



UNIVERSIDAD LAICA VICENTE ROCAFUERTE DE GUAYAQUIL.

FACULTAD DE CIENCIAS SOCIALES Y DERECHO.

CARRERA DE ECONOMÍA.

TRABAJO DE TITULACIÓN PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE
ECONOMISTA.

“APLICACIÓN DEL CAMBIO DE LA MATRIZ PRODUCTIVA EN EL MODELO DE
SUSTITUCIÓN DE IMPORTACIONES COMO ESTRATEGIA PARA CONTRIBUIR AL
CRECIMIENTO DEL SECTOR LÁCTEO EN LA PRODUCCIÓN DE QUESOS EN EL
CANTÓN BALZAR PROVINCIA DEL GUAYAS”.

AUTORAS:

MARIA DE LOS ANGELES ARANA NORTHIA.

AIDA FERNANDA SOSA MARTÍNEZ.

TUTORA:

ECON, KAROL GARCÍA GERMAN, MSc.

GUAYAQUIL-ECUADOR.

2015.

ÍNDICE DE CONTENIDOS.

ÍNDICE DE CONTENIDOS.....	ii
Índice de Tablas.....	viii
Índice de Ilustraciones.....	x
CERTIFICACIÓN DE ACEPTACIÓN DEL TUTOR.....	xi
DECLARACIÓN DE AUTORIA Y CESIÓN DE DERECHOS DE LOS AUTORES.....	xii
Agradecimiento.....	xiii
Dedicatoria.....	xiv
Dedicatoria.....	xv
RESUMEN EJECUTIVO.....	xvi
ABSTRACT.....	xviii
INTRODUCCIÓN.....	xx
CAPÍTULO I.....	1
1 EL PROBLEMA A INVESTIGAR.....	1
1.1 Tema.....	1
1.2 Planteamiento del Problema.....	1
1.3 Formulación del Problema.....	3
1.4 Delimitación del Problema.....	3
1.5 Justificación de la Investigación.....	3
1.6 Sistematización de la investigación.....	4
1.7 Objetivo General de la Investigación.....	5

1.8	Objetivos Específicos de la Investigación.	5
1.9	Límites de la Investigación.	6
1.10	Identificación de las Variables.	7
1.11	Hipótesis Generales y Particulares.	7
1.11.1	Hipótesis general.	7
1.11.2	Hipótesis particulares.	7
1.12	Operacionalización de las variables.	8
CAPÍTULO II.		10
2	FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA.	10
2.1	ANTECEDENTES REFERENTES.	10
2.2	MARCO TEÓRICO REFERENCIAL.	13
2.2.1	Modelo de Sustitución de Importaciones.	13
2.2.2	Industria láctea en Ecuador.	18
2.3	MARCO LEGAL.	19
2.3.1	Políticas de Estado.	19
2.3.1.1	Sustitución selectiva de importaciones.	19
2.3.2	Ley Orgánica del Régimen de la Soberanía Alimentaria.	19
2.3.3	Ley Orgánica de Defensa del Consumidor del Ecuador.	20
2.3.4	Código Orgánico de la Producción, Comercio e Inversiones.	20
2.3.5	Ley del Sistema Ecuatoriano de la Calidad.	21
2.3.6	Norma Técnica Ecuatoriana INEN 62 1973-10.	21

2.3.7	Norma Técnica Ecuatoriana INEN 63 1973-10.....	22
2.3.8	Norma Técnica Ecuatoriana INEN 64 1973-10.....	22
2.3.9	Reglamento de Buenas Prácticas de Manufactura para Alimentos Procesados....	22
2.3.10	Resolución N. 116-2013 Comité de Comercio Exterior.	23
2.3.11	Resolución N. 011-2015 Comité de Comercio Exterior.	23
2.3.12	Resolución No. SCPM-DS-057-2014.	23
2.4	MARCO CONCEPTUAL.....	23
2.4.1	Modelo de Sustitución de Importaciones.....	23
2.4.2	Matriz productiva.	24
2.4.3	Cambio de la matriz productiva.	24
2.4.4	Industria láctea.	26
2.4.5	Queso.	26
2.4.6	Quesos Maduros.....	27
2.4.7	Tipos de quesos maduros.	28
2.4.7.1	Cheddar.	28
2.4.7.2	Mozzarella.....	28
2.4.7.3	Gouda.	28
2.4.7.4	Parmesano.	29
2.4.7.5	Holandés.....	29
2.4.7.6	Gruyere.....	29
2.4.7.7	Brie.....	30

2.4.7.8	Camembert.....	30
CAPÍTULO III.....		31
3	METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN.....	31
3.1	Métodos de Investigación.....	31
3.1.1	Método histórico-lógico.....	31
3.1.2	Método hipotético-deductivo.....	31
3.1.3	Método análisis-síntesis.....	31
3.1.4	Método inductivo–deductivo.....	31
3.1.5	Método de observación científica.....	32
3.2	Población y Muestra.....	32
3.2.1	Tamaño de la muestra.....	32
3.3	Técnicas e Instrumentos de recolección de datos.....	33
3.3.1	Técnicas.....	33
3.3.1.1	Técnicas indirectas.....	33
3.3.1.2	Técnicas directas.....	33
3.3.1.2.1	La entrevista.....	33
3.3.1.2.2	La encuesta.....	33
3.3.2	Instrumentos.....	34
3.4	Recursos, fuentes, cronograma y presupuesto para la recolección de datos.....	34
3.4.1	Recursos.....	34
3.4.2	Fuente.....	34

3.4.3	Presupuesto.	35
3.4.4	Cronograma.....	36
3.5	Tratamiento a la información – procesamiento y análisis.....	39
3.6	Presentación de Resultados.	42
3.6.1	La encuesta a consumidores.....	42
3.6.2	La entrevista al productor.	58
CAPÍTULO IV.....		60
4	LA PROPUESTA.	60
4.1	Título de la Propuesta.	60
4.2	Justificación de la Propuesta.	60
4.3	Objetivo General de la Propuesta.....	61
4.4	Objetivos Específicos de la Propuesta.	61
4.5	Hipótesis de la Propuesta.	62
4.6	Listado de Contenidos y Flujo de la Propuesta.....	63
4.6.1	Lista de contenidos.....	63
4.6.2	Flujo de la propuesta.	64
4.7	Desarrollo de la Propuesta	65
4.7.1	Proceso de producción de queso maduro tipo cheddar.	65
4.7.2	Determinación de los aspectos positivos y negativos de la aplicación de sustitución de importaciones en la industria de quesos.....	68
4.7.3	Identificación de costos variables y fijos, además el punto de equilibrio en el proceso de elaboración de queso maduro tipo cheddar.....	71

4.7.4	Impulsar espacios de emprendimiento en la provincia del Guayas por medio de la diversificación en la industria del queso.	84
4.7.5	Comercialización de quesos maduros para potenciar su consumo en el cantón Guayaquil, provincia del Guayas.	85
4.8	Impacto/Producto/Beneficio obtenido.	86
4.9	Validación de la Propuesta.	94
4.10	Conclusiones y recomendaciones.	95
4.10.1	Conclusiones.	95
4.10.2	Recomendaciones.	97
	Bibliografía	98
	Anexos. 105	

Índice de Tablas.

Tabla 1: Consumidores de queso.	43
Tabla 2: Razones de no consumo de queso.	44
Tabla 3: Sustitutos del queso.	45
Tabla 4: Frecuencia de consumo de queso.	46
Tabla 5: Conocimiento sobre la existencia de variedades de queso.	47
Tabla 6: Conocimiento sobre tipos de quesos maduros.	48
Tabla 7: Consumo de quesos maduros.	49
Tabla 8: Tipos de quesos maduros con mayor consumo.	50
Tabla 9: Lugar de compra de queso maduro.	51
Tabla 10: Características por las que se prefiere consumir queso maduro.	52
Tabla 11: Relevancia del precio al momento de adquirir queso maduro.	53
Tabla 12: Precios de quesos maduros.	54
Tabla 13: Bienes complementarios del queso maduro.	55
Tabla 14: Sector en el que viven los consumidores de queso maduro.	56
Tabla 15: Ingreso promedio mensual de consumidores de queso maduro.	57
Tabla 16: Cuadro comparativo de elaboración de queso fresco y queso tipo cheddar.	67
Tabla 17: Precios comparativos entre queso cheddar nacional e importado.	70
Tabla 18: Cuadro de costos de maquinarias para elaboración de queso.	71
Tabla 19: Cuadro de amortización de crédito con CFN por adquisición de maquinarias.	72
Tabla 20: Cuadro de amortización de crédito con Banco Nacional de Fomento.	75
Tabla 21: Costos de materia prima de producción mensual 3200 unidades de queso cheddar 250 gramos.	77
Tabla 22: Costos materia prima de producción anual 38400 unidades de queso cheddar 250 gramos.	78

Tabla 23: Mano de obra directa de producción anual de queso cheddar.	78
Tabla 24: Costos de combustible dentro de la producción anual de queso cheddar.....	78
Tabla 25: Total de costos variables de producción anual de queso cheddar.	79
Tabla 26: Costo variable unitario anual.	79
Tabla 27: Costos fijos anuales de producción de queso cheddar.....	80
Tabla 28: Punto de equilibrio en unidades producidas y unidades monetarias.	83
Tabla 29: Impacto costo-beneficio del proyecto.....	92
Tabla 30: Ratio Beneficio-Costo.	93

Índice de Ilustraciones.

Ilustración 1: Consumo de queso.....	43
Ilustración 2: Razones de no consumo de queso.	44
Ilustración 3: Sustitutos del queso.	45
Ilustración 4: Frecuencia de consumo de queso.	46
Ilustración 5: Conocimiento sobre la existencia de variedades de queso.	47
Ilustración 6: Conocimiento sobre tipos de quesos maduros.....	48
Ilustración 7: Consumo de quesos maduros.....	49
Ilustración 8: Tipos de quesos maduros con mayor consumo.	50
Ilustración 9: Lugar de compra de queso maduro.....	51
Ilustración 10: Características por las que se prefiere consumir queso maduro.	52
Ilustración 11: Relevancia del precio al momento de adquirir queso maduro.....	53
Ilustración 12: Precios de quesos maduros.	54
Ilustración 13: Bienes complementarios del queso maduro.	55
Ilustración 14: Sector en el que viven los consumidores de queso maduro.....	56
Ilustración 15: Ingreso promedio mensual de consumidores de queso maduro.	57
Ilustración 16: Encuesta versión WEB.	109
Ilustración 17: Encuesta versión WEB.	109
Ilustración 18: Encuesta versión WEB.	110
Ilustración 19: Encuesta versión WEB.	110
Ilustración 20: Encuesta versión WEB.	111
Ilustración 21: Encuesta versión WEB.	112
Ilustración 22: Encuesta versión WEB.	112
Ilustración 23: Proceso de producción de queso fresco y maduro.....	113

CERTIFICACIÓN DE ACEPTACIÓN DEL TUTOR

Guayaquil, Julio del 2015

**ECON. KAROL GARCÍA GERMAN, MSc.
CATEDRÁTICA DE LA CARRERA DE ECONOMIA DE LA UNIVERSIDAD
LAICA VICENTE ROCAFUERTE DE GUAYAQUIL.**

CERTIFICO:

Haber revisado el presente informe de investigación, que se ajusta a las normas establecidas de la UNIVERSIDAD LAICA VICENTE ROCAFUERTE DE GUAYQUIL, Facultad de Ciencias Sociales y Derecho, Proyecto de investigación previo a la obtención del Título Economista de la República, en tal razón autorizo presentación para los fines legales pertinentes y sustentación de la misma.

**ECON. KAROL GARCÍA GERMAN, MSc.
TUTORA**

DECLARACIÓN DE AUTORIA Y CESIÓN DE DERECHOS DE LOS AUTORES

MARÍA DE LOS ANGELES ARANA NORTHIA con cedula de ciudadanía No. 0929791374, AIDA FERNANDA SOSA MARTÍNEZ con cedula de ciudadanía No. 0801853144, manifestamos nuestra voluntad de ceder a la Universidad Laica Vicente Rocafuerte de Guayaquil, los derechos patrimoniales consagrados en la Ley de Propiedad Intelectual del Ecuador, artículos 4, 5, y 6, en calidad de autoras del trabajo denominado “Aplicación del cambio de la matriz productiva en el modelo de sustitución de importaciones como estrategia para contribuir al crecimiento del sector lácteo en la producción de quesos en el cantón Balzar provincia del Guayas”, que ha sido desarrollado para obtener el título de Economista de la República, quedando la Universidad facultada para ejercer plenamente los derechos cedidos anteriormente. En nuestras condiciones de autoras nos reservamos los derechos morales de la obra citada. Por las anotaciones y para la constancia de los manifiestos suscribimos este documento en el momento que hacemos entrega del trabajo de investigación final en formato impreso y digital.

MARÍA DE LOS ANGELES ARANA NORTHIA

CC. No. 0929791374,

AIDA FERNANDA SOSA MARTÍNEZ

CC. No. 0801853144

Agradecimiento.

A Dios por bendecirnos día a día en nuestro proceso de estudio y desarrollo de este trabajo.

A nuestros padres por su comprensión y apoyo constante.

A nuestra tutora, Econ. Karol García German MSc, por su dedicación durante la elaboración de nuestra investigación y su motivación para que logremos culminarla de manera exitosa.

A todas las personas que de una u otra forma colaboraron con el desarrollo de nuestra tesis.

María de los Angeles Arana Northia y Aida Fernanda Sosa Martínez.

Dedicatoria.

A Dios por iluminarme y bendecirme.

A mis padres, Angela y Alex, por su respaldo en todas las etapas de mi vida.

A mis hermanos, Yamil y Alex, en especial, Alex por su apoyo incondicional.

A mi novio, Edison, por su motivación constante.

María de los Angeles Arana Northia.

Dedicatoria.

A Dios por ser mi pilar de vida y mi inspiración para poder ser un buen ser humano.

A mi amado padre Andrés Enrique Sosa Rodríguez que es mi ángel en el cielo y me cuida en
cada paso que doy.

A mi amada madre Aida Colombia Martínez Olmedo por ser mi ejemplo a seguir y apoyarme
en cada nuevo proyecto de vida que emprendo.

