ESCUELA POLITÉCNICA DEL EJÉRCITO

DEPARTAMENTO DE CIENCIAS ECONÓMICAS

CREACIÓN DE UN CLUSTER PRODUCTOR DE CARNE DE CUY PRECOCIDO EMPACADO AL VACÍO, SU ESTRATEGIA LOGÍSTICA DE COMERCIALIZACIÓN INTERNACIONAL DIRIGIDO AL MERCADO DE ESTADOS UNIDOS - NEW JERSEY

RESUMEN DE LA TESIS DE GRADO

CAROLINA ELIZABETH PULLAS BOLAÑOS

Tesis presentada como requisito previo a la obtención del grado de:

INGENIERÍA EN COMERCIO EXTERIOR Y NEGOCIACIÓN INTERNACIONAL

Año 2013

RESUMEN

Actualmente el Ecuador está dando a conocer sus productos tanto a nivel local como internacional. El estudio que se presenta a continuación está dirigido a las personas interesadas en la exportación de cuyes precocidos empacados al vacío, al mercado de los EEUU. El contexto global, nos muestra cambios notables y determinantes para la economía de nuestro país, lo cual exige mayores niveles de competitividad. Desde esta perspectiva es el Estado, a través de PROECUADOR, que es una entidad encargada de ejecutar las políticas y normas de promoción de exportaciones e inversiones del país, promueve la oferta de productos tradicionales y no tradicionales, además de promover condiciones favorables a través de planes de políticas de desarrollo para que sus sectores productivos puedan desenvolverse en el mercado. El análisis realizado pretende demostrar la factibilidad de este proyecto de inversión, tomando en cuenta el mercado que se tiene para este producto. También se analizará la parte técnica donde se detalla todo lo referente a la logística de importación, los procesos de producción, los insumos necesarios, las tecnologías a ser utilizadas y demás factores que intervienen en el establecimiento óptimo del proyecto a exportar, y finalmente se muestra las conclusiones y recomendaciones a las que se han llegado luego de haber realizado este trabajo investigativo que propone nuevas e innovadoras ideas que servirán de mucho a la hora de empezar a tener una idea de la exportación de este producto, que va en crecimiento en nuestra economía.

INTRODUCCIÓN

Hoy en día la carne de cuy está siendo valorada en el extranjero, no solo por el público latino andino, sino está siendo aceptada por un público anglosajón.
La preferencia del público norteamericano se debe al gran valor nutricional con un mayor porcentaje de proteínas respecto a otras carnes y bajo en contenido de grasas, de manera que no existen barreras culturales fuertes que impidan la aceptación del cuy como alimento.

Además la carne de cuy empacada al vacío tiene varias ventajas dentro de las principales: la higiene y la calidad. Adicional se puede mencionar que la carne empacada al vacío permite que:

- La carne mantenga su dureza y su textura
- El sabor y la frescura de los alimentos sea más estable.
- La oxidación provocada por el oxígeno es inexistente, y por tanto la putrefacción de los alimentos es nula.
- Los tiempos de conservación de los alimentos son mucho mayores.

En este documento se presenta un estudio de mercado, el proceso de exportación bajo el nuevo sistema de ECUAPASS, la estrategia logística que permitirá llevar el producto hacia los EEUU, posicionarlo y obtener rédito por dicha negociación, así como su perspectiva financiera, en tal virtud, la viabilidad del proyecto está determinada por la puesta en marcha del mismo.

PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

El cuy es un animal originario de la Región Andina, el consumo de este mamífero en países latinos como Ecuador, Bolivia, Colombia y Perú es muy representativo, esto por la facilidad y economía en su crianza.

En nuestro país los años comercializando cuyes nos han demostrado la necesidad de incentivar el desarrollo de la crianza de cuyes e impulsar la creación de asociaciones de exportadores de cuyes, con el propósito de obtener grandes volúmenes de exportación, nuestro mercado ecuatoriano está en la capacidad de abastecer mercados grandes como el norteamericano, sin embargo pese al conocimiento sobre las bondades de la carne del cuy, que es un alimento rico en proteínas, pobre en carbohidratos y superior a las carnes de otros mamíferos, la producción de cuyes no se encuentra desarrollada en el Ecuador, no ha existido tal iniciativa por parte de la población en unir fuerzas para la exportación de los mismos y de esta manera abastecer mercados potencialmente atractivos.

Otro de los factores por el cual ha aumentado el consumo de carne de cuy en Estados Unidos es por el incremento de del movimiento migratorio de ecuatorianos hacia dicho país.

Actualmente la cantidad que se produce en el Ecuador, está muy por debajo de lo que se requiere para exportar a pesar de las buenas condiciones climáticas.

JUSTIFICACIÓN

La motivación principal para desarrollar este proyecto ha sido basada en la necesidad que existe de satisfacer a mercados extranjeros en la demanda de carne de cuy brindando un adicional al producto que es la carne de cuy precocida y empacada al vacio.

La demanda por parte del mercado Norteamericano de carne de cuy es mucho mayor a lo ofertado por parte de nuestro país, ya que un solo individuo no está en la capacidad de producir lo suficiente para satisfacer al 100% la misma.

Analizando dichas necesidades se ve la importancia de crear una asociación que esté en la capacidad de abastecer un mercado como estos, la creación de esta asociación tiene como por objetivo satisfacer la demanda del mercado objetivo y poder competir con países como Perú, Bolivia, Colombia, donde la crianza de cuyes es muy representativa.

La carne de cuy ha sido bien aceptada por el consumidor Estadounidense además de nuestro migrantes que se encuentran residiendo en EEUU, ya que es considerada como una carne saludable por poseer alto contenido proteínico, además del tan exótico y delicioso sabor.

OBJETIVO GENERAL

Crear un cluster productor de carne de cuy precocido empacado al vacío, y establecer su estrategia logística de comercialización internacional dirigida al mercado de Estados Unidos - New Jersey.

Objetivos Específicos

1. Analizar las generalidades, crianza, evolución, faenamiento y consumo de la carne de cuy.
2. Determinar la demanda de la carne de cuy en el mercado de los EEUU.
3. Creación de un cluster productor de carne de cuy precocido empacado al vacío.
4. Determinar el proceso de exportación de la carne de cuy precocido empacado al vacío, hacia el mercado de EEUU-NEW JERSEY
5. Establecer la promoción de la exportación de carne de cuy precocido empacado al vacío mediante una estrategia de marketing.
6. Realizar un estudio financiero de la carne de cuy que identifique la viabilidad del cluster.

METODOLOGÍA

Los métodos de investigación que serán utilizados para el presente proyecto son método exploratorio y concluyente.

- ***Método Exploratorio***

Se usaran datos secundarios externos proporcionados por las instituciones que intervendrán en el presente proyecto. Esta información recolectada será analizada y la misma nos permitirá tomar mejores decisiones en el desarrollo del proyecto.

- ***Investigación concluyente***

La técnica que se usara para la recolección de la información será la denominada encuesta y/o entrevista.

HIPÓTESIS

La creación de un cluster productor de carne de cuy pre cocido envasado al vacío, permitirá consolidar el mercado de New Jersey, redundando en el beneficio de los empresarios.