FACULTAD DE INGENIERÍA, ARQUITECTURA Y URBANISMO

ESCUELA ACADÉMICO PROFESIONAL DE INGENIERÍA ECONÓMICA

PROPUESTA DE UNA CADENA PRODUCTIVA DE LA CARNE DE CUY PARA EL DESARROLLO ECONÓMICO-SOCIAL DEL CENTRO POBLADO LA CLAKE, REQUE-2017

PARA OPTAR EL TÍTULO PROFESIONAL DE INGENIERO ECONOMISTA

Autor:

Bach. Longa Gálvez, Luis Eduardo

Asesor:

Ing. Breth Shim Ramírez Dilas

Línea de investigación:

Desarrollo y Ordenamiento Territorial

Pimentel - Perú

2018

PROPUESTA DE UNA CADENA PRODUCTIVA DE LA CARNE DE CUY PARA EL DESARROLLO ECONÓMICO-SOCIAL DEL CENTRO POBLADO LA CLAKE, REQUE-2017

APROBADA POR:

_____

Mg. Nelson Puyen Farías

PRESIDENTE DEL JURADO

_____

Mg. Maximo Damian Valdera

SECRETARIO DEL JURADO

_____

Mg. Carlos José Carmona Brenis

VOCAL DEL JURADO

OCTUBRE DEL 2018

DEDICATORIA

Dedico esta tesis a mi madre que me ha formado con principios y valores, lo cual me ha ayudado a superar momentos difíciles, de igual forma a mi padre, a pesar de haberlo perdido hace algunos años, me ha cuidado y guiado desde el cielo. Por último, a mi familia por su apoyo incondicional en los buenos y malos momentos.

AGRADECIMIENTOS

Agradezco a mi madre por la confianza y el apoyo brindado en lo que me he propuesto para culminar la carrera exitosamente.

Agradezco a mi padre por enseñarme a no rendirme ante cualquier obstáculo y ser perseverante, aunque ya no está presente, sé que está orgulloso.

ÍNDICE

DEDICATORIA…… iii
AGRADECIMINETO…… iv
ÍNDICE……v
ÍNDICE DE TABLAS…… vi
ÍNDICE DE FIGURAS…… vii
RESUMEN……viii
ABSTRACT……ix
I. INTRODUCCIÓN…… 10
1.1 Realidad problemática…… 12
1.2 Trabajos previos…… 16
1.3 Teorías relacionadas al tema…… 28
1.4 Formulación del problema…… 38
1.5 Justificación e importancia…… 38
1.6 Objetivos…… 39
1.7 Hipótesis…… 39
1.8 Definición de términos básicos…… 40
II. MATERIAL Y MÉTODOS
2.1 Tipo y diseño de investigación…… 41
2.2 Población…… 41
2.3 Muestra…… 41
2.4 Variables…… 42
2.5 Operacionalización…… 42
2.6 Métodos, técnicas e instrumentos de recolección de datos…… 43
2.7 Procedimientos para la recolección de datos…… 44
2.8 Análisis estadístico de datos…… 44
2.9 Principios éticos…… 44
2.10 Criterios de rigor científico…… 45
III. RESULTADOS
3.1 Tablas, figuras y análisis…… 46
3.2 Análisis del aspecto socioeconómico del centro poblado La Clake…… 56
3.3 Propuesta…… 57
3.4 Resumen de propuesta…… 84
3.5 Diagnóstico de posibles efectos socioeconómicos de la propuesta…… 85
3.6 Discusión…… 88
IV. CONCLUSIONES…… 91
V. RECOMENDACIONES…… 92
REFERENCIAS…… 93
ANEXOS…… 96

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura N° 1.- ¿En su hogar, cuántas personas trabajan?.....47
Figura N° 2.- ¿Cuál es su nivel de instrucción?.....47
Figura N° 3.- ¿Usted, qué salario percibe al mes (personal o cónyuge)?.....47
Figura N° 4.- ¿La economía de su hogar es?.....48
Figura N° 5.- ¿En su hogar cuantos niños viven?.....48
Figura N° 6.- ¿En su hogar, cuántos niños en edad escolar asisten a un centro educativo?.....48
Figura N° 7.- ¿En su hogar, los niños se alimentan en horarios prudentes? (Desayuno: 6-8 am, Almuerzo: 12.30-1.30 pm, Cena: 6-7 pm) 49
Figura N° 8.- ¿De qué material es su vivienda?.....49
Figura N° 9.- ¿Cómo califica el servicio de agua potable?.....50
Figura N° 10.- ¿El servicio de desagüe que tiene en su hogar, es?.....50
Figura N° 11.- De la pregunta anterior: ¿Por qué?.....51
Figura N° 12.- ¿Qué factor cree que impide el desarrollo del Centro Poblado La Clake?.....51
FiguraN°13.-¿Estaría de acuerdo en contar con otro medio de ingreso económico?.....51
Figura N° 14.- ¿Estaría de acuerdo a vender carne de cuy?.....52
Figura N° 15.- ¿Estaría de acuerdo que exista producción de carne de cuy para así mejorar el ingreso económico y crear puestos de trabajo en el Centro Poblado?.....52
Figura N° 16.- ¿Por qué razón vendería la carne de cuy?.....52
Figura N° 17.- ¿Usted cree que exista inseguridad en el Centro poblado?.....53
Figura N° 18.- ¿Usted ha sido víctima de algún robo en el Centro Poblado?.....53
Figura N° 19.- ¿En el Centro Poblado cuentan con una junta vecinal de seguridad?.....53
Figura N° 20.- ¿Está de acuerdo en que las granjas aledañas emiten olores desagradables?.....54
Figura N° 21.- ¿Cuáles son las principales razones por las que consume carne de cuy?.....54
Figura N° 22.- ¿En qué lugar prefiere adquirir la carne de cuy?.....55
Figura N° 23.- Usted cuánto paga por un cuy entero empaquetado?.....55

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla N° 1 Operacionalización..... 42
Tabla N° 2 Valor nutricional de la carne de cuy..... 57
Tabla N° 3 Algunas enfermedades parasitarias en cuyes.....69
Tabla N° 4 Cronograma.....77
Tabla N° 5 Presupuesto.....78
Tabla N° 6 Mano de obra.....79
Tabla N° 7 Proyección de la cantidad de cuyes criados y para consumo.....79
Tabla N° 8 Proyección del ingreso en los primeros 4 meses de funcionamiento.....80
Tabla N° 9 Costo de alfalfa por unidad de medida de 1/3 = 12 kg.....80
Tabla N° 10 Kilos diarios de alfalfa.....80
Tabla N° 11 Costo de alfalfa diaria con proyección sin terreno de cultivo propio.....80
Tabla N° 12 Costo año 1.....81
Tabla N° 13 Costo año 2.....81
Tabla N° 14 Costo año 3.....81
Tabla N° 15 Costo año 4.....81
Tabla N° 16 Costo por sembrío de alfalfa por año y kilos por año..... 82
Tabla N° 17 Producción de cuyes en el tiempo (por criadero) 85
Tabla N° 18 Ingreso aproximado proyectado (por criadero) 86
Esquema N° 1Cadena productiva de la carne de cuy en Perú.....33
Esquema N° 2 Cadena productiva de la carne de cuy.....59
Esquema N° 3 Esquema de la organización.....59
Esquema N° 4 Cadena de proveedores 61
Esquema N° 5 Reproducción del cuy.....66
Esquema N° 6 Producción y Comercialización.....74

“Propuesta de una cadena productiva de la carne de cuy para el desarrollo económico-social del Centro Poblado La Clake, Reque-2017”

"Proposal of a productive chain of guinea pig meat for the socio-economic development of La Clake Village Center, Reque-2017"

Luis Eduardo Longa Gálvez

Resumen

La presente investigación tiene como finalidad proponer una cadena productiva de la carne de cuy para desarrollar económica y socialmente el Centro Poblado La Clake y así generar el desarrollo necesario para el centro poblado.

La presente investigación es de tipo mixta, ya que se hizo uso de la parte cuantitativa y cualitativa, así mismo es de diseño no experimental transeccional descriptivo. La muestra se compuso de 107 familias pertenecientes al centro poblado La Clake en el año 2017. Para lo cual se procedió a levantar la información mediante cuestionarios y ficha de datos, para construir una pequeña base de datos y así poder llevar a cabo la investigación.

La investigación logró demostrar el nivel de subdesarrollo que rige en el sector estudiado, en donde la pobreza acapara a la mayor parte de la población, percibiendo ingresos mensuales menores a los S/ 850.00 soles, así mismo poseen servicios básicos ineficientes, bajo nivel de instrucción, u otros.

Frente a esta situación se propone crear e implementar una cadena productiva referente a la carne de cuy compuesta por una buena organización, proveedores directos, reproducción de los animales, producción y comercialización de la carne de cuy, para permitir a la población contar con un ingreso extra mensual.

Como conclusión se puede deducir que, al implementar la cadena productiva referente a la carne de cuy, se podría generar Desarrollo Económico-social Local en el centro poblado y así poder elevar la calidad de vida de la población.

Palabras clave: Desarrollo Económico-social Local, Subdesarrollo, Calidad de vida.

Abstract

The purpose of this research is to propose a productive chain of guinea pig meat to economically and socially develop the La Clake Population Center and thus generate the necessary development for the populated center.

The present investigation if of a mixed type, since the quantitative and qualitative part was used, as well as a non-experimental descriptive transactional design. The sample consisted of 107 families belonging to the La Clake population center in the year 2017. For which we proceeded to raise the information through questionnaires and data sheets, to build a small database and thus be able to carry out the investigation.

The research was able to demonstrate the level of underdevelopment that prevails in the sector studied, where poverty accounts for most of the population, receiving monthly income of less than S/ 850.00 soles, as well as having inefficient basic services, low level of education, or others.

Faced with this situation, it is proposed to create and implement a productive chain related to guinea pig meat composed of a good organization, direct suppliers, reproduction of animals, production and commercialization of guinea pig meat, to allow the population to have an income extra monthly.

In conclusion, it can be deduced that, by implementing the productive chain related to guinea pig meat, Local Economic and social Development could be generated in the populated center and thus increase the quality of life of the population.

Keywords: Local economic-social development, Underdevelopment, Quality of life

Adscrita a la escuela académico profesional de Ingeniería Económica Pregrado, Universidad Señor de Sipán, Pimentel, Perú, email: galvezle@crecce.uss.edu.pe

I. INTRODUCCIÓN

La crianza y comercialización del cuy es importante ya que representa los ingresos económicos de muchas familias del sector rural del Perú. La carne de cuy es un alimento sano con altos niveles de proteínas y bajos niveles de grasas.

La presente investigación tiene como tema el limitado desarrollo socioeconómico en el que se encuentra la población del Centro Poblado La Clake, la mayor parte de la población percibe un ingreso económico mensual por persona menor a la Remuneración Mínima Vital (S./ 850.00) y no puedan cubrir en su totalidad las necesidades básicas como alimentación, educación y salud.

La investigación de la problemática tiene como finalidad conocer el aspecto socioeconómico actual de los pobladores del Centro Poblado La Clake, con el fin de proponer una cadena productiva de la carne de cuy para contribuir con el desarrollo socioeconómico y aumentar la calidad de vida de las familias.

El tipo de investigación es mixta, ya que se hizo uso de la parte cuantitativa y cualitativa. El diseño empleado es el no experimental, transeccional y descriptivo. Se determinó una muestra de 107 familias, las cuales tomaron parte de la investigación. Las técnicas empleadas han sido encuestas, entrevistas, documental y observación. Los instrumentos utilizados para la investigación fueron los cuestionarios y ficha de registro de datos.

Durante la investigación de campo al momento de entrevistarme con las personas del centro poblado surgió un problema, el cuál consistía en el miedo y desconfianza que ellos tenían al momento de platicar con ellos sobre sus opiniones acerca del limitado desarrollo que existe en el centro poblado, pero con forme pasó el tiempo, fueron tomando confianza y perdiendo el temor a expresar sus opiniones.

La encuesta concluyó con algunos resultados alarmantes sobre la realidad socioeconómica de los pobladores del centro poblado La Clake, donde la mayor parte de la población cuenta con estudios secundarios, el agua que se distribuye al centro poblado es de una red subterránea la cual se puede contaminar fácilmente causando enfermedades a los pobladores, el ingreso económico mensual que percibe la mayor parte de la población es menor a la Remuneración Mínima Vital (S/ 850.00), algunos niños en edad escolar no asisten a un centro educativo ya sea por diferentes motivos tales como: escasos recursos económicos, los padres los obligan a trabajar o ellos deciden apoyar a sus padres.

La investigación se organiza de la siguiente manera:

Capítulo I titulado Introducción, incluye a la realidad problemática, trabajos previos, teorías relacionadas al tema, formulación del problema, justificación e importancia, objetivos, hipótesis y definición de términos básicos.

El capítulo II titulado Material y Métodos, contempla el tipo y diseño de la investigación, población, muestra, variables, operacionalización, métodos, técnicas, instrumentos de recolección de datos, procedimiento para la recolección de datos, análisis estadístico de datos, principios éticos y criterios de rigor científico.

El capítulo III titulado Resultados, se contempla el análisis de las figuras, análisis del aspecto socioeconómico del centro poblado La Clake, propuesta de la cadena productiva de la carne de cuy, posibles efectos socioeconómicos de la propuesta, discusión.

En el capítulo IV se contempla las Conclusiones y en el capítulo V se contemplan las Recomendaciones.

1.1 Realidad Problemática.

En los últimos años se ha tomado conciencia sobre el Desarrollo de los pueblos, ciudades y países, para poder contrarrestar la pobreza y el bajo desarrollo económico - social que aqueja a la población. Por ello hago un hincapié sobre algunas problemáticas basadas en la realidad de algunos países y como afecta directamente a la población.

"La pobreza en la población rural" (A. Quezada). La pobreza en Ecuador es comúnmente llamada fenómeno urbano, ya que el 60% de la población vive en las ciudades que a su vez poseen grandes pueblos jóvenes e invasiones que son muy visibles; pero la población que más sufre es la rural. Las personas en situación de pobreza del campo deciden migrar a las áreas metropolitanas en especial las de Quito y Guayaquil. Las personas en condición de pobreza extrema en Ecuador son básicamente los campesinos indígenas que viven en remotas comunidades de la sierra ecuatoriana. La parte andina es el hogar del 35% de la población ecuatoriana aproximadamente la cual se encuentra en situación de pobreza y pobreza extrema. La pobreza en las zonas rurales se asocia principalmente a la desigualdad en la distribución de las tierras productivas, el inadecuado acceso a la información y al limitado apoyo hacia los pequeños agricultores y la falta de empleo. En las áreas rurales las personas de bajos recursos enfrentan el aislamiento geográfico ya que hay poca inversión en educación, servicios de salud y vivienda. Y a pesar de que se ha hecho muchos esfuerzos para aliviar esta situación, los gobiernos no centran al 100% la ayuda, debido a que benefician principalmente a las áreas urbanas, dejando a las áreas rurales en completo abandono y así contribuyendo al aumento de la pobreza en esos sectores. La población de bajos recursos sufre de discriminación, etc. Se estima que aproximadamente un millón de habitantes del país no tienen acceso a estándares de vida apropiados. Sin embargo, el gobierno ecuatoriano ha podido disminuir la tasa de desnutrición y aumentado el servicio de salud, pero estos esfuerzos aún son insuficientes para acabar con la pobreza.

Siguiendo en el aspecto internacional haré mención sobre una investigación del Gigante Asiático desarrollada en el año 2015.

China la segunda gran economía del planeta, posee alrededor de 500, 000,000 de personas en el estatus de pobreza (media, baja, extrema) y un promedio de 36, 000,000 millones de personas en estatus de pobreza extrema.

Este trabajo, elaborado por la Federación de Mujeres de China y la Comisión Nacional de Salud y Planificación Familiar, nos dice que el Gobierno chino ha tomado medidas en apoyo de las familias con índices de pobreza para generar riqueza en estas familias, ya que China es la segunda economía mundial.

La pobreza extrema se localiza mayoritariamente en las zonas rurales de China, en donde los problemas de desnutrición son mayores al de las ciudades urbanas.

El estudio revela que en áreas rurales con índice de pobreza los niños de 6 años tienen una altura aproximada a las que alcanzan los 2 de años que viven en las ciudades, el cual es un dato muy preocupante.

Nos dice también que la mayoría de los niños menores de 6 años padecen de desnutrición en comparación a los niños de las zonas urbanas. La falta de consumo de Zinc causa un retraso en el crecimiento, problemas para el aprendizaje, etc.

Una frase dicha por Du Xiaoshan, investigador del Instituto de Desarrollo Rural chino al Global Times: *"Si fracasamos en sacar a estos niños de la pobreza, el ciclo continuará y polarizará la sociedad. El Gobierno central ha mostrado su resolución y ha adoptado medidas para luchar contra la pobreza, pero hay aún mucho margen de mejora"*.

Esta investigación también nos dice que la pobreza extrema es la que únicamente permite satisfacer al menos las necesidades básicas de alimentación.

Por otro lado, China, el país más poblado del mundo en la actualidad con más de 1.371 millones de habitantes, de los cuales un promedio de 92 millones de personas vive en pobreza baja y extrema, pero el gobierno chino ha mostrado interés por sacar a sus ciudadanos de la pobreza.

Centrándome en la realidad nacional, basándome en cifras confiables respecto a la pobreza extrema que aqueja a la población nacional, donde se observa que la Región con mayor índice de pobreza es Cajamarca, con un intervalo de 16.6 % y 23.9%, (Fuente: INEI). La pobreza en muchos casos está relacionada a las nulas oportunidades de desarrollo que ofrecen las actividades extractivas (mineras) ya que acaparan el desarrollo únicamente en las localidades donde ejercen dejando un umbral de pobreza en el sector restante de la población.

Luego de hacer mención de casos de pobreza a nivel internacional y nacional, pasaré a explicar la problemática local, la presente investigación será realizada en el distrito de Reque, provincia de Chiclayo, departamento de Lambayeque-Perú.

El distrito de Reque comprende a la ciudad de San Martín de Reque, con una población de 20,600 habitantes y cuenta con una superficie de 47.03 km2.

El distrito de Reque posee un desarrollo limitado debido a que gran parte de la población es de bajos recursos (nivel socioeconómico medio, bajo), en donde se puede desprender la clase media y la clase baja (pobreza y pobreza extrema).

La población del Distrito de Reque en menor porcentaje hoy en día se dedica al cultivo de maíz, alfalfa, arroz, caña de azúcar, habas, ganado vacuno; etc.

Centrándome en la problemática del Centro Poblado de La Clake, de acuerdo a la información proporcionada por la encargada de las juntas vecinales y la municipalidad, el centro poblado comprende una población aproximada de 800 personas distribuidas en 137 familias, donde su principal actividad económica es la siembra y cultivo de maíz, habas, alfalfa, ají escabeche, arvejas, ganado vacuno; se observa que la población en su mayoría es de escasos recursos, donde sus ingresos se dan acorde a jornadas en el campo de cultivo, donde el pago es de S/. 20.00 a S/. 25.00 soles por cada jornada de 8-10 horas diarias.

Este ingreso percibido diariamente, equivale a un sueldo mensual S/. 600 soles aproximadamente (en caso se tome una sola jornada al día), no satisface todas las necesidades de los miembros de la familia, en muchos casos que he observado el papá y la mamá salen a trabajar en su jornada desde las 6:00 am hasta la 1:00 o 2:00 pm, esto genera un descuido en los hijos, quienes deberán de esperar a los padres para poder almorzar, ya que muchas veces los padres llegan de sus jornadas a cocinar, con el dinero que reciben diariamente.

En otro aspecto de la problemática que aqueja a esta población, se observa que el Centro Poblado La Clake, sólo cuenta con los servicios básicos de agua semi-potable (proveída del subsuelo) y energía eléctrica (alumbrado público y conexiones en el hogar), en el caso del alcantarillado este es inexistente y a su vez es reemplazado por letrinas.

En cuanto al sistema educativo, el C.P La Clake cuenta con una institución educativa de nivel inicial, dado que la enseñanza de nivel primario y secundario es dictada en la Ciudad de Reque, debido a su relativa cercanía con el C.P La Clake (10 minutos en

mototaxi y 30 minutos caminando aproximadamente).

En cuanto a los servicios de salud se ha podido constatar que los pobladores del C.P Los pobladores de La Clake cuentan con el SIS (Seguro Integral de Salud) y son atendidos en las postas médicas y centro médico de la ciudad de Reque ya que no cuentan con una posta médica o centro de atención en su localidad.

Por ello es de mi interés estudiar lo que viene ocurriendo en esta localidad, para poder implantar soluciones mediante estrategias o proyectos, y así en un largo plazo esta localidad se pueda desarrollar de manera autosustentable económica y socialmente.

1.2 Trabajos Previos.

1.2.1 *A Nivel Internacional.*

Toasa Sogso, M.J. (2011). "Diseño del Proyecto de Producción y Comercialización Asociativa del Cuy, de la organización de Mujeres Kichwas y Campesinas de Ambatillo". (Tesis de Licenciatura). Universidad Politécnica Salesiana de Quito. Quito. Recuperado de: https://www.dspace.ups.edu.ec/bitstream/123456789/1315/1/diseño del proyecto de producción y comercialización asociativa del cuy.pdf

El problema de esta investigación se centra en las zonas pobres de la Amazonía y serranía ecuatoriana, específicamente en Sarayaky y en Ambatillo, donde la economía en su mayoría se obtiene de labores agropecuarias, así mismo no existen adecuadas vías de comunicación que faciliten el traslado de sus productos a los mercados más importantes del Ecuador, esto sumado a los de más problemas generan subdesarrollo en estas localidades.

Para mejorar este aspecto se ha pensado en crear estrategias que permitan mejorar la economía, sociedad, cultura, medio ambiente y fortalecer los conocimientos ancestrales de las mujeres de estas localidades, para generar un desarrollo basado en la agropecuaria e ingresar con mayor fuerza al mercado ecuatoriano, mediante un sistema directo de comercialización, productores y consumidores.

La investigación se centró en diseñar un proyecto de Producción y comercialización del cuy para las asociaciones de mujeres de estas localidades y así contribuir con el desarrollo local y social.

El aspecto resaltante y positivo es el apoyo de las mujeres de estas asociaciones, quienes, a pesar de repartirse la carga familiar con los hombres, lo hacen motivadas por la posibilidad de acceder a un beneficio en la productividad que genera la crianza y venta de cuy, poder acceder a capacitaciones en torno al procesamiento y comercialización de productos agropecuarios y de todo lo referente al cuy.

El investigador concluye lo siguiente:

El diseño del proyecto de producción y comercialización del cuy de la Organización de mujeres Kichwas y las campesinas de Ambatillo (OMKCA), permite que ellas puedan contar con fuentes de financiamiento ante entidades públicas, privadas y no gubernamentales.

Se ha permitido a las mujeres de estas comunidades indígenas plasmar sus ideas y objetivos al interior de la comunidad, sin temor a que los hombres se opongan.

La ejecución del presente proyecto permitirá que las mujeres indígenas de Ambatillo ejerzan plenamente sus derechos sociales y productivos, así como también contribuir a la generación de fuentes de empleo, nutrición, entre otros.

Y para concluir, se hace referencia a la creación de propuestas similares, para poder contribuir al mejoramiento de capacidades locales en el uso racional de recursos para el aumento de la economía con respecto a la asociatividad mediante las cadenas productivas conformadas a nivel del Gobierno Provincial de Tungurahua.

Cuzco Sánchez, I.S. (2012). "Proyecto de factibilidad para la producción y comercialización de carne de cuy en el cantón Pedro Moncayo en la Parroquia Tabacundo". (Tesis de pregrado). Universidad Central del Ecuador. Quito. Recuperado de: http://www.dspace.uce.edu.ec/handle/25000/2093

Esta investigación se centra en determinar la factibilidad de la producción y comercialización de carne de cuy, en donde se ha hecho uso del estudio de mercados, estudio técnico, estudio administrativo, estudio económico y financiero. En donde el investigador afirma que el consumo de carne de cuy cada vez es mayor debido a los nutrientes que posee y a su sabor, por lo cual es criado en distintas partes del Ecuador y de diferentes maneras.

Para analizar los resultados se utilizó como indicador el consumo de los habitantes de la parroquia de Tabacundo a partir de los 15 años.

A manera de conclusión el investigador expone lo siguiente:

El cuy resultó ser del agrado de la mayoría de las personas encuestadas, por su sabor y sus nutrientes. La producción tecnificada atrae mayor atención de los consumidores, ya que se sienten más seguros de consumir carne de calidad sin peligro de contraer alguna enfermedad.

La Producción y Comercialización de carne de cuy, es importante ya que ayudará a incrementar las fuentes de empleo en esta Parroquia de Tabacundo, lo que ayudará a disminuir la migración del campesino a las grandes ciudades y al desarrollo de las comunidades.

La comunidad intenta entrar a un mercado competitivo con un producto de calidad y a precios accesibles para los consumidores.

Se debe de articular los beneficios económicos y también los sociales, ya que esta empresa creará fuentes de trabajo para la población de la parroquia de Tabacundo.

Finalmente se puede decir que el proyecto es viable, ya que cuenta con las condiciones necesarias del mercado ya sean técnicas, organizacionales y financieras necesarias para su adecuada ejecución.