A mis hermanos Douglas y Jessenia por creer siempre en mí.

A mis sobrinos Gabriela, Andrea, Belén, Aydali y Andrés que son mi fuente de felicidad.

A Diego Méndez Vargas, por su apoyo incondicional.

Aida Fernanda Sosa Martínez.

RESUMEN EJECUTIVO.

El presente proyecto de graduación muestra el diseño de una estrategia para incrementar la oferta de quesos maduros y lograr contribuir al cambio de la matriz productiva, para así satisfacer la demanda interna debido a la aplicación del modelo de sustitución de importaciones.

El objetivo principal consiste en analizar las ventajas y desventajas que ha presentado el sector lácteo en la producción de quesos y analizar los beneficios que se obtendrán al momento de producir queso maduro.

Con ello, se pretende otorgar a los productores de queso información financiera e información de los planes gubernamentales que los benefician dentro de la aplicación del cambio de la matriz productiva.

Para ello, se recopiló información a través de encuestas y entrevista, para determinar qué tipo de queso maduro es el que tiene mayor demanda y poder direccionar la producción.

La encuesta se realizó en el cantón Guayaquil, provincia del Guayas donde será comercializado el queso maduro. La entrevista se realizó al productor de “Productos Latacunga” del cual obtuvimos información del proceso productivo.

El proyecto consta de cuatro capítulos que recopilan información sobre la industria láctea y la producción de queso. En el primer capítulo se encuentra el planteamiento, delimitación y formulación del problema; objetivo general y objetivos específicos; hipótesis generales y específicas; operacionalización de variables, sistematización y justificación y los límites de la investigación.

En el segundo capítulo se encuentra todo el marco y antecedentes necesarios en la investigación, en el cual se explica el modelo de sustitución de importaciones, y demás conceptos básicos necesarios en el desarrollo de la investigación.

En el tercer capítulo se detalla toda la metodología de investigación, tratamiento de la información recopilada y presentación de resultados.

Finalmente, en el cuarto capítulo se detalla el desarrollo de la propuesta, análisis de indicadores que muestran la factibilidad de la producción de queso maduro y su beneficio.

ABSTRACT.

This graduation project presents the design of a strategy in order to increase the supply of mature cheese and achieve the change of the production model to satisfy the domestic demand due to the application of import substitution model.

The main objective is analyze the advantages and disadvantages that the dairy industry has presented in relation with the production of cheese, and also analyze the benefits that the dairy industry will have at the moment to include mature cheese production.

Therefore, we pretend to give to the producers of cheese financial and information about government plans that support the application of import substitution model.

For this purpose, information was collected through surveys and interviews to determinate what kind of mature cheese is the one with the highest demand in order to produce them.

The surveys was realized in Guayaquil city, Guayas province where it will be commercialize the mature cheese. The interview was made to the producer “Productos Latacunga” which we obtain information of the production process.

The project consists of four chapters that collect information of dairy industry and cheese production. The first chapter is the approach, delimitation and problem formulation; general objective and specific objectives; general and specific hypotheses; operationalization of variables, systematization, justification and the limits of research.

The second chapter is the whole framework and necessary background research, in which the import substitution model is explained, and other basics concepts needed in the development of research.

In the third chapter all the research methodology, data processing and presentation of results gathered are detailed.

Finally, in the fourth chapter of the proposed development, analysis of indicators that show the feasibility of the production of mature cheese and detailed benefit.

INTRODUCCIÓN.

El actual gobierno ecuatoriano en su anhelo de transformar al país de ser un proveedor de materia prima a ser un país netamente productor y con mayor valor agregado a su producción, propone realizar El Cambio a la Matriz Productiva como uno de sus más grandes retos, basado en un modelo democrático, incluyente y fundamentado en el conocimiento y las capacidades de las y los ecuatorianos.

Bajo el contexto del Objetivo General de El Cambio de la Matriz Productiva el mismo que textualmente dice “Cambiar la estructura productiva para generar una economía dinámica, orientada al conocimiento y la innovación, sostenible, diversificada e incluyente para alcanzar el buen vivir” y el impulso que se le dio a esta transformación existen nueve propuestas, de las cuales hemos basado en una de ellas este proyecto de investigación, que es la diversificación de la producción nacional y generación de mayor valor agregado mediante la ejecución del plan de Sustitución Selectiva de Importaciones, el cual pretende el aumento de la producción cumpliendo altos estándares de calidad.

De acuerdo a la resolución N° 116-2013 planteada por el Comité de Comercio Exterior (COMEX), los quesos maduros son uno de los productos que entran en el plan de sustitución selectiva de importaciones, por lo tanto mediante la presente investigación analizaremos la ejecución del modelo de sustitución de importaciones como instrumento para el crecimiento sostenible de la producción de quesos maduros.

Se diseñará una propuesta para la producción de quesos maduros que contribuya al crecimiento del sector lácteo, identificando las falencias del actual proceso productivo y determinando cuales son los tipos de queso maduro de mayor aceptación de consumo en el mercado interno para diversificar la oferta de productos.

CAPÍTULO I.

1 EL PROBLEMA A INVESTIGAR.

1.1 Tema.

Aplicación del cambio de la matriz productiva en el modelo de sustitución de importaciones como estrategia para contribuir al crecimiento del sector lácteo en la producción de quesos en el cantón Balzar provincia del Guayas.

1.2 Planteamiento del Problema.

En Ecuador, la producción lechera mueve alrededor de \$700 millones de dólares al año dentro de la cadena primaria, mientras que en toda la cadena, que incluye distribución, comercialización e industrialización, se mueven alrededor de \$1000 millones de dólares anuales.

Actualmente el país produce alrededor de 5'100.000 litros de leche diarios, lo que permite abastecer la demanda local y obtener un excedente para la posible exportación. Por el momento, solo se exporta tetrapack (cartones) y leche en polvo, pero con la apertura de nuevos mercados no se descarta la exportación de derivados como el queso, yogurt, mantequilla, entre otros.

La producción de leche en la provincia del Guayas es poco significativa, pero se encuentra en actual crecimiento de forma sostenida por la proliferación de pequeñas y grandes industrias lácteas. De acuerdo al Censo Agropecuario, la región Costa aportó con el 15.35% de la producción lechera, de lo cual la provincia produjo 119.512 litros de leche

Al referirnos específicamente a la producción de quesos, el cantón de la Provincia del Guayas que más produce este derivado lácteo es Balzar, se producen alrededor de 60 libras diarias de queso fresco, el cual es comercializado en las parroquias y cantones cercanos de la provincia como Guayaquil, Daule y Nobol, además su producto es comercializado en provincias fronterizas como Manabí. El cantón Balzar es reconocido a nivel nacional como uno de los mayores productores de lácteos especialmente la elaboración de quesos frescos.

A pesar de su reconocimiento, carecen de producción de otros tipos de quesos como los quesos maduros o gourmet y ello debido a diversas causas como la falta de capacitación en diversificación de productos y sus ventajas, desconocimiento del mercado externo y de planes de desarrollo gubernamentales y la falta de inversión de capital físico por el poco acceso al financiamiento especialmente el privado.

Actualmente existen resoluciones que exigen controles previos a productos que sean importados, siendo éste un instrumento para la aplicación de la sustitución selectiva de importaciones, la cual permite contrarrestar una de las causas del poco desarrollo de la industria láctea en elaboración de quesos maduros en la provincia ya mencionada.

Con la presente investigación, analizaremos si la aplicación de esta medida comercial permitirá el desarrollo de la industria láctea en la elaboración de quesos maduros en el cantón Balzar provincia del Guayas y ello, ofrecerá a los habitantes del cantón nuevas oportunidades de desarrollo económico a través del aprovechamiento de un sistema de fermentación, que les permitirá diversificar su oferta de productos.

1.3 Formulación del Problema.

¿Cómo contribuir al crecimiento del sector lácteo del cantón Balzar provincia del Guayas específicamente en la producción de quesos maduros de iguales características a los de procedencia internacional?

1.4 Delimitación del Problema.

Análisis del crecimiento de la producción de la industria láctea en la elaboración de quesos maduros debido a la implementación del cambio de la matriz productiva a través del modelo de sustitución de importaciones como estrategia en el cantón Balzar provincia del Guayas.

1.5 Justificación de la Investigación.

El consumo de quesos maduros en el Ecuador y específicamente en la Provincia del Guayas cada vez es más frecuente, con mayor énfasis en la población del cantón Guayaquil, debido a que en los últimos años ha existido un aumento en la importación de productos lácteos como quesos maduros o gourmet, razón por la cual existe una gran diversidad de este tipo de productos internacionales en el mercado nacional, por causa de pocos impuestos arancelarios que generó una débil política tributaria en la importación de quesos maduros, y la flexibilidad en los trámites de importación.

El déficit en la balanza comercial ha puesto en apuros al Gobierno Nacional, por el saldo negativo que refleja, puesto que el país es mayormente importador debido a que las necesidades de consumo interno no son satisfechas por la producción nacional y según un artículo publicado por el Diario el Comercio, “una de las alternativas que han encontrado

las autoridades para revertir esta situación ha sido la aplicación de una política que no es nueva: la sustitución de las importaciones”(Mantilla, 2014).

Analizaremos la ejecución del modelo de sustitución de importaciones como instrumento para el crecimiento de la producción de quesos maduros en el cantón Balzar provincia del Guayas, lo cual permitirá una menor dependencia de productos importados que a su vez tendrá efectos en la economía nacional como la disminución de salida de divisas, equilibrios en la balanza comercial, que de manera complementaria a la existencia de valor agregado ecuatoriano por la elaboración de quesos maduros, permitirá un mayor nivel de crecimiento del PIB.

Además incrementará la oferta laboral, con lo cual se contribuye a la reducción de desempleo, y se presenciara una mejor asignación y aprovechamiento de recursos.

1.6 Sistematización de la investigación.

- ¿Cómo se está implementando el cambio de la matriz productiva en Ecuador?
- ¿Cómo se está aplicando el modelo de sustitución de importaciones en el país?
- ¿Se ha aplicado anteriormente el modelo de sustitución de importaciones? ¿Cuáles han sido las ventajas y desventajas de la aplicación?
- ¿Qué se puede corregir sobre la aplicación del modelo de sustitución de importaciones?
- ¿Cómo se encuentra estructurado el proceso productivo en la industria láctea, especialmente en la producción de quesos?
- ¿Qué conocimiento tienen los productores de Balzar sobre los quesos maduros?
- ¿Qué beneficios se pueden obtener al diversificar la oferta de quesos?

- ¿Qué tipos de quesos maduros mayormente se consumen en Guayaquil?
- ¿Cuál es el nivel de producción láctea en Guayas?
- ¿Qué producto lácteo tiene mayor producción en Guayas?
- ¿Cuál es el nivel de producción de quesos maduros y no maduros en Guayas?
- ¿Cuál es el nivel de producción de quesos maduros y no maduros en Balzar?
- ¿Cuáles son las parroquias de Balzar con mayor producción quesera?
- ¿Cuál es el nivel de consumo de quesos no maduros y quesos maduros en Guayaquil?
- ¿Cuál es el porcentaje de consumo de quesos maduros y no maduros, tanto importados como nacionales en Guayaquil?
- ¿Cuál es el porcentaje de presencia en supermercados, mercados y tiendas de quesos nacionales maduros y no maduros en Guayaquil?
- ¿Cuáles son las expectativas de los consumidores en Guayaquil sobre el queso maduro nacional?

1.7 Objetivo General de la Investigación.

Diseñar una propuesta para la producción de quesos maduros que contribuya al crecimiento del sector lácteo en el cantón Balzar provincia del Guayas, desde el modelo de sustitución de importaciones.

1.8 Objetivos Específicos de la Investigación.

- Identificar falencias en el proceso productivo de quesos en el cantón Balzar, provincia del Guayas, para sugerir mejoras a la producción y lograr una asignación eficiente de recursos y de esta forma obtener mejores beneficios.
- Diagnosticar las carencias de conocimiento acerca de la producción de quesos maduros para aplicar técnicas de difusión y registrar niveles de aceptación sobre la misma.

- Identificar los tipos de quesos maduros con mayor aceptación de consumo en Guayaquil, como potenciales consumidores de la producción del cantón Balzar, para implementar la producción de esas variedades.
- Diversificar la oferta de productos con la implementación de la producción de variedades de quesos maduros con mayor consumo de acuerdo a los resultados obtenidos, para así disminuir la dependencia de productos importados.
- Impulsar la producción de quesos maduros nacionales, especialmente en el cantón Balzar de la provincia del Guayas, para así otorgar valor agregado al producto nacional y lograr incremento en la oferta laboral incidiendo positivamente en la disminución del desempleo.

1.9 Límites de la Investigación.

En el proceso de la elaboración de esta investigación se presentaron las siguientes condicionantes:

- **Falta de sistematización de la información.**

No existen documentos en los que reposen datos actuales de la producción total de queso en el Ecuador, menos aún por provincia y cantón, por lo que los datos que se proporcionan son datos aproximados y no exactos.

- **Socialización de la finalidad del modelo de sustitución de importaciones.**

La falta de conocimiento del propósito del modelo de sustitución de importaciones, por parte de los productores de queso del Cantón Balzar de la Provincia del Guayas, hizo que estos se mostraran resistentes a la tecnificación de sus productos y darles mayor valor agregado.

- **Características de la muestra.**

Encuesta a consumidores: Las respuestas que se obtendrán de los consumidores, dependerán del conocimiento que tengan los clientes acerca de quesos maduros ya que este es un tema de preferencias.

Entrevista a productores: De las entrevistas al productor, no se puede obtener una muestra homogénea, puesto que no todos conocen de tecnificación y valor agregado a su producto.

1.10 Identificación de las Variables.

Producción de quesos como variable dependiente cualitativa y sustitución de importaciones como variable independiente cuantitativa.

1.11 Hipótesis Generales y Particulares.

1.11.1 Hipótesis general.

Si se aplica el modelo de sustitución de importaciones como estrategia del cambio de la matriz productiva, entonces incrementará la producción de quesos maduros en el cantón Balzar, provincia del Guayas.

1.11.2 Hipótesis particulares.

- Si se analiza el proceso productivo del cantón Balzar, entonces se podrá sugerir mejoras para aplicarlas al mismo.
- Si diagnosticamos carencias de conocimiento del proceso productivo de quesos, podremos implementar técnicas de difusión sobre la producción para mejorar el beneficio que se obtiene de dicha actividad.
- Si identificamos los tipos de quesos maduros con mayor consumo en Guayaquil, podremos sugerir la producción de éstos y así diversificar la oferta de quesos.

1.12 Operacionalización de las variables.

Variable	Definición conceptual	Definición operacional	Dimensiones	Indicadores
Sustitución de importaciones.	Es un modelo económico o estrategia que consiste en la aplicación de medidas restrictivas a las importaciones o barreras comerciales, para beneficiar a la producción interna de un país.	Estrategia económica en la cual se aplican barreras comerciales como aranceles, cuotas de importación y subsidios, para incrementar el nivel interno de producción de bienes y diversificar la oferta de productos nacionales, para así llegar al cambio de la matriz productiva.	Aplicación de barreras comerciales. Producción interna de bienes.	Porcentaje de aranceles, cuotas de importación o subsidios a la producción nacional. Nivel de importaciones. Producto interno bruto real (PIB real). Tasa de crecimiento del PIB real.

Variable	Definición conceptual	Definición operacional	Dimensiones	Indicadores
Producción de quesos maduros.	Consiste en la creación o elaboración de un producto, en este caso de quesos maduros, a través de la conversión de la materia prima, otorgando así valor agregado.	Consiste en la elaboración de quesos a través de la implementación del proceso de maduración para otorgar mayor valor agregado y su futura comercialización y consumo.	Elaboración de quesos maduros (producción)	Nivel de conocimiento sobre el proceso de elaboración de quesos maduros. Nivel de producción de quesos maduros.
			Consumo y comercialización de quesos maduros	Nivel de consumo de queso fresco y queso maduro. Frecuencia de consumo de queso. Nivel de conocimiento sobre variedades de quesos. Porcentaje de tipos de quesos maduros con mayor consumo. Características de preferencia de queso maduro.

CAPÍTULO II.

2 FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA.

2.1 ANTECEDENTES REFERENTES.

La provincia del Guayas, en sus 17.139 km² de circunscripción territorial, dividida en 25 cantones, con una población de 3.812.423 hab., y una densidad de 222,4 hab/km², se encuentra localizada en la región litoral del país, y al suroeste del mismo. Su capital es la Ciudad de Guayaquil, considerada como el mayor centro comercial e industrial del Ecuador.

...Limita al norte con las provincias de Manabí y Los Ríos, al sur con la provincia de El Oro y el Golfo de Guayaquil, al este con las provincias de Los Ríos, Bolívar, Chimborazo, Cañar y Azuay, y al oeste con las provincias de Manabí y Santa Elena, y el Océano Pacífico. Además del territorio continental, pertenecen a la jurisdicción de la provincia las islas que se encuentran en el Golfo de Guayaquil, en especial la Isla Puná la cual es una parroquia rural del cantón Guayaquil... (Wikipedia, Wikipedia, la enciclopedia, 2015).

...La Provincia esta regada por importantes sistemas fluviales. El Daule, en el que se ha construido la represa Daule -Peripa; el Babahoyo y el Yaguachi, que son navegables durante todo el año y en casi todo su curso. El Daule y el Babahoyo, unidos, forman el Río Guayas, de gran caudal. Es la principal cuenca hidrográfica de la Costa, que enriquecen a la agricultura y brinda grandes contribuciones a las poblaciones ubicadas en su entorno...(News, 2007).

Las actividades principales de la provincia son la industrial, ya que se encuentran las mayores fábricas y el principal puerto marítimo del Ecuador, la agropecuaria en la vida rural; y, el turismo por sus famosas playas y festividades montubias.

La crianza de ganado bovino y porcino es lo más destacado del sector ganadero, siendo Balzar el principal cantón a nivel de la producción ganadera en la provincia del Guayas proveyendo de productos provenientes de esta actividad a todo el país. Esta zona posee alrededor de 55.428 cabezas de ganado vacuno, entre criollo, mestizo sin registro, mestizo con registro, pura sangre de carne, pura sangre de leche y pura sangre doble propósito. Se obtienen aproximadamente 30.015 litros de leche diarios, según datos del III Censo Nacional Agropecuario.

El cantón Balzar está situado en la parte “noreste de la provincia del Guayas. Limita al norte con el cantón El Empalme; al sur con el cantón Colimes; al este con la Provincia de Los Ríos; y al oeste con la Provincia de Manabí”(wikipedia, 2015).

...Ocupa un territorio de 1.186,17 kilómetros cuadrados. Su población de acuerdo al Censo de Población y Vivienda del año 2010 es de 53.937 habitantes. De los cuales el 53% corresponde al sector urbano y el 47% al sector rural. La densidad poblacional cantonal es de 50 habitantes por kilómetro cuadrado. Su territorio se sitúa a cuarenta y ocho metros sobre el nivel del mar y presenta ondulaciones. Está atravesado por una cantidad considerable de ríos y esteros, que forman una verdadera malla hídrica que sirve de base para actividades productivas de la población... (Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal de Balzar, 2015)

Este cantón se caracteriza por tener un clima cálido y húmedo. “Es una importante zona agrícola de la provincia, que abarca grandes extensiones de sembríos de arroz, cacao, yuca, maderas, banano, y una gran variedad de frutas tropicales. En la actualidad es el mayor centro de producción de maíz” (Ecuador) en el Ecuador.

El cantón Balzar es reconocido a nivel nacional por su producción ganadera. “Una de las maneras en que este cantón demuestra su potencial ganadero es en la preparación láctea artesanal de “La Cuajada””(La Prefectura Guayas) y la producción de queso fresco, que se elabora en un sinnúmero de haciendas, ubicadas en las parroquias de Las Piedras, Monocongo y San José de Pucón.

Para dar renombre a su producción quesera, la asociación de ganaderos de Balzar organiza el festival anual, denominado “el queso más grande de Sudamérica” donde los balzareños y turistas de otras ciudades del país acuden masivamente para disfrutar de la preparación, exhibición y venta del queso gigante. En el año 2013, en la preparación del enorme queso se utilizaron 14.200 litros de leche y pesó aproximadamente 56 quintales, que se vendió entre los asistentes al precio de \$ 1,50 cada libra.

“La Asociación de Ganaderos de Balzar busca que este evento sea considerado uno de los más vistosos de Latinoamérica, no solo para mostrar las bondades del cantón en los campos agrícolas, sino también para mostrar su gastronomía y que se conozca más de cerca el potencial ganadero y sus derivados.

2.2 MARCO TEÓRICO REFERENCIAL.

2.2.1 Modelo de Sustitución de Importaciones.

Debido a la crisis de 1930, la llamada Gran Depresión, en América Latina se presenció una disminución de los flujos internacionales de divisas, empleo, ingresos y exportaciones y además un debilitamiento del modelo primario-exportador o agroexportador. Las economías latinoamericanas necesitaban tomar medidas económicas para hacer frente a la situación de aquellos años, y esta respuesta se enfocaba sobre todo a la base industrial y fueron dos:

- Los países con una base industrializada, ampliaron las manufacturas y redujeron las importaciones a bienes de economías industrializadas. Este modelo se lo conoció como industrialización por sustitución de importaciones.
- En países donde no existía base industrial, redujeron significativamente las importaciones de bienes y su producción se dio por artesanos o simplemente se abandonó la producción y se retornó a la agricultura de subsistencia.

Para el primer grupo, esta medida reportó crecimiento económico sujeto al rumbo de la economía mundial de aquellos años.

En este contexto de crecimiento, los requerimientos financieros del sector empresarial fueron autofinanciados a través del incremento de precio y las utilidades obtenidas por las medidas proteccionistas y al aumento del gasto público.

Como la sustitución de importaciones se dio en productos de consumo y durables y no en bienes intermedios y de capital que seguían siendo importados, surgieron

desequilibrios en la balanza comercial. Con ello, incrementaron las tasas de importación de bienes de capital en mayor proporción que el crecimiento del PIB.

Esta tendencia al déficit comercial no fue problema durante algunos años debido a la entrada de flujos financieros, pero si representaría un problema de flujos financieros.

Otro problema que se presentó en países con el modelo ISI, fue la inflación. Estos dos efectos negativos produjeron un ciclo de “crecimiento y retroceso en períodos más o menos regulares, siendo este modelo responsable de varios periodos hiperinflacionarios vividos” (García, 2011) en varios países.

...La razón es que al contrario de lo que se pensó, el modelo en su fase expansiva requería de la importación de bienes de capital e intermedios, que teniendo en cuenta el desaliento al sector exportador, generaba un desequilibrio persistente, que finalmente debía ser resuelto mediante periodos inflacionarios y eventualmente hiperinflacionarios, luego de los cuales el ciclo recomenzaba... (Wikipedia, Wikipedia la enciclopedia, 2015).

Las industrias que surgieron debido a la aplicación del modelo no fueron capaces de afrontar sus gastos, necesitaban divisas pero no las generaban. “El Estado se volvió el gran protector de la nueva industria a través de los subsidios, obteniendo divisas vía endeudamiento externo” (García, 2011).

Para los años setenta y ochenta debido a la crisis de Gran Bretaña y Estados Unidos, se tomaron políticas monetarias restrictivas, que implicó el aumento de las tasas de interés a nivel internacional, con lo que la deuda de los países latinoamericanos

incremento. Dicha deuda se colocó en manos de bancos privados cuya finalidad no era el desarrollo sino el negocio financiero. En estas circunstancias el modelo de sustitución de importaciones fracasa definitivamente, la producción doméstica pierde competitividad, se produce déficit en balanza comercial, el producto interno bruto desciende y los niveles de pobreza aumentan.

Para mejorar las condiciones económicas, los gobernantes cambian las políticas aplicadas tratando de conseguir la solvencia del Estado.

A pesar de la crisis del modelo, debido al mal manejo de los recursos y al abuso del crédito internacional, se obtuvieron ventajas significativas en industrias nacionales de países latinoamericanos, que fueron importantes para que la industria, sea en algunos países como Argentina, la que conocemos hoy:

- Aumento del empleo.
- Estado de bienestar y garantías de protección al trabajador.
- Baja dependencia de los mercados extranjeros.
- Mejora de los términos de intercambio.
- Nacimiento de nuevos sectores industriales nacionales, en especial pequeñas y medianas empresas.
- Excedente de mano de obra cualificada.
- Temprana madurez del sector servicios, que llegó a proporciones similares a la de los países desarrollados.

En Ecuador, la producción y comercialización bananera dejaban excedentes económicos, con lo cual se pudo acceder a la aplicación del modelo de sustitución de importaciones bajo las recomendaciones de la CEPAL. “Los estudios realizados por la

CEPAL entre 1954 y 1963 sirvieron para la formulación del “Plan de Desarrollo Económico y Social para el período 1964-1973” que luego se continuó con el “Plan Nacional de Transformación y Desarrollo 1973-1977” (Lombardo, 2011). De acuerdo con estos planes, el país debía crear las bases con leyes para el crecimiento de la industria y la capacitación de los trabajadores.

El proceso industrializador de Ecuador se intensificó a partir de 1972 con el boom petrolero, con lo que el PIB mostraba crecimientos muy significativos, como consecuencia de la rápida acumulación de recursos en el sector industrial urbano, se manifestaron movilizaciones migratorias del sector rural al urbano. Debido a la exportación de petróleo.

...Y al endeudamiento externo el tipo de cambio permanece estable hasta el final de los 70, el que originó un cambio en la estructura del consumo pasando al componente de bienes importados y que la inflación interna supere la internacional en las décadas subsiguientes... (Análisis del Desarrollo Económico del Ecuador, 2011).

Debido al gran porcentaje de importaciones que requería la industria, la sobrevaluación del sucre era una vía para transferir recursos del sector petrolero y primario exportador al sector industrial, lo cual dio como efectos negativos en el sector externo no petrolero, y que el modelo de industrialización por sustitución de importaciones sea intensivo en bienes de capital y consumo intermedio importados. El deterioro de la balanza comercial industrial se debe al incremento de las importaciones industriales. Muchos autores señalan que en Ecuador no se dio un verdadero modelo de industrialización por sustitución de importaciones.

En 1982, cuando Ecuador se declara en mora y no puede cancelar la deuda externa, surgieron problemas económicos como inflación, incremento de desempleo, empobrecimiento de la clase popular y deterioro de los ingresos familiares. Algo similar ocurre en América Latina, por lo que muchos pensadores consideraron el modelo ISI como un fracaso.

A pesar de ello, el gobierno actual propone la aplicación del modelo, sustentando que las condiciones son diferentes a las de los setenta y ochentas, actualmente existe estabilidad política, niveles de inflación moderados, existe la infraestructura para competitividad sistémica importante como puertos, aeropuertos, carreteras, infraestructura eléctrica y somos más competitivos en salarios, todos estos factores atraen la inversión y permitirán alcanzar un proceso de industrialización.

Además se sostiene que la aplicación del modelo es necesaria para mantener la dolarización, ya que la salida de divisas por las importaciones la perjudica, por otra parte, mientras más crezca la economía más seguirá creciendo el déficit comercial según lo indica un estudio en el cual se explica que por cada punto de crecimiento del Ecuador la propensión a importar es mayor a 1 y la de exportar es menor a 1.

Es por ello, que el Ministerio Coordinador de la Producción fortalecerá la campaña “Primero Ecuador” una marca que reconoce la calidad de la producción nacional. Además se mantienen diálogos con supermercados y autoservicios para lograr mayor presencia de productos locales. El consumo interno, es clave para impulsar el crecimiento de la economía, lo cual será importante para el desarrollo de la industria nacional y reducir el nivel de importaciones y reducir la salida de divisas del país.

2.2.2 Industria láctea en Ecuador.

En Ecuador se ha registrado en el año 2012, de acuerdo a cifras del ESPAC (Encuesta de superficie y producción agropecuaria continua) 5.2 millones de ganado vacuno.

Respecto a la producción de leche, la región Sierra es la que más aporta con 76.79%, seguido de la Costa con 15.35% y el Oriente con 7.86%.

En Guayas, predomina la existencia de ganado bovino y la mayor concentración de actividad ganadera está en los medianos productores, tanto en número de productores como en número de cabezas de ganado.

...La producción de ganado bovino para ceba es importante, en la Región 5, ya que aporta en su conjunto con el 33% de la oferta nacional. De igual forma, Guayas ha venido contribuyendo con el 65% de la oferta de carne bovina de la región, ocupando el primer lugar, para abastecer al mayor mercado de consumo del país... (Ministerio de Coordinación de Producción, 2011).

La producción de leche en finca es menos significativa en la Región, en conjunto generan el 10% de la producción nacional, Guayas aporta con 37% a la producción de la Región ocupando así el segundo lugar.

2.3 MARCO LEGAL.

2.3.1 Políticas de Estado.

Política industrialización por sustitución de importaciones: Cambio de la matriz productiva sustentado en el cambio de la matriz de industrialización.

2.3.1.1 Sustitución selectiva de importaciones.

La política de industrialización nacional por sustitución de importaciones, como estrategia para el Cambio de la Matriz Productiva, está orientada al crecimiento y competitividad de la industria nacional, con importantes impactos en la disminución de la tasa de desempleo y aumento en la producción, lo que se vería representado en el crecimiento del PIB.

Esta política impulsa el fortalecimiento de la cadena productiva y diversificación de productos que podrán ser consumidos al interior y exterior del país, contribuyendo así a disminuir el impacto negativo que tienen las importaciones en la Balanza Comercial.

“La sustitución de importaciones es una de las medidas adoptadas por el gobierno, que hasta 2017 espera sustituir más de 6.000 millones de dólares en importaciones que serán destinadas a impulsar la producción nacional” (Andes, 2014).

2.3.2 Ley Orgánica del Régimen de la Soberanía Alimentaria.

...Esta Ley tiene por objeto establecer en forma soberana las políticas públicas agroalimentarias para fomentar la producción suficiente y la adecuada conservación, intercambio, transformación, comercialización y consumo de alimentos sanos, nutritivos, preferentemente provenientes de la pequeña, la micro, pequeña y mediana producción

campesina, de las organizaciones económicas populares y de la pesca artesanal así como micro empresa y artesanía; respetando y protegiendo la agro biodiversidad, los conocimientos y formas de producción tradicionales y ancestrales, bajo los principios de equidad, solidaridad, inclusión, sustentabilidad social y ambiental... (Conferencia Plurinacional, 2006).

2.3.3 Ley Orgánica de Defensa del Consumidor del Ecuador.

“Establece los derechos que tiene toda persona natural o jurídica que adquiera, utilice o consuma un bien o servicio determinado, así como las obligaciones de todo proveedor para garantizar los derechos del consumidor” (Nacional, 2015).

...El derecho a recibir productos y servicios de óptima calidad, garantizando la salud, vida, seguridad en el consumo y la satisfacción de necesidades fundamentales; el derecho a tener información veraz, adecuada, clara y completa sobre el bien o servicio que se ofrece... (Cuyabeno, 2014)

“La ley establece además obligaciones a los proveedores para garantizar los derechos del consumidor; por ejemplo, todo proveedor es responsable de entregar al consumidor información veraz, clara y completa de los bienes o servicios ofrecidos” (Cuyabeno, 2014).

2.3.4 Código Orgánico de la Producción, Comercio e Inversiones.

“Tiene por objeto regular el proceso productivo en las etapas de producción, distribución, intercambio, comercio, consumo, manejo de externalidades e inversiones productivas orientadas a la realización del Buen Vivir”. (Registro Oficial, 2015).

...Esta normativa busca también generar y consolidar las regulaciones que potencien, impulsen e incentiven la producción de mayor valor agregado, que establezcan las condiciones para incrementar productividad y promuevan la transformación de la matriz productiva, facilitando la aplicación de instrumentos de desarrollo productivo, que permitan generar empleo de calidad y un desarrollo equilibrado, equitativo, eco-eficiente y sostenible con el cuidado de la naturaleza... (Registro Oficial, 2015).

2.3.5 Ley del Sistema Ecuatoriano de la Calidad.

...Esta Ley tiene como objetivo establecer el marco jurídico del sistema ecuatoriano de la calidad, destinado a: i) regular los principios, políticas y entidades relacionados con las actividades vinculadas con la evaluación de la conformidad, que facilite el cumplimiento de los compromisos internacionales en ésta materia; ii) garantizar el cumplimiento de los derechos ciudadanos relacionados con la seguridad, la protección de la vida y la salud humana, animal y vegetal, la preservación del medio ambiente, la protección del consumidor contra prácticas engañosas y la corrección y sanción de estas prácticas; y, iii) Promover e incentivar la cultura de la calidad y el mejoramiento de la competitividad en la sociedad ecuatoriana... (INEN, Servicio Ecuatoriano de Normalización, 2013)

2.3.6 Norma Técnica Ecuatoriana INEN 62 1973-10.

Quesos clasificación y designaciones.

“Esta norma tiene por objeto establecer la clasificación y las designaciones generales de los quesos” (INEN, NTE INEN 0062, 1974).

2.3.7 Norma Técnica Ecuatoriana INEN 63 1973-10.

Quesos determinación del contenido de humedad.

“Esta norma tiene por objeto establecer un método para determinar el contenido de humedad en el queso” (INEN, NTE INEN 0063, 1974).

2.3.8 Norma Técnica Ecuatoriana INEN 64 1973-10.

Quesos determinación del contenido de grasas.

“Esta norma tiene por objeto establecer un método para determinar el contenido de grasas en el queso” (INEN, NTE INEN 0064).

2.3.9 Reglamento de Buenas Prácticas de Manufactura para Alimentos Procesados¹.

Las disposiciones contenidas en este reglamento son aplicables:

- a) A los establecimientos donde se procesen, envasen y distribuyan alimentos.
- b) A los equipos, utensilios y personal manipulador sometidos al Reglamento de Registro y Control Sanitario, exceptuando los plaguicidas de uso doméstico, industrial o agrícola, a los cosméticos, productos higiénicos y perfumes, que se regirán por otra normativa.
- c) *A todas las actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envasado, empacado, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos en el territorio nacional.*
- d) A los productos utilizados como materias primas e insumos en la fabricación, procesamiento, preparación, envasado y empacado de alimentos de consumo humano.

¹ Pública, M. d. (2002). Reglamento. Obtenido de Reglamento de Buenas Prácticas de Manufactura para Alimentos Procesados: <http://www.epmrq.gob.ec/images/lotaip/leyes/rbpm.pdf>

2.3.10 Resolución N. 116-2013 Comité de Comercio Exterior.

Es un instrumento legal en el cual se esquematiza las nuevas reglas para la importación de 293 partidas de productos, sujetos a Certificado de Reconocimiento, teniendo como objetivo lograr una sustitución de USD 800 millones en importaciones.

2.3.11 Resolución N. 011-2015 Comité de Comercio Exterior.

Instrumento legal en el cual se establece “una sobretasa arancelaria, de carácter temporal y no discriminatoria, con el propósito de regular el nivel de las importaciones y salvaguardar el equilibrio de la balanza de pagos” (EDITORES, 2015). Esta sobretasa es adicional a los aranceles aplicables vigentes. En esta resolución se aplica el 45% a quesos.

2.3.12 Resolución No. SCPM-DS-057-2014.

La Superintendencia de Control del Poder de Mercado indica que es obligatorio para los operadores económicos el uso del Manual de Buenas Prácticas Comerciales para el sector de los supermercados y/o similares y sus proveedores, según el artículo 2 de la Ley Orgánica de Regulación y Control del Poder de Mercado del sector de los supermercados y/o similares, que realicen actividades de intermediación, y para todos los proveedores de los supermercados que mantienen relaciones de intermediación.

2.4 MARCO CONCEPTUAL.

2.4.1 Modelo de Sustitución de Importaciones.

El modelo sustitutivo de importaciones o modelo de industrialización por sustitución de importaciones, es un modelo económico o estrategia que se basa en la aplicación de subsidios para la producción, altos aranceles a la importación, y tipo de cambio elevado. El modelo aplicado en la segunda y tercera década del siglo XX consistió

en la industrialización de producción de bienes de uso y consumo ordinario y el éxito de la aplicación de este modelo se reflejó en la disminución de importaciones y aquello produjo altas tasas de crecimiento del PIB, lo cual significó un crecimiento sostenido del producto por habitante; un proceso acelerado de crecimiento, industrialización inversión y empleo; el desarrollo de mayor atención social en salud, educación, cultura; en general, se dio gran bienestar en la sociedad.

2.4.2 Matriz productiva.

La matriz productiva es la forma en que una sociedad se organiza para producir determinados bienes y servicios, lo cual incluye los procesos técnicos o económicos y además las relaciones sociales resultantes de dicho proceso.

2.4.3 Cambio de la matriz productiva.

Las diversas combinaciones de los factores productivos generan un determinado patrón de especialización, así la economía ecuatoriana se especializa en la producción de bienes primarios para el mercado internacional sin ningún valor agregado. Es por ello que Ecuador tiene un patrón primario-exportador.

La transformación de la matriz productiva consiste en dejar el patrón primario-exportador, para implementar un patrón que incluya la producción de bienes con valor agregado a través del uso del conocimiento de la población y que otorgue mayores beneficios para la economía.

Dentro de los ejes para la transformación de la matriz productiva que plantea el gobierno se encuentra²:

- Diversificación productiva basada en el desarrollo de industrias estratégicas- refinera, astillero, petroquímica, metalurgia y siderúrgica y en el establecimiento de nuevas actividades productivas-maricultura, biocombustibles, productos forestales de madera que amplíen la oferta de productos ecuatorianos y reduzcan la dependencia del país.
- Agregación de valor en la producción existente mediante la incorporación de tecnología y conocimiento en los actuales procesos productivos de biotecnología (bioquímica y biomedicina), servicios ambientales y energías renovables.
- Sustitución selectiva de importaciones con bienes y servicios que ya producimos actualmente y que seríamos capaces de sustituir en el corto plazo: industria farmacéutica, tecnología (software, hardware y servicios informáticos) y metalmecánica.
- Fomento a las exportaciones de productos nuevos, provenientes de actores nuevos - particularmente de la economía popular y solidaria-, o que incluyan mayor valor agregado -alimentos frescos y procesados, confecciones y calzado, turismo.

La modificación de la matriz productiva lleva a modificar el proceso productivo no solo en la técnica, sino en las relaciones sociales que surgen de dicho cambio, llegando a tener importancia en estos procesos el conocimiento y las capacidades humanas y como efecto de ello, se desarrolla el capital humano.

² SENPLADES. (2012). Revolución productiva a través del conocimiento y el talento humano. Obtenido de Transformación de la Matriz Productiva: http://www.planificacion.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2013/01/matriz_productiva_WEBtodo.pdf

2.4.4 Industria láctea.

Es el sector que tiene como materia prima los lácteos que son la leche y sus derivados, procedente generalmente de animales. Existen diversos tipos de lácteos, pero la más intuitiva resulta de los sub productos de la leche cruda.

De la leche cruda se obtiene la crema de leche, leche en polvo, quesos, leche desnatada. A su vez, de la crema de leche obtenemos la mantequilla y grasa lácteas; y de la leche desnatada obtenemos caseínas y leche desnatada en polvo. Por último de las caseínas y el queso obtenemos el suero de leche.

Adicional tenemos la clasificación de todos estos productos en fermentados y no fermentados. Dentro de los no fermentados están: leche, margarina, mantequilla, helados y caseína. Por otra parte, dentro de los fermentados están: queso y yogurt.

2.4.5 Queso.

El queso es un alimento sólido elaborado a partir de la leche cuajada, “la leche es inducida a cuajarse usando una combinación de cuajo (o algún sustituto) y acidificación. Las bacterias se encargan de acidificar la leche” (Wikipedia, Wikipedia, la enciclopedia), por lo cual tienen un papel importante en la calidad del queso.

Los datos nutricionales pueden variar de acuerdo a su contenido en grasa, pero en general otorgan al organismo nutrientes como el calcio, proteínas y fósforo. Además tiene los mismos problemas nutricionales que la leche, debido a su alto contenido en grasas saturadas (triglicéridos y ácido graso saturado) que influyen negativamente en enfermedades cardiovasculares y la obesidad o sobrepeso.

La mejor opción es elegir quesos frescos bajos en contenido graso como el requesón o ricota, ya que en este tipo de quesos solo se modifica el contenido graso pero no el contenido de vitaminas y minerales.

2.4.6 Quesos Maduros.

...Los quesos maduros son aquellos que en su proceso de elaboración requieren de más tiempo y de un cuidado especial para obtener un producto único, tipo gourmet que combina la tecnología con el conocimiento y la aplicación de técnicas artesanales propias de la elaboración de este tipo de quesos. Una vez se obtiene la cuajada deben ser llevados por días, meses o hasta años, a ciertas condiciones de temperatura y humedad para desarrollar sus características de color, olor y sabor. Los quesos que tienen mayor tiempo de maduración son los más exquisitos y con mayor riqueza en términos de aroma. Los quesos maduros desarrollan una textura específica, que puede ser dura y homogénea, cremosa, rugosa o con formación de agujeros, que los hace únicos. Además, durante su maduración se forma una corteza que permite protegerlos y conservar mejor sus propiedades de olor y sabor... (Aguilar, 2014)

Los quesos maduros tienen un menor contenido de agua comparados con los quesos frescos, por lo cual, tienen mayor concentración de nutrientes como proteína y grasa. Un adecuado consumo de alimentos fuente de proteína es importante ya que son las encargadas de la formación y mantenimiento de músculos y tejidos del cuerpo. Como todos los productos lácteos, los quesos maduros contienen calcio y fósforo, minerales necesarios para el mantenimiento de huesos y dientes sanos y fuertes. De forma natural contienen vitaminas como la A y D, las cuales se absorben mejor gracias al contenido de grasa del alimento, su consumo es importante ya que la vitamina A interviene en los

procesos de visión y la vitamina D favorece la fijación de calcio en los huesos... (Queseria sabores de Azahar, 2015).

Cada variedad de queso cuenta con cuidados específicos en su proceso de elaboración.

