)*, 8-10.
- Panea, B., Ripoll, G., Sañudo, C., Alcalde, M., Horcada, A., & Teixeira, A. (2008). Estudio integral del cabrito lechal español. Una propuesta de indicación geográfica protegida y de clasificación. . *Feagas*, 61-65.
- Panea, B; Alcalde, M; Ripoll, G; Horcada, A; Texeira, A; Sañudo, C. (2012). LA CADENA DE COMERCIALIZACIÓN DE LA CARNE DE CABRITO. *Albítar*, 8-10.
- Parra, P., & Quintero, P. (2018). En "*Aplicación de métodos de cocción en carnes de chivo y borrego para la elaboración de recetas de cocina de autor*" (pág. 134). Cuenca: UNIVERSIDAD DE CUENCA .
- Patiño, J. (2018). Introducción a los recursos económicos. *ÁNFORA*, 3(6), 53-55. doi:<https://doi.org/10.30854/anf.v3.n6.1995.450>
- Peinado, J. (21 de mayo de 2021). Los recursos económicos para la investigación y su impacto en estudiantes de posgrado. *RIDE. Revista Iberoamericana de Investigación y Desarrollo*, 11(22). doi:<https://doi.org/10.30854/anf.v3.n6.1995.450>
- Pérez, M. (2017). En *ANÁLISIS DE LOS CANALES DE COMERCIALIZACIÓN Y CONDICIONES DE TRAZABILIDAD DE LA CARNE FRESCA EN EL DEPARTAMENTO DE SUCRE, PARA UNA ESTRATEGIA HACIA EL MERCADO CANADIENSE*. (pág. 147). Cartagena de Indias : UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE BOLÍVAR.

Pesántez, M., & Sánchez, D. (2020). La caprinocultura en Ecuador: un sector próspero y emergente . *EL CAPRINO EN EL MUNDO*, 68-72.

Profesionales, R. (06 de 2020). *Características del Equipo de redacción profesional*.

Obtenido de Revista educativa :
<https://www.caracteristicasdel.com/propiedades/5-caracteristicas-del-enfoque-cualitativo.html#:~:text=%20Caracter%20C3%ADsticas%20del%20enfoque%20cualitativo%20%201%20Es,enfoques%2C%20el%20enfoque%20cualitativo%20ve%20las...%20More%20>

Quaresma, M., Rodríguez, I., Alves, S., & Bessa, R. (2015). Perfil lipídico de la carne de cabritos lactantes de sistemas productivos certificados y no certificados. *ResearchGate*. doi: 10.1016/j.smallrumres.2015.12.009

Quiroa, M. (07 de mayo de 2020). *economipedia*. Obtenido de Recursos materiales:

<https://economipedia.com/definiciones/recursos-materiales.html#:~:text=Los%20recursos%20materiales%20son%20todos,de%20producci%C3%B3n%20de%20una%20empresa>.

Quiroa, M. (2020). *Economipedia*. Obtenido de Estudio de Factibilidad :

<https://economipedia.com/definiciones/estudio-de-factibilidad.html>

Ramírez, P. (26 de septiembre de 2022). *Economía*. Obtenido de Van y TIR: Concepto,

diferencias y cómo calcularlos: <https://economia3.com/van-tir-concepto-diferencias-como-calcularlos/>

Rico, D. (2021). En *DESEMPEÑO PRODUCTIVO, FERMENTACIÓN RUMINAL Y CALIDAD SENSORIAL DE LA CARNE DE CABRITOS CONSUMIENDO UN INICIADOR PELETIZADO O EXTRUIDO* (pág. 73). UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE NUEVO LEÓN.

Ripoll, G., Alcalde, M., & Panea, B. (2020). Calidad instrumental de la carne de

cabrito lechal. *Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón*, 145-161.

Rivadeneira, D. (28 de marzo de 2012). *¿ Qué es la comercialización?* . Obtenido de

Empresa & Actualidad :

<http://empresactualidad.blogspot.com/2012/03/comercializacion-definicion-y-conceptos.html>

Rizo, M., Villa, B., Vuelta, D., & Vargas, B. (2017). ESTRATEGIAS DE COMERCIALIZACIÓN PARA LA GESTIÓN DE VENTAS EN EL MERCADO AGROPECUARIO ESTATAL FERREIRO DE SANTIAGO DE CUBA. *REDALYC*, 91-102.

Robaina, R. (2002). 2° Congreso del Campo al Plato. Obtenido de https://www.inac.uy/innovaportal/file/6351/1/algunas_definiciones_practicas.pdf

Rodríguez, M. (19 de agosto de 2013). *GUÍA DE TESIS*. Obtenido de Plataforma de Metodología de la Investigación y Guía de Tesis de Grado, Pregrado y Postgrado en Ciencias Sociales: <https://guiadetesis.wordpress.com/2013/08/19/acerca-de-la-investigacion-bibliografica-y-documental/>

Rúa, C. (03 de marzo de 2020). *La producción caprina en Colombia*. Obtenido de <https://www.iga-goatworld.com/blog/la-produccion-caprina-en-colombia>

Ruiz, L. (2019). Alfa de Cronbach (α): qué es y cómo se usa en estadística. *Psicología y Mente*.

Ruiz, S., Córdoba, A., Fernández, M., Taboada, N., Ramos, Y., Botegal, D., . . . Zimerman, M. (2018). Valoración de la calidad de canales y carnes de cabritos criollos de Santiago del Estero. *ISSUU*.

Sampieri, R., Fernández, C., & Baptista, P. (2014). En *DEFINICIONES DE LOS ENFOQUES CUANTITATIVO Y CUALITATIVO, SUS SIMILITUDES Y DIFERENCIAS* (Sexta ed., págs. 2-21). México: McGraw Hill Education .