El investigador recomienda que la a crianza de cuyes en Ecuador, al ser un negocio con rentable, requerirá el cumplimiento estricto de normas de manejo y reproducción, en los que se aborda la alimentación, para garantizar el peso adecuado y un buen desarrollo del animal para tener un buen producto final. Así mismo recomienda elaborar estrategias de promoción, para dar a conocer los beneficios nutricionales del cuy, logrando de esta manera fomentar el consumo masivo de este producto y por último trabajar conjuntamente con el Gobierno central para articular estos proyectos con programas que apoyen a la mediana empresa y microempresa, con el objetivo de promover el desarrollo rural sostenible.

Morillo Zambrano, F.E. (2007). "Proyecto Empresarial para la Creación de una Producción Tecnificada de cuy (cavia porcellus) en el municipio de Pilcuan (Nariño)". (Trabajo especial de grado). Universidad de la Salle-Colombia. Bogotá. Recuperado de: http://repository.lasalle.edu.co/bitstream/handle/10185/1189/87062214.pdf?sequence=1

El departamento de Nariño en donde durante décadas se ha criado de forma artesanal al cuy, predominando la modalidad familiar en la cual se tiene un promedio de 50 cuyes en cocinas sin ningún tipo de control sanitario ni reproductivo, destinándose su producción solo para el consumo familiar; la otra forma existente es la semi-comercial en donde se cría un promedio de 160 cuyes por mes, teniendo un control medio en el aspecto reproductivo y sanitario.

Sin embargo, la poca planeación y organización de estas empresas se ven reflejadas en la poca rentabilidad del negocio; la ineficiente forma comercial en la cual sólo se llega a tener una producción mensual mayor a 160 cuyes por mes.

En 1993, se determinó que la población de cuyes era superior a 1'100.000 unidades, mientras que la demanda era de aproximadamente 1'400.000 a 1'600.000 unidades; en la actualidad la población del departamento ha crecido y a pesar de la mayor oferta existente sobre todo en centros urbanos como Pasto, Ipiales y Túquerres, la demanda sigue siendo insatisfecha.

Para contrarrestar esta problemática, se crea este proyecto para poder evaluar los aspectos técnicos, administrativos, económicos, financieros y sociales que permitan dar conformidad a su ejecución.

Al verificar algunos segmentos de mercado que se podrían aprovechar, esto generaría una rentabilidad positiva hacia el final del tercer año, incrementándose la producción de la empresa ya que existe un mercado que exige mayor cantidad y calidad del producto en la zona antes mencionada, por lo tanto, se plantea la necesidad de crear una producción que contribuya a satisfacer esa demanda.

El investigador concluye lo siguiente:

El estudio de mercado, organizacional, técnico, contable y financiero determinaron que el proyecto es viable para ser ejecutado, debido a que la TIR del proyecto es de 58% y el VAN de 23'871.970 a una tasa de descuento del 12%.

La rentabilidad del proyecto se observarse a partir del tercer año ya que la utilidad será proporcionada al incrementarse el número de animales por semana y al precio establecido por unidad.

Así mismo el proyecto tiene una alta probabilidad de posicionarse en el mercado si se aprovechan las ventajas competitivas de la empresa y los puntos ciegos del mercado. Si se sigue teniendo una correcta planeación, evaluación y control de los procesos existentes la empresa estará en capacidad de crear sus propios canales de venta y distribución e integrarlos a la cadena productiva del cuy.

1.2.2 *A Nivel Nacional.*

Balbín Hélida, A. (2016). "Organización de la cadena productiva del cuy en el valle del Mantaro proyectado al mercado nacional e internacional". (Tesis doctoral). Universidad Ricardo Palma. Lima. Recuperado de: http://cybertesis.urp.edu.pe/bitstream/urp/1123/1/Doctorado Adm Neg Globales_Aliaga Balbín Hélida_2016.pdf

La problemática que se aborda en esta investigación trata sobre la ineficiente intervención del estado en la elaboración y en el mejoramiento de las cadenas productivas como una manera de desarrollo competitivo en donde la crianza de cuyes es una de las actividades con mayor ventaja competitiva. Para ello la investigadora se plantea las siguientes preguntas:

¿Qué relación existe entre la organización y la competitividad de la cadena productiva del cuy en el Valle del Mantaro para proyectarse al mercado nacional e internacional?

¿Cuál es la relación entre la organización de la cadena productiva del cuy y los factores estratégicos de la competitividad en el Valle del Mantaro?

¿En qué medida se relacionan la organización de la cadena productiva del cuy con los factores principales de la competitividad en el Valle del Mantaro?

¿Existe alguna relación entre la organización de la cadena productiva del

cuy con los factores apoyo de la competitividad en el Valle del Mantaro?

Este estudio permitió conocer las condiciones en las que se desarrollan las cadenas productivas del cuy, la capacidad de gestión, las estrategias empresariales, la capacidad de mejorar el desarrollo de la producción y comercialización, el cual garantizará el fortalecimiento y sostenibilidad de la actividad comercial, logrando posicionamiento en el mercado local con proyecciones de desarrollar el mercado nacional y su posterior ingreso al mercado internacional.

Esta investigación se justifica ya que propondrá una mejor organización de los productores de cuyes en el Valle del Mantaro permitiendo mejorar la producción del cuy en el mercado nacional e insertar la producción en el mercado internacional. Así mismo facilita la a población poder integrarse en las cadenas productivas; permitiendo económicamente abrir oportunidades de incursionar en actividades productivas integradas a cadenas, que aseguren la rentabilidad económica en las localidades cercanas.

La investigadora expone como conclusión que el coeficiente de correlación de rangos de Spearman arroja un resultado de 0.590, este resultado explica que existe una relación directa media entre la organización de la cadena productiva de cuyes en el Valle del Mantaro y su participación competitiva en el mercado local. Existe una relación directa entre las dos variables a nivel nacional e internacional.

La relación entre la organización de la cadena productiva del cuy y los factores estratégicos de la competitividad como el planeamiento estratégico, seguridad en la calidad y gestión ambiental se encuentran con un coeficiente de correlación de rangos de Spearman de 0.543, este resultado indica una relación directa media entre ambas variables. Con este resultado se puede destacar que los productores participan en la formulación de sus planes estratégicos, la actividad no genera riesgos ambientales y que los productores realizan sus actividades con orden y limpieza. Pero se debe continuar con este trabajo en estos aspectos para mejorar la organización de la cadena productiva logre tener una mayor competitividad en la producción cuyes en el Valle del Mantaro.

A manera de recomendaciones la investigadora expone que, las recomendaciones van dirigidas a los representantes de las instituciones comprometidas con la articulación de las cadenas productivas del cuy en el Valle del Mantaro, de manera particular al Ministerio de Agricultura de la Región Junín, al grupo SEPAR y a los productores.

Por lo tanto, se recomienda realizar investigaciones para mejorar la calidad de la producción conservando el valor nutricional y el sabor de la carne. Fortalecer la comercialización y distribución de la carne, y contar con una marca para posicionar el cuy en el mercado. Los productores son personas que necesitan aprender a confiar en los demás, la edad promedio de los productores es de 36 años aproximadamente y el 65% de los productores comprometidos (hombre y mujer) en esta actividad cuentan con formación académica secundaria. Los jóvenes requieren de mayor confianza para seguir desarrollándose en esta actividad la cual puede brindarles mayores oportunidades.

Ordoñez Noriega, R. (2003). "Plan de introducción de la carne de cuy en Lima Metropolitana. Estudio de mercado y propuesta empresarial". (Tesis de maestría). Pontificia Universidad Católica del Perú. Lima. Recuperado de: http://tesis.pucp.edu.pe/repositorio/handle/123456789/598

El investigador se centra en la introducción de la carne del cuy a la ciudad de Lima Metropolitana debido a la demanda existente y a fortalecer los canales de comercialización para permitir a las familias interesadas en la carne de cuy acceder a un producto de buena calidad y precio comparativamente similar al de otras carnes. Para ello se propone elaborar un plan para permitir el ingreso de la carne de cuy como producto de consumo masivo a Lima Metropolitana. Este plan consiste en realizar un estudio de mercado completo para caracterizar la situación actual de la oferta, demanda y comercialización de la carne de cuy.

El investigador concluye lo siguiente:

La oferta actual de la carne de cuy ronda las 140 TM anuales que cubre el 64% de la demanda estimada en 218 TM anual, existiendo una demanda insatisfecha de 78 TM.

El crecimiento del mercado actual se representa en 28% aproximadamente, así mismo la población conoce el producto o es consumidor eventual y desearía hacerlo más seguido, bajo ciertas condiciones. El 74% de la población es consumidor potencial, comprendiendo a una población no consumidora pero abierta a un consumo futuro.

La propuesta empresarial es rentable ya que obtiene un VAN de US$ 269,744 y un TIR de 36%.

Este proyecto generará 49 puestos de trabajos directos, así como 180 microempresas productoras de cuyes, lo cual, a una tasa de 04 personas empleadas por microempresa, aumenta los empleos directos a 769 personas.

Con la propuesta el mercado penetrado de carne de cuy en Lima será satisfecho en tres años, esperando atender al 38% del mercado potencial.

Esta es una propuesta empresarial eficiente en la producción y comercialización de la carne de cuy, la cual será una alternativa de desarrollo social en sectores económicamente vulnerables.

A manera de recomendaciones el investigador opina que se debe de iniciar el proyecto según la descripción presentada en este presente documento.

Dialogar con los distribuidores mayoristas de productos de consumo masivo, presentarles la propuesta, muestras del producto y el plan de mercadotecnia, para establecer los escenarios de distribución. Y por último recomienda articularse a la cadena productiva de cuyes promovida por el Ministerio de Agricultura, para observar determinadas zonas donde se podría iniciar actividades similares a la presente propuesta.

Velásquez Chirinos, C.A (2013). "Incremento del volumen de venta de la carne de cuy (cavia porcellus) en el distrito de Ite debido al fortalecimiento de su cadena productiva". (Tesis de pregrado). Universidad Nacional Jorge Basadre Grohmann. Tacna. Recuperado de: http://200.37.105.196:8080/bitstream/handle/unjbg/252/137_2013_Velasquez_Chirinos_CA_FCAG_Economia_Agraria_2013.pdf?sequence=1

El investigador centra la problemática de la investigación en la disminución en la rentabilidad de las diversas actividades agrícolas, por los altos costos de los fertilizantes, obteniendo bajos ingresos económicos, los cuales limitan el mejoramiento de las condiciones de vida de muchas familias de Ite. Para esta situación se propuso la crianza de cuy y la posterior venta de la carne de cuy, ya que es de excelente sabor y calidad y se caracteriza por tener un alto nivel de proteínas (20.3%), bajo nivel de grasas (7.8%) y minerales (0.8%).

La crianza de cuyes en el distrito de Ite se caracteriza por su manejo familiar, sin hacer uso de una técnica apropiada que permita una buena producción.

Así mismo existen seis asociaciones conformadas en el distrito:

Asociación El Paraíso del Cuy, Asociación Talamolle, Asociación El Porvenir, Asociación Los Pioneros, Asociación Virgen de la Asunta, Asociación Quebrada Honda. Existe una deficiencia en aspectos de infraestructura, asistencia técnica, capacitación y también la penetración al mercado. Por ello, se procederá a fortalecer la cadena productiva del cuy del distrito de Ite, mejorando los aspectos críticos que generan el problema de los bajos ingresos económicos con el propósito de incrementar la producción, venta de la carne de cuy para el desarrollo y bienestar de las familias que conforman la cadena productiva y que a su vez sirva de incentivo en el desarrollo de esta actividad para el resto de la población.

El investigador ha formulado la siguiente pregunta: ¿Existe relación entre el fortalecimiento de la cadena productiva del cuy y el incremento en los volúmenes de venta?

Para responder esta pregunta se procederá a estudiar las relaciones entre el fortalecimiento de la cadena productiva del cuy y el incremento de ventas por parte de los involucrados en dicha cadena, del distrito de Ite.

El investigador concluye lo siguiente:

El nivel socioeconómico de los productores involucrados en la cadena productiva del cuy está compuesto por el 33%, los cuales tienen edades que fluctúan entre 30 y 40 años; 55,9% poseen 3 hijos; 39% de los productores muestran un grado de instrucción de secundaria completa; 35,6% tienen como ocupación principal la agricultura y la ganadería; 74,6% poseen vivienda propia; y el 52,5% de los productores perciben ingresos entre los S/. 500,00 y S/. 800,00.

El fortalecimiento de la cadena productiva demostró que: el 61% de los productores no hacen uso de la asesoría técnica ofrecida; el 100% participan a las capacitaciones; de los cuales el 84,7% fueron proporcionadas por el Municipio de Ite; el 57,6% han asistido entre 1 a 3 eventos referentes a capacitaciones; mientras que el 69,5% de los productores prefirió asistir a cursos técnicos. El 30,5% cría en número de 21 a 40 cuyes, el 74,6% lo hace con un nivel tecnológico medio; el 25,4% muestran instalaciones mejoradas; y que el 93,2% alimenta a los cuyes con alfalfa.

1.2.3 *A Nivel Local.*

Vela Meléndez, L.; Olivera, V.D; Collantes, C.R; Uriarte, S.R; Cieza, N.Z. (2016). "Modelo de negocio para mejorar la competitividad de la cadena productiva del cuy en Lambayeque – Perú, caso: Organización cooperativa de productores de cuyes de los centros poblados del distrito de Mórrope – Lambayeque". (Trabajo de investigación). Universidad Nacional Pedro Ruiz Gallo. Lambayeque. Recuperado de: https://web.ua.es/es/giecryal/documentos/cadena-valor cuy.pdf?noCache=1466114415218

La investigación nace en parte al aspecto de los índices de competitividad regionales, en donde Lambayeque se ubica en el puesto n° 9 y como lograr desarrollar a las zonas con un alto grado de subdesarrollo y pobreza, para ello se formula la siguiente investigación partiendo de la siguiente pregunta:

¿El planteamiento de un modelo de negocio contribuirá en la mejora de la competitividad de la cadena productiva del cuy en una organización cooperativa de productores de cuyes de los Centros Poblados del distrito de Mórrope – Lambayeque a partir del año 2016?

Para solucionar la problemática, se procedió a la implementación de talleres para concientizar a la población sobre los beneficios que genera una correcta funcionalidad de la cadena productiva en esta localidad. El taller más resaltante fue el de la "Problemática en la producción de cuyes de una organización cooperativa de productores de cuyes del distrito de Mórrope"

El equipo de investigación concluye:

Según el diagnóstico inicial de la Cooperativa, la población promedio de cuyes en los tres últimos años (2013-2015) fue de 1982 unidades, la productividad equivale a 5.11 cuyes/madre/año, el índice productivo es de 0.43 cuyes/madre/año, es decir que de cada cien reproductoras madres se tendrá 43 cuyes posibles para la venta, el peso promedio del cuy vivo es de 850 gr. por debajo de lo requerido en el mercado. Los costos de producción comparados con otros promedios son relativamente altos. El promedio del precio mínimo es de S/.10.50 y del máximo S/.15.13 por tanto la venta promedio por productor es de 54 cuyes anuales, lo que reporta un ingreso promedio de S/.691.74 anual y las utilidades en promedio registran cifras negativas de – S/.4.7

por cuy.

En el análisis de la cadena productiva en la región Lambayeque la carne de cuy tiene gran importancia ya que es una carne destinada a consumo humano que presenta un porcentaje menor de grasas y un porcentaje mayor de proteínas.

El esquema actual de la cadena productiva del cuy presenta 5 eslabones: Insumos, Producción, Acopio y Compra, Procesamiento y Mercado, en donde se resalta que el mercado potencial del cuy en el mercado internacional es Estados Unidos y a nivel nacional son los diferentes restaurantes campestres y turísticos que ofrecen el cuy como plato principal y los supermercados limeños, en la región Lambayeque está conformado por los diferentes restaurantes y mercados (Moshoqueque y Modelo). Los principales puntos críticos que atraviesa esta cadena son: informalidad en la comercialización, individualismo en la producción, desconocimiento de herramientas técnicas y productivas, altos costos de inversión, entre otros.

Las principales causas de la mala gestión en la cadena productiva en Mórrope son el inadecuado manejo técnico productivo bajo un sistema de crianza comercial, el inadecuado manejo de herramientas de gestión asociativa y empresarial, el escaso desarrollo de canales de distribución comercial y desconocimiento del mercado nacional, etc., lo que genera el bajo nivel socioeconómico y de calidad de vida de los productores.

El investigador recomienda fortalecer el concepto de asociatividad, para consolidar en los productores la idea correcta de lo que es un equipo de trabajo, el cual les permita tomar decisiones y realizar acciones de forma colectiva buscando mayores beneficios en las negociaciones y coordinaciones necesarias para el desarrollo de la producción y comercialización de cuyes. Por último, recomienda implementar nuevas técnicas en la producción, así como incorporar conceptos modernos de gestión y comercialización, y realizar capacitaciones de concientización que les demuestren los beneficios que podrían obtener de estas nuevas propuestas de desarrollo.

1.3 Teorías Relacionadas al Tema.

1.3.1 Cadenas Productivas

Las cadenas productivas son el trabajo conjunto de agentes económicos que participan directamente en la producción, transformación, comercialización y en el traslado hacia el mercado del mismo producto.

La cadena productiva, según Vegas (2008), *"permite localizar las empresas, las instituciones, las operaciones, las dimensiones y la capacidad de negociación, las tecnologías, las relaciones de producción y relaciones de poder en la determinación del precio"*.

Estas cadenas a su vez responden a ciertas tipologías de acuerdo a su enfoque:

Por su ámbito: pueden ser locales, regionales, nacionales e internacionales.

Por su alcance: pueden ser competitivas empresariales, impulsoras de desarrollo y articuladora de pequeños productores.

Por su organización: pueden ser espontáneas, organizadas e inducidas.

Por los productos: puede ser de valor y genéricas.

Dentro de los beneficios de trabajar en cadena, el Ministerio de la Producción (2007) menciona que: si se identifican los puntos críticos que dificultan el desarrollo de la cadena se puede idear alternativas de solución más efectivas.

De igual manera, el Ministerio de la Producción (2007) señaló ciertas fases para el desarrollo de las cadenas productivas, dividiéndose en: Motivación, Diagnóstico, Estrategia y finalmente Implementación - Evaluación. Explicándolas a continuación.

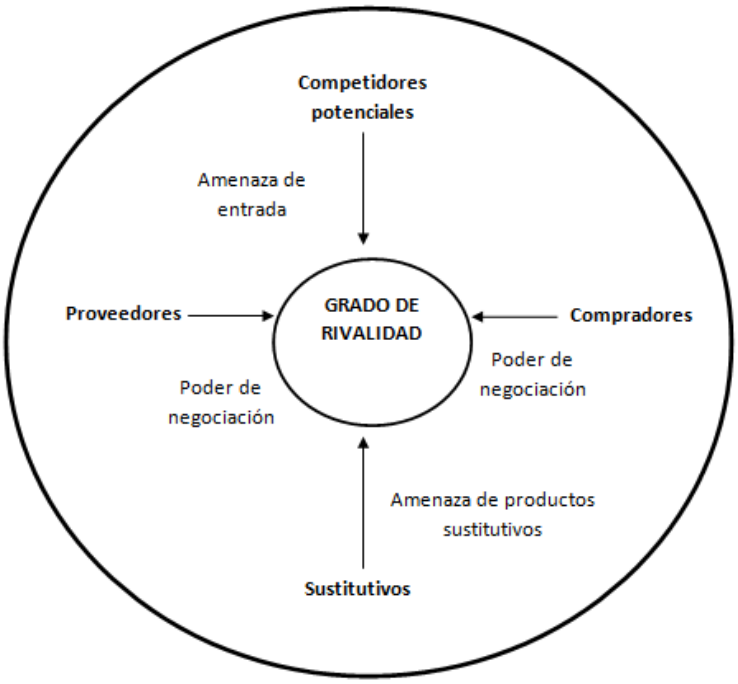
Motivación: se debe identificar el potencial de la cadena, para luego realizar convocatorias a empresarios.

Diagnóstico: se realiza un análisis sistémico realizando un mapeo de la cadena, para luego realizar un análisis de los puntos críticos que la afectan o afectarían, en donde se podría diseñar un árbol de problemas.

Estrategia: se debe de identificar los objetivos para luego definir las estrategias de trabajo conjunta y así delimitar la definición de las actividades.

Implementación-Evaluación: se elige a un coordinador general y quienes serán los responsables de cada eslabón, luego se diseñan herramientas de medición de resultados esperados en donde se detallen los indicadores de logro, el sistema de medición y los responsables de ello (Ministerio de la Producción, 2007).

Refiriéndose al mismo tema, Porter (1997) deduce a los eslabones que conforman la cadena productiva como "eslabones verticales", así mismo afirma que estos eslabones a lo largo de la cadena pueden proporcionar oportunidades para que la empresa aumente su ventaja competitiva.



Fuente: 5 fuerzas de Porter.

También señala que es posible beneficiar tanto a los otros actores de la cadena como a la empresa involucrada, al influir la configuración de las cadenas de valor de los demás participantes para que juntos optimicen el desempeño de las actividades y así también puedan mejorar la coordinación entre las cadenas de la empresa y de los compradores.

El valor según Porter (1997), se da cuando una empresa crea una ventaja competitiva para su comprador, disminuyéndole el costo y así aumentando su nivel de satisfacción o cumpliendo sus expectativas. El valor creado para el comprador debe ser percibido por él y así recompensarlo con un precio mínimo, por lo que las empresas deberían de comunicar sus valores a los compradores a través de los medios de publicidad, entre

otros. Solo así se logrará la satisfacción de las necesidades del comprador o consumidor, implantando actividades en conjunto, para lograr un mayor grado de satisfacción entre ambas partes.

Fuente: Porter.

Según Félix Mitnik - Cecilia Magnano (2011). El término cadena productiva es muy utilizado en la ingeniería agronómica y en la ingeniería de procesos para describir la secuencia de actividades requeridas para elaborar un producto (que puede ser un bien o un servicio). Cada una de esas actividades o etapas constituye un eslabón en el proceso de fabricación o en el de prestación de dicho servicio.

En el interior de la mayoría de los eslabones se puede identificar a un grupo de firmas de un determinado sector. En algunos casos los eslabones contienen un número reducido de empresas, en otros un número relativamente elevado y en otras una única firma. Existen también cadenas en las que una firma participa de varios eslabones. Desde el punto de vista geográfico las cadenas pueden estar en un único territorio, abarcar varios territorios o ser de naturaleza global. Al realizar un análisis de una cadena productiva se identifica a todas las empresas que contribuyen a la producción de un bien o servicio. Se pueden determinar, además, las acciones que se podrían realizar para apoyar a estas empresas.

Así mismo Porter divide en dos a la ventaja competitiva:

- ❖ Ventaja en costos:

¿Cómo actúa en relación a las 5 fuerzas competitivas?

- ➢ El negocio puede afrontar de mejor forma la competencia en precios.
- ➢ Los clientes de mayor importancia no afectan ante una eventual presión por precios bajos.
- ➢ Un mejor soporte ante una subida de precios de los proveedores principales.
- ➢ No afecta en demasía la entrada al mercado de nuevos competidores.

¿Que se requiere para sostenerla en el tiempo?

- ➢ Invertir constantemente en equipos y tecnologías.
- ➢ Estandarizar productos de fácil producción

- ❖ Ventaja en diferenciación:

¿Cómo actúa en diferencia a las fuerzas competitivas?

- ➢ Mejorar la fidelidad de los clientes ante los competidores.
- ➢ Menor sensibilidad de los precios para proteger al negocio.

¿Qué se requiere para sostenerla en el tiempo?

- ➢ Mayor inversión en tiempo y dinero en marketing e investigación y desarrollo.
- ➢ Mantener actualizado al negocio de lo que suceda en el mercado.

- ❖ A raíz del análisis, ha tomado en cuenta una posible cadena productiva para desarrollar la presente investigación.

Cadena productiva de la carne de cuy en Perú

I. Población

El cuy es un animal mamífero herbívoro que habita principalmente en Ecuador y Perú.

La gestación se produce en un periodo de 67 días, obtienen entre 2 a 4 crías mayoritariamente, tienen un peso al nacer de 120 gr a 175 gr, 309 gr a 405 gr en la fase del destete, 750 gr a 1000 gr en la fase de beneficio. El número de camadas anuales es de 4 a 5 aproximadamente. El sexage abarca 28 días (4ta semana de edad). Las hembras después del 3er o 4to parto se destinan para beneficio, mientras que los machos antes de los 15 meses de edad. La lactación dura un promedio de 18 a 23 días, la máxima producción de leche es entre el 5to y 8vo día.

Sus etapas de dividen en: Cría (1 mes), recría (4° a 10° semana), engorde (10° a 12° semana), reproductiva (hasta los 12° o 14° meses), saca.

El rendimiento de la carcasa es del 70% del cuy aproximadamente.

II. Principales centros de crianza

Costa: 8% Sierra: 89% selva: 3%

- ✓ Núcleos de fomento y promoción: La Libertad, Arequipa, Cajamarca, Junín, Cusco, Ancash.
- ✓ Transporte de animales vivos: Debe hacerse mediante jabas de plástico, considerando la capacidad de ellas y comprar el estado sanitario.