...Los quesos maduros son el alimento perfecto para apreciar un sabor láctico que va de suave a ligeramente picante, y un sin número de aromas que hacen que cada variedad sea reconocida y que el mundo del queso sea sabroso y variado... (RIVEROS., 2014).

2.4.7 Tipos de quesos maduros.

2.4.7.1 Cheddar.

Originario de Inglaterra, el queso cheddar, es elaborado con leche pasteurizada, es un queso pálido de sabor agrio, de corteza dura y de aspecto liso. Pudiendo ser amarillo pálido o amarillo oscuro, hasta anaranjado. Se deja madurar de tres a doce meses. Su uso más habitual es en sánduches o hamburguesas.

2.4.7.2 Mozzarella.

El queso mozzarella, originario de Italia, es elaborado con leche semidescremada pasteurizada, es de aspecto suave, de color blanco, con pasta blanda y elástica. Su uso más común es en pizzas, sánduches calientes y ensaladas.

2.4.7.3 Gouda.

Originario de Holanda, es un queso semiduro, elaborado con leche pasteurizada, posee pasta de textura firme y de color blanco. Presenta agujeros en su interior en número variable. Su tiempo de maduración es mínimo entre tres y cinco semanas para que de esa

forma alcance todas sus características. Su uso más común es en ensaladas y como queso de mesa.

2.4.7.4 Parmesano.

Famoso queso italiano, elaborado con leche semidescremada pasteurizada, el queso parmesano, tiene su pasta granulosa y seca y olor fuerte. Su tiempo de maduración mínimo es entre nueve y doce meses, siendo en ese caso punto bajo de añejamiento, entre dieciocho y veinticuatro meses es queso parmesano añejo y entre veinticuatro y treinta y seis meses se obtiene el queso parmesano seco. Su uso habitual es rallado sobre pastas, ensaladas o para gratinar mariscos.

2.4.7.5 Holandés.

Elaborado con leche pasteurizada, presenta color amarillo crema y sabor ligeramente ácido. Tiene su corteza suave, pasta elástica y lisa. Su tiempo máximo de maduración es de tres a cuatro semanas. Su uso más común es en sánduches, ensaladas y elaboración de tablitas de queso.

2.4.7.6 Gruyere.

Queso suizo elaborado con leche entera, presenta una corteza granulada y de consistencia dura, su sabor es ligeramente picante. La pasta es de color marfil a amarillo claro, en su interior pueden aparecer agujeros, aunque normalmente no presenta agujeros. Su tiempo de maduración es cinco meses aunque puede madurar hasta diez meses, inclusive un año. Su uso habitual es en ensaladas.

2.4.7.7 Brie.

Queso originario de Francia, elaborado con leche pasteurizada y en ciertos países con leche cruda de vaca, presenta color blanco-crema con consistencia cremosa y suave. De sabor ligeramente ácido, su tiempo de maduración aproximado es 21 días. Su uso común es como postre, en tablas de quesos y para consumir con vino tinto.

2.4.7.8 Camembert.

Queso francés elaborado con leche pasteurizada, presenta color blanco-crema. De consistencia cremosa y con poco moho luego de 21 días de maduración, pero a medida que madura cambia su color. Presenta sabor ligeramente ácido y se consume con vino tinto, vino blanco, con canapés o como queso de mesa.

CAPÍTULO III.

3 METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN.

3.1 Métodos de Investigación.

3.1.1 Método histórico-lógico.

Nos sirvió para recolectar información bibliográfica sobre la existencia de la aplicación del modelo de sustitución de importaciones en Ecuador y del procesamiento de quesos maduros en el cantón Balzar provincia del Guayas, tomando en cuenta los antecedentes de la industria láctea que podrán servir como referencias importantes del estudio del crecimiento de dicha industria en la elaboración de quesos maduros.

3.1.2 Método hipotético-deductivo.

Nos permitió analizar el impacto de la aplicación del modelo de sustitución de importaciones en el crecimiento de la industria láctea en la elaboración de quesos maduros.

3.1.3 Método análisis-síntesis.

Analizamos los distintos factores que influyen en el crecimiento de la producción de quesos maduros en el cantón Balzar provincia del Guayas y la relación que existe entre ellos, considerando especialmente la aplicación del modelo de sustitución de importaciones.

3.1.4 Método inductivo-deductivo.

A través del estudio de los productores de quesos maduros existentes, pudimos inducir el comportamiento de los productores del cantón Balzar provincia del Guayas y con el estudio de los diversos efectos en la producción nacional por la aplicación del

modelo de sustitución de importaciones podremos deducir los efectos que se presentarán en la producción de quesos maduros.

3.1.5 Método de observación científica.

Nos permitió examinar el comportamiento de la producción de quesos maduros en el cantón Balzar provincia del Guayas permitiéndonos la recolección de información para la comprobación de la hipótesis.

3.2 Población y Muestra.

- Productor de queso de la provincia del Guayas.
- Consumidores de queso los cuales serán seleccionados por muestreo accidental, en la ciudad de Guayaquil provincia del Guayas, en la cual se refleja el consumo existente de estos tipos de queso.

3.2.1 Tamaño de la muestra.

- **Muestra de consumidores.**

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

$$n = \frac{(2350915)(0.5^2)(1.65^2)}{(2350915 - 1)(0.05^2) + (0.5^2)(1.65^2)}$$

$$n = 272$$

Con una población en Guayaquil de 2'350.915 según censo realizado por el Instituto Nacional de Estadísticas y Censo, con un nivel de confianza del 90% y límite aceptable de error muestral de 0.05, se obtuvo como muestra 272 personas a las que se le realizara la encuesta a consumidores.

3.3 Técnicas e Instrumentos de recolección de datos.

3.3.1 Técnicas.

3.3.1.1 Técnicas indirectas.

Estas técnicas la utilizamos para tener conocimiento de cómo se ha desarrollado la producción de quesos en el cantón Balzar provincia del Guayas, mediante la consulta bibliográfica de libros, revistas, documentos y Diarios de circulación nacional.

3.3.1.2 Técnicas directas.

Se aplicarán las siguientes técnicas:

3.3.1.2.1 La entrevista.

Se utilizó esta técnica para obtener información sobre el proceso productivo de queso.

3.3.1.2.2 La encuesta.

Se utilizó esta técnica para obtener datos y características específicas de varios consumidores de queso, para de esta forma evaluar el proceso de comercialización y el consumo del producto. Esta encuesta se realizó usando el servicio Google Docs que presta Google a sus usuarios, a través de la cual se difundió por correo electrónico y redes sociales para obtener los resultados de la misma.

3.3.2 Instrumentos.

Como instrumentos para levantar información se elaboraron cuestionarios para las encuestas a consumidores que se realizaron en la ciudad de Guayaquil y cuestionario para la entrevista a productor de queso.

3.4 Recursos, fuentes, cronograma y presupuesto para la recolección de datos.

3.4.1 Recursos.

Los recursos utilizados para la recolección de datos fueron la plataforma de internet tanto para la elaboración de la encuesta por parte de las investigadoras como la difusión, control, obtención de resultados de la misma.

Otro recurso utilizado fue el usuario con acceso a internet, necesario para responder la encuesta realizada a través de una herramienta gratuita de Google.

Por último tenemos el recurso humano, las investigadoras, que realizamos la encuesta y revisión de documentos.

3.4.2 Fuente.

La muestra seleccionada para la encuesta de los consumidores y el productor de queso fueron las fuentes en la recolección de datos.

3.4.3 Presupuesto.

<i>Partidas.</i>	<i>Costo (en dólares).</i>
<i>Elaboración del formulario de encuesta en la aplicación Forms de Google.</i>	\$0
<i>Costo de internet por 21 días usados en la elaboración y control de las respuestas obtenidas. (Plan de internet \$22.29 mensual)(\$0.72 diarios)</i>	\$15
TOTAL DE COSTOS.	\$15

3.4.4 Cronograma.

OCTUBRE

ACTIVIDADES \ DIAS	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	29	30	31
Revisión de observaciones hechas al anteproyecto por la Tutora.																															
Revisión de referencias bibliográficas.								T																							
Elaboración de la Sistematización de la Investigación. Elaboración de los Objetivos Específicos de la Investigación.										F																					
Analizar, discutir, decidir, determinar y elaborar los Límites de la Investigación.																	T					T							T		

NOVIEMBRE

ACTIVIDADES \ DIAS	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	29	30
Identificación y descripción de las Variables. Elaboración de las Hipótesis Generales y Particulares. Elaboración del esquema de la Operacionalización de las variables.	T	F	F			T							T																	
Revisión de documentos para elaborar marco teórico referencial, marco conceptual, antecedentes y marco legal.																					T							T		

DICIEMBRE

ACTIVIDADES \ DIAS	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	29	30	31
Elaboración del Marco Teórico referencial. Elaboración del Marco Legal. Elaboración del Marco Conceptual. Elaboración de los Antecedentes.				T								T												F	F	F	F	F			F

ENERO

ACTIVIDADES \ DIAS	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	29	30	31
Corrección del Marco Teórico referencial. Corrección y ampliación del Marco Legal. Ampliación del Marco Conceptual. Ampliación de los Antecedentes.	F	F	F	F					T																						
Revisar Métodos de Investigación. Técnicas e Instrumentos de recolección de datos.																T															
Selección de recursos, fuentes, población y muestra para la recolección de datos.																							T								
Elaboración de las preguntas para el desarrollo de la encuesta.																													T		

FEBRERO

ACTIVIDADES \ DIAS	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	
Elaboración de las preguntas para el desarrollo de la encuesta.																													
Elaboración del formulario dinámico con el servicio Google Forms.						T																							
Difusión del formulario de encuesta por correo electrónico y redes sociales.													T	F	F	F	F				T								
Supervisión de las respuestas que se obtienen en el servicio Google Forms.																												T	

MARZO

ACTIVIDADES \ DIAS	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	29	30	31
Análisis e interpretación de los resultados obtenidos. Elaboración de Recursos. Elaboración de fuentes. Elaboración de cronograma. Presupuesto para la recolección de datos.						T						T																			
Planteamiento de la propuesta según los resultados obtenidos. Tratamiento a la información – procesamiento y análisis. Presentación de Resultados.																					T						T				

ABRIL

ACTIVIDADES \ DIAS	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	29	30
Elaboración de la propuesta. Título de la Propuesta. Justificación de la Propuesta. Objetivo General de la Propuesta. Objetivos Específicos de la Propuesta. Hipótesis de la Propuesta. Listado de Contenidos y Flujo de la Propuesta.	T	F	F	F	F																									
Desarrollo de la propuesta. Impacto/Producto/Beneficio obtenido. Validación de la Propuesta.																								T						

MAYO

ACTIVIDADES \ DIAS	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	29	30	31
Desarrollo de la propuesta. Impacto/Producto/Beneficio obtenido. Validación de la Propuesta.	F							T						T								T									
Conclusiones y recomendaciones. Fuentes Bibliográficas. Anexos.																													T		

JUNIO

ACTIVIDADES \ DIAS	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19
Conclusiones y recomendaciones. Fuentes Bibliográficas. Anexos.				T								T							
Entrega de proyecto de investigación para su revisión.																			T

T	L	F
U	A	E
T	B	R
O	O	A
R	R	D
I	A	O
A	D	S
S	S	S

3.5 Tratamiento a la información – procesamiento y análisis.

Las preguntas elaboradas para la encuesta a consumidores, tienen como finalidad conocer varios aspectos del comportamiento de los mismos con respecto al queso, con especial enfoque en los quesos maduros.

Iniciamos la encuesta con la pregunta: *¿Consume Ud. queso?* Con la cual obtuvimos resultados sobre el porcentaje de las personas encuestadas son consumidoras de queso. Una vez que obtuvimos esta respuesta, se divide el universo encuestado en dos grupos: los consumidores de queso y los no consumidores de queso.

Al grupo no consumidor de queso se le realizaron dos preguntas: *¿Por qué Ud. no consume queso?* Y *¿Con qué producto sustituye el queso?* Con la finalidad de conocer las razones para no consumir queso y el sustituto al queso.

Si la respuesta a la primera pregunta era afirmativa, determinábamos el grupo de los consumidores de queso a los cuales se les realizó doce preguntas:

- *¿Con qué frecuencia consume queso?* Esta pregunta nos permitió conocer la frecuencia de consumo con lo cual se podría realizar proyecciones del volumen de ventas con un determinado número de consumidores.

- *¿Conoce Ud. qué existen algunas variedades de quesos? Y ¿Sabía Ud. qué el queso parmesano, cheddar y mozzarella son quesos maduros?* Con estas preguntas determinamos el conocimiento sobre los tipos de quesos, si existe una cultura sobre el consumo de quesos y sus variedades.

- *¿Ha consumido queso maduro? y ¿Qué tipo de queso maduro ha consumido más?* Con ambas preguntas determinamos si existen consumidores de queso y cuál de sus variedades es la de mayor consumo, para así direccionar la producción de quesos maduros a un determinado mercado.

- *¿Dónde generalmente realiza la compra de quesos maduros?* Por medio de esta pregunta conocemos el lugar en donde deberá ser comercializado el queso maduro, ya que en el mismo, es donde los consumidores de quesos maduros adquieren este tipo de producto.

- *¿Por qué prefiere Ud. consumir queso maduro?* A través de esta pregunta conocemos las características principales que debe tener el queso maduro para que tenga aceptación.

- *¿Qué relevancia tiene el precio al momento de adquirir queso maduro? y ¿Cuánto Ud. está dispuesto a pagar por comprar un queso maduro de 250 gramos?* Con ambas preguntas, determinamos el rango del precio de venta que debe tener el queso maduro para ser comercializado y lograr ventas, la cantidad de 250 gramos fue escogida por ser el peso que se encuentra mayormente en tiendas, mercados y supermercados.

- *Generalmente, ¿con qué producto consume queso maduro?* Esta pregunta nos permitió determinar el bien complementario del queso maduro, el cual puede tener influencia en la demanda con relación al precio.

- *¿En qué sector de la ciudad Ud. vive? Y ¿Cuál es su nivel de ingreso promedio mensual?* Con estas últimas preguntas, determinamos en que sector se encuentra nuestro universo consumidor de quesos maduros, de acuerdo a la muestra que participó en la encuesta y además pudimos conocer la clase social consumidora de queso maduro.

De los resultados obtenidos, podemos determinar que existe un gran porcentaje de consumidores de quesos maduros en Guayaquil, siendo este del 94%. Dentro de los quesos maduros con mayor aceptación están el cheddar y el queso mozzarella, además los consumidores indicaron que prefieren este tipo de queso mayormente por su sabor.

Con respecto al precio, el rango aceptado se encuentra entre \$4 y \$5, teniendo poca relevancia el mismo. Por otro lado, se determinó que el lugar donde se adquiere mayormente este tipo de queso es en supermercados y comisariatos.

El queso generalmente es consumido 5 veces o más por semana, sea este fresco o maduro, ya que esta pregunta sólo nos permitió conocer la frecuencia de consumo de manera general. El 72% de las personas encuestadas conocen los tipos de quesos maduros.

La clase social que más consume quesos maduros, es la clase media, ya que dentro de los resultados obtenidos, el 41% señaló que sus ingresos promedios mensuales son entre \$1000 y \$1500 y el 35% indicó que sus ingresos están entre \$500 y \$1000.

Con esta encuesta pudimos determinar cómo bien complementario del queso maduro el pan con un 66%, y como bien sustituto de las personas encuestadas que indicaron no consumir queso, se obtuvo el 3% para la mermelada y el 2% para el jamón.

Con estos resultados obtenidos, podemos concluir en nuestro análisis que el queso cheddar sería el queso maduro con mayor aceptación en la ciudad de Guayaquil, y su precio debería estar entre \$4 y \$5, siendo este colocado a la venta especialmente en supermercados y mercados del norte de la ciudad ya que ahí se encuentran la mayoría de consumidores.

3.6 Presentación de Resultados.

3.6.1 La encuesta a consumidores.

A continuación se presentan los resultados obtenidos sobre el consumo de quesos mediante la encuesta realizada a la muestra seleccionada previamente.

1. ¿Consumes Ud. queso?

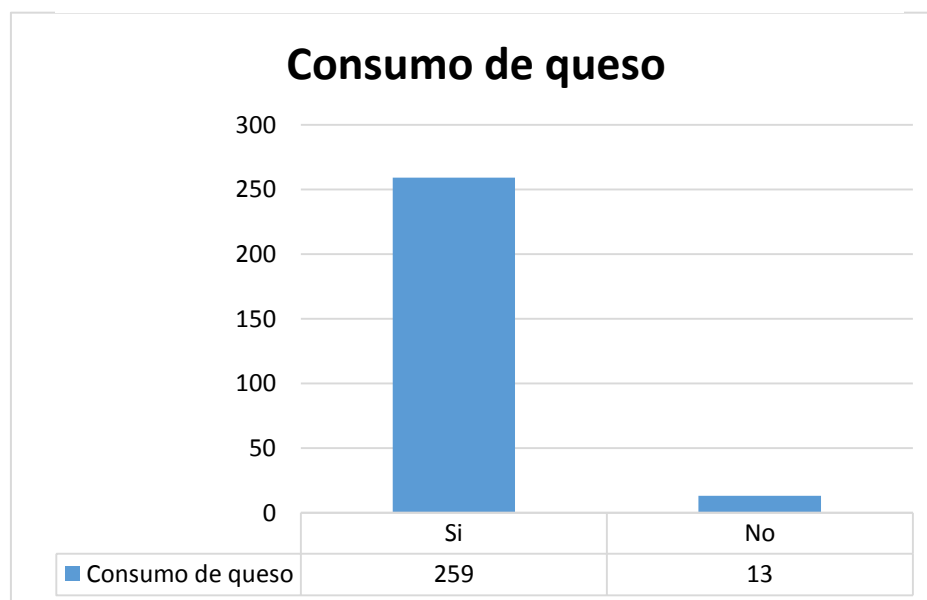
De acuerdo a los resultados obtenidos, determinamos que el 95% de la muestra es consumidora de queso y el 5% no consume queso.

Tabla 1: Consumidores de queso.

Consumidores de queso.	Frecuencia.	Porcentaje.
Si.	259	95%
No.	13	5%
Total.	272	100%

Fuente: Encuesta sobre consumo de quesos 2015.
Elaborado por: María de los Ángeles Arana y Aida Fernanda Sosa.

Ilustración 1: Consumo de queso.



Fuente: Encuesta sobre consumo de quesos 2015.
Elaborado por: María de los Ángeles Arana y Aida Fernanda Sosa.

2. ¿Por qué Ud. no consume queso?

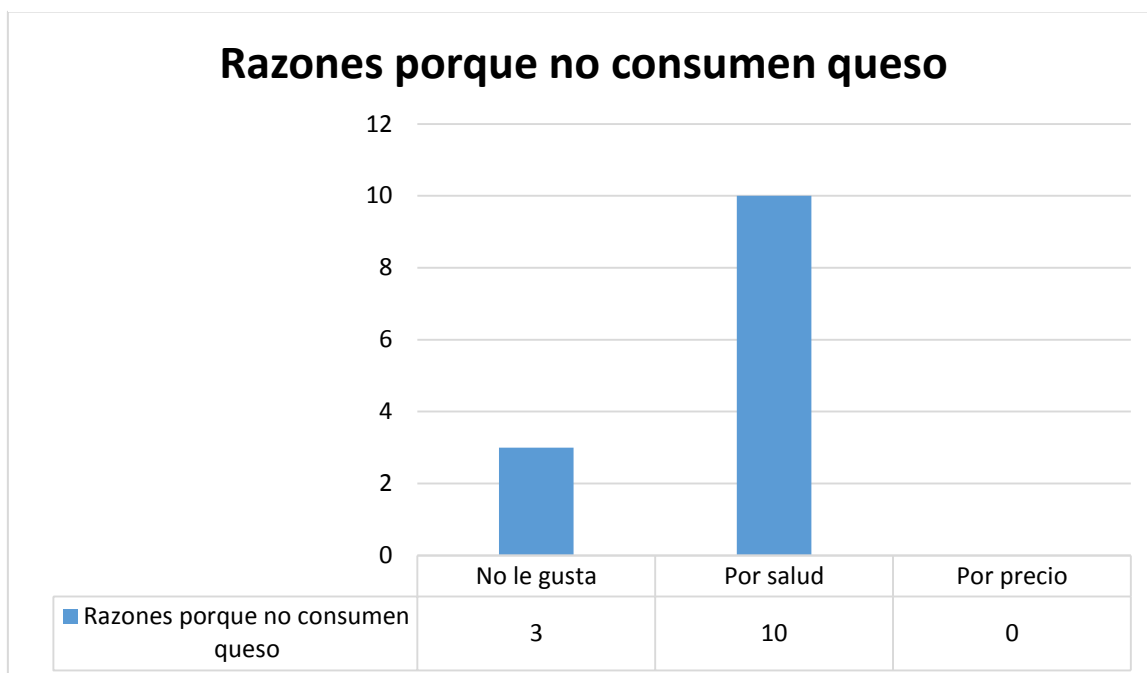
De acuerdo a los resultados obtenidos de los 5% no consumidores de queso, el 4% no consume por salud, y el 1% porque no le gusta el queso.

Tabla 2: Razones de no consumo de queso.

Razones de no consumo de queso.	Frecuencia.	Porcentaje.
No le gusta.	3	1%
Por salud.	10	4%
Por precio.	0	0%
Total.	13	5%

Fuente: Encuesta sobre consumo de quesos 2015.
Elaborado por: María de los Ángeles Arana y Aida Fernanda Sosa.

Ilustración 2: Razones de no consumo de queso.



Fuente: Encuesta sobre consumo de quesos 2015.
Elaborado por: María de los Ángeles Arana y Aida Fernanda Sosa.

3. ¿Con qué producto sustituye el queso?

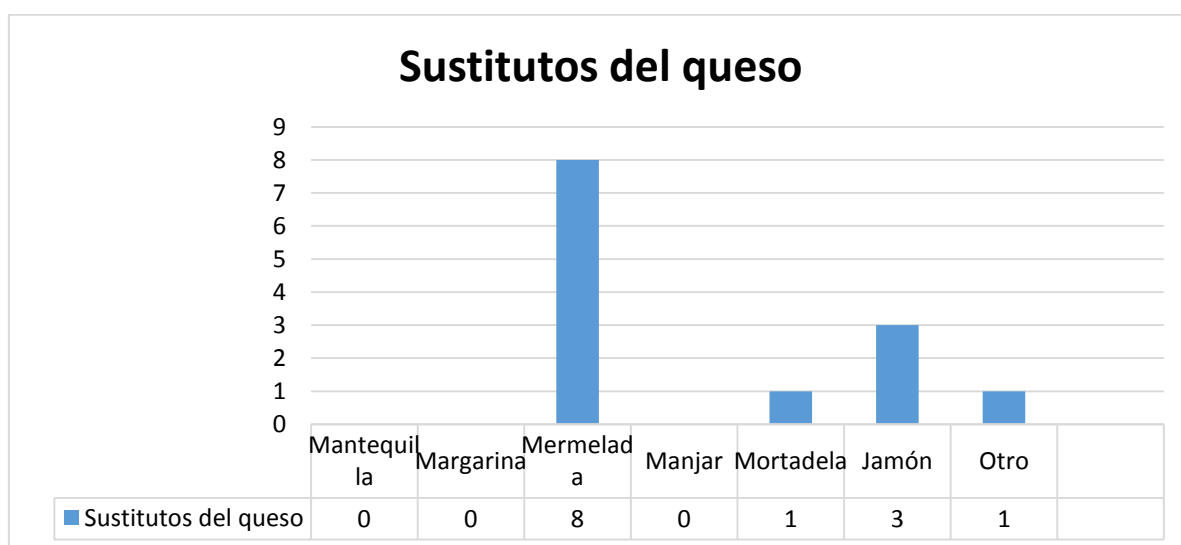
Según los resultados obtenidos, del 5% de personas que no consumen queso, el 3% sustituye el queso con mermelada y el 2% sustituye con jamón

Tabla 3: Sustitutos del queso.

Sustitutos del queso.	Frecuencia.	Porcentaje.
Mantequilla.	0	0%
Margarina.	0	0%
Mermelada.	8	3%
Manjar.	0	0%
Mortadela.	1	0%
Jamón.	3	2%
Otro.	1	0%
Total	13	5%

Fuente: Encuesta sobre consumo de quesos 2015.
Elaborado por: María de los Ángeles Arana y Aida Fernanda Sosa.

Ilustración 3: Sustitutos del queso.



Fuente: Encuesta sobre consumo de quesos 2015.
Elaborado por: María de los Ángeles Arana y Aida Fernanda Sosa.

4. ¿Con qué frecuencia consume queso?

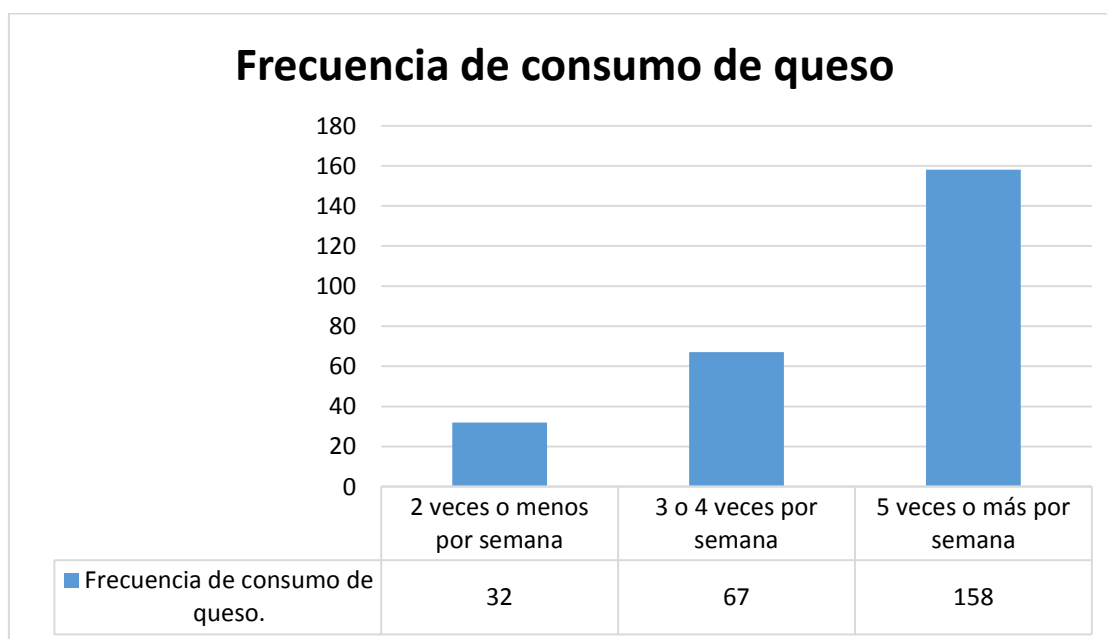
De acuerdo a los resultados, del 95% de personas que consumen queso, el 58% consume 5 veces o más por semana, el 25% 3 o 4 veces por semana y el 12% consume 2 veces o menos por semana. Existiendo error de dos personas que no respondieron la frecuencia con la que consumen queso.

Tabla 4: Frecuencia de consumo de queso.

Frecuencia de consumo de queso.	Frecuencia.	Porcentaje.
2 veces o menos por semana.	32	12%
3 o 4 veces por semana.	67	25%
5 veces o más por semana.	158	58%
Total	257	95%

Fuente: Encuesta sobre consumo de quesos 2015.
Elaborado por: María de los Ángeles Arana y Aida Fernanda Sosa.

Ilustración 4: Frecuencia de consumo de queso.



Fuente: Encuesta sobre consumo de quesos 2015.
Elaborado por: María de los Ángeles Arana y Aida Fernanda Sosa.

5. ¿Conoce Ud. qué existen algunas variedades de queso?

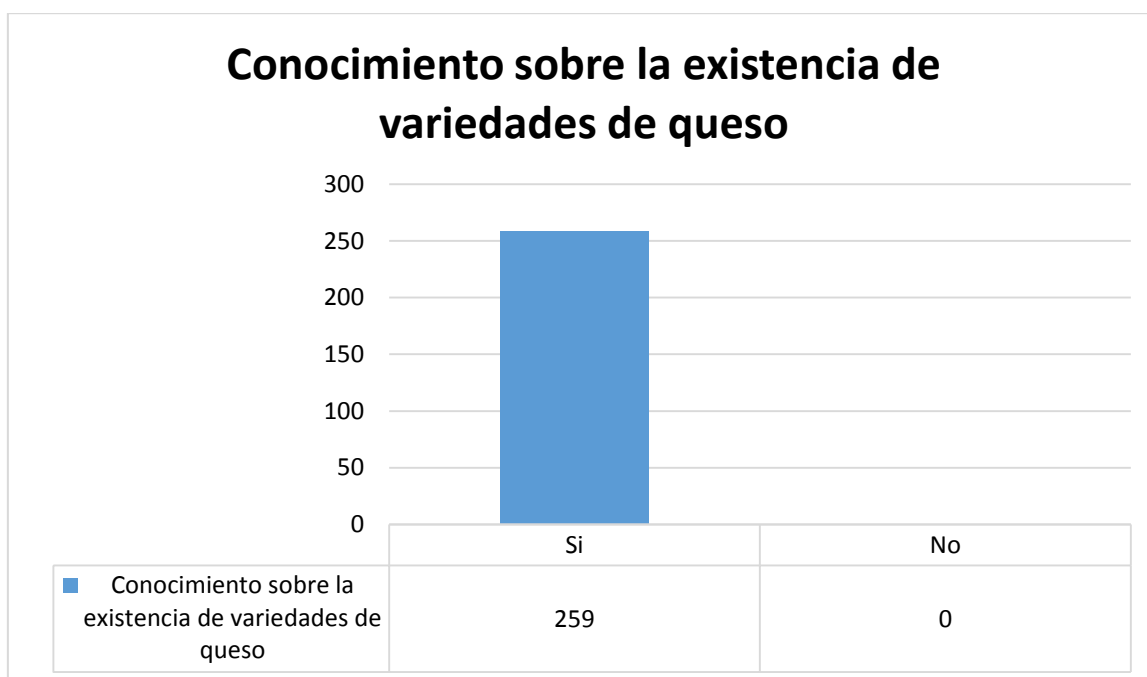
Según los resultados obtenidos, del 95% de consumidores de queso, el 95% conoce que existen algunas variedades de queso.

Tabla 5: Conocimiento sobre la existencia de variedades de queso.

Conocimiento sobre la existencia de variedades de queso.	Frecuencia.	Porcentaje.
Si	259	95%
No	0	0%
Total	259	95%

Fuente: Encuesta sobre consumo de quesos 2015.
Elaborado por: María de los Ángeles Arana y Aida Fernanda Sosa.

Ilustración 5: Conocimiento sobre la existencia de variedades de queso.



Fuente: Encuesta sobre consumo de quesos 2015.
Elaborado por: María de los Ángeles Arana y Aida Fernanda Sosa.

6. ¿Sabía Ud. qué el queso parmesano, cheddar y mozzarella son quesos maduros?

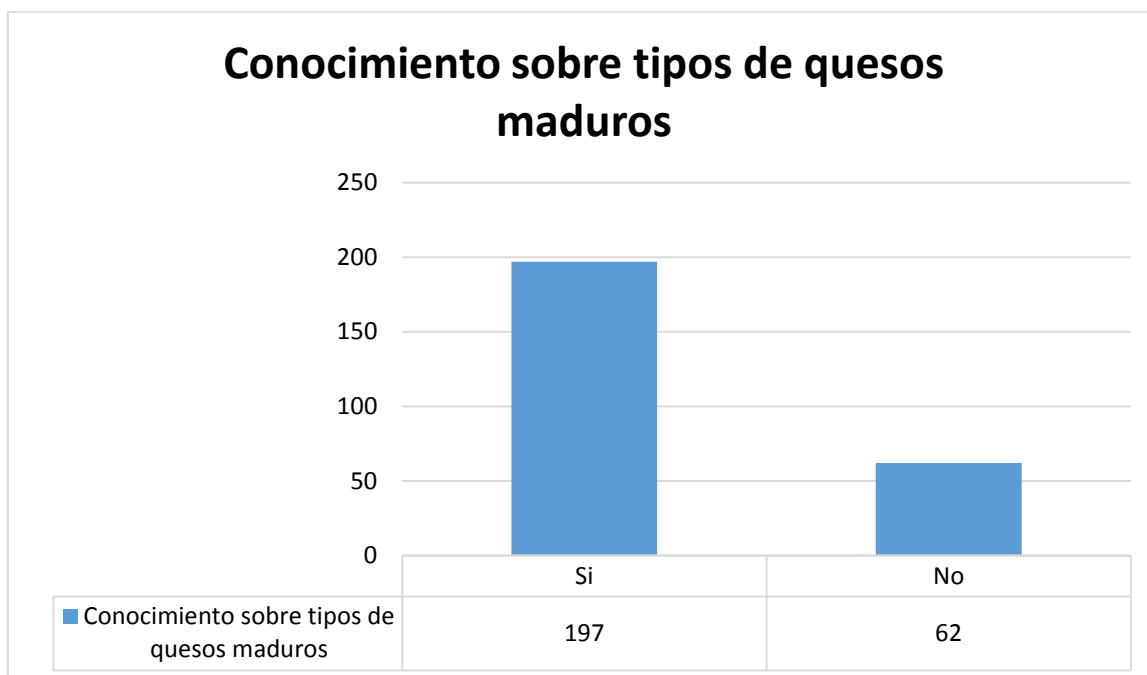
Según los resultados obtenidos, del 95% de consumidores de queso, el 72% sabe que el queso parmesano, cheddar y mozzarella son quesos maduros, y el 23% no sabía.

Tabla 6: Conocimiento sobre tipos de quesos maduros.

Conocimiento sobre tipos de quesos maduros.	Frecuencia.	Porcentaje.
Si	197	72%
No	62	23%
Total	259	95%

Fuente: Encuesta sobre consumo de quesos 2015.
Elaborado por: María de los Ángeles Arana y Aida Fernanda Sosa.

Ilustración 6: Conocimiento sobre tipos de quesos maduros.



Fuente: Encuesta sobre consumo de quesos 2015.
Elaborado por: María de los Ángeles Arana y Aida Fernanda Sosa.

7. ¿Ha consumido quesos maduros?

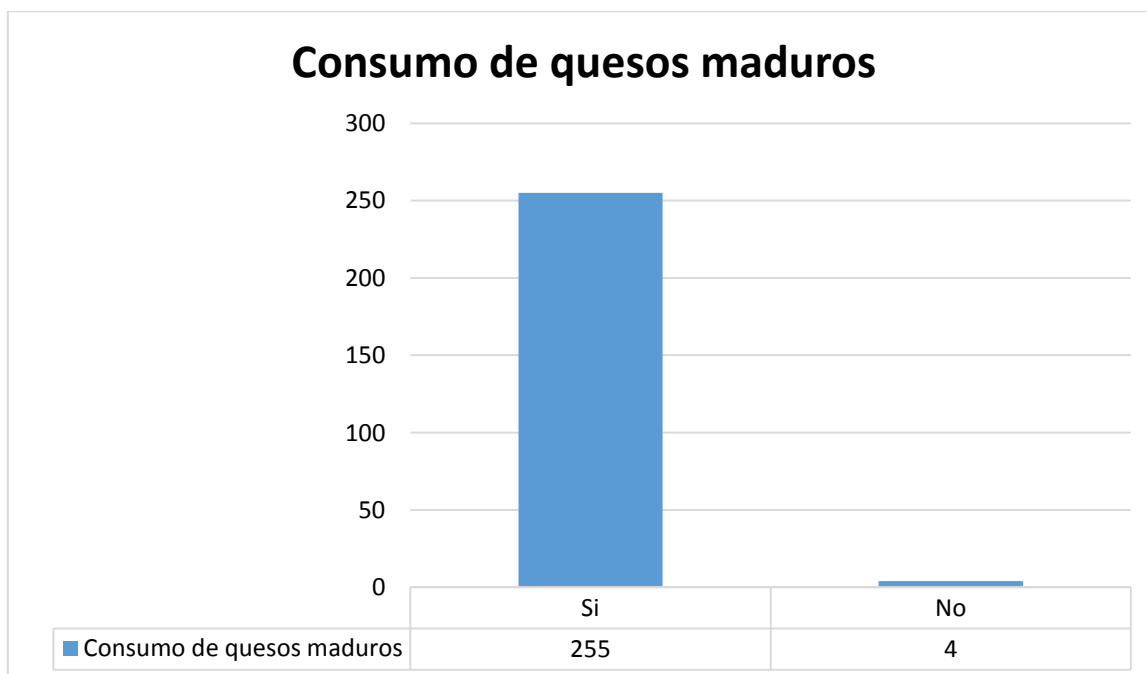
De acuerdo a los resultados, del 95% de consumidores de quesos, el 94% consume quesos maduros y el 1% no consume este tipo de quesos.

Tabla 7: Consumo de quesos maduros.

Consumo de quesos maduros.	Frecuencia.	Porcentaje.
Si	255	94%
No	4	1%
Total	259	95%

Fuente: Encuesta sobre consumo de quesos 2015.
Elaborado por: María de los Ángeles Arana y Aida Fernanda Sosa.

Ilustración 7: Consumo de quesos maduros.



Fuente: Encuesta sobre consumo de quesos 2015.
Elaborado por: María de los Ángeles Arana y Aida Fernanda Sosa.

8. ¿Qué tipo de queso maduro ha consumido más?

Según los resultados obtenidos, del 94% de consumidores de quesos maduros, el 44% ha consumido queso cheddar, el 34% ha consumido queso mozzarella, el 7% ha consumido queso parmesano, el 6% ha consumido queso holandés, 1% ha consumido gouda, camembert y otros.

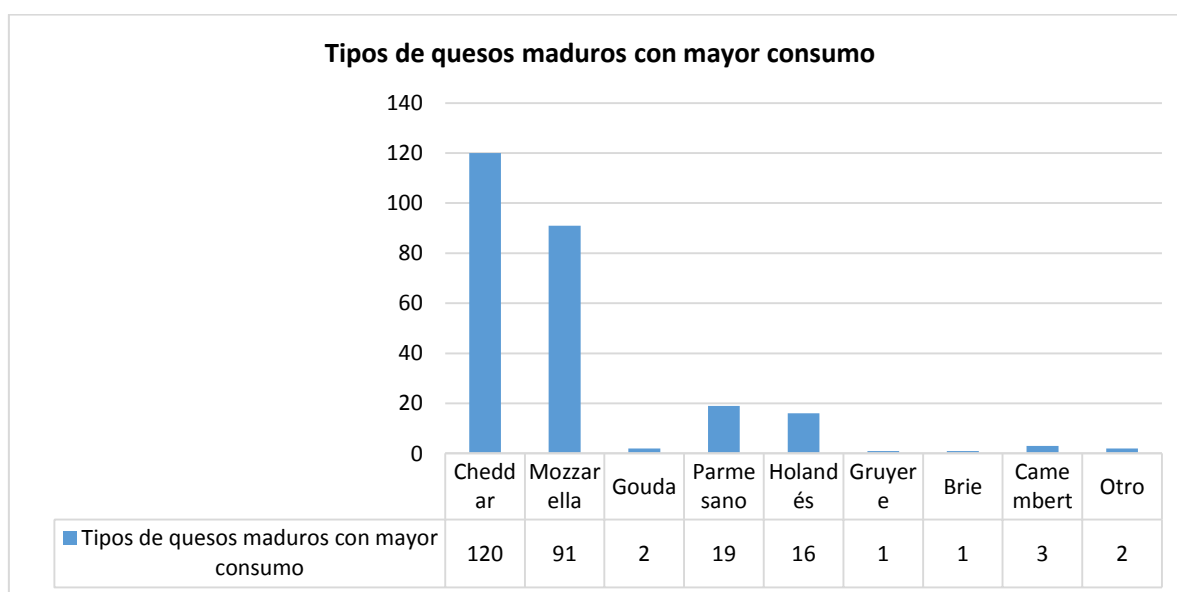
Tabla 8: Tipos de quesos maduros con mayor consumo.

Tipos de quesos maduros con mayor consumo.	Frecuencia.	Porcentaje.
Cheddar.	120	44%
Mozzarella.	91	34%
Gouda.	2	1%
Parmesano.	19	7%
Holandés.	16	6%
Gruyere.	1	0%
Brie.	1	0%
Camembert.	3	1%
Otro.	2	1%
Total.	255	94%

Fuente: Encuesta sobre consumo de quesos 2015.

Elaborado por: María de los Ángeles Arana y Aida Fernanda Sosa.

Ilustración 8: Tipos de quesos maduros con mayor consumo.



Fuente: Encuesta sobre consumo de quesos 2015.

Elaborado por: María de los Ángeles Arana y Aida Fernanda Sosa.

9. ¿Dónde generalmente realiza la compra de quesos maduros?

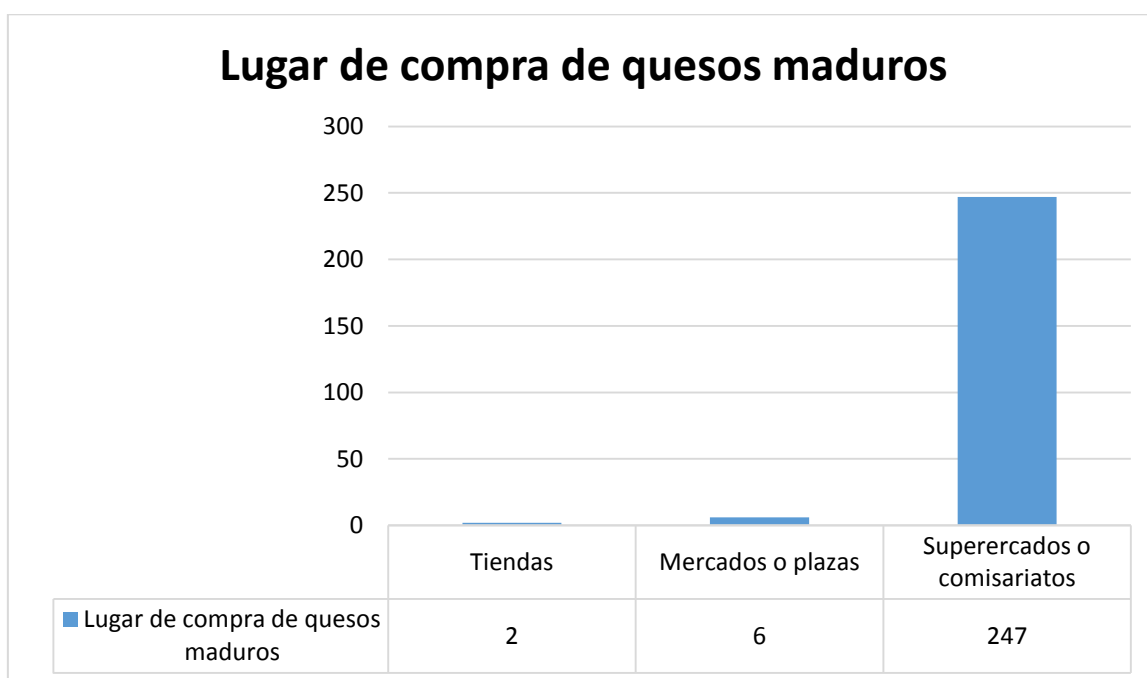
De acuerdo a los resultados obtenidos, del 94% de consumidores de quesos maduros, el 91% compra quesos maduros en supermercados o comisariatos, el 2% en mercados o plazas y el 1% en tiendas.

Tabla 9: Lugar de compra de queso maduro.

Lugar de compra de queso maduro.	Frecuencia.	Porcentaje.
Tiendas.	2	1%
Mercados o plazas.	6	2%
Supermercados o comisariatos.	247	91%
Otro	0	0%
Total	255	94%

Fuente: Encuesta sobre consumo de quesos 2015.
Elaborado por: María de los Ángeles Arana y Aida Fernanda Sosa.

Ilustración 9: Lugar de compra de queso maduro.



Fuente: Encuesta sobre consumo de quesos 2015.
Elaborado por: María de los Ángeles Arana y Aida Fernanda Sosa.

10. ¿Por qué prefiere Ud. consumir queso maduro?

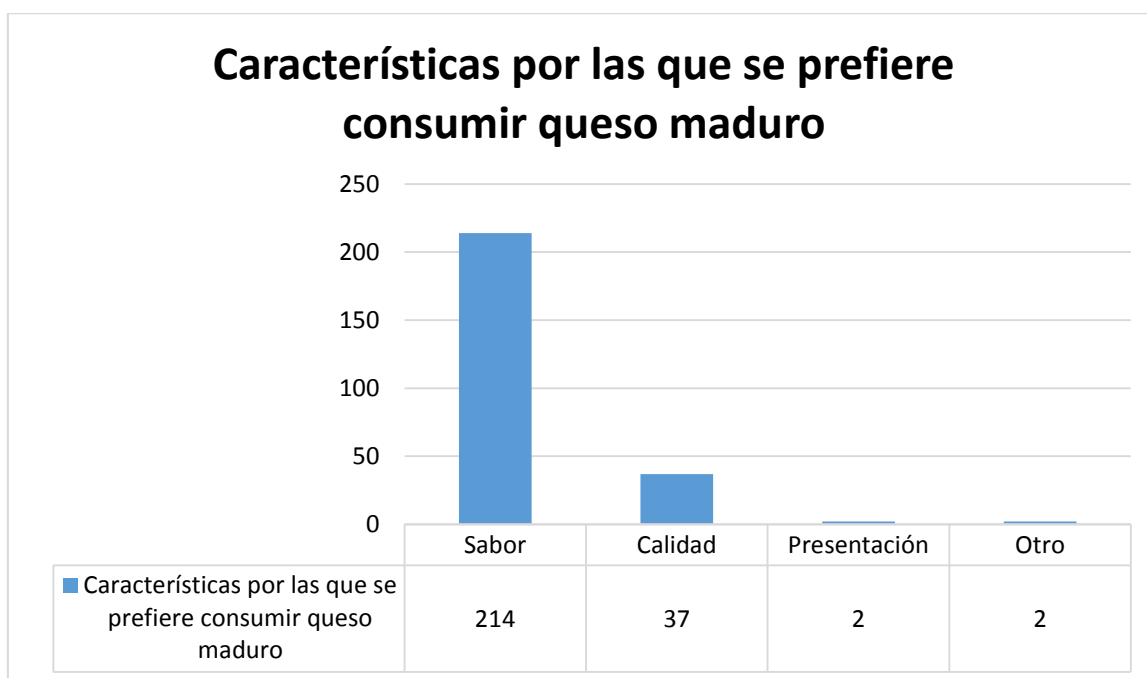
Según los resultados obtenidos, del 94% de los resultados obtenidos, el 79% prefiere consumir queso maduro por el sabor, el 13% prefiere consumir por su calidad y el 1% prefiere consumir por presentación y otras características.

Tabla 10: Características por las que se prefiere consumir queso maduro.

Características por las que se prefiere consumir queso maduro.	Frecuencia.	Porcentaje.
Sabor.	214	79%
Calidad.	37	13%
Presentación.	2	1%
Otro.	2	1%
Total.	255	94%

Fuente: Encuesta sobre consumo de quesos 2015.
Elaborado por: María de los Ángeles Arana y Aida Fernanda Sosa.

Ilustración 10: Características por las que se prefiere consumir queso maduro.



Fuente: Encuesta sobre consumo de quesos 2015.
Elaborado por: María de los Ángeles Arana y Aida Fernanda Sosa.

11. ¿Qué relevancia tiene el precio al momento de adquirir queso maduro?

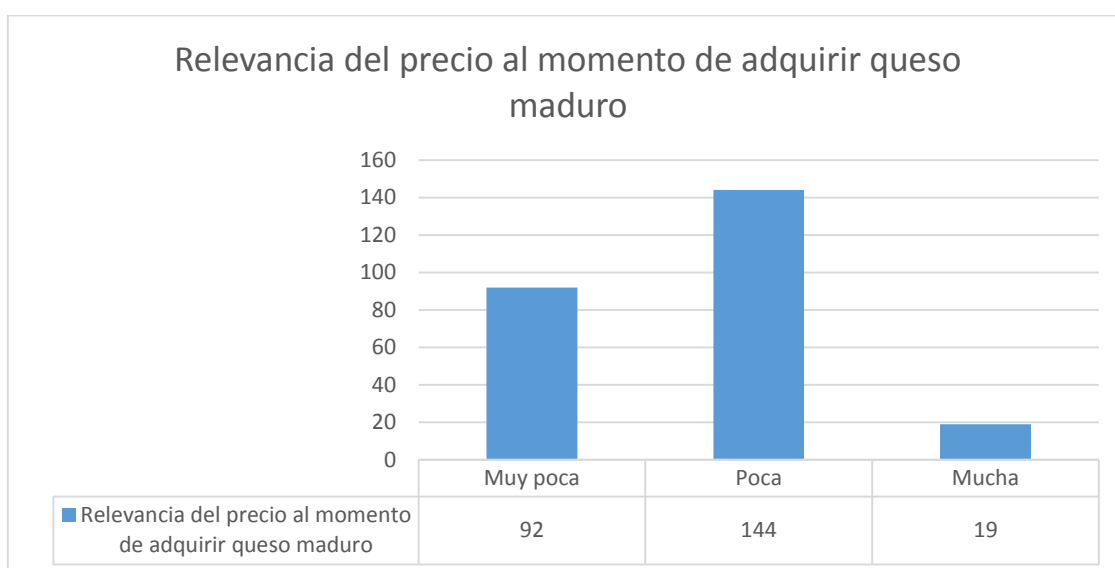
Según los resultados obtenidos, del 94% de consumidores de quesos maduros, el 53% considera poco relevante el precio al momento de adquirir queso maduro, el 34% considera muy poco relevante y el 7% considera muy importante el precio.

Tabla 11: Relevancia del precio al momento de adquirir queso maduro.

Relevancia del precio al momento de adquirir queso maduro.	Frecuencia.	Porcentaje.
Muy poca.	92	34%
Poca.	144	53%
Mucha.	19	7%
Total.	255	94%

Fuente: Encuesta sobre consumo de quesos 2015.
Elaborado por: María de los Ángeles Arana y Aida Fernanda Sosa.

Ilustración 11: Relevancia del precio al momento de adquirir queso maduro.



Fuente: Encuesta sobre consumo de quesos 2015.
Elaborado por: María de los Ángeles Arana y Aida Fernanda Sosa.

12. ¿Cuánto Ud. está dispuesto a pagar por comprar un queso maduro de 250 gramos?

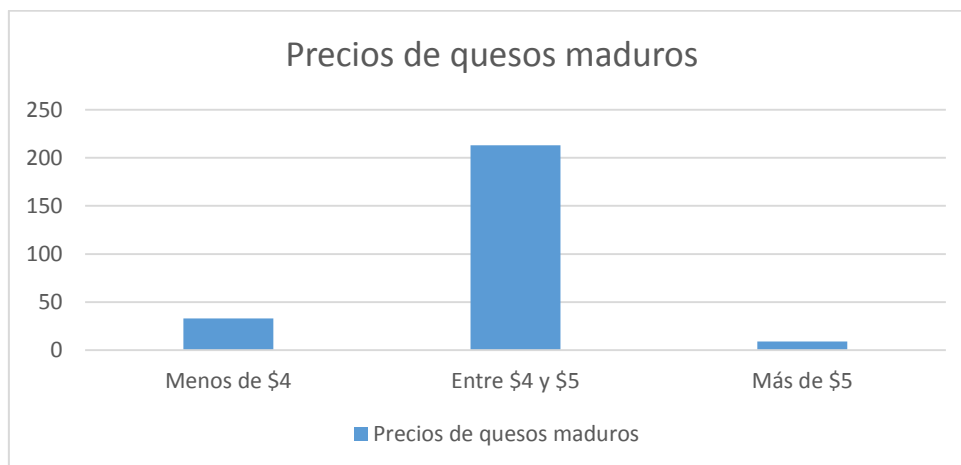
De acuerdo al resultado obtenido, del 94% de consumidores de quesos maduros, el 79% está dispuesto a pagar entre \$4 y \$5, el 12% está dispuesto a pagar menos de \$4 y el 3% está dispuesto a pagar más de \$5.

Tabla 12: Precios de quesos maduros.

Precios de quesos maduros.	Frecuencia.	Porcentaje.
Menos de \$4.	33	12%
Entre \$4 y \$5.	213	79%
Más de \$5.	9	3%
Total.	255	94%

Fuente: Encuesta sobre consumo de quesos 2015.
Elaborado por: María de los Ángeles Arana y Aida Fernanda Sosa.

Ilustración 12: Precios de quesos maduros.



Fuente: Encuesta sobre consumo de quesos 2015.
Elaborado por: María de los Ángeles Arana y Aida Fernanda Sosa.

13. Generalmente, ¿con qué producto consume queso maduro?

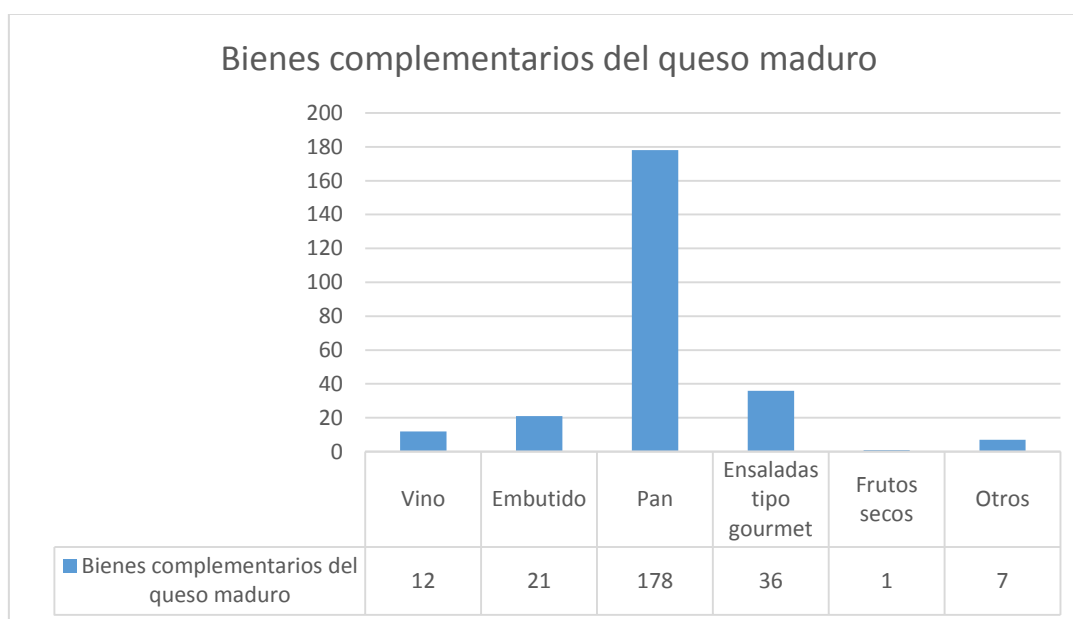
Según los resultados obtenidos, del 94% de consumidores de quesos maduros, el 66% consume queso con pan, el 13% consume con ensaladas tipo gourmet, el 8% consume con embutido, el 4% consume con vino y el 3% consume con otros productos.

Tabla 13: Bienes complementarios del queso maduro.

Bienes complementarios del queso maduro.	Frecuencia.	Porcentaje.
Vino (bebida alcohólica del alta fermentación).	12	4%
Embutido.	21	8%
Pan.	178	66%
Ensaladas tipo gourmet.	36	13%
Frutos secos.	1	0%
Otros.	7	3%
Total.	255	94%

Fuente: Encuesta sobre consumo de quesos 2015.
Elaborado por: María de los Ángeles Arana y Aida Fernanda Sosa.

Ilustración 13: Bienes complementarios del queso maduro.



Fuente: Encuesta sobre consumo de quesos 2015.
Elaborado por: María de los Ángeles Arana y Aida Fernanda Sosa.

14. ¿En qué sector de la ciudad Ud. vive?