Sánchez, J. (02 de agosto de 2019). *economipedia*. Obtenido de Activo diferido : Recuperado de: <https://economipedia.com/definiciones/activo-diferido.html>

Silva, N. (2016). En *ESTUDIO DE MERCADO PARA LA CARNE DE CONEJO DE LA ASOCIACIÓN "AGROPEINTE" S.A.S. EN EL MUNICIPIO DE DUITAMA* (pág. 67). Duitama: UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA DE COLOMBIA.

- Sinn, R., & Rudenberg, P. (2008). En *Crianza de Cabras para leche y carne* (págs. 1-240). HEIFER INTERNATIONAL.
- Solano, L. (2021). Generalidades de los caprinos criollos en el Ecuador. En *COMPORTAMIENTO PRODUCTIVO DE CABRITOS CRIOLLOS (Capra hircus) CON LA ADICIÓN EN LA ALIMENTACIÓN DE FORRAJE VERDE HIDROPÓNICO DE M* (pág. 54). La Libertad : Universidad Estatal Península de Santa Elena.
- Solano, Lissette. (2021). En *COMPORTAMIENTO PRODUCTIVO DE CABRITOS CRIOLLOS (Capra hircus) CON LA ADICIÓN EN LA ALIMENTACIÓN DE FORRAJE VERDE HIDROPÓNICO DE MAÍZ - SANTA ELENA* (págs. 1-54). La Libertad: (Trabajo de titulación). Universidad Estatal Península de Santa Elena, Facultad de Ciencias Pecuarias, Carrera de Agropecuaria. Obtenido de *COMPORTAMIENTO PRODUCTIVO DE CABRITOS CRIOLLOS (Capra hircus) CON LA ADICIÓN EN LA ALIMENTACIÓN DE FORRAJE VERDE HIDROPÓNICO DE MAÍZ - SANTA ELENA*: <https://repositorio.upse.edu.ec/bitstream/46000/6360/1/UPSE-TIA-2021-0080.pdf>
- Taipe, V. (14 de noviembre de 2016). *slideshare*. Obtenido de Producción caprina en el Ecuador: <https://es.slideshare.net/veronicataipe904/produccion-caprina-en-el-ecuador>
- UNIVERSO, E. (28 de octubre de 2016). *Seco de chivo, la tradición en Jumón*.
- Vega, F., Guzmán, J., Delgado, M., Zarazaga, L., Ruiz, P., & Galán, H. (2021). Calidad sensorial de la carne de cabritos lechales criados en sistemas de producción basados en pastoreo. *SciELO*, 12(1).
- Véliz, M. (2022). En *CONTABILIDAD DE COSTOS* (pág. 49). Guayaquil: Grupo Compás.
- Vilaboa, J., Rivera, P., Platas, D., Ruiz, O., González, S., & Juárez, F. (2010). Fallas de mercado y márgenes de comercialización en bovinos destinados al abasto de carne en la región del Papaloapan, Veracruz. *SciELO*, 10(34), 813-833.

Villavicencio, E., Ruiz, V., & Cabrera, A. (2016). VALIDACIÓN DE CUESTIONARIOS. *Revista OACTIVA UC Cuenca*, 1(3), 75-80.

ANEXOS

Anexo 1. Cuestionario de Encuesta



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO
FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS
CARRERA DE ORGANIZACIÓN DE EMPRESAS



CUESTIONARIO

Encuesta de satisfacción dirigida a los habitantes de la provincia de El Oro

Objetivo: Conocer la factibilidad de producción y comercialización de carne de cabrito lechal en la Provincia de El Oro.

Instrucciones:

- Lea las siguientes preguntas y marque la opción con la que más se identifique, en la escala respectiva, según los siguientes criterios.
- Responda con sinceridad.

PREGUNTA 1. ¿Qué tipo de carne consume semanalmente?

- Carne de res
- Carne de pollo
- Carne de cerdo
- Ninguna

PREGUNTA 2. ¿Cuántas libras de carne consume semanalmente?

- 1 libra
- 2 libras
- 3 libras
- 4 libras
- Otro

PREGUNTA 3. ¿Ha consumido carne de cabrito lechal?

Si

No

PREGUNTA 4. ¿Con que tipo de carne, conoce usted que es preparado el plato típico “seco de chivo”, con carne de chivo (cabra) o cordero?

Chivo (cabra)

Cordero

PREGUNTA 5. ¿Conoce usted que la carne de cabrito lechal cuenta con diversas bondades nutritivas: ¿es más digestible, es rica en proteínas, además de contener minerales como hierro, calcio, fósforo, potasio, sodio y vitaminas B3, B1, B6 y B12?

Si

No

PREGUNTA 6. ¿Estaría dispuesto a consumir carne de cabrito lechal?

Si

No

PREGUNTA 7. ¿Cuántas libras de carne de cabrito lechal estaría dispuesto/a comprar?

1 libra

2 libras

3 libras

4 libras

5 libras

Otro

PREGUNTA 8. ¿Cuánto pagaría usted por cada libra de la carne de cabrito lechal?

\$ 2,20

\$ 2,40

\$ 2,75

PREGUNTA 9. ¿Con que frecuencia compraría usted esta carne?

Diariamente

Semanalmente

Quincenalmente

Mensualmente

PREGUNTA 10. ¿En qué lugar desearía adquirir esta carne?

Tienda del barrio

Tercenas o carnicerías

Mercados

Supermercados

PREGUNTA 11. ¿Le gustaría recibir más información sobre: formas de preparación de la carne de cabrito lechal, beneficios del consumo, ¿promociones y demás a través de redes sociales y distintos medios de comunicación de la provincia?

Si

No

Gracias por su colaboración

Fecha:

.....
Encuestado:

.....
Encuestador