III. Industrialización

- ✓ Mataderos para cuyes: Debe ubicarse de preferencia en áreas rurales o en sectores periféricos urbanos, siempre que estos cuenten con áreas compatibles para evitar una contaminación.
- ✓ Pesos y rendimiento promedio de cuyes: aproximado no menor a 750 gr vivo y 515 gr beneficiado.
- ✓ Residuos: Sangre, bazofia, pelos.
- ✓ Cortes de la carcasa: Brazuelo, Costillar, Pierna.

IV. Productos a obtener

- ✓ Carne fresca: Son carcasas refrigeradas a temperaturas entre 0° y 6° C.
- ✓ Carne congelada: Carcasas empacadas y refrigeradas a temperaturas entre -28° y -10° C.
- ✓ Empaque al vacío: Carcasas empacadas en bolsas de polietileno para su

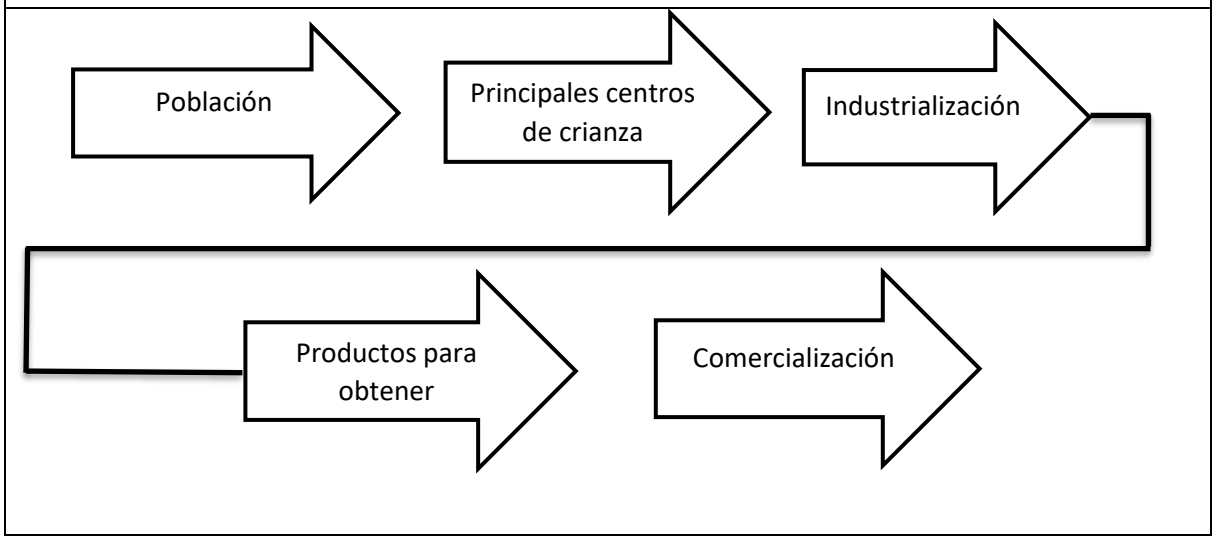
mayor conservación.

- ✓ Deshidratado de la carne de cuy: Se usan para consumo directo ya que son precocidas.
- ✓ Subproductos: Los desperdicios del beneficio del cuy se usan para la producción de comida porcina.

V. Comercialización

- ✓ Inspección sanitaria
- ✓ Clasificación de carcasas de cuyes
- ✓ Sellado de las carcasas

Esquema N° 1. Cadena productiva de la carne de cuy



Fuente: Elaboración propia usando datos de la Universidad Nacional Agraria La Molina.

1.3.2 Desarrollo Económico

Dadas las nuevas teorías de desarrollo, se tiene que el proceso de desarrollo es un proceso de cambio organizacional y de procesos productivos no necesariamente comunes a todos los países y en donde eventos accidentales históricos pueden explicar las diferencias en desarrollo entre países pobres y ricos (Stiglitz-Hoff, 2001). Por ello el despegue económico sucede cuando una economía menos desarrollada cambia a una de mayor desarrollo en donde la población contará con todos los aspectos de bienestar. Para ello se necesita cambios en el pensamiento económico, tecnológico, social, político, etc. Solo así este concepto tendrá una mayor importancia en el Desarrollo.

El desarrollo de una economía consta de dos tipos de procesos:

El primer proceso es llamado "proceso de crecimiento o incremento de la calidad de vida de los habitantes de dicha economía" y el segundo es llamado "proceso del cambio institucional", donde se incluye:

a) Cambio en el comportamiento y conducta de los agentes.
b) Cambio en las interacciones entre agentes.
c) Cambios en el papel político de los agentes.
d) Cambios en los niveles de urbanización y comercialización, etc.

Al segundo proceso también se le denomina "modernización". Ya que estos dos tipos de procesos se interrelacionan y así cada uno de ellos puede acelerar o retardar al otro (Banerjee-Newman, 1998).

1.3.3 Brecha de Conocimientos

Se le considera la tercera área del Desarrollo Económico y trata de explicar las diferencias en el desarrollo dado entre los países pobres y los países ricos en función de la brecha de conocimientos que se produce por la falta de desarrollo y falta de innovación tecnológica entre los países.

1.3.4 Desarrollo Regional

Una de las teorías iniciales del desarrollo económico regional se centra en la "*Teoría de la Base Económica Regional 52*". En esta teoría, nos dice que el desarrollo de una región o un área específica local dependerá de las interacciones que se producen en las actividades de la región. Ya que esto impulsará el desarrollo de la región al tener productos que son demandados por regiones externas. A esto se le denomina sector "exportador" de la región.

En alusión a la literatura económica de esta teoría, dos conjuntos de factores determinan el desarrollo del sector(es) básico(s) (exportador) de una región específica, articulándolos con la planificación y ordenamiento territorial.

Donde el primero conjunto tiene factores internos en la región. Este conjunto incluye:

- Los factores del espacio geográfico y dotación de recursos.
- La ubicación de la región, etc.

1.3.5 Desarrollo Económico y Social Local

Recursos físicos

(Francisco Alburquerque, 2004) Divide en tres sectores a los recursos del desarrollo económico local, los cuales se muestran a continuación:

Transportes y comunicaciones

- ✓ Telecomunicaciones
- ✓ Abastecimiento de agua y energía
- ✓ Saneamiento, alcantarillado.
- ✓ Suelo y edificios industriales

Sociales

- ✓ Educación y capacitación
- ✓ Investigación básica e investigación y desarrollo (I+D)
- ✓ Servicios de apoyo a la producción
- ✓ Salud y sanidad (Red de asistencia primaria, hospitales, centros de rehabilitación, centros de acogida a la inmigración, etc.)
- ✓ Servicios colectivos (Justicia, Seguridad ciudadana, Protección civil, Urbanismo, Parques, etc.)
- ✓ Cultura, deporte y turismo
- ✓ Servicios sociales (Guarderías, Viviendas de protección social, Centros para la Juventud, Centros para la Tercera Edad, etc.)

Ambientales

- ✓ Recogida de basuras
- ✓ Tratamiento y reciclaje de residuos sólidos
- ✓ Tratamiento de aguas residuales
- ✓ Cuidado de parques y reforestación
- ✓ Parques Naturales
- ✓ Protección del medioambiente local (suelo, aire, agua, playas, ríos, lagos, etc.)

Recursos sociales y culturales

(Francisco Alburquerque, 2004) Nos dice que la economía convencional establece una división artificial entre la naturaleza y la sociedad, de un lado, y entre los aspectos económicos y sociales, de otro. Esta separación dificulta el establecimiento de un enfoque y políticas apropiados para el desarrollo económico local, el cual no se limita exclusivamente a una funcionalidad de las relaciones entre los factores de producción y el uso de tecnologías y recursos.

También están presentes el medio natural, así como los valores y normas sociales y culturales existentes, las cuales son inseparables de las relaciones técnicas de producción. La correcta valoración de estos aspectos extraeconómicos es determinante para el éxito de las iniciativas de desarrollo local.

En rigor, la expresión "desarrollo local" parece reflejar algo más que la de "desarrollo económico local" ya que la primera alude también a las dimensiones social, ambiental, cultural e institucional. No obstante, dado que el enfoque del desarrollo económico local subraya precisamente la importancia e inclusión de dichas dimensiones en el mismo, la utilización de dichas expresiones suele hacerse de forma indistinta, como ocurre en el caso del Desarrollo Local.

Entre los aspectos que conforman la cultura e identidad local se encuentran los siguientes:

- Nivel de articulación y organización social
- Hábitos de convivencia social
- Uso y aprendizaje colectivo de la lengua propia
- Existencia de líderes y elites culturales, económicas o políticas
- Actitud ante las innovaciones y apego a las tradiciones
- Valoración moral y ética ante el trabajo, pago de impuestos, solidaridad, etc.
- Asunción de riesgos y actitud emprendedora
- Valoración del entorno natural y medioambiente

Todos estos aspectos conforman rasgos de la cultura e identidad local y son elementos influyentes en el desarrollo económico local. La dimensión social y cultural del desarrollo local consiste, en suma, en la movilización del potencial creativo y emprendedor de la población local en términos de confianza en sí misma y despliegue de imaginación, iniciativa, cooperación y receptividad.

Desarrollo Económico Local

El desarrollo económico local puede definirse como señala la Organización Internacional del Trabajo, como "un proceso de desarrollo participativo que fomenta los acuerdos de colaboración entre los principales actores públicos y privados de un territorio, posibilitando el diseño y la puesta en práctica de una estrategia de desarrollo común a base de aprovechar los recursos y ventajas competitivas locales en el contexto global, con el objetivo final de crear empleo decente y estimular la actividad económica" *(Rodríguez-Pose, 2002).*

Así mismo *(Vázquez Barquero, 1988)* nos dice que se trata de un proceso de crecimiento económico y cambio estructural que conduce a una mejora del nivel de vida de la población local y en el cual pueden distinguirse varias dimensiones:

Económica: en la cual, los empresarios locales usan su capacidad para organizar los factores productivos locales con niveles de productividad suficientes para ser competitivos en los mercados.

Formación de recursos humanos: en la que los actores educativos y de capacitación conciertan con los emprendedores locales la adecuación de la oferta de conocimientos a los requerimientos de innovación de los sistemas productivos locales.

Sociocultural e institucional: en la que los valores e instituciones locales permiten impulsar o respaldar el propio proceso de desarrollo.

Político-administrativa: en la que la gestión local y regional facilitan la concertación público-privada a nivel territorial y la creación de "entornos innovadores" favorables al desarrollo productivo y empresarial.

Ambiental: que incluye la atención a las características específicas del medio natural local, a fin de asegurar un desarrollo sustentable ambientalmente.

1.4 Formulación del Problema.

Como elaborar una propuesta de cadena productiva de la carne de cuy para resolver el limitado desarrollo socioeconómico en el centro poblado La Clake del distrito de Reque, Lambayeque.

1.5 Justificación e Importancia.

La presente investigación, permitirá el desarrollo socioeconómico del C.P La Clake, mediante la crianza y venta de carne de cuy, donde se implementará un criadero que contará con los estándares requeridos de calidad y en simultáneo la construcción y equipamiento de una pequeña planta semi-industrial para el beneficio y empacado de la carne de cuy, lo que permitirá la venta de carne de cuy hacia otras regiones del país, generando ingresos económicos y un incremento en la calidad de vida de la población.

En cuanto al desarrollo organizacional de la población podemos decir que se empleará diversos métodos para poder integrar los intereses de los individuos con los objetivos de la organización, para que se pueda auto solucionar diversos conflictos que puedan poner en riesgo la cadena productiva de la carne de cuy, lo cual generaría una gran pérdida socioeconómica e interpersonal.

En el aspecto cultural, se mejorará los lazos culturales de los pobladores, debido a que la mayoría son residentes que emigraron de ciudades de la sierra a establecerse en el Distrito de Reque.

Desde el punto de vista disciplinario la tesis contribuye en su amplio contexto la aplicación de diversas estrategias de desarrollo local, financiero, contable, presupuestal, costos, organizacional, administrativo, sostenibilidad, entre otros; para conseguir mediante el correcto funcionamiento de la cadena productiva el desarrollo económico social que es de importancia para la localidad.

1.6 Objetivos.

1.6.1 Objetivo General.

Elaborar una propuesta de una cadena productiva de la carne de cuy para el desarrollo económico-social del Centro Poblado La Clake.

1.6.2 Objetivo Específicos.

I. Diagnosticar la situación socioeconómica del Centro Poblado La Clake.
II. Diseñar una cadena productiva de la carne de cuy.
III. Diagnosticar los posibles efectos socioeconómicos de la propuesta.

1.7 Hipótesis.

1.7.1 Hipótesis Nula. Al proponer la cadena productiva de la carne de cuy, no generará ningún cambio en el aspecto socioeconómico de los pobladores del Centro Poblado La Clake-Reque.

1.7.2 **Hipótesis Investigativa.** Al proponer la cadena productiva de la carne de cuy, se generará un importante cambio en el aspecto socioeconómico de los pobladores del Centro Poblado La Clake-Reque.

1.8 Definición de términos básicos.

- Ordenamiento territorial: Es una política que permite mejorar la económica del territorio, estableciendo su cohesión social, política y cultural en forma sostenible en el tiempo.
- Planificación territorial: Es un enfoque interdisciplinario y global, que analiza, desarrolla y gestiona los procesos de planificación y desarrollo de los espacios geográficos y territorios ya sean urbanos o rurales para obtener un desarrollo sostenible.
- Desarrollo económico: Es la capacidad en la que un país o región pueda crear riqueza a fin de mantener la prosperidad o bienestar económico y social de sus habitantes.
- Desarrollo social: Implica principalmente al Desarrollo Económico y Humano para que en el futuro dispongan del Bienestar social en la población.
- Estrategia de desarrollo regional: Es el instrumento de largo plazo que define cómo se logrará el desarrollo de una determinada región y en dónde estarán los puntos claves para dicho progreso.

II. MATERIAL Y MÉTODOS

2.1 Tipo y Diseño de la Investigación.

➢ 2.1.1. Tipo de Investigación.

La presente investigación es de tipo mixta, ya que se hizo uso de la parte cuantitativa para recabar datos observables, medibles, numéricos, etc.; y cualitativa para recolectar los datos que comprenden del pensamiento de los individuos de la investigación.

➢ 2.1.2. Diseño de la Investigación.

La presente investigación es de diseño no experimental transeccional descriptivo. Es no experimental debido a que la investigación no se manipuló las variables, solo se observó los fenómenos para su posterior análisis.

Es transeccional debido a que se recolectó los datos en un momento único con el fin de describir las variables y su relación en un momento determinado.

Es descriptivo debido a que se ha contado con una población para medir y evaluar aspectos tales como dimensiones, fenómenos y propios de cada individuo.

2.2 Población.

El centro poblado La Clake comprende una población aproximada de 800 personas distribuidas en 137 familias, donde existe una población excluyente, la cual no encaja en el tema de pobreza, ya que ostentan ingresos per cápita superiores a la RMV.

Esta población excluyente está compuesta por 30 familias, los cuales no fueron parte de la investigación.

2.3 Muestra.

La muestra final es de 107 familias.

2.4 Variables.

Dependiente:

Limitado desarrollo socioeconómico.

Independiente:

Propuesta de una cadena productiva de la carne de cuy para el desarrollo económico-social.

2.5 Operacionalización.

Tabla Nº 1. Operacionalización.

Variables	Dimensión	Indicadores	Técnicas e instrumentos de recolección de datos
Desarrollo del C.P La Clake (variable dependiente)	Económico	Ingreso per cápita	Encuesta/ Cuestionario
		PEA	
	Social y cultural	Salud-nutrición	Entrevista/ Ficha de registro de datos
		Nivel de instrucción	
Cadena productiva de la carne de cuy (variable independiente)	Organizacional	Cadenas de asociación	Encuesta/ Cuestionario
		Cadenas de formulación	
		Eficiencia de la gestión organizacional	
	Económico	Rentabilidad	
		Inversión	
	Desarrollo Productivo	Productividad	Entrevista/ Ficha de registro de datos
		Rendimiento	
	Social	Instrucción	
	Nivel tecnológico	Maquinaria y equipos	

2.6 Métodos, Técnicas e Instrumentos de Recolección de Datos.

➢ 2.6.1 Métodos.

Se hizo uso de la investigación cualitativa y de la investigación cuantitativa. En el enfoque cualitativo se ubicó métodos de recolección como la entrevista en profundidad, el trabajo de campo etnográfico, y en el enfoque cuantitativo se ha utilizado la encuesta y los sondeos de opinión.

- ✓ Método inductivo: Se usó para identificar la problemática del lugar y ámbito estudiado.
- ✓ Método deductivo: Se usó al momento de adquirir conocimientos de autores asociados al desarrollo socioeconómico y cadenas productivas.
- ✓ Método analítico: Fue utilizado para analizar los hallazgos en los datos recopilados desde un punto de vista de los objetivos específicos.

➢ 2.6.2 Técnicas de Recolección de Datos.

- ➢ Para la variable cuantitativa: Encuestas, entrevistas.
  Permitió recopilar datos a través de preguntas a 107 familias del centro poblado.
- ➢ Para la variable cualitativa: Documental, observación.
  Esta técnica se usó para adquirir datos esenciales con el fin de corroborar lo percibido en la visita al centro poblado.

➢ 2.6.3 Instrumentos de Recolección de Datos.

Para la investigación se usó los siguientes instrumentos de investigación:

- ➢ Para la variable cuantitativa: Cuestionario o guía de preguntas.
  Este instrumento permitió obtener datos fiables.
- ➢ Para la variable cualitativa: Ficha de registro de datos.
  Este instrumento permitió recopilar datos importantes para la base teórica.

Validación del instrumento (Ver Anexo pág. 107.)

2.7 Procedimientos para la Recolección de Datos.

Los procedimientos que se utilizaron fueron los siguientes:

En primer lugar: Sectorizar el C.P. La Clake para poder determinar a los individuos que serán parte del análisis.

En segundo lugar: Con apoyo de 2 encuestadores se procedió a encuestar a la población de 107 hogares.

En tercer lugar: Se procedió al análisis de los resultados para su posterior descripción.

En cuarto lugar: Se diseño la cadena productiva de la carne de cuy.

2.8 Análisis Estadístico de Datos.

Para obtener los resultados estadísticos de las encuestas, se hizo uso del software: Excel.

2.9 Principios Éticos.

Reporte Belmont

2.9.1 Principios Éticos Básicos.

Respeto a las Personas: Los individuos que formaron parte de la investigación lo hicieron de manera voluntaria y fueron tratados como agentes autónomos, debido a que se respetó sus opiniones referentes a la investigación.

Beneficencia: En la investigación se respetó las decisiones de los individuos y se les dio a conocer los posibles resultados de la investigación, para que puedan conocer los beneficios y riesgos; para protegerlos de posibles daños y sobre todo procurar el bienestar de cada persona y de la sociedad.

Justicia: Para esto, debemos hacernos la siguiente pregunta: ¿Quién debe recibir los beneficios de la investigación y soportar su responsabilidad?

La justicia en esta investigación será de manera equitativa, debido a que el beneficio que genere la investigación será exclusivo para los individuos que tomaron y tomarán parte de ella.

2.9.2 Aplicaciones.

Debemos de tomar en cuenta los siguientes requisitos: consentimiento consciente, evaluación de riesgo/beneficio y la selección de sujetos de investigación.

Consentimiento Consciente: El respeto a las personas nos quiere decir que los sujetos deben de tener la oportunidad de elegir lo que les sucederá.

Existen tres elementos: información, comprensión y voluntad.

- **Información:** Debe asegurarse una coherente obtención de información a los sujetos.
- **Comprensión:** La información debe ser coherente para una rápida captación de los sujetos. Por ejemplo, si se presenta la información de manera desorganizada y rápida, podría afectar considerablemente la habilidad del sujeto para hacer una elección consciente.
- **Calidad de Voluntario:** La aceptación de participar en una investigación es válido sólo si se ha hecho voluntariamente. Esto debe ser aplicado solo si el sujeto está libre de influencia indebida o amenaza.

Evaluación de Riesgos y Beneficios: En este aspecto se requiere una serie de datos para poder obtener los beneficios que se buscan en una investigación.

Selección de Sujetos: En el principio de justicia se sostiene que debe de existir procedimientos y resultados justos en la selección de sujetos.

Todos son tratados por igual, no hay favoritismos.

2.10 Criterios de Rigor Científico.

Se hizo uso del método Alpha de Cronbach para el criterio de validez interna y opiniones de expertos para la validez externa. (Ver Anexo pág. 107 - 112).

III. Resultados

3.1 Tablas, Figuras y Análisis.

Tras aplicar la encuesta en el centro poblado La Clake en el distrito de Reque, procederé a analizar los resultados.

El porcentaje entre mujeres y hombres está parejo, ya que representa 50% para ambos sexos, lo cual brinda un mejor detalle del pensamiento tanto de mujeres como de hombres.

1.- ¿Cuántas personas viven en su vivienda?

Se deduce que el 3% de los hogares encuestados es habitado sólo por 2 personas, el 5% de hogares es habitado por 3 personas, el 11% de hogares es habitado por 4 personas, el 34% de los hogares es habitado por 5 personas y el 47% de los hogares es habitado por 6 a más personas. Esto nos quiere detallar que los hogares de 6 a más integrantes es la que predomina en el área estudiada.

Esto se puede dar debido a las condiciones de pobrezas que se vive en el centro poblado, donde una familia puede estar compuesta por abuela, abuelo, padres e hijos, y en varios casos existen dos familias en la misma casa.

2.-

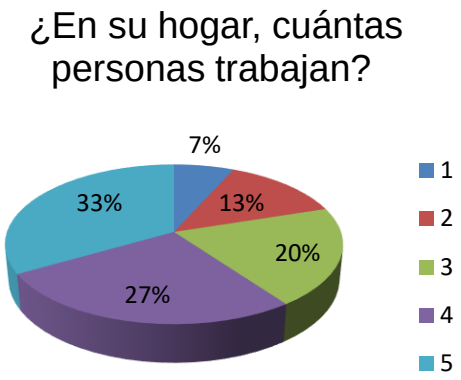


Figura N° 1. En esta imagen podemos observar que el 7% de hogares encuestados solo una persona labora, en el 13% de hogares sólo laboran 2 personas, en el 20% de hogares laboran 3 personas, en el 27% de hogares laboran 4 personas y en el 33% de hogares laboran 5 personas.

Esto nos indica que en la mayoría de los hogares laboran entre 4 y 5 personas, donde existe la posibilidad de que niños también realicen estas actividades por diversos motivos, entre ellos, apoyar al ingreso familiar.

3.-

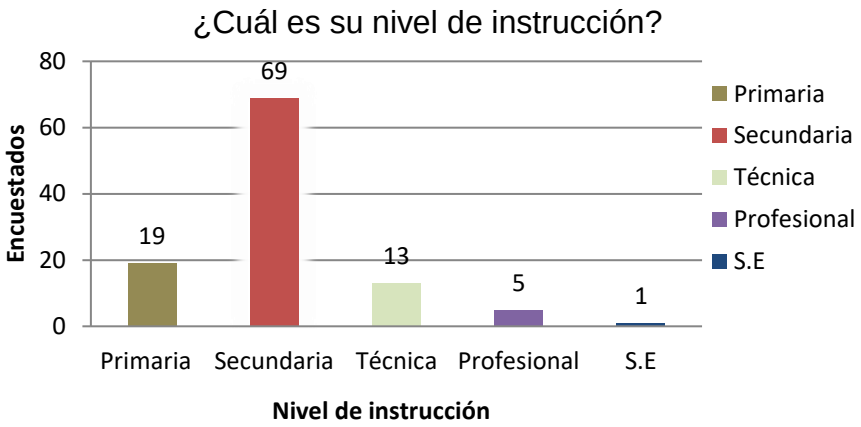


Figura N° 2. En esta imagen podemos observar que el 18% de los encuestados sólo han recibido educación primaria, el 64% de los encuestados han recibido educación secundaria, el 12% han recibido educación técnica, el 5% de los encuestados han recibido educación profesional y el 1% no ha recibido educación de ninguna categoría.

Estos resultados son el contraste de la realidad del sector, debido a que al no poseer recursos económicos medios, no pueden acceder a la educación necesaria.

4.-

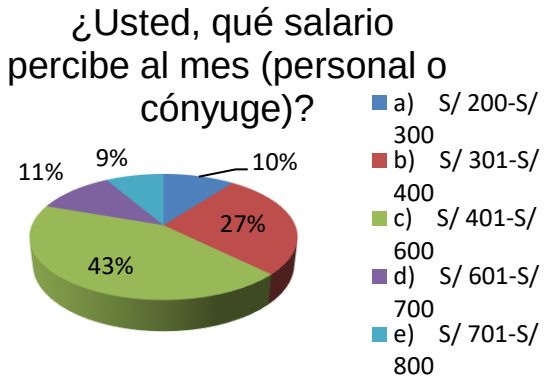


Figura N° 3. En esta imagen podemos observar que el 10% de los encuestados percibe un ingreso mensual de S/ 200-S/ 300 soles, el 27% de los encuestados percibe un ingreso mensual de S/ 301-S/ 400 soles, el 43% de los encuestados percibe un ingreso mensual de S/ 401-S/ 600 soles , el 11% de los encuestados percibe un ingreso mensual de S/ 601-S/ 700 soles y el 8% de los encuestados percibe un ingreso mensual de S/ 701-S/ 800 soles.

Esta imagen refleja el nivel económico que aqueja a la población debido a que la mayoría de ellos trabaja en el campo, percibiendo de salario diario un aproximado de S/ 20 soles por faena.

5.-

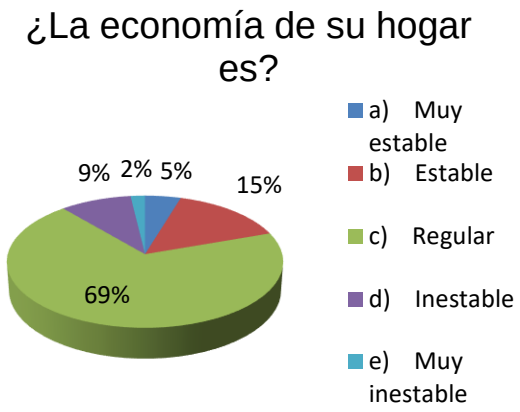


Figura N° 4. En esta imagen podemos observar que el 5% de hogares encuestados asegura que su hogar es muy estable económicamente, el 15% de hogares encuestados asegura que su hogar es estable económicamente, el 69% de hogares encuestados asegura que su hogar es regular económicamente, el 9% de hogares encuestados asegura que su hogar es inestable económicamente y el 2% de hogares encuestados asegura que su hogar es muy inestable económicamente.

6.-

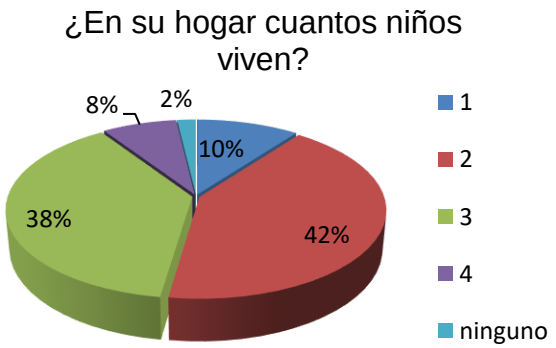


Figura N° 5. En esta imagen podemos observar que en el 10% de los hogares encuestados vive al menos un niño, el 42% de hogares encuestados indica que habitan 2 niños, el 38% de hogares encuestados indica que habitan 3 niños, el 7% de hogares encuestados indica que habitan 4 niños y el 2% de hogares encuestados indica que no habita ningún niño.

7.-

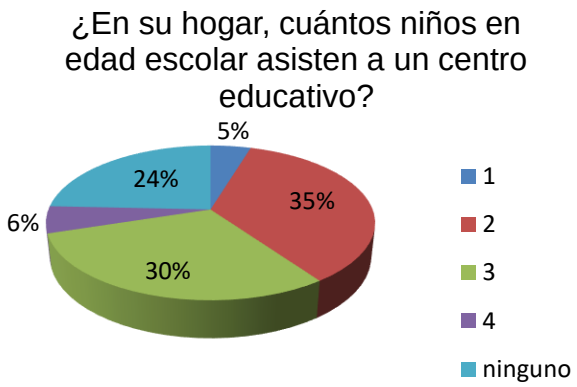


Figura N° 6. En esta imagen se puede observar que el 5% de hogares encuestados cuentan con un niño en edad escolar que asiste a un centro educativo, 36% de hogares encuestados cuentan con 2 niños en edad escolar que asisten a un centro educativo, 30% de hogares encuestados cuentan con 3 niños en edad escolar que asisten a un centro educativo, 4% de hogares encuestados cuentan con 4 niños en edad escolar que asisten a un centro educativo y 24% de hogares encuestados no cuentan con niños en edad escolar que asisten a un centro educativo.

8.-

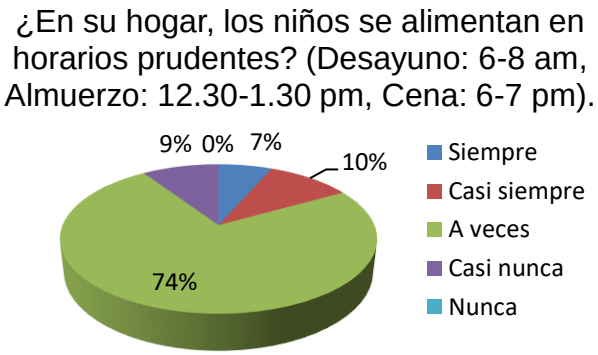


Figura N° 7. En esta imagen se puede observar que el 7% de hogares encuestados los niños son alimentados siempre en horas prudentes, el 10% de hogares encuestados los niños son alimentados casi siempre en horas prudentes, el 74% de hogares encuestados los niños son alimentados a veces en horas prudentes, 9% de hogares encuestados los niños son alimentados casi nunca en horas prudentes y 0% de hogares encuestados los niños nunca son alimentados en horas prudentes.

9.-

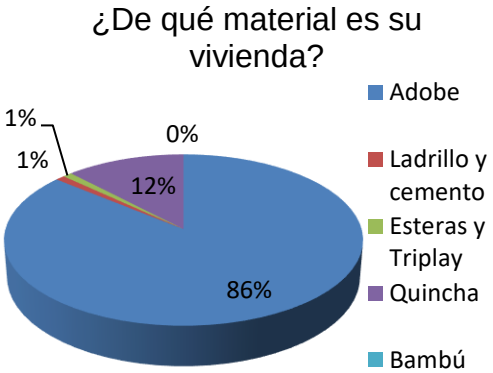


Figura N° 8. En esta imagen se puede observar que el 86% de los hogares encuestados están construidos a base de adobe, el 1% de los hogares construidos están construidos a base de ladrillo y cemento, el 1% de hogares encuestados están construidos a base de esteras y triplay, el 12% de hogares encuestados están construidos a base de quincha y el 0% de hogares encuestados está construido a base de bambú.

Esto se debe básicamente a que no cuentan con un alto nivel económico para poder construir viviendas de material noble (ladrillo, concreto y cemento), edifican viviendas a base de adobe, que as u vez los protege del frio, pero la desventaja mayor representa los embates de la naturaleza, lo que podría ocasionar el colapso de varias de estas viviendas.

10.- ¿Con qué servicios básicos cuenta usted en su vivienda?

Se deduce que el porcentaje de la población que tiene acceso a servicios básicos, por ello tenemos que el 100% cuenta con los servicios básicos de luz y agua.

Esto depende de la acción de las autoridades que mantienen al margen del desarrollo a los centros poblados, y esto genera malestar entre los pobladores al sentirse ignorados por las autoridades.

11.-

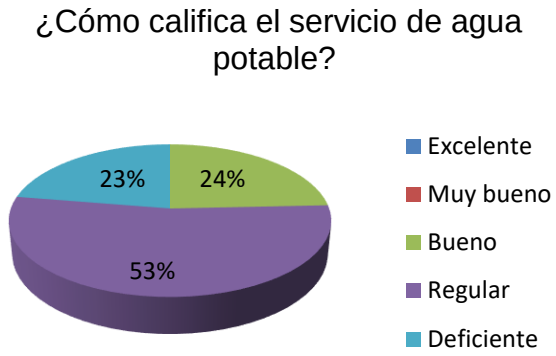


Figura N° 9. En esta imagen se puede observar que del 100% de los hogares encuestados, mantienen opiniones divididas con respecto al servicio de agua brindado al centro poblado. Se observa que el 24% de los hogares encuestados califican como "bueno" el servicio de agua brindado, el 53% de los hogares encuestados califica como "regular" el servicio de agua brindado y el 22% de hogares encuestados califica de "deficiente" el servicio de agua brindado.

12.- ¿El agua que llega a su hogar es?

Se deduce que el agua abastecida al centro poblado no pertenece a una red de agua potable, sino, que pertenece a una red de agua subterránea no potabilizada.

Esta agua no potabilizada podría esparcir algunas enfermedades que se encuentren en la tierra y pueda ser dañina tanto para la piel como para consumo.

13.-

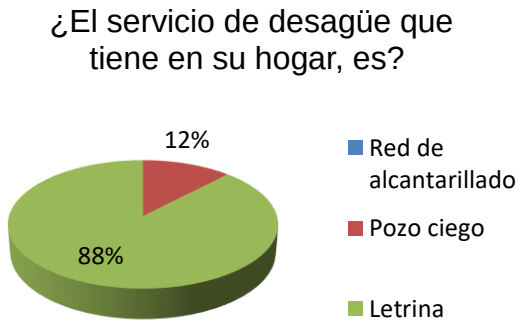


Figura N° 10. En esta imagen podemos observar que el centro poblado no cuenta con el servicio básico de alcantarillado, por lo cual las viviendas cuentan con métodos alternativos para eliminar las excretas. El 12% de los hogares encuestados cuenta con pozo ciego y el 88% de hogares encuestados cuenta con letrina.

14.- ¿A usted le gustaría que el Centro Poblado cuente con veredas y vías asfaltadas?

Se deduce que el 100% de los hogares encuestados están totalmente de acuerdo a la construcción de veredas y vías asfálticas, debido a que en la actualidad no cuentan con ellas.

15.-

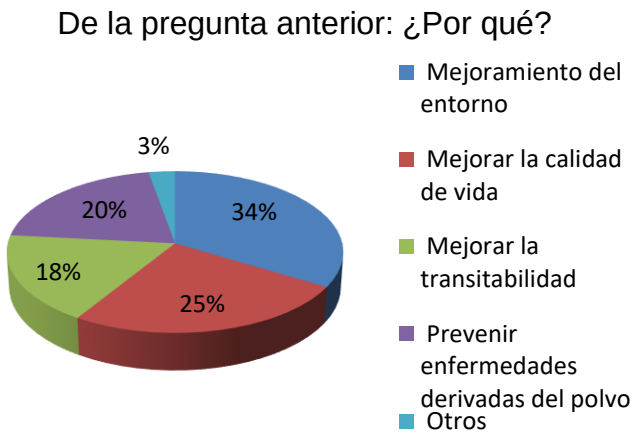
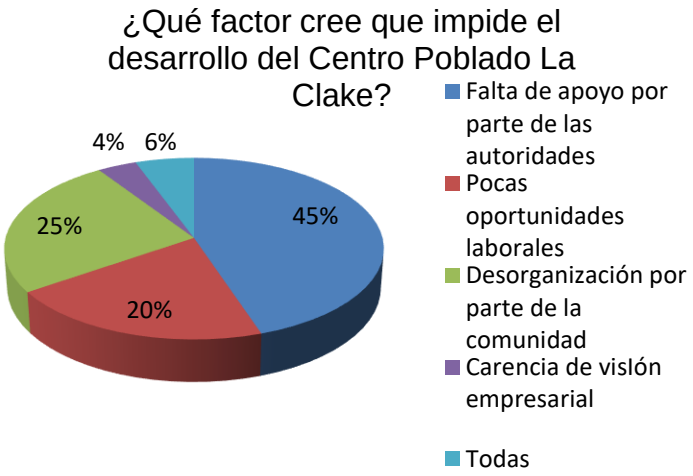


Figura N° 11. En esta imagen se puede observar la opinión de los encuestados con respectos a la construcción de veredas y vías asfálticas. El 34% de los encuestados opina que estas obras mejoran el entorno, el 25% de los encuestados opina que estas obras mejoran la calidad de vida, el 34% de los encuestados opina que estas obras mejoran el entorno, el 18% de los encuestados opina que estas obras mejoran la transitabilidad, el 21% de los encuestados opina que estas obras previenen enfermedades derivadas del polvo y el 3 % de los encuestados tienen opiniones diferentes a las anteriores.

16.-



Fiura N° 12. En esta imagen se puede observar las diferentes opiniones que creen que afecta el desarrollo del centro poblado. Donde el 45% de los encuestados opina que la "falta de apoyo por parte de las autoridades" en la principal causa, el 20% de los encuestados opina que las "pocas oportunidades laborales" en la principal causa, el 25% de los encuestados opina que la "desorganización por parte de la comunidad" en la principal causa, el 4% de los encuestados opina que la "falta de apoyo por parte de las autoridades" en la principal causa y el 6% opina que todas las alternativas son la causa que no haya desarrollo con el centro poblado.

17.-

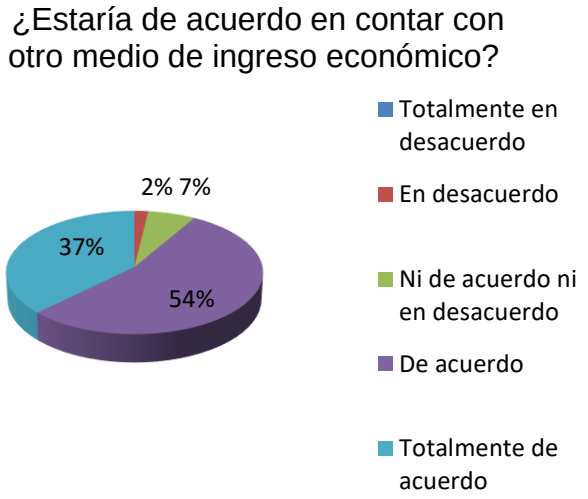


Figura N° 13. En esta imagen se puede observar la conformidad al proponer otro medio de ingreso para la población. El 2% de los encuestados está en desacuerdo, el 7% de los encuestados opina que "no está de acuerdo y ni en desacuerdo", el 54% de los encuestados opina que estaría "de acuerdo" y el 37% de los encuestados opina que está "totalmente de acuerdo".

18.-

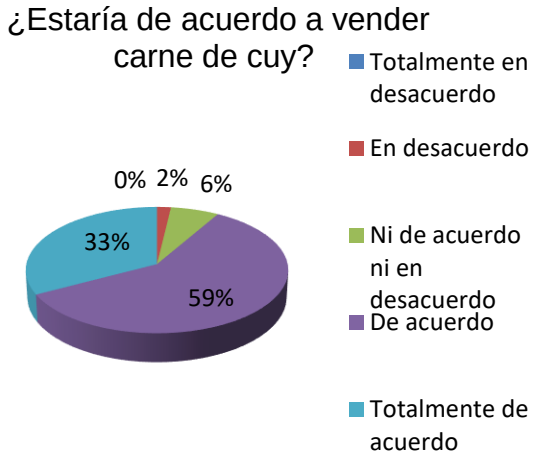


Figura N° 14. En esta imagen se puede observar la disponibilidad a acceder a la venta de la carne de cuy como segunda actividad económica. El 2% de los encuestados opina que está en desacuerdo con la venta de carne de cuy, el 7% de los encuestados opina que "no está de acuerdo ni en desacuerdo" con la venta de carne de cuy, el 59% de los encuestados está "de acuerdo" con la venta de carne de cuy y el 33% de los encuestados está "totalmente de acuerdo" con la venta de carne de cuy.

19.-

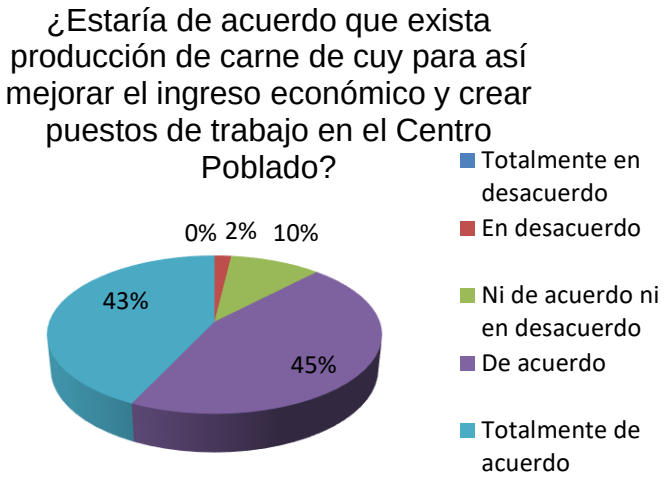


Figura N° 15. En esta imagen podemos observar las opiniones con respecto a la producción de la carne de cuy en el centro poblado para así lograr un desarrollo en la parte beneficiaria. El 2% de los encuestados está "en desacuerdo" con la producción de carne de cuy para generar desarrollo, el 10% de los encuestados "no está de acuerdo ni en desacuerdo" con la producción de carne de cuy para generar desarrollo, el 45% de los encuestados está "de acuerdo" con la producción de carne de cuy para generar desarrollo y el 43% de los encuestados están "totalmente de acuerdo" con la producción de carne de cuy para generar desarrollo.

20.-

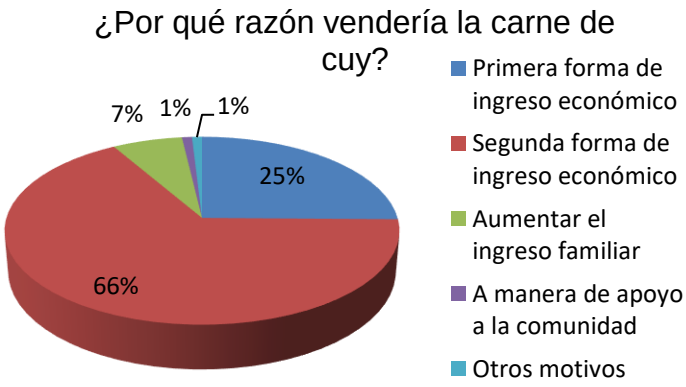


Figura N°16. En esta imagen se puede observar la opinión de los encuestados, del por qué venderían carne de cuy como actividad económica. El 25% de los encuestados asegura que lo haría como "primera forma de ingreso económico", el 66% de los encuestados asegura que lo haría como "segunda forma de ingreso económico", el 7% de los encuestados asegura que lo haría para "aumentar el ingreso familiar", el 1% de los encuestados asegura que lo haría "a manera de apoyo a la comunidad" y el 1% restante de los encuestados asegura que lo haría por "otros motivos".

21.-

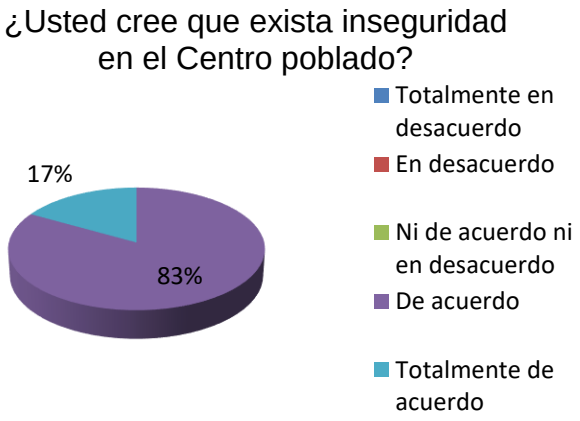


Figura N° 17. En esta imagen se puede observar la opinión de la población con respecto a la inseguridad que existe en el centro poblado. El 83% de los hogares encuestados asegura que está "de acuerdo" con la existencia de inseguridad en el centro poblado y el 17% de los hogares encuestados asegura que está "totalmente de acuerdo" con la existencia de inseguridad en el centro poblado.

Esto se debe a que existen zonas en del centro poblado donde gente de mal vivir concurre, poniendo en riesgo la integridad de los pobladores.

22.-

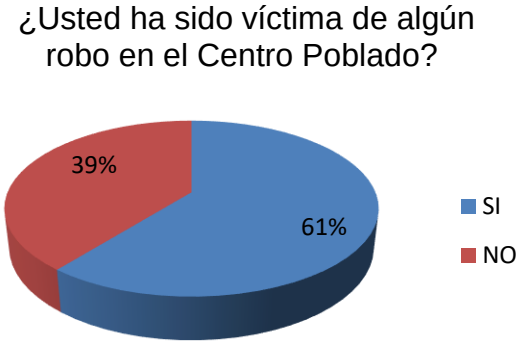


Figura N° 18. En esta imagen se puede observar la incidencia de los encuestados en la que han sido víctimas de robos. El 61% afirma haber sido víctima de algún robo en el centro poblado, mientras que el 39% de los encuestados afirma no haber sido víctima de robo.

Se ha registrado robos de ganado, animales de consumo de menor tamaño y de bienes.

23.-

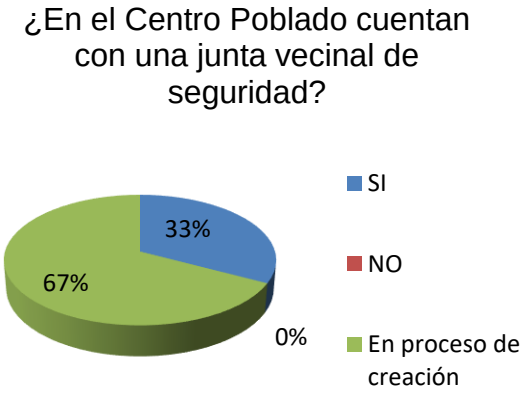


Figura N° 19. En esta imagen se puede observar el nivel de organización vecinal con relación a la inseguridad. El 33% de los hogares encuestados afirman que el centro poblado cuenta con una junta vecinal, mientras que el 67% de los hogares encuestados afirman que está en proceso de creación.

24.- ¿Estaría de acuerdo que Serenazgo y la policía realicen patrullaje en el Centro poblado?

En esta imagen podemos observar que el 100% de los hogares encuestados están "totalmente de acuerdo" a que la policía y serenazgo realicen patrullaje constante para prevenir que personas de mal vivir atenten contra la integridad de la población del centro poblado.

25.-

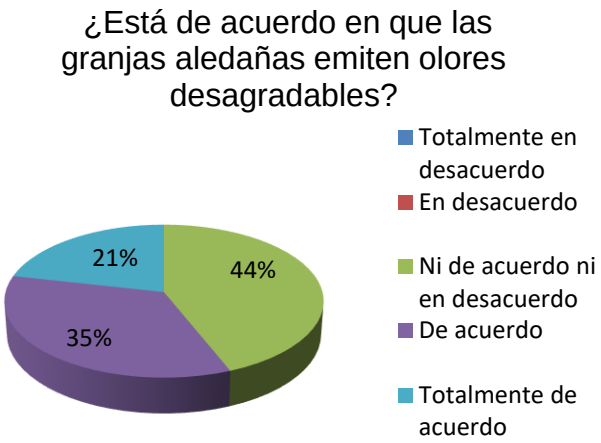


Figura N° 20. En esta imagen se puede observar la apreciación de las personas por los malos olores emitidos por granjas aledañas y propias del centro poblado. El 44% de los hogares encuestados no está "de acuerdo ni en desacuerdo" con la percepción de los olores emitidos por las granjas, el 35% de hogares encuestados "de acuerdo" con la emisión de olores desagradables provenientes de las granjas y el 21% de los hogares encuestados están "totalmente de acuerdo" con la emisión de olores desagradables provenientes de las granjas.

26.-

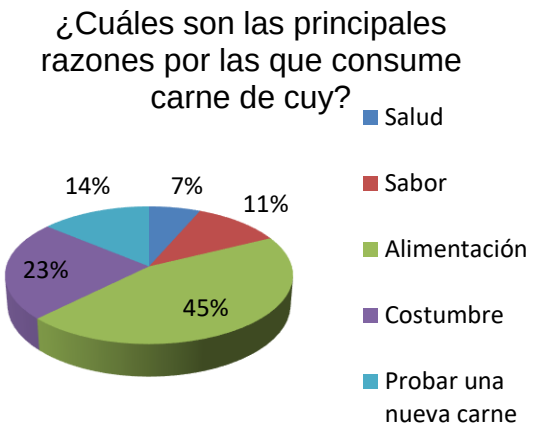


Figura N° 21. En esta imagen se puede observar la opinión de los encuestados, del por qué, consumen la carne de cuy. El 7% de los encuestados afirma que lo consume por "salud", el 11% de los encuestados afirma que lo consume por el "sabor", el 45% de los encuestados afirma que lo consume por "alimentación", el 23% de los encuestados afirma que lo consume por "costumbre" y el 14% de los encuestados afirma que lo consume por el hecho de "probar una nueva carne".

27.-

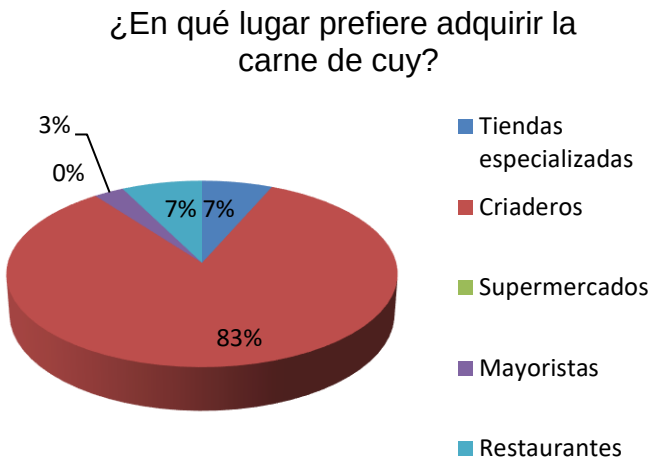


Figura N° 22. En esta imagen se puede observar el comportamiento de consumidor de los hogares encuestados. El 7% de los hogares encuestados prefiere adquirir la carne de cuy en tiendas especializadas, el 83% de los hogares encuestados prefiere adquirir la carne de cuy en los criaderos, el 3% de los encuestados prefiere adquirir la carne de cuy en mayoristas y el 7% de los encuestados prefiere adquirir la carne de cuy en restaurantes.

28.-

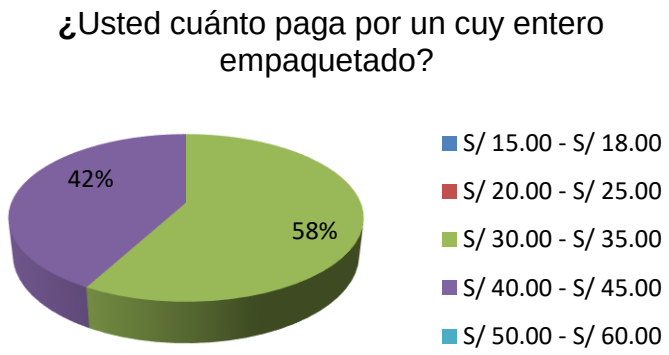


Figura N° 23. En esta imagen se puede observar el comportamiento de consumidor de los encuestados al adquirir un cuy entero empaquetado. El 58% de los hogares encuestados adquiere un cuy a un precio oscilante entre S/ 30.00 y S/ 35.00 soles, mientras que el 42% de los hogares encuestados adquiere un cuy entero entre S/ 40.00 y S/ 45.00 soles.

3.2 Análisis del aspecto socioeconómico del Centro Poblado La Clake.

La situación socioeconómica del centro poblado La Clake se divide en dos niveles, en el primero se observa que el 20% de la población cuenta con ingresos superiores a los S/ 850.00 soles, mientras que el 80% de la población percibe ingresos menores a los S/ 850.00 soles.

Así mismo la mayoría de la población sólo cuenta con estudios secundarios, lo cual genera que la población no cuente con empleos mejor remunerados.

La totalidad de la población cuenta con el Seguro Integral de Salud, lo que les permite ser atendidos inmediatamente en la posta médica más cercana.

La situación económica que se ha constatado es grave en algunos hogares debido a que subsisten con menos de S/ 5.00 soles diarios, lo cual posiblemente genere problemas de salud en los niños y personas de edad avanzada.

Los pobladores de la parte estudiada en su mayoría trabajan en faenas de campo (cultivando, cosechando) y otras personas laboran en puestos o stand de ropa en la ciudad de Chiclayo.

Así mismo la otra parte del centro poblado, donde la minoría percibe ingresos mayores y cuenta con un mejor nivel socioeconómico, los pobladores laboran en empresas, cuentan con negocios propios e incluso alquilan canchas deportivas sintéticas.

Ambas realidades reflejan la actualidad de la sociedad peruana. Por este motivo escogí el centro poblado La Clake debido a su parentesco en la realidad peruana.

Uno de los problemas más graves que se aprecian es la falta de un sistema de alcantarillado en el centro poblado, así como la inexistencia de una red de agua potable apta para consumo, ya que el agua subterránea puede contaminarse al no ser tratada. También se aprecia que no todos los niños asisten a los centros educativos, ya sea por diversos motivos como:

- ✓ Los niños desean ayudar a sus padres.
- ✓ Los padres exigen a los niños a trabajar.
- ✓ Falta de recursos para que puedan estudiar.

Lo positivo es que la población está de acuerdo en incurrir a una nueva actividad económica para mejorar sus ingresos y así lograr mejorar en los aspectos social y económico en sus hogares.

3.3 Propuesta.

Se escogió la crianza y comercialización de la carne del cuy debido a que esta propuesta es muy atractiva a su amplio mercado nacional e internacional, así mismo la población nacional estimada de cuyes es de 23´240,846 cuyes (2015), de esta cantidad la mayor parte se concentra en sierra del país, mientras que en Lambayeque la población de cuyes está estimada aproximadamente en 600,000 cuyes (2015), en la provincia de Chiclayo se concentra la mayor población con aproximadamente 81.25%.

Tabla Nº 2 - Valor nutricional de la carne de cuy.

ESPECIE	PROTEÍNA	GRASA %	ED (KCAL)
Cuy	20.3	7.8	960
Conejo	20.4	8	1590
Cabra	18.7	9.4	1650
Ave	18.2	10.2	1700
Vacuno	18.7	18.2	2440
Porcino	12.4	35.8	3760
Ovino	18.2	19.4	2530

Fuente: Tabla de Composición de alimentos para América Latina (1997).

Así mismo esta actividad económica en la actualidad está siendo muy difundida y está generando resultados positivos en los lugares donde se ha desarrollado.

Después de haber realizado un diagnóstico del centro poblado La Clake perteneciente al distrito de Reque en la provincia de Chiclayo, departamento de Lambayeque, se pudo identificar ciertos aspectos que dificultan el desarrollo, tomando este diagnóstico elaboraré estrategias y una propuesta de cadena productiva referente a la carne de cuy.

La propuesta que se plantea mediante el presente trabajo se orienta a facilitar una segunda fuente de ingreso en el centro poblado y articularlo con la conducción del trabajo en sociedad para el desarrollo del eslabón productivo del cuy y su carne, enfocándose también en el trabajo organizacional que permita la generación de capacidades personales en los miembros beneficiados de esta propuesta y una visión empresarial necesaria, efectiva para la organización que les permita maximizar la venta del producto para así poder generar un desarrollo económico y social a los beneficiarios y al centro poblado en general.

La finalidad de esta propuesta es la de servir como un mecanismo de desarrollo en el centro poblado La Clake, específicamente en un sector que conforma el 80% del total de la población que se encuentra en la pobreza.
La presente propuesta podría ser presentada a alguna ONG, para su posterior ejecución.

3.3.1 Desarrollo económico.

Al implantar la cadena productiva, traerá un desarrollo general dividido en:

- Proceso de crecimiento o incremento de la calidad de vida de los habitantes del centro poblado La Clake:
  En esta fase, una vez implantada la cadena productiva, la población será beneficiada con el incremento de sus remuneraciones económicas mensuales, lo cual generará que la población pueda adquirir productos y servicios que antes no podía, para poder cubrir algunas necesidades primarias y secundarias.
- Proceso del cambio institucional:

a) Cambio en el comportamiento y conducta de los agentes:
   Los ahora ya productores de carne de cuy, gozarán de un ambiente empresarial cómodo, el cual articularán a un ambiente organizacional, para conseguir las metas planteadas de desarrollo económico-social para el centro poblado La Clake.

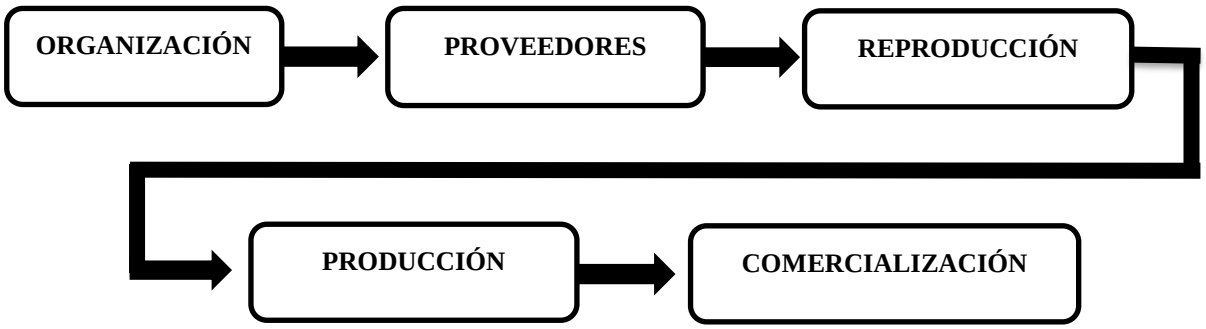
b) Cambios en los niveles de urbanización y comercialización:
   Los productores podrán disponer de sus productos y su posterior venta y distribución sin necesidad de un mediador, el cual disminuiría considerablemente las ganancias de los productores.
   Al ser una organización, podrán presentar proyectos de mejoramiento de áreas verdes y comunes, para que las autoridades competentes a este sector puedan ejecutar obras de impacto para poder articularlo con el desarrollo del centro poblado.

3.3.2 Cadena productiva de la carne de cuy propuesta para el desarrollo económico-social del centro poblado La Clake – Reque.

Se espera que la cadena productiva cuente con aproximadamente 500 cuyes listos para consumo para los primeros 6 meses.

La cadena planteada para el centro poblado La Clake es la siguiente:

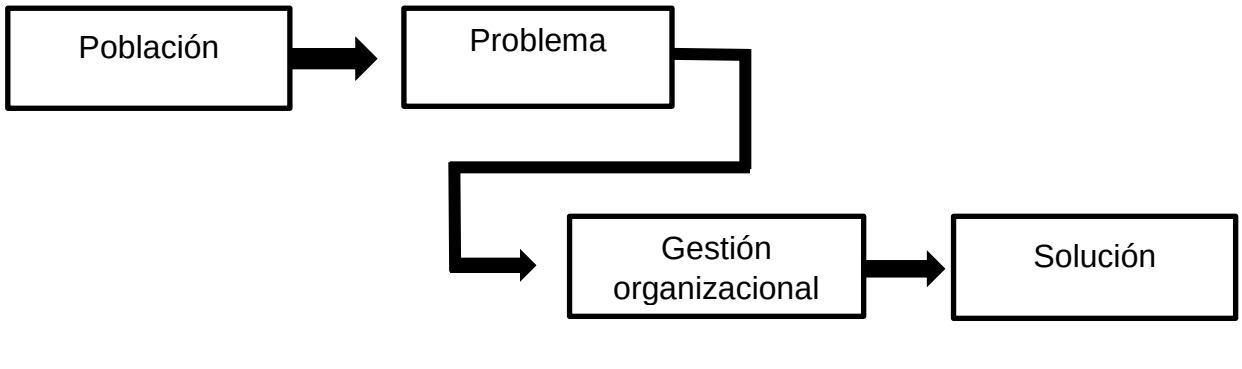
Esquema N° 2. CADENA PRODUCTIVA DE LA CARNE DE CUY



Fuente: Elaboración propia.

3.3.2.1 Organización.

Esquema N° 3. Esquema de la organización:

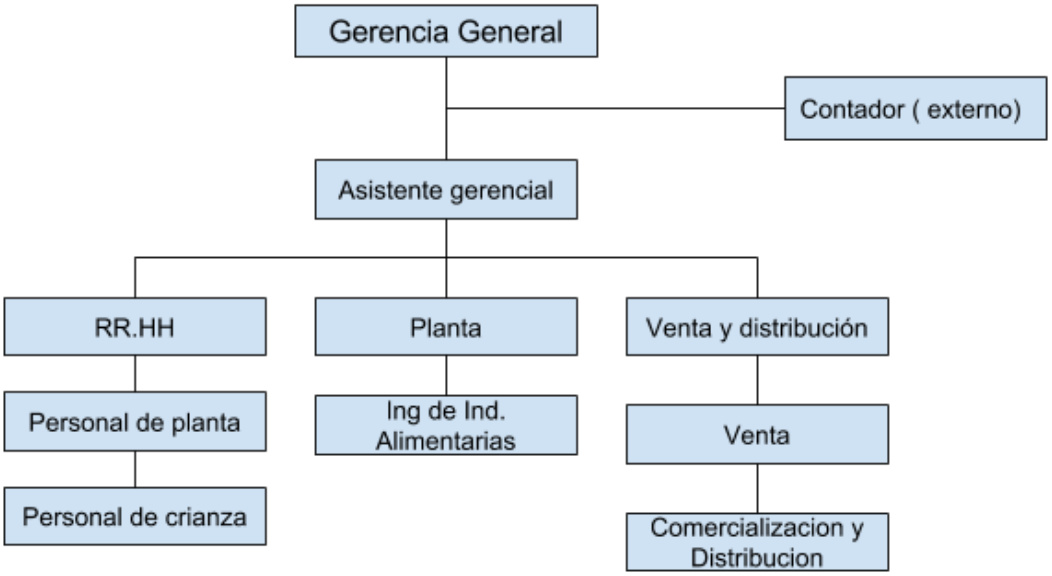


Fuente: Elaboración propia.

La organización permitirá lograr que la parte beneficiaria (productores) se organice para poder operar correctamente la cadena productiva, para su posterior crecimiento y desarrollo. Así mismo se brindarán capacitaciones a la población referente al manejo de los equipos y técnicas para el fortalecimiento de la cadena.

Se contará con los servicios de: Ing. Industrial o Ing. Industrias alimentarias, sociólogo o psicólogo, abogado, veterinario, administrador, economista o Ing. economista y contador.

Para lograr el óptimo desarrollo organizacional he propuesto el siguiente organigrama:



Valores que permitirán un adecuado ambiente laboral:

Proactividad: Es la responsabilidad de asumir el destino propio. Tener la iniciativa para hacer que las cosas sucedan.

Excelencia: Es el desafío constante con uno mismo para llegar a niveles más altos de desempeño y aprendizaje.

Respeto: Es la reafirmación de la dignidad humana, a todos los niveles y para todos los hombres y mujeres.

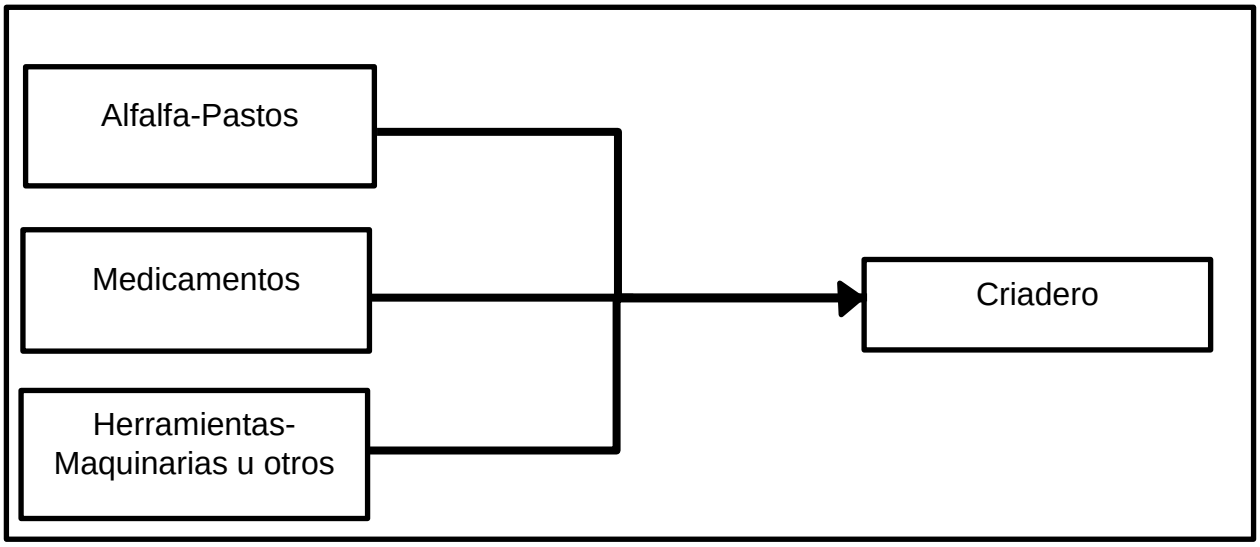
Integridad: Es actuar en conformidad con la misión y los valores personales y así aceptar la responsabilidad por nuestras acciones individuales y colectivas

Compromiso: Es trabajar conjuntamente con el fin de servir a la gran comunidad
Servicio al cliente: Es el resumen de los valores anteriores en la interrelación con el cliente, de manera que queda deleitado con la empresa y su servicio.
Colaboración: Participar de esfuerzos colectivos sin tener en cuenta el beneficio personal e individual sino el beneficio para todo el grupo o la comunidad.
Honestidad: Evitar la mentira y conseguir que las personas sean congruentes en lo que dice y piensa, sin temor a expresarlo.

3.3.2.2 Proveedores.

En este eslabón, hago referencia a la compra inicial de los cuyes hembras y machos para poder iniciar la producción, así también de su alimento.
Los cuyes serán adquiridos del centro poblado Chuco ubicado en el distrito de Jesús, provincia de Cajamarca.
La alfalfa será adquirida del mismo centro poblado o de zonas aledañas.
Medicamentos y remedios necesarios para el cuidado de los cuyes serán adquiridos de tiendas especializadas.

Esquema N° 4. Cadena de Proveedores:



Fuente: Elaboración propia.

Proveedores directos de la cadena productiva

- Alfalfa: Será cultivada por los mismos productores en un terreno exclusivo que abarcará 1, 1/2 hectárea para la siembra de la alfalfa, dando aproximadamente 12 toneladas de alfalfa por año.

  Momentáneamente para los 3 primeros meses será adquirida en diversos centros poblados de Reque (Miraflores, Las Casuarinas, Magnal, Matallana).

Imagen referencial a un cultivo de alfalfa.

- Medicamentos: Serán adquiridos de la Granja Camero, ubicado la calle Atlante, Manzana 119 Lote 6, AA. HH Enrique Milla Ochoa, Los Olivos-Lima. Celular: 961619268.

Imagen referencial de la publicidad ofertada por la granja.

- Herramientas: Serán adquiridas en tiendas para el mejoramiento del hogar, como lo son Sodimac, Promart, Maestro Home Center.

- Bolsas, plásticos, similares: Serán obtenidos de tiendas especializadas en esta área.

- Maquinarias y afines: Maquinarias y afines que serán utilizados para la implementación de los ambientes. (ver Anexos pág. 112)

3.3.2.3 Reproducción.

Etapas del cuy (Reproducción)

Empadre: Acá se ve todo lo relacionado a la reproducción de los cuyes. En donde el primer celo en el cuy hembra se presenta, mayoritariamente a los 30 días de edad, pero puede presentarse también entre los 55 y los 70 días dependiendo de la alimentación brindada. En machos, los primeros espermatozoides aparecen a los 50 días de edad y a los 84 días ya se encuentran aptos para la reproducción. Luego de ello se realiza en empadre, el cual consiste en lograr con éxito el apareamiento de las hembras y machos. El peso de las hembras es una variable más importante que la edad para iniciar el empadre, se recomienda un peso de 542 g en las hembras con edades no menores de 2 meses. El periodo de gestación aproximado es de 67 días.

Se recomienda un macho por cada 6 o 7 hembras.

Existen dos tipos de empadre que puede ser utilizado:

- ❖ Sistema continuo:
- ❑ El macho permanece toda la etapa reproductiva con las hembras.
- ❑ Permite aprovechar el celo post- parto.
- ❑ Se consigue un mayor número de crías nacidas.
- ❑ Se necesita una alimentación eficiente.
- ❑ Ahorra mano de obra e instalaciones.
- ❖ Sistema controlado:
- ❑ El macho permanece con las hembras por períodos de 34 días post-destete.
- ❑ El macho es retirado a una poza individual luego de empadre.
- ❑ No aprovecha el celo post- parto sino el post-destete.
- ❑ Programado se puede lograr hasta 4 partos por año.
- ❑ Requiere mayor mano de obra e instalaciones de nivel.

Gestación: Dura aproximadamente 67 días.

Parto: Mayormente pueden tener entre 2 a 4 crías por camada, pero se puede llegar a tener hasta 6 y en otros casos solo una cría.

Lactancia: Las crías se desarrollan en el vientre materno durante la gestación y nacen en un estado avanzado de maduración por lo que no son tan dependientes de la leche materna como

otros mamíferos. La lactancia debe realizarse en la poza donde la madre está en empadre continuo. La lactancia individual no es fácil de aplicar, sólo se usa en casos especiales cuando el productor de cuyes decide darle mejores condiciones a una determinada camada.

Destete: Consiste en dar fin a la lactancia para luego ser separados de la madre, se hace entre los 14 y 21 días dependiendo del peso corporal.

Recría: Esta etapa considera los cuyes desde el destete (fin de lactancia) hasta la 4a semana de edad. Luego seguimos con el sexage, donde concluida la etapa de cría debe sexarse a las crías y agruparlos en lotes de 10 machos o 15 hembras.

Engorde: Esta etapa se inicia a partir de la 4a semana de edad hasta la edad de comercialización que ronda entre la 9° o 10° semana de edad. Para ello se les deberá ubicar en grupos uniformes en edad, tamaño y sexo. Muchos productores de cuyes utilizan el afrecho de trigo como suplemento al forraje (alfalfa). No se debe prolongar esta etapa para prevenir peleas entre machos ya que las heridas que se hacen malogran la piel y puede causar infecciones.

Alimentación: La alimentación del cuy es importante para garantizar el sabor y calidad final.

Se recomienda mantener una dieta en base a:

Proteínas: Torta de Soya, pasta de algodón, gluten de maíz, heno de alfalfa, pasto fresco.

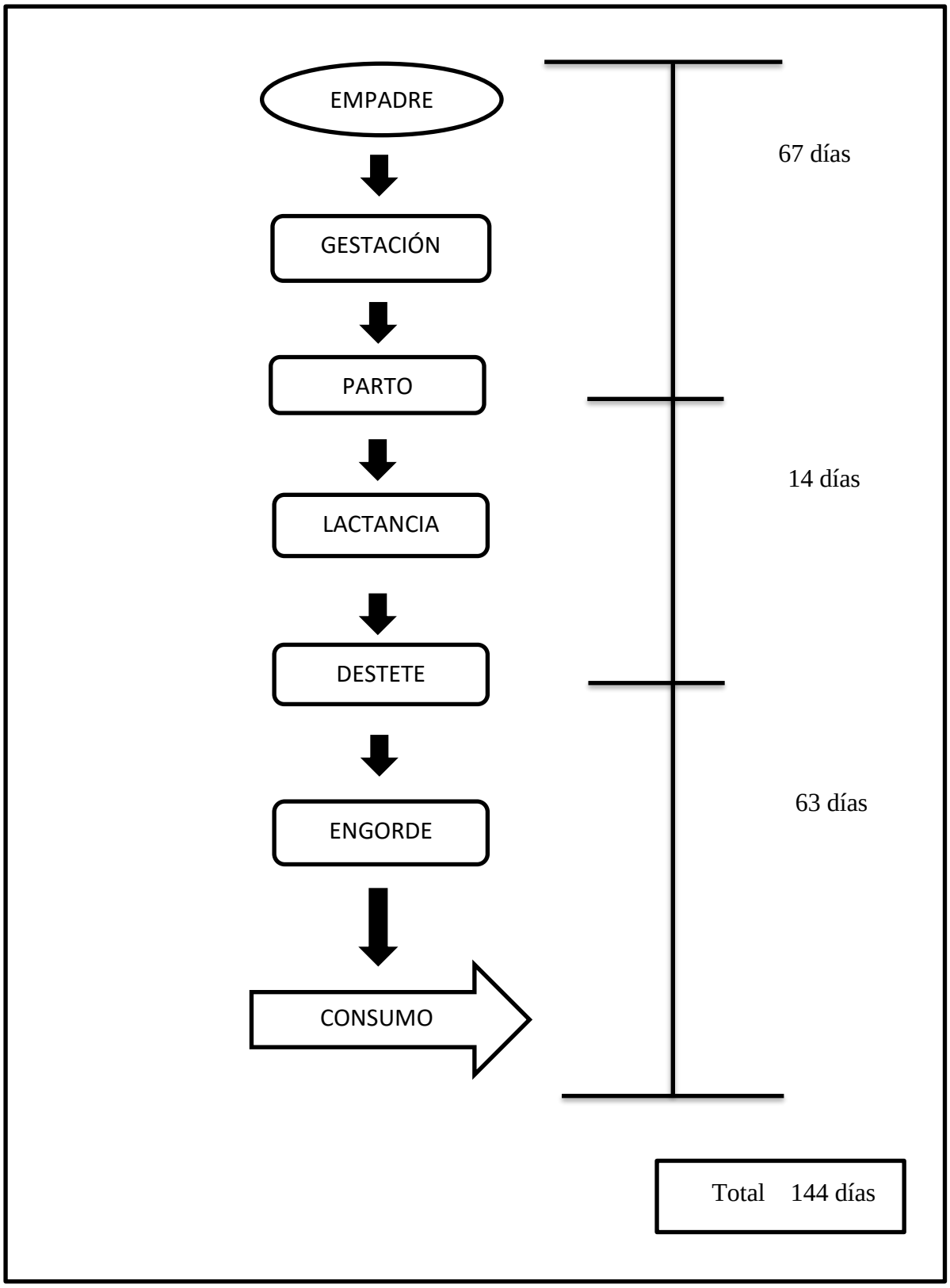
Energía: Maíz grano, polvillo de arroz, pasto fresco.

Para aproximadamente 500 cuyes el alimento diario es el siguiente (heno de alfalfa):

- 5/3 de alfalfa cada día (60 kilos)
- Se proporciona el alimento dos veces en el día

En Cajamarca no se acostumbra a dar agua a los cuyes, sólo los alimentan a base de alfalfa, para preservar en peso y sabor óptimo.

Esquema N°5. Reproducción del cuy:



Fuente: Elaboración propia.

3.3.2.4 Producción.

Fase inicial de instalaciones

Maquinaria y herramientas:

Se emplea en la mayoría de las veces:

- Ollas
- Cocina semi-industrial
- Maquina empacadora al vacío
- Utensilios
- Comederos
- Viruta de madera
- Termómetro de máxima y mínima
- Balanza capacidad 5 y 10 Kg
- Carretilla
- Escobas
- Lanzallamas
- Mochila fumigadora
- Baldes
- Recogedores
- Etc.

Infraestructura: El ambiente donde se crie a los cuyes depende de dos factores, el clima (frío, calor) y humedad.

Para ello se construirá galpones para proteger a los cuyes del clima y brindarles un adecuado cuidado.

- Debe contemplar los requerimientos del reglamento sanitario de construcción de Camales.
- El tamaño debe estar en relación a la capacidad y por el volumen producido.

Áreas e instalaciones anexas: Son instalaciones que sirven de apoyo para la producción y administración:

- ➢ Almacén de alimentos
- ➢ Oficina administrativa
- ➢ Área de Ventas
- ➢ Almacenaje de estiércol
- ➢ Horno incinerador
- ➢ Planta semi-industrial
- ➢ Almacén de productos para su comercialización
- ➢ Ambiente de cuyes con divisiones

Normas técnicas de seguridad para el cuidado del cuy

Ubicación y orientación del Galpón

Control del ambiente:

- ❑ Mantener la temperatura, iluminación, ventilación y humedad dentro de las instalaciones a través de actividades de manejo en general.

Evitar el ingreso sin control al área de producción.

Evitar el ingreso de animales de otras especies: aves, gatos, perros.

Limpieza adecuada de las instalaciones.

Buen manejo de animales:

- ❑ Distribuirlos por categorías.
- ❑ El número de cuyes por área debe ser la adecuada.
- ❑ Óptimo cuidado de los eventos: destetes, empadres, traslados, beneficio, etc.
- ❑ Cantidad y calidad del alimento concentrado y de los pastos (alfalfa).

Eliminación adecuada de animales muertos mediante la incineración para evitar contagio.

Aislamiento de animales nuevos.

Tabla N° 3. Algunas enfermedades parasitarias en cuyes.

Nombre	**Síntomas**	**Lesiones**	**Control y tratamiento**
Coocidiosis	✓ Diarrea	✓ Disminución de peso	✓ Suflaquinoxalina
Fascioliasis	✓ Disminución de peso y posterior muerte	✓ Hígado destruido	✓ Triclobendasoe
Nematosis	✓ Vientre abultado ✓ Pelaje deslucido y posterior caída	✓ Disminución de peso	✓ Levamisol

ALGUNAS ENFERMEDADES INFECCIOSAS EN CUYES:

Nombre/Contagio	Síntomas	Lesiones	Tratamiento	Fotos referenciales
Salmonelosis Medio de contagio: ✓ Via oral ✓ Alimentos y agua ✓ Insectos ✓ Animales portadores	✓ Del 3er a 21° día post contagio ✓ Afecta a cuyes de toda las edades ✓ En los casos más severos el cuy puede morir hasta las 48 horas del contagio	Hemorragia generalizada El hígado es el principal afectado	Nitrufuranos- 2g/ litro de alimento	
Problemas respiratorios ✓ Vía respiratoria y/u oral	✓ Del 5to a 10° día ✓ Descarga nasal ✓ Dificultades para respirar ✓ Pérdida de peso	Bronconeumonía purulenta El pulmón es el principal afectado	Tetraciclina- 3 a 5 g/ litro de agua durante 4 a 8 días	
Pseudotuberculosis ✓ Vía oral y respiratoria	✓ Aguda: muerte a causa de ruptura de ganglios ✓ Crónica: muerte en 3 a 4 semanas	Lesiones en hígado y pulmones	Penicilina y dehidroestreptomicina, vía oral o intramuscular	

Metodología para beneficiar y empacar la carne de cuy

Cuando los cuyes alcanzan la edad apropiada para ser consumidos (2 meses y medio) se procede a la selección para luego ser sacrificados, hasta obtener la carne de cuy limpia.

COMPONENTES RENDIMIENTO	%
CARCASA	69.70
VISCERAS	22.71
PELOS	3.65
SANGRE	3.94

Desangrado: Se procede a desnucar al cuy, en este proceso se degüella al cuy para que la sangre escurra de todo el cuerpo por ello el cuy es colgado, este proceso toma entre 8 a 10 minutos para que el cuy este completamente sin sangre.

Escaldado y Pelado: El pelado del animal consiste en quitarle los pelos de la piel. Para ello es necesario sumergir al cuy en agua a unos 65° C mínimos hasta unos 80 - 90 º C máximos. Luego, con la ayuda de cuchillos de acero inoxidable, se le repasa la piel retirando el pelaje con facilidad.

Esta operación tarda unos 5 minutos por cuy. Dado que es un proceso manual muy importante, se requerirá de dos operarios, que podrán procesar 24 cuyes por hora.

Lavado N°1: Se procede a lavar el cuy pelado.

Evisceración: Después de haber sido pelado el cuy es depositado en una bandeja para ser trasladado a la mesa de eviscerado, operación que también se realiza de manera manual, con cuchillos de acero inoxidable. Las vísceras son retiradas de la cavidad abdominal y son desechadas. Para la ejecución de este proceso se requieren de 45 - 60 segundos por pieza. Seguidamente el cuy se coloca en una bandeja para pasar a la zona de lavado.

Lavado N° 2: El cuy ya cortado procede a lavarse con agua, tiempo requerido para el lavado de un cuy se ha estimado en 30 segundos.

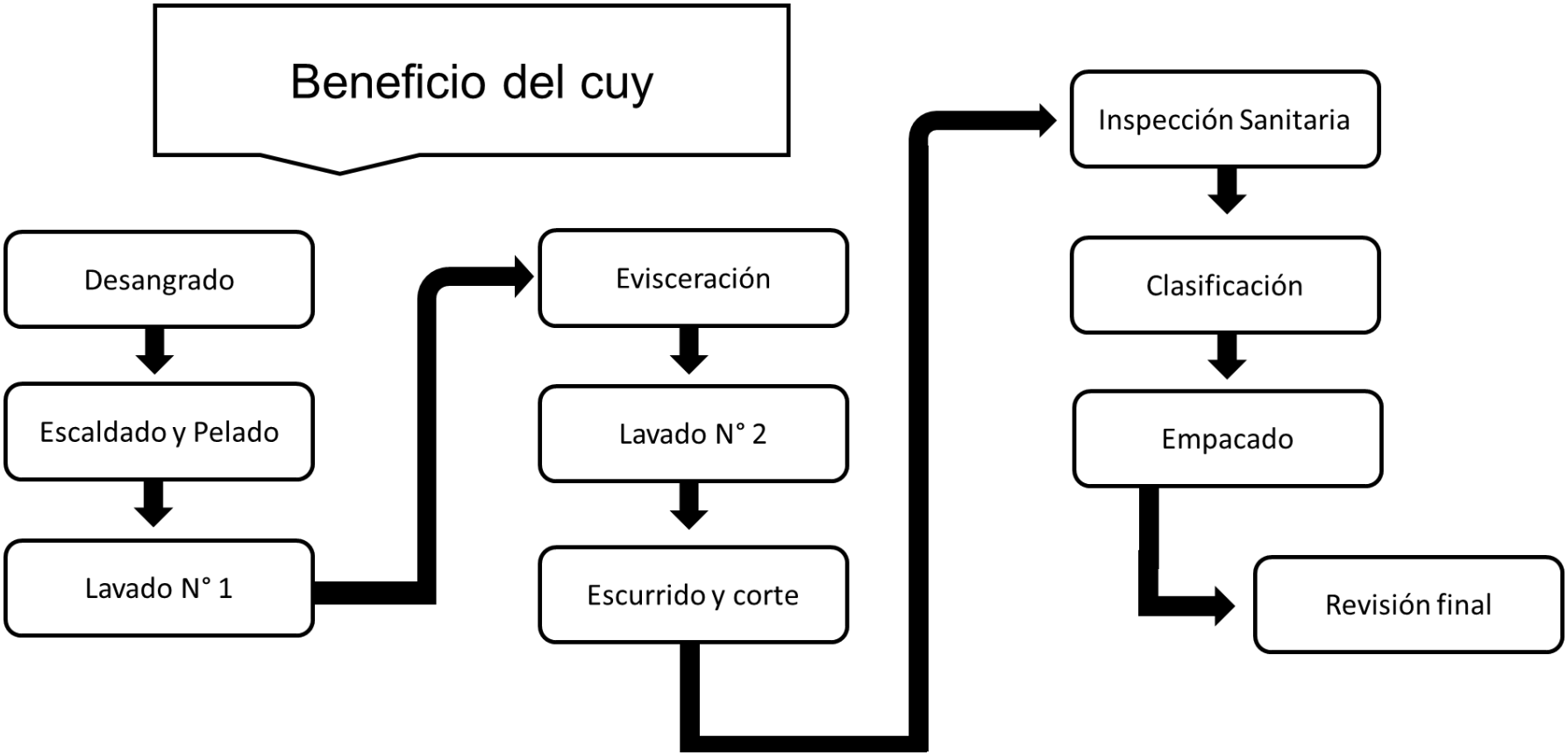
Escurrido y corte: Una vez que el operario ha terminado de lavar un lote de cuyes, procederá a cortar el cuy apartando la cabeza y las patitas de la carcasa, luego se procederá a colgarlos en rieles para su oreado. Se estima que, en un minuto, el operario ha colgado 2 cuyes. El tiempo de oreo es de 4 horas, transcurridos en un ambiente específico y cerrado.

Inspección Sanitaria: Revisión de la carcasa.

Clasificación: Se clasifica de acuerdo al peso y tipo de cuy.

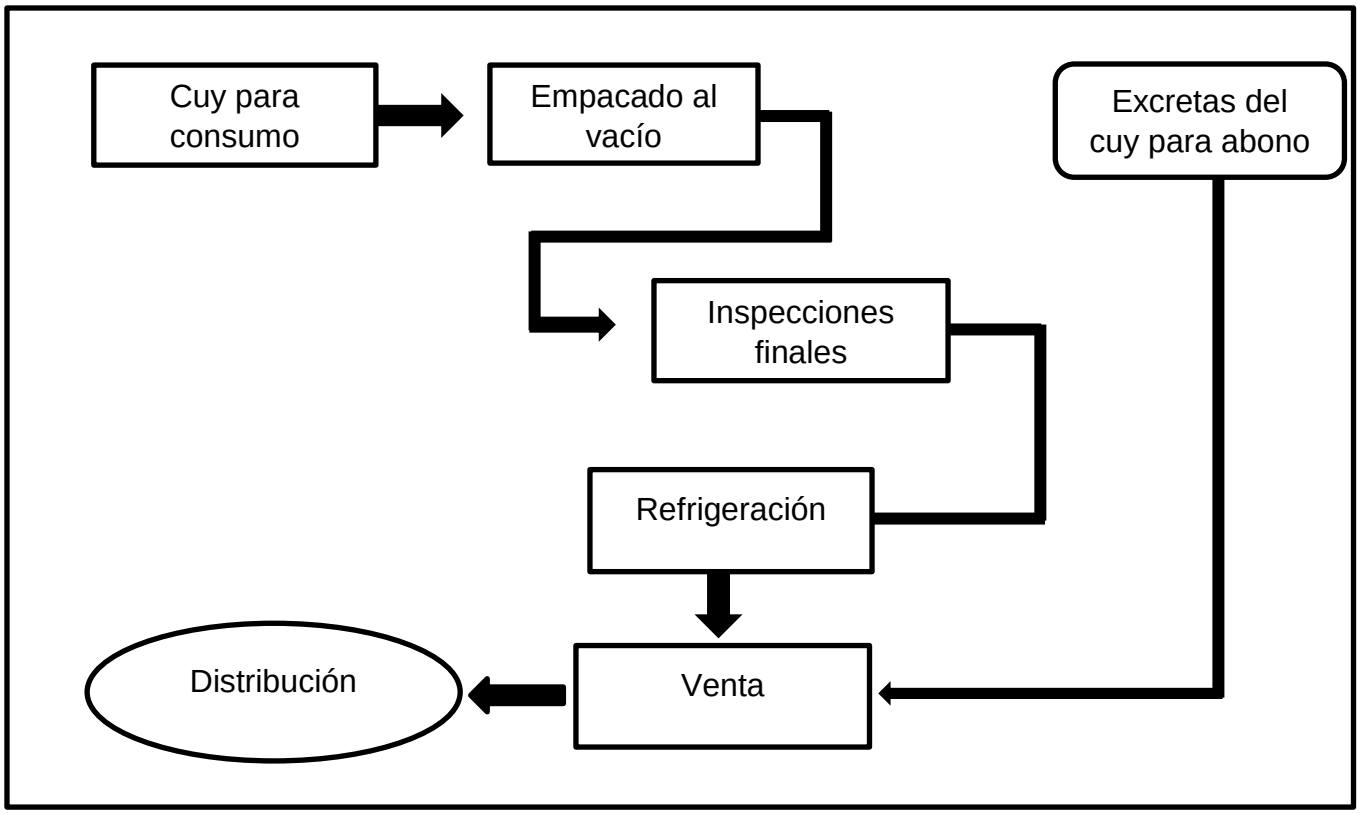
Empacado: La carne de cuy lista para consumo, es agregada a una máquina empaquetadora al vacío de uso industrial, para su posterior refrigeración y despacho.

Revisión final: *S*e procede a verificar el sellado del empaque para su posterior refrigerado y comercialización.


Beneficio del cuy
Desangrado
Escaldado y Pelado
Lavado N° 1
Evisceración
Lavado N° 2
Escurrido y corte
Inspección Sanitaria
Clasificación
Empacado
Revisión final

3.3.2.5 Comercialización.

Esquema N° 6. Producción y Comercialización:



Fuente: Elaboración propia.

La carne de cuy en su cadena productiva general tiene algunos errores como la venta de la carne sin previa refrigeración, perjudicando el ph (rigor mortis) y la calidad de la carne, por ello se deberá almacenar en estado de refrigeración por 12 horas como mínimo antes del consumo directo.

Inspección Sanitaria: El inspector veterinario se encargará de realizar las inspecciones ante, mortem y postmortem, en cada producto final.

Clasificación de carcasas de cuyes: Se toma en cuenta un estudio realizado por la Universidad Nacional Agraria La Molina.

- ✓ Categoría Extra: Carcasas de cuyes machos, con un aproximado de 3 meses de edad y con un peso mínimo de 600 gramos.
- ✓ Categoría Primera: Carcasas de cuyes hembras y machos, no mayor a 20 meses de edad y con un peso mayor a 650 gramos.

- ✓ Categoría Segunda: Carcasas de cuyes de toda edad, sexo y peso, que no lograron cumplir con las características anteriores.

Sellado de Carcasas:

- ✓ El peso de la carcasa se imprimirá con tinta de color violeta, con números pequeños.
- ✓ No se deberá manchar la carcasa con los sellos.
- ✓ Como garantía, las carcasas de cuyes deberán ser selladas con los sellos de inspección sanitaria (I.S.) y el de clasificación de la carcasa (C.C.) deben ser sellos circulares como se detalla a continuación.

Venta: Luego de obtener la carne de cuy empaquetada al vacío, se procede a contactar a los clientes interesados.

Se contará con contratos de preventa para que al momento de recibir los pedidos de del cuy empaquetado al vacío, se brinde la oportunidad de negociación ante la incertidumbre de entregar un pedido sin previo contrato, por ello se brindaría un contrato de preventa para pedidos al por mayor, a la persona o empresa interesada, para que permita asegurar de antemano la compra fijada y asimismo poder contar con documentos que sirvan como aval para un posible percance.

- *Posibles clientes:*

1. Restaurantes especializados en cuyes (San Luis Restaurant & Grill- calle educación 173- Urb San Luis).
2. Restaurantes campestres (La Polita, La Estancia, entre otras).
3. Supermercados (El Súper, Metro, Híper Bodegas Uno).
4. Clientes minoristas y clientes directos de consumo propio.

Distribución: Se hace entrega del producto al cliente, ya sea minorista, cliente directo o supermercado.

Se hará uso de un vehículo mediano refrigerado para el transporte del producto a los diferentes clientes que hayan adquirido el producto.

Imagen referencial del Vehículo a utilizar.

3.3.3 Cronograma.

Tabla N°4. Cronograma.

Actividad	Abr	Mayo	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic
Construcción de los galpones	**x**	**x**							
Compra de cuyes-empadre		**x**	**x**						
Captación de clientes	**x**	**x**	**x**						
Capacitaciones iniciales		**x**	**x**						
Construcción de la planta		**x**							
Implementación de planta			**x**						
Capacitaciones especiales					**x**		**x**		**x**
Comienzo de crianza			**x**	**x**	**x**	**x**	**x**	**x**	**x**
Cuyes para consumo							**x**	**x**	**x**
Compra de vehículo refrigerado						**x**			
Compra de terreno agrícola	**x**								
Siembra de alfalfa	**x**				**x**				**x**
Cosecha de alfalfa					**x**				**x**
Producción de la carne de cuy							**x**	**x**	**x**

3.3.4 Presupuesto.

Tabla N°5. Presupuesto aproximado de implementación inicial			
	Unidades	precio unitario	precio total
Cuyes Iniciales	96	S/ 30.00	S/ 2,880.00
Maquinaria			
• Maquina empacadora al vacío	1	S/ 7,000.00	S/ 7,000.00
• Congeladoras	2	S/ 3,000.00	S/ 6,000.00
• Cocina semi-industrial	2	S/ 1200.00	S/ 2,400.00
• Balanza electrónica	2	S/ 350.00	S/ 700.00
Herramientas			
• Extintores	2	S/ 150.00	S/ 300.00
• Carretillas	2	S/ 300.00	S/ 600.00
• Ollas	8	S/ 850.00	S/ 6,800.00
• Otros	1	S/ 2,000.00	S/ 2,000.00
Medicamentos	40	S/ 180.00	S/ 7,200.00
Infraestructura			
• Planta	1	S/ 30,000.00	S/ 30,000.00
• Horno incinerador	1	S/ 3,600.00	S/3,600.00
• Ambientes prefabricados	3	S/ 2,200.00	S/ 6,600.00
• Divisiones	50	S/ 400.00	S/ 20,000.00
• Galpón principal prefabricado	2	S/ 20,000.00	S/ 40,000.00
Herramientas de planta			

• Mesa mural	2	S/ 400.00	S/ 800.00
• Carro de transporte	2	S/ 300.00	S/ 600.00
• Bolsas al vacío	1800	S/ 0,60.00	S/ 1,080.00
Vehículos			
• Vehículo frigorífico	1	S/ 40,000.00	S/ 40,000.00
Terreno			
• 1 1/2 hectáreas	1	S/ 70,000.00	S/ 70,000.00
Total			***S/ 248,560***

- Debido al alto costo de la construcción y equipamiento que demanda la cadena, la ONG "Un mundo globalizado por bienestar" se mostró interesada en proporcionar el financiamiento requerido.

Tabla Nº 6. Mano de obra

Unidad	*Planta*	*Venta, comercialización y Distribución*	*Crianza*	*Limpieza*	*Seguridad*
Total, personal	*25*	*10*	*35*	*20*	*10*

GANANCIA 4° AÑO	PRODUCTORES	AÑO c/u	MES
S/. 277,000.00	100	S/. 2,770.00	S/. 230.83

Tabla N° 7. Proyección de la cantidad de cuyes criados y para consumo. (Por criadero)

Producción	4 meses	1er año	2do año	3er año	4° año
N° de cuyes	504	1800	3024	6000	7000
Listo para consumo	300	1500	2472	5496	6500

Tabla Nº8. Proyección del ingreso percibido en los primeros 4 meses de funcionamiento y anualmente. (Por criadero)

Producción	4 meses	1er año	2do año	3er año	4° año
N° de cuyes	504	1800	3024	6000	7000
Listos para consumo	300	1500	2472	5496	6500
Ingreso	S/. 12,000.00	S/. 60,000.00	S/. 98,880.00	S/. 219,840.00	S/. 260,000.00

Alimentación del cuy y su costo unitario

El cuy consume aproximadamente 120 gramos de alfalfa por unidad al día, el total de consumo para un grupo de 500 cuyes es aproximadamente 5/3 lo que equivale a 60 kilos de alfalfa.

- ✓ 1/3 ----el precio unitario es de S/ 25.00 – 30.00 soles
- ✓ 5/3----el precio total es de S/ 125.00 - 150.00 soles

Cuadro elaborado teniendo en cuenta como muestra a 500 cuyes

Tabla Nº9. Costo de alfalfa por unidad de medida de 1/3=12 kg.

Unidad	Precio 1	Precio 2	Total 1	Total 2
1/3	S/ 25.00	S/ 30.00	S/ 25.00	S/ 30.00
5/3	S/ 25.00	S/ 30.00	S/ 125.00	S/ 150.00

Tabla Nº10. Kilos diarios de alfalfa.

Medida	Unitario	500 cuyes	1000 cuyes	7000 cuyes
Alfalfa diaria	0.12 kilos	60 kilos	120 kilos	840 kilos

Tabla Nº11. Costo de alfalfa diaria con proyección sin terreno de cultivo propio.

Medida	Kilo	500 cuyes	1000 cuyes	7000 cuyes
Costo de Alfalfa	S/ 0.30	S/ 150.00	S/ 300.00	S/ 2100.00

Costos mensuales Año 1, 2 ,3 y 4. (dos criaderos)

Tabla N° 12- costos año 1

Servicio	Mensual	Anual
Servicios básicos	S/. 150.00	S/. 1,800.00
Combustible	S/. 200.00	S/. 2,400.00
Bolsas al vacío	S/. 150.00	S/. 1,800.00
Personal externo	S/. 2,000.00	S/. 24,000.00
Medicamentos	S/. 200.00	S/. 2,400.00
Otros	S/. 4,000.00	S/. 48,000.00
Total	S/. 6,700.00	S/. 80,400.00

Tabla N° 13-costos año 2

Servicio	Mensual	Anual
Servicios básicos	S/. 350.00	S/. 4,200.00
Combustible	S/. 200.00	S/. 2,400.00
Bolsas al vacío	S/. 247.20	S/. 2,966.40
Personal externo	S/. 3,000.00	S/. 36,000.00
Medicamentos	S/. 300.00	S/. 3,600.00
Otros	S/. 6,000.00	S/. 72,000.00
Total	S/. 10,097.20	S/. 121,166.40

Tabla N° 14- costos año 3

Servicio	Mensual	Anual
Servicios básicos	S/. 450.00	S/. 5,400.00
Combustible	S/. 200.00	S/. 2,400.00
Bolsas al vacío	S/. 549.60	S/. 6,595.20
Personal externo	S/. 3,000.00	S/. 36,000.00
Medicamentos	S/. 600.00	S/. 7,200.00
Otros	S/. 10,000.00	S/. 120,000.00
Total	S/. 14,799.60	S/. 177,595.20

Tabla N° 15-costos año 4

Servicio	Mensual	Anual
Servicios básicos	S/. 600.00	S/. 7,200.00
Combustible	S/. 200.00	S/. 2,400.00
Bolsas al vacío	S/. 648.00	S/. 7,776.00
Personal externo	S/. 4,000.00	S/. 48,000.00
Medicamentos	S/. 800.00	S/. 9,600.00
Otros	S/. 14,000.00	S/. 168,000.00
Total	S/. 20,248.00	S/. 242,976.00

Tabla N° 16- costo por sembrío de alfalfa por año y kilos por año

Precio por Ha 1/2	Tipo de cambio 2017	Precio por Ha 1/2 - 12 TN
$ 1,390.00	S/. 3.24	S/. 4,503.60

El promedio por 7000 cuyes es de 840 kilos a 0.30 céntimos por cuy, sin embargo al sembrar y cosechar el alimento propio, los costos se abatan de S/ 60,000.00 al año a S/ 4,503.60 por año por hectárea, y la producción aumenta considerablemente, debido a que por hectárea ½ se puede obtener 4000 kilos por corte, teniendo así 3 cortes por año, dando un promedio de 12000 kilos por año, lo cual satisface la alimentación de los cuyes.

VAN Y TIR

Datos en base a financiamiento propio mediante el sistema financiero:

VAN

Tasa de descuento de 10%

Inversión	año 1	año 2	año 3	año 4
S/. -248,560.00	S/. 39,600.00	S/. 76,593.60	S/. 262,084.80	S/. 277,024.00

VAN	236859.80

TIR

Inversión	1 año	2 año	3 año	4 año
-248560	39600	76593.6	262084.8	277024

TIR 4 año	37%
TIR 3 año	18%
TIR 2 año	-36%
TIR 1 año	-84%

Datos en base a financiamiento por medio de ONG:

VAN

Tasa de descuento de 10%

Inversión	año 1	año 2	año 3	año 4
S/. 0	S/. 39,600.00	S/. 76,593.60	S/. 262,084.80	S/. 277,024.00

VAN	485419.80

El análisis del VAN y el TIR en base a 4 años es favorable, debido a que en ambos casos al promediar el 4 año de funcionamiento la tasa es positiva en el caso del financiamiento propio, mientras que en el caso de financiamiento por intermedio de una ONG desde el primer año ya se genera rentabilidad, por ello el negocio es rentable en el tiempo.

3.4 Resumen de la Propuesta.

La propuesta planteada contempla los indicadores propuestos anteriormente, en donde se desprende:

- Organizacional: Se implementará un sistema de organización para el correcto manejo de la cadena productiva de la carne de cuy, debido que los productores deben de articular sus conocimientos para solucionar cualquier inconveniente que se pueda suscitar y que garantice el correcto funcionamiento de la cadena.
- Económico: La propuesta generará el incremento de la rentabilidad, ya que la inversión generada logrará poner en la carrera del desarrollo al centro poblado, así mismo incrementará los ingresos económicos mensuales de la población.
- Desarrollo Productivo: Generará la confianza de los productores en el aspecto de la crianza de cuy y venta de su carne, permitiendo así el incremento de productores, así como las unidades producidas logrando el incremento de sus ingresos.
- Social: Creará puestos de trabajo a pobladores que no cuenten con uno y así incrementar el ingreso per cápita de los pobladores del centro poblado La Clake, esto inducirá a la compra de los denominados bienes de lujo los cuales antes no podrían ser adquiridos, con ello se espera elevar la calidad de vida de la población. Los niños que ahora no estén estudiando ya podrán asistir a las instituciones educativas y los pobladores también podrán instruirse en curso correspondientes a emprendimiento, productividad, entre otros, mejorando sus niveles de educación.
- Nivel tecnológico: Se instalará una planta semi-industrial de pequeña proporción para el empaquetado de los cuyes, para su posterior venta y distribución.

La finalidad de esta propuesta es la de servir como un mecanismo de desarrollo en el centro poblado La Clake, específicamente en un sector que conforma el 80% del total de la población que se encuentra en la pobreza.

3.5 Diagnóstico de Posibles Efectos Socioeconómicos de la Propuesta.

De acuerdo a lo expuesto anteriormente, se espera que al aplicar la propuesta y al cabo de un corto plazo, se genere un cambio en el entorno de los beneficiarios de esta cadena de manera directa en los aspectos: productivo, económico y social.

Desarrollo Productivo:

En este aspecto se espera que el implemento de la cadena productiva de la carne de cuy, sumado a la construcción de una pequeña planta semi-industrial, genere un impacto positivo a la población beneficiaria, debido a que maximizará la producción de la carne de cuy empaquetada al vacío para su distribución directa, sin necesidad de intermediarios.

Para ello, se estima que las condiciones de producción podrían mejorar de la siguiente manera:

Para el inicio se contará con 96 cuyes (84 hembras y 12 machos), donde para cada macho contará con 7 hembras, distribuidos en 12 camadas, donde cada cuy hembra puede parir hasta 6 crías.

El tiempo aproximado para obtener cuyes listos para consumo es de 4 meses aproximadamente.

Tabla N°17. Producción de cuyes en el tiempo (por criadero).

Producción	4 meses	1er año	2do año	3er año	4° año
N° de cuyes	504	1800	3024	6000	7200
Listo para consumo	300	1500	2472	5496	6500

Desarrollo económico:

Se podría lograr una mejora en los siguientes aspectos:

- Empleo:

El impacto que se espera sobre esta subvariable se debe a que conforme vaya aumentando la producción, la población beneficiada del centro poblado La Clake podrá acceder a más puestos de trabajo dentro de la misma cadena. El ingreso per cápita incrementaría aproximadamente entre S/ 150.00 y S/ 230.00 soles mensuales, lo que al sumar el ingreso de

su primera actividad económica obtenemos un total mensual aproximado de S/ 1,000.00 soles.

- Comercialización:

El principal objetivo de trabajar en sociedad es la de eliminar a los intermediarios que disminuyen los ingresos de los productores, es así que mediante estrategias y capacitaciones se espera articular mediante una organización a los actores principales de la cadena, para su bien común.

- Ingresos:

Entendemos que existe una relación dependiente entre el factor productivo y los ingresos debido a que, de acuerdo a la cantidad producida, se generan los ingresos para los productores.

Pero es recomendable no sobrepasar la cantidad de producción disponible.

El precio aproximado de venta de un cuy empaquetado al vacío de 600 a 700 gramos es de S/ 40.00 soles.

A continuación, se presenta un cuadro de aproximación de ingresos para un periodo de 4 años libre de costos, tomando en cuenta variables de productividad y precio:

Tabla N° 18. Ingresos aproximados por criadero.

Producción	4 meses	1er año	2do año	3er año	4° año
N° de cuyes	504	1800	3024	6000	7200
Listo para consumo	300	1500	2472	5496	6500
Ingreso	S/. 12,000.00	S/. 60,000.00	S/. 98,880.00	S/. 219,840.00	S/. 260,000.00

Desarrollo social y organizacional:

La incorporación a la asociación de productores de cuyes de Lambayeque conllevaría al desarrollo organizacional y el incremento de los ingresos de los pobladores que a su vez les permita atender de mejor manera sus necesidades primarias (alimentación y educación), haciéndole frente a problemas no atendidos por las autoridades de la zona, como la desnutrición.

También permitirá que los productores se capaciten constantemente, y así logren un mejor nivel técnico y empresarial necesario para el manejo de la cadena.

3.6 Discusión.

La discusión de resultados de la presente investigación se efectúa teniendo en cuenta aspectos formulados previamente, los mismos que serán evaluados para compararlos con la información documental, encuestas, y observación directa, para así poder afirmar o negar los resultados obtenidos.

Según F. Fukuyama (1995), en los países de Latinoamérica, el lazo familiar es tan fuerte que genera una debilidad en los vínculos de confianza a personas ajenas al círculo familiar.

Después de haber observado el comportamiento en el aspecto social de la zona de investigación, lo comentado por Fukuyama logra reflejar una similitud con el centro poblado La Clake, en donde la población tiene ciertas dificultades para establecer nexos asociativos con personas que no estén vinculados a ellos de manera familiar o de comunidad, por lo que la desconfianza suele ser muy alta, pero ello traería una ventaja para el correcto trabajo organizacional que a su vez desarrollaría la cadena productiva.

De igual manera, F. Fukuyama (1995) menciona que en las empresas que son de propiedad familiar, existe una desconfianza para la incorporación de profesionales a la empresa, porque esto significaría algo nuevo para ellos, al ya no ser completamente familiares, por ello se genera una desconfianza que puede ser perjudicial para la empresa.

Lo observado en el centro poblado La Clake tiene similitud por lo expuesto anteriormente, ya que la población en general tiene la idea de que personas externas a ellos con cargos representativos, podrían aprovecharse en algún momento de sus puestos para beneficiarse económicamente a sí mismos.

Por otro lado, Porter (1997) señala que los eslabones a lo largo de la cadena productiva pueden proporcionar oportunidades para que las empresas incrementen su ventaja competitiva. También señala que es posible beneficiar a los otros actores de la cadena como a las empresas involucradas.

De acuerdo a lo mencionado, se entiende que las cadenas productivas generan un grado de compromiso con los eslabones con lo que cada uno de ellos aporta valor al producto y permite lograr un alto nivel de competitividad a lo largo de la cadena. Esto beneficiaría a los productores debido al mayor margen de ganancias que obtendrían por tener un producto de calidad que el mercado apreciaría, así también se aprovecharían las excretas de los cuyes para ser vendidas como fertilizante, incrementando las utilidades de los productores.

La mayor parte de los encuestados señala que solo ha recibido educación secundaria, esto generaría un reto para el manejo técnico de tecnologías nuevas aplicadas en el desarrollo de

la cadena productiva, para ello propondría que se realicen capacitaciones constantes para mantener el nivel técnico necesario para el manejo óptimo de la cadena productiva y pueda generar el desarrollo esperado.

Después de haber identificado los problemas de mayor importancia en el centro poblado, que posiblemente genere el retraso de desarrollo económico-social en el que viven actualmente, confirmo que existe un alto nivel de pobreza y subdesarrollo en el centro poblado La Clake, en donde he constatado mediante investigación propia y mediante los resultados obtenidos de las encuestas realizadas, que los hogares en su mayoría perciben ingresen por debajo de la Remuneración Mínima Vital que oscila en S/ 850.00 soles actualmente, lo que genera que las familias no pueden aplicar una cultura de ahorro debido a que todo el ingreso mensual percibido es invertido en la adquisición de bienes y servicios de primera necesidad (alimentos, salud, etc.).

Con respecto a los niños que asisten a un centro educativo, he podido constatar que la mayoría asiste, pero hay algunos niños que ayudan a sus padres en labores de campo, ya sea por voluntad de ayudar a sus padres con los gastos del hogar o porque son obligados a trabajar en vez de estudiar. Este tema sería corregido si se brindan charlas informativas a los padres para que así los niños que no asisten a un centro educativo puedan hacerlo, y así en caso quieran apoyar a sus padres, puedan hacerlo en horarios libres y no en horarios donde deberían estar en clase.

La implantación de una cadena productiva podría solucionar este problema, ya que generaría la unidad del hogar y de la comunidad, así como el ingreso, el cual ya no haría necesaria la participación de los niños en aspectos laborales extenuantes.

El centro poblado no cuenta con veredas ni vías asfálticas y tampoco con red de agua potable y alcantarillado, esto supone un grave problema para la salud de los residentes, ya que el agua que llega a sus hogares proviene de una red de agua subterránea, la cual no recibe tratamiento alguno y puede contaminarse fácilmente por acción natural de la tierra. El sistema que utilizan para eliminar sus excretas son en su mayoría letrinas y pozo ciego que sin duda son un riesgo para todos los habitantes de las viviendas, en especial los niños y personas de edad avanzada que son más propensos a sufrir de enfermedades infecciosas producto de estos olores que generan las excretas. Es una lástima que las autoridades no planifiquen correctamente el territorio y no puedan considerar a los centros poblados y

caseríos en proyectos de construcción o mejoramiento de redes básicas de agua, energía eléctrica y alcantarillado para poder incrementar la calidad de vida de esos sectores.

El tema de seguridad se genera a raíz del descuido de las autoridades competentes del distrito, ya que no brindan las garantías apropiadas a los pobladores. El centro poblado ha sido víctima de varios robos, ya sea de animales, bienes y dinero. Así mismo al lugar llegan personas de dudosa procedencia que aprovechan la noche para adueñarse de ciertas partes del centro poblado para consumir sustancias psicoactivas (drogas), generando preocupación en la población ya que infunde el temor de sufrir algún tipo de agresión.

Mientras que en el aspecto positivo que ha concluido el análisis, es la aceptación de los encuestados a participar en una segunda actividad económica que podrá incrementar sus ingresos mensuales y así poder desarrollar su comunidad. Los encuestados están de acuerdo a vender la carne de cuy, la cual articulada a una cadena productiva aumentará la producción y a su vez creará una organización de productores de cuy en el centro poblado para poder manejar óptimamente la cadena productiva y valerse por sí solos.

Esta cadena productiva generará un importante desarrollo económico-social siempre y cuando sea dirigida correctamente, con el tiempo y su adecuado posicionamiento en el mercado, se convertirá en un eje estratégico, la cual tendrá que ser atendida por las autoridades distritales para la ejecución de distintos proyectos que articulados a la cadena productiva generará un impacto mayor al desarrollo del centro poblado La Clake.

Comparando la propuesta de la presente investigación con los resultados obtenidos en la investigación de *Organización de la cadena productiva del cuy en el valle del Mantaro proyectado al mercado nacional e internacional* (*Balbín, A., 2016, p.187-189*) deduzco que la cadena productiva propuesta para generar desarrollo económico-social en el centro poblado La Clake es factible, ya que la investigación realizada en el Valle del Mantaro arroja resultados favorables con respecto a la cadena productiva del cuy en ese sector, dando como única observación el fortalecimiento de la organización de la cadena productiva para tener una mejor competitividad en la producción de cuyes en el sector. Por lo tanto, se deberá fortalecer periódicamente las estrategias para continuar integrando las cadenas productivas a socios estratégicos como los distribuidores y clientes para que de tal manera la organización tenga mayor competitividad y los productores asociados obtén por entrar sin temores al aspecto empresarial.

IV. CONCLUSIONES

I. Se demostró que la mayor parte de la población trabaja en faenas de campo, percibiendo ingresos mensuales menores a la remuneración mínima vital (S./ 850.00), así mismo existen hogares que subsisten con S/. 5.00 soles diarios, factor detonante de la desnutrición y enfermedades.

II. El bajo nivel de instrucción en la población es un factor que se atribuye a que la población no pueda conseguir empleos formales.

III. Los servicios básicos de agua y alcantarillado son deficientes, el agua que se abastece es de una red subterránea no potabilizada, la red de alcantarillado es inexistente, la población hace uso de letrinas y pozos ciego.

IV. Se comprobó que la inseguridad es un tema que aqueja a diario a los pobladores, esto influye en cualquier negocio en la zona, incluso los animales de corral y granjas son robados por personas inescrupulosas.

V. Las etapas de reproducción del cuy deberán de evaluarse constantemente para garantizar la calidad y sabor de la carne.

VI. El proceso de desarrollo organizacional de los productores dependerá en gran medida del grado de confianza, compromiso y cooperación.

VII. La cadena productiva de la carne de cuy al iniciar operaciones creará 100 puestos de trabajo en el Centro Poblado La Clake, a su vez contribuirá al desarrollo y aumento de la calidad de vida de las familias.

VIII. El VAN y TIR son positivos, en donde la rentabilidad comienza a observarse a partir del 3° año de operaciones tomando en cuenta el financiamiento por medio de entidades financieras (bancos, cajas municipales, etc.) y a partir del 1° año de operaciones tomando en cuenta el financiamiento por medio de una ONG.

IX. El ingreso per cápita mensual de los pobladores se incrementará en un promedio de S/. 150.00 a S/. 230.00 soles al mes al iniciar operaciones la cadena productiva de la carne de cuy.

X. Se comprobó el comportamiento en el aspecto social de la zona de investigación, la población tiene ciertas dificultades para establecer nexos asociativos con personas que no estén vinculados a ellos de manera familiar o de comunidad, por lo que la desconfianza suele ser muy alta, pero ello traería una ventaja para el correcto trabajo organizacional que a su vez desarrollaría la cadena productiva.

V. RECOMENDACIONES

I. Se recomienda la diversificación del producto para el mercado regional y nacional mediante la alianza con nuevos socios estratégicos y distribuidores como Plaza Vea, Metro, Makro, Restaurantes Gourmet, etc.; para que de esta manera se pueda consolidar y fortalecer la cadena productiva, se puede optar por:

- ✓ Carne fresca: Para consumo directo después de previa refrigeración (0° a 5° C).
- ✓ Carne congelada: Para consumo luego de permanecer congelada entre -28° y -10° C.
- ✓ Carne deshidratada: Es usada particularmente para la preparación de chicharrones y brochetas.

II. Se recomienda aprovechar los subproductos del beneficio de los cuyes para ser vendidos a empresas dedicadas a la elaboración de embutidos como San Fernando, en donde se puede aprovechar la sangre para la elaboración de Rellena o Morcilla, las vísceras pueden ser vendidas a empresas dedicadas a la producción de alimentos porcinos, los pelos pueden ser aprovechados en empresas dedicadas a la elaboración y confección de alfombras, muebles y similares.

III. Se recomienda inscribirse a la Asociación Regional de Productores de Cuy de Lambayeque.

IV. Se recomienda que al consolidar la cadena productiva de la carne de cuy se contemple la idea de exportar la carne de cuy al vació para generar mayor competitividad que a su vez aumentaría la producción y las utilidades.

REFERENCIAS

Pavón, A. Q. (2016). La pobreza en la población rural. Retrieved from http://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/columnistas/1/la-pobreza-en-la-poblacion-rural

EFE. (2015). 36 Millones de personas viven en extrema pobreza en China. Retrieved from http://www.14ymedio.com/internacional/Millones-personas-extrema-China-estudio_0_1786621326.html

Alvarez Souza, A., Baigorri, A., Camarero, L., Precedo, A., & Villasante, T. (2007). La evolución del desarrollo local y la convergencia territorial. Perspectivas Teóricas En Desarrollo Local, 77–138. Retrieved from http://ruc.udc.es/dspace/bitstream/handle/2183/11874/9788497450331.pdf;jsessionid=7E549170CA3906FCB6ED35E312D5F2A6?sequence=2

Morillo Zambrano, E. F. (2007). Proyecto Empresarial para la Creación de una Producción Tecnificada de cuy (cavia porcellus) en el municipio de Pilcuan (Nariño). La Salle - Colombia. Retrieved from http://repository.lasalle.edu.co/bitstream/handle/10185/1189/87062214.pdf?sequence=1

Vela Meléndez, L., Oliva Vera, D., Collantes Cueva, R., Uriarte Sánchez, R., & Zarela., C. N. (2015). Modelo de negocio para mejorar la competitividad de la cadena productiva del cuy en Lambayeque – Peru. Caso: Organización cooperativa de productores de cuyes de los centros poblados del distrito de Mórrope – Lambayeque. Universidad Pedro Ruiz Gallo. Retrieved from https://web.ua.es/es/giecryal/documentos/cadena-valor-cuy.pdf?noCache=1466114415218

Velásquez Chirinos Carlos Alberto. (2013). Incremento del volumen de venta de la carne de cuy (cavia porcellus) en el distrito de Ite debido al fortalecimiento de su cadena productiva. Universidad Nacional Jorge Basadre Grohmann–Tacna. Retrieved from http://200.37.105.196:8080/bitstream/handle/unjbg/252/137_2013_Velasquez_Chirinos_CA_FCAG_Economia_Agraria_2013.pdf?sequence=1

Aliaga Balbín, H. (2016). Organización de la cadena productiva del cuy en el valle del Mantaro proyectado al mercado nacional e internacional. Universidad Ricardo Palma. Retrieved from http://cybertesis.urp.edu.pe/bitstream/urp/1123/1/Doctorado Adm Neg Globales_Aliaga Balbín Hélida_2016.pdf

Sogso, M. J. T. (2011). Diseño del Proyecto de Producción y Comercialización Asociativa del Cuy, de la organización de Mujeres Kichwas y Campesinas de Ambatillo. Universidad Politécnica Salesiana. Retrieved from https://www.dspace.ups.edu.ec/bitstream/123456789/1315/1/diseño del proyecto de producción y comercialización asociativa del cuy.pdf

Sánchez, I. S. C. (2012). "Proyecto de factibilidad para la producción y comercialización de carne de cuy en el Cantón Pedro Moncayo en la Parroquia Tabacundo." Universidad Central del Ecuador. Retrieved from http://www.dspace.uce.edu.ec/handle/25000/2093

Ricardo Ordoñez Noriega. (2003). "Plan de introducción de la carne de cuy en Lima Metropolitana: Estudio de mercado y propuesta empresarial." Pontificia Universidad Católica del Perú. Retrieved from http://tesis.pucp.edu.pe/repositorio/handle/123456789/598

Montes, T. (2012). Crianza Tecnificada de cuyes. Agro Banco, 1–36. Retrieved from http://www.agrobanco.com.pe/data/uploads/ctecnica/015-a-crianza-tecnificada.pdf

Tello, M. D. (2008). Desarrollo Económico Local, Descentralización y Clusters: Teoría, Evidencia y Aplicaciones (Primera Ed). Lima. Retrieved from http://eureka.cies.org.pe/sites/default/files/investigaciones/desarrollo-economico-local-desentralizacion-y-cluster-teoria-evidencias-y-aplicaciones.pdf

Alburquerque, F. (2004). El Enfoque del Desarrollo Económico Local (Primera Ed). Buenos Aires: Oficina Internacional del Trabajo. Retrieved from http://www.ilo.org/public/spanish/region/ampro/buenosaires

Principles, E. (1979). El Reporte Belmont 1. Subdirección de Investigación. Facultad de Medicina Y Hospital Universitario, UANL, 1974, 1–13. Retrieved from www.bioeticaidret.cat

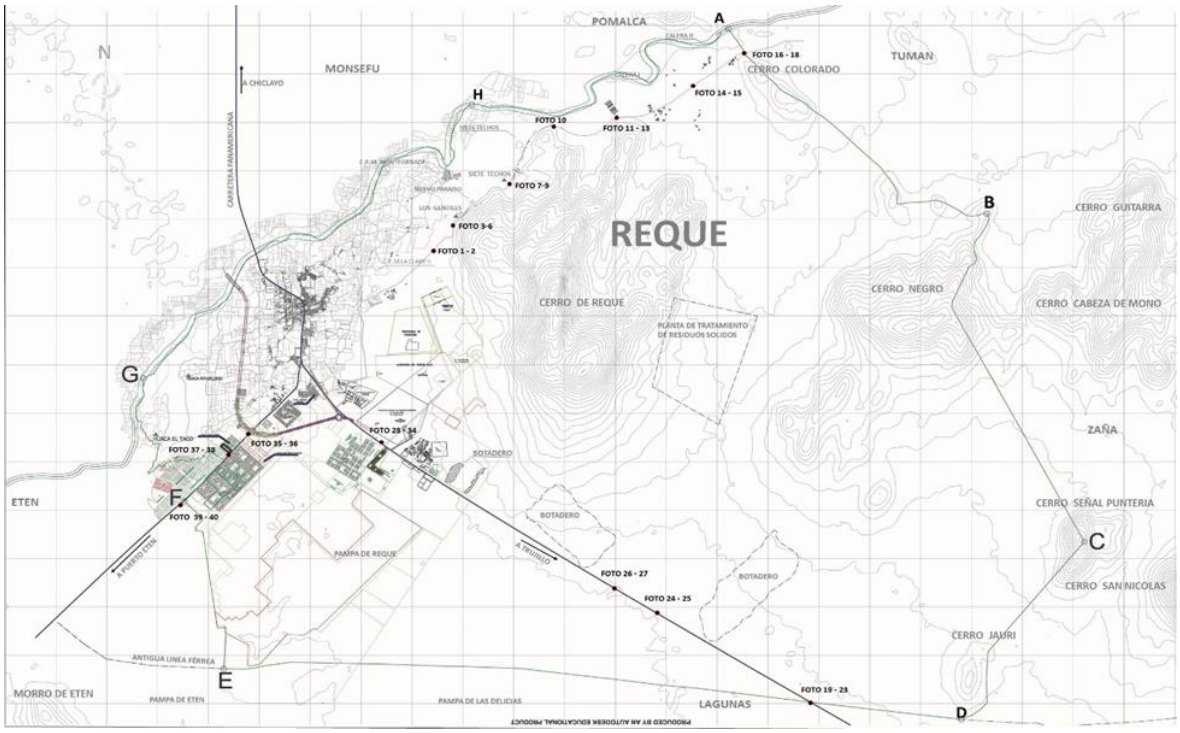
National Institutes of Health. (1979). Informe Belmont. Principios Y Guías Éticos Para La Protección de Los Sujetos Humanos de Investigación Comisión Nacional Para La Protección de Los Sujetos Humanos de Investigación Biomédica Y Del Comportamiento, 1–11. https://doi.org/10.1002/9780471462422.eoct093

Alburquerque, F. (2004). Metodología para el Desarrollo Económico Local. País Vasco. Retrieved from http://www.delalburquerque.es/images/subidas/file/metodologiadelmanualvasco.pdf

Téllez, José. (2007). "Cadena productiva de la carne de cuy". Universidad Nacional Agraria La Molina. Ediciones AGRUM. Retrieved from: https://es.scribd.com/doc/100583695/Cadena-Productiva-de-Carne-de-Cuy

ANEXOS

Imagen N° 1. Mapa cartográfico actual del distrito de Reque



Mapa catastral actual del distrito de Reque

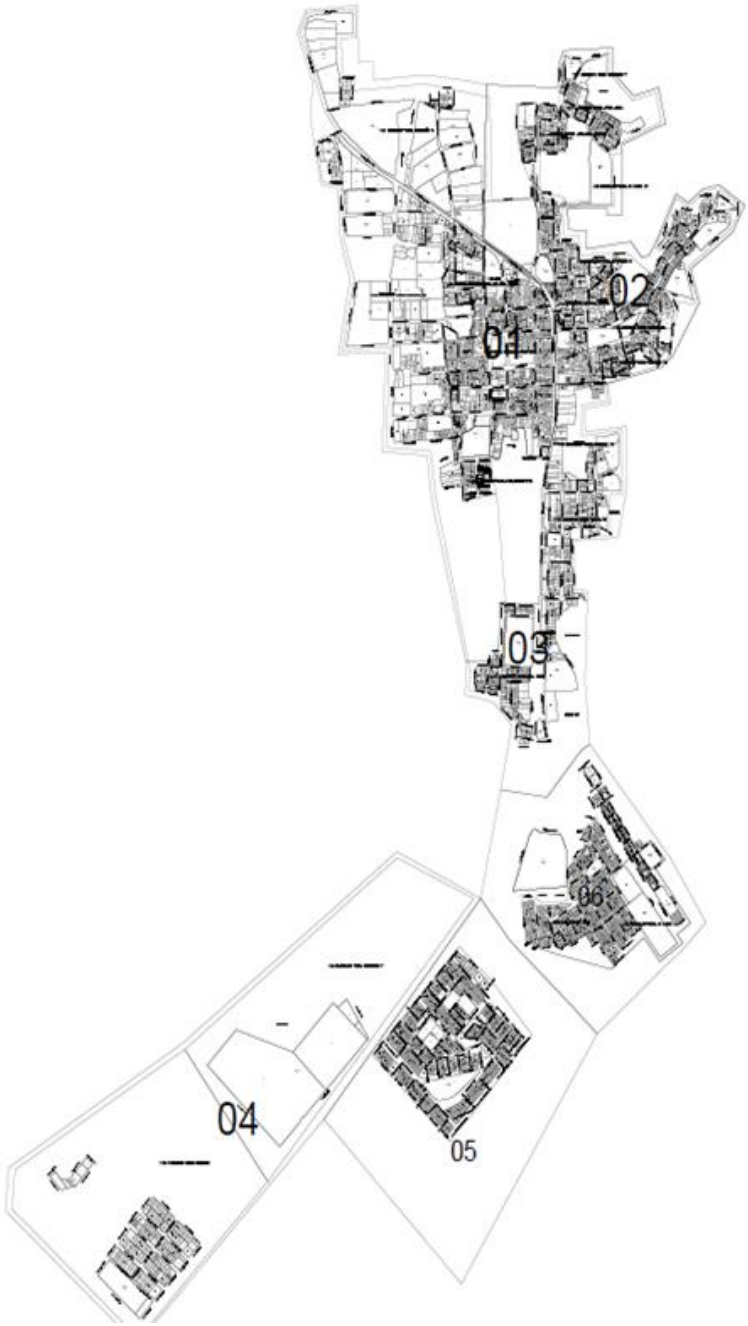


Imagen N° 2. En esta imagen el centro poblado La Clake no es considerado en el mapa catastral.

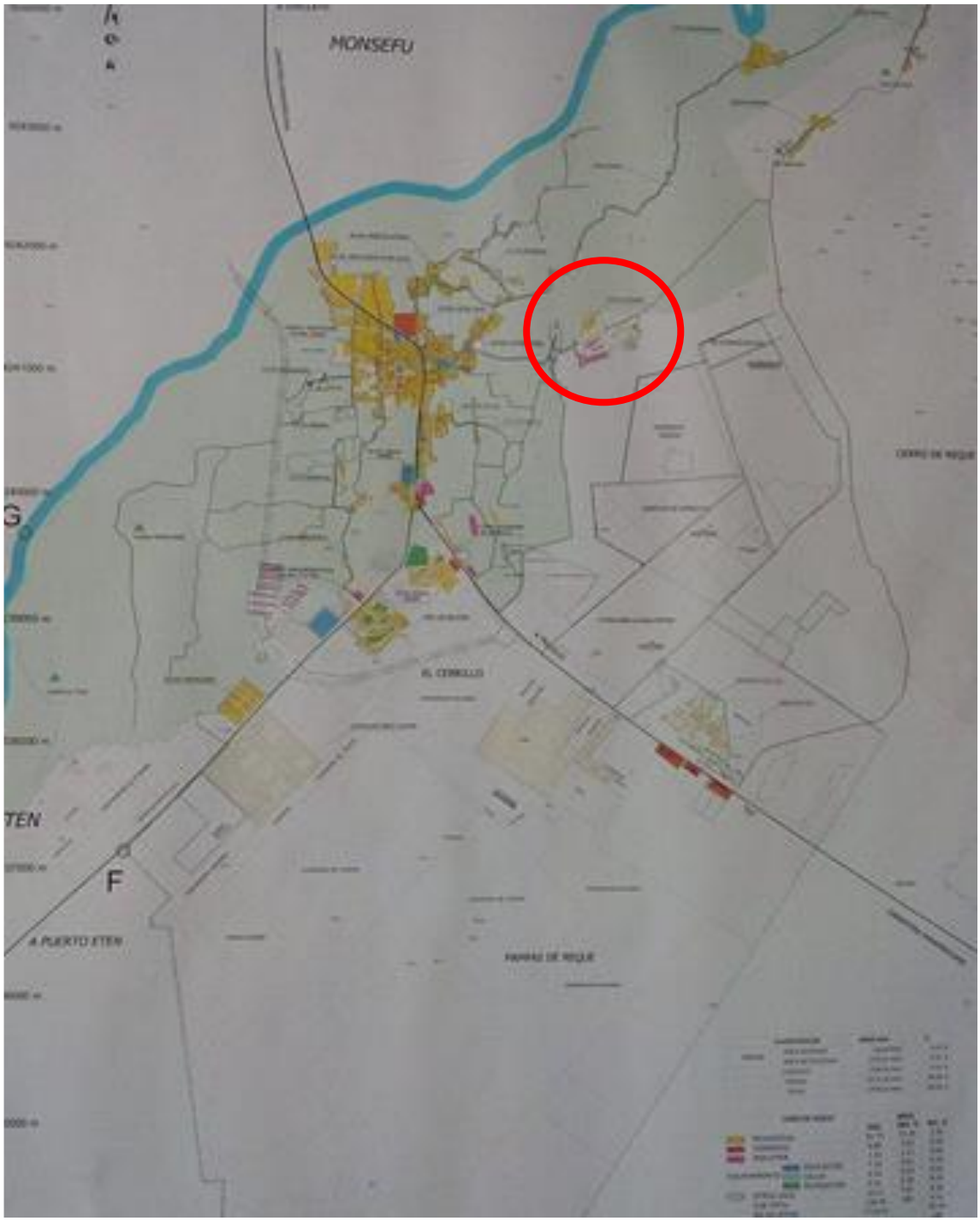


Imagen N° 3. En esta imagen se observa al centro poblado La Clake encerrado en el círculo de color rojo.

Imagen N° 4. En esta imagen se observa al centro poblado La Clake actualmente, al fondo de la imagen se puede observar el tanque de agua subterránea que provee de agua al centro poblado.

Imagen N° 5. En esta imagen se observa las zonas agrícolas del centro poblado La Clake actualmente.

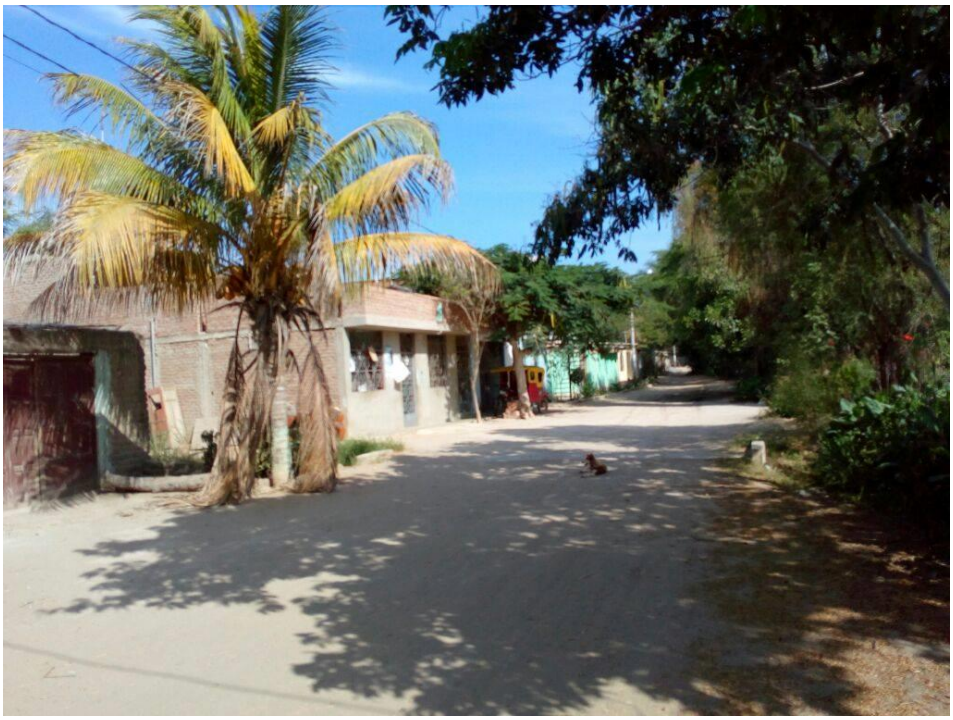


Imagen N° 6. En esta imagen se observa el estado de las vías, donde la infraestructura es inexistente en el centro poblado La Clake actualmente.

Imagen N°7. En esta imagen se observa una de las familias que cuentan con ingresos mensuales altos, ya que alquilan canchas sintéticas en el centro poblado La Clake.

Imagen N° 8. En esta imagen se observa un canal que sirve para riego de los cultivos en el centro poblado La Clake, actualmente no se encuentra construido con concreto.

Imagen N° 9. En esta imagen se observa a un grupo de cuyes hembras en la localidad de Chuco en el distrito de Jesús, Cajamarca.

Imagen N° 10. En esta imagen se observa los ambientes de un criadero de cuyes en la localidad de Chuco en el distrito de Jesús, Cajamarca.

Encuesta para medir el nivel socioeconómico y disponibilidad de desarrollar una fuente de ingreso extra en la venta de carne de cuy en el C.P La Clake-Reque

INSTRUCCIONES: Sírvase leer cada pregunta y conteste marcando con una (x) en la respuesta que usted considere conveniente.

Sexo: M F

1. ¿Cuántas personas viven en su vivienda?
   a) 2
   b) 3
   c) 4
   d) 5
   e) 6 a más

2.- ¿En su hogar, cuántas personas trabajan?
   a) 1
   b) 2
   c) 3
   d) 4
   e) 5

3.- ¿Cuál es su nivel de instrucción?
   a) Primaria
   b) Secundaria
   c) Técnica
   d) Profesional
   e) S.E

4. ¿Usted, qué salario percibe al mes (personal o cónyuge)?
   a) S/ 200-S/ 300
   b) S/ 301-S/ 400
   c) S/ 401-S/ 600
   d) S/ 601-S/ 700
   e) S/ 701-S/ 800

5.- ¿La economía de su hogar es?
   a) Muy estable
   b) Estable
   c) Regular
   d) Inestable
   e) Muy inestable

6.- ¿En su hogar cuantos niños viven?
   a) 1
   b) 2
   c) 3
   d) 4
   e) ninguno

7.- ¿En su hogar, cuántos niños en edad escolar asisten a un centro educativo?
   a) 1
   b) 2
   c) 3
   d) 4
   e) Ninguno

8.- ¿En su hogar, los niños se alimentan en horarios prudentes? (Desayuno: 6-8 am, Almuerzo: 12.30-1.30 pm, Cena: 6-7 pm).

a) Siempre
b) Casi siempre
c) A veces
d) Casi nunca
e) Nunca

9.- ¿De qué material es su vivienda?

a) Adobe
b) Ladrillo y cemento
c) Esteras y Triplay
d) Quincha
e) Bambú

10.- ¿Con qué servicios básicos cuenta usted en su vivienda?

a) Agua
b) Luz
c) Desagüe
d) Luz y Agua
e) Todas

11.- ¿Cómo califica el servicio de agua potable?

a) Excelente
b) Muy bueno
c) Bueno
d) Regular
e) Deficiente

12.- ¿El agua que llega a su hogar es?

a) Red de agua potable
b) Cisterna
c) Pozo
d) Red de agua subterránea
e) Pileta de uso público

13.- ¿El servicio de desagüe que tiene en su hogar, es?

a) Red de alcantarillado
b) Pozo ciego
c) Letrina
d) Tanques sépticos
e) Biodigestor clasificador

14.- ¿A usted le gustaría que el Centro Poblado cuente con veredas y vías asfaltadas?

a) Totalmente en desacuerdo
b) En desacuerdo
c) Ni de acuerdo ni en desacuerdo
d) De acuerdo
e) Totalmente de acuerdo

15.- De la pregunta anterior: ¿Por qué?

a) Mejoramiento del entorno
b) Mejorar la calidad de vida
c) Mejorar la transitabilidad
d) Prevenir enfermedades derivadas del polvo
e) Otros

16.- ¿Qué factor cree que impide el desarrollo del Centro Poblado La Clake?

a) Falta de apoyo por parte de las autoridades
b) Pocas oportunidades laborales
c) Desorganización por parte de la comunidad
d) Carencia de visión empresarial
e) Todas

17.- ¿Estaría de acuerdo en contar con otro medio de ingreso económico?

a) Totalmente en desacuerdo
b) En desacuerdo
c) Ni de acuerdo ni en desacuerdo
d) De acuerdo
e) Totalmente de acuerdo

18.- ¿Estaría de acuerdo a vender carne de cuy?

a) Totalmente en desacuerdo
b) En desacuerdo
c) Ni de acuerdo ni en desacuerdo
d) De acuerdo
e) Totalmente de acuerdo

19.- ¿Estaría de acuerdo que exista producción de carne de cuy para así mejorar el ingreso económico y crear puestos de trabajo en el Centro Poblado?

a) Totalmente en desacuerdo
b) En desacuerdo
c) Ni de acuerdo ni en desacuerdo
d) De acuerdo
e) Totalmente de acuerdo

20.- ¿Por qué razón vendería la carne de cuy?

a) Primera forma de ingreso económico
b) Segunda forma de ingreso económico
c) Aumentar el ingreso familiar
d) A manera de apoyo a la comunidad
e) Otros motivos

21.- ¿Usted cree que exista inseguridad en el Centro poblado?

a) Totalmente en desacuerdo
b) En desacuerdo
c) Ni de acuerdo ni en desacuerdo
d) De acuerdo
e) Totalmente de acuerdo

22.- ¿Usted ha sido víctima de algún robo en el Centro Poblado?

Sí ( ) No ( )

23.- ¿En el Centro Poblado cuentan con una junta vecinal de seguridad?

Si ( ) No ( ) En proceso de creación ( )

24.- ¿Estaría de acuerdo que Serenazgo y la policía realicen patrullaje en el Centro poblado?

a) Totalmente en desacuerdo
b) En desacuerdo
c) Ni de acuerdo ni en desacuerdo
d) De acuerdo
e) Totalmente de acuerdo

25.- ¿Está de acuerdo en que las granjas aledañas emiten olores desagradables?

a) Totalmente en desacuerdo
b) En desacuerdo
c) Ni de acuerdo ni en desacuerdo
d) De acuerdo
e) Totalmente de acuerdo

Como consumidor usted que opina

26.- ¿Cuáles son las principales razones por las que consume carne de cuy?

a) Salud
b) Sabor
c) Alimentación
d) Costumbre
e) Probar una nueva carne

27.- ¿En qué lugar prefiere adquirir la carne de cuy?

a) Tiendas especializadas
b) Criaderos
c) Supermercados
d) Mayoristas
e) Restaurantes

28.- Usted cuánto paga por un cuy entero empaquetado?

a) S/ 15.00 - S/ 18.00
b) S/ 20.00 - S/ 25.00
c) S/ 30.00 - S/ 35.00
d) S/ 40.00 - S/ 45.00
e) S/ 50.00 - S/ 60.00

Validación del instrumento de investigación

Validez del instrumento de investigación – Juicio de experto

1-Muy poco	2- Poco	3-Regular	4-Aceptable	5-Muy aceptable

Criterio de valor	Puntuación					Argumento	Observaciones y/o sugerencias
Validez del contenido					5		
Validez del criterio metodológico				4			
Validez de intención y objetividad de medición y observación					5		
Presentación y formalidad del instrumento					5		
Total Parcial				4	15		
TOTAL	19						

Puntuación:

De 4 a 11: No válido, reformular	
De 12 a 14: No válido, modificar	
De 15 a 17: Válido, mejorar	
De 18 a 20: Válido, aplicar	X

Validez del instrumento de investigación – Juicio de experto

1-Muy poco	2- Poco	3-Regular	4-Aceptable	5-Muy aceptable

Criterio de valor	Puntuación					Argumento	Observaciones y/o sugerencias
Validez del contenido					5		
Validez del criterio metodológico				4			
Validez de intención y objetividad de medición y observación					5		
Presentación y formalidad del instrumento					5		
Total Parcial				4	15		
TOTAL	19						

Puntuación:

De 4 a 11: No válido, reformular	
De 12 a 14: No válido, modificar	
De 15 a 17: Válido, mejorar	
De 18 a 20: Válido, aplicar	X

Validez del instrumento de investigación – Juicio de experto

1-Muy poco	2- Poco	3-Regular	4-Aceptable	5-Muy aceptable

Criterio de valor	Puntuación					Argumento	Observaciones y/o sugerencias
Validez del contenido					5		
Validez del criterio metodológico				4			
Validez de intención y objetividad de medición y observación					5		
Presentación y formalidad del instrumento				4			
Total Parcial				8	10		
TOTAL	18						

Puntuación:

De 4 a 11: No válido, reformular	
De 12 a 14: No válido, modificar	
De 15 a 17: Válido, mejorar	
De 18 a 20: Válido, aplicar	X

MINISTERIO DE SALUD
SEGURO INTEGRAL DE SALUD

Mg Marley Roxana Allamiano Gálvez
DIRECTORA
UDR CUTERVO

MARIA TERESA ABASOLO TORRES
LIC. TRABAJO SOCIAL
CASP. Nº. 1225

Dr. Camilo Quintos Chuquiahua
DNI 16426145

Alfa de Cronbach

Como segundo método de validación del instrumento se ha hecho uso del método de Alfa de Cronbach para garantizar que el cuestionario esté correctamente formulado y su resultado sea fiable.

	ITEMS																												Total Fila
JUECES	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	
Juez 1	5	5	5	4	3	4	5	5	5	5	4	5	5	4	4	4	4	4	4	4	5	5	5	4	4	5	5	5	126
Juez 2	4	4	5	5	4	3	4	4	4	4	4	4	5	4	3	4	3	4	4	3	4	4	5	3	3	5	4	4	111
Juez 3	5	4	5	4	4	4	5	4	5	5	5	5	4	3	3	5	4	4	4	3	5	5	4	4	4	5	5	5	122
Total columna	14	13	15	13	11	11	14	13	14	14	13	14	14	11	10	13	11	12	12	10	14	14	14	11	11	15	14	14	359
Promedio	4.67	4.33	5	4.33	3.67	3.7	4.7	4.33	4.7	4.7	4.33	4.67	4.67	3.67	3.33	4.3	3.7	4	4	3.33	4.7	4.7	4.67	3.7	3.7	5	4.7	4.7	119.666667
Desv. Estándar	0.58	0.58	0	0.58	0.58	0.6	0.6	0.58	0.6	0.6	0.58	0.58	0.58	0.58	0.58	0.6	0.6	0	0	0.58	0.6	0.6	0.58	0.6	0.6	0	0.6	0.6	7.76745347

Fuente: Elaboración propia mediante Excel 2016

$$\left(\frac{28}{28-1}\right)\left(1-\frac{13.9}{60.3}\right)$$

Alfa de Cronbach = 0.79798538

- Se concluye que considerando la escala entre 0.7 a 1, el instrumento es aceptable y válido para ser aplicado.

Mediante este documento se corrobora la información brindada por la Sra. María Guimarey, máxima autoridad del centro poblado La Clake, ubicado en el distrito de Reque.

El área de DIDUR perteneciente a la Municipalidad Distrital de Reque, certifica la validación de la información brindada por la Sra. María Guimarey al alumno Luis Eduardo Longa Gálvez, estudiante de la Universidad Señor de Sipán, para fines aplicativos en la recolección de datos referentes a la investigación pertinente (tesis).

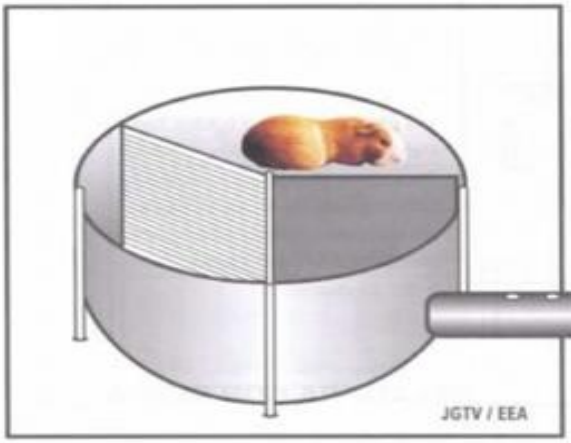
MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE REQUE

Ing. Janson Esaú Cardenas Angulo
JEFE DE DIDUR

Firma

Reque, 20 / 07 / 2017

Maquinarias y afines, para la implementación de los ambientes



TAMBOR ABASTECEDOR.

material = plancha galvanizada
forma = circular, radio =0.30m.
altura = 0.31m
refuerzos =4 ángulos de f.g. de 3/4''
eje central = fijo de f.g. de 0.35m.
compuertas = 2. una fija y la otra giratoria de 30x0.35m c/u.

TUBO DE SALIDA

material = de P.V.C.
diámetro = 3 ½''
orificios = 3 parte superior de 1''c/u diám.
largo = 0.40m.fijo o movible

ATURDIDOR PARA CUYES

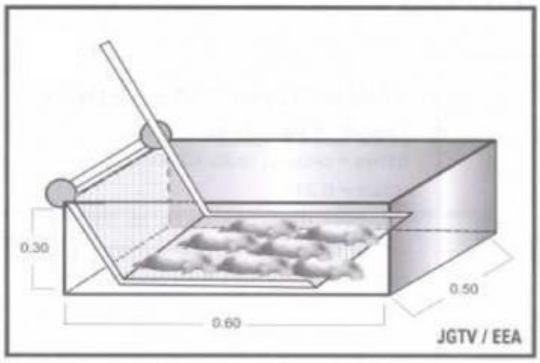
Material = Varilla de fierro
Longitud = 0,30m.
Diámetro = ½"
Forro manguerra = 0.10m.

CONO PARA SANGRÍA .

material = acero inoxidable
círculo punta cono = 0.15m. diám.
círculo base del cono = 0.50m.
círculo inferior = 0.60m.
círculo cilindro = 0.15m.
refuerzos metálicos 4., largo = 0.25m. c/u
altura del cono = 0.40m.

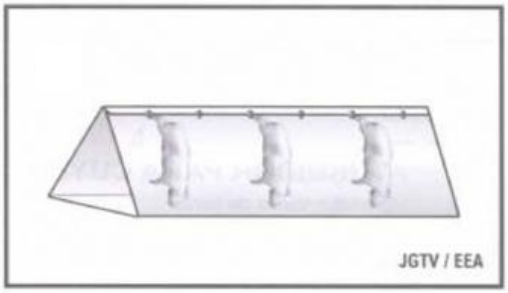
El cono es giratorio sobre su eje central, círculo superior con sujetador para colgar los cuyes aturdidos.
La sangre se evacua, por el desagüe central de 4'' de diámetro.

Fuente: Universidad Nacional Agraria la Molina.



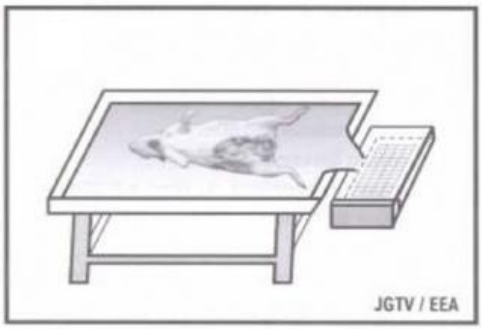
TINA ESCALDADORA

Material = f.g.
Largo = 0.60m.
Ancho = 0.50m.
Alto = 0.30m.
Eje elevado = ancho 0,45m. largo 0,50m.
Palanca elevador
Fondo = inclinación convergente.
orificio salida de 4'' de diámetro.
Se colocará sobre una banqueta
plataforma de f.g. de tubos de
1 ½'' de diámetro.



PELADORA CON RESPALDO

Material = a.i. los lados,
Largo = 1m.
Lado inclinado = 0,40m.
Base = 0,35m. con varilla o platina
estructura del triángulo = platina de f.g.
de 1/4'' x ½''.
parte superior = una varilla circular de f. de
1/4'' de 1m . de largo, para colgar los cuyes.
Es movible y sobre una mesa de trabajo.
Otros idénticos para evisceración e
inspección.



MESA PARA LA PELADORA

Material = estructura de f.g.
tablero de a.i.
Largo = 1,8m.
Ancho = 0,8m.
Alto = 0,7m.
Tablero con inclinación convergente al punto
de salida, de 0,2m. de ancho.
Este modelo tiene además un depósito metálico
de f.g. de 0,4m. de largo , ancho 0,3m. y 0,25
de alto el fondo lleva una tela metálica, fina que
funcionará como un colador, reteniendo los pelos
de la evisceración. Cuando se llena de pelos,
estos bien escurridos se juntarán en el depósito
grande para su procesamiento. El tablero de la
mesa llevara un respaldo de 0.15m. en todo su
contorno, con bordes redondeados.

Fuente: Universidad Nacional Agraria la Molina.

Proveedor: Importador Hekrotex - Lima
Empacadora al vacío - 1 unidad

Marca: GRONDOY

Modelo: SV4PF

Función automática

Material: en acero inoxidable

Consumo: 750 watts

Ac: 110 a 240 Voltios

Frecuencia: de 50 ~ 60 Hz

Dim. cabina interna: (31 x 40 x 25) cm

Costo: S/. 6,450.00 Total con envío S/: 7,000.00

Proveedor: MABE

Congeladora – 2 unidades

Marca: Mabe

Capacidad: 415 L

Número de canastillas: 4

Número de puertas: 2

Tapón de drenado: Sí

Indicador de encendido: Sí

Costo: S/ 3,000.00 Total: S/ 6,000.00

Proveedor: Novinox Perú

Cocina industrial – 2 unidades
– Fabricado en acero inoxidable.
– Con sistema de alimentación a gas LP.
– Quemadores de 5” removibles.
– Parrillas de 350 mm (L) x 350 mm (W).
– Válvulas de regulación.
– Uniones soldadas TIG de fino acabado.
– Con repisa inferior.
Costo: S/ 1,200.00 Total: S/ 2,400.00

Fuente: Elaboración propia.

Proveedor: Novinox Perú

Mesa mural – 2 unidades
– Fabricado en acero inoxidable.
– Acabado Sanitario.
– Tablero superior de 1.5mm de espesor.
– Tablero inferior de 1.2mm de espesor.
– Patas de Tubo Ø de 1½" Satinado.
– Con respaldar sanitario de 100 mm de altura.

Costo: S/ 400.00

Proveedor: Importador Hekrotex – Lima
Balanza digital de piso - 1 unidad
Marca: patricks
Pantalla LCD luz de fondo (para presentar mejor la imagen)
Capacidad programable 300 kg
Con indicador de batería en la pantalla
Estructura de metal estrellado o Acero más amplio y resistencia con soporte de acero.
Costo: S/ 350.00

Fuente: Elaboración propia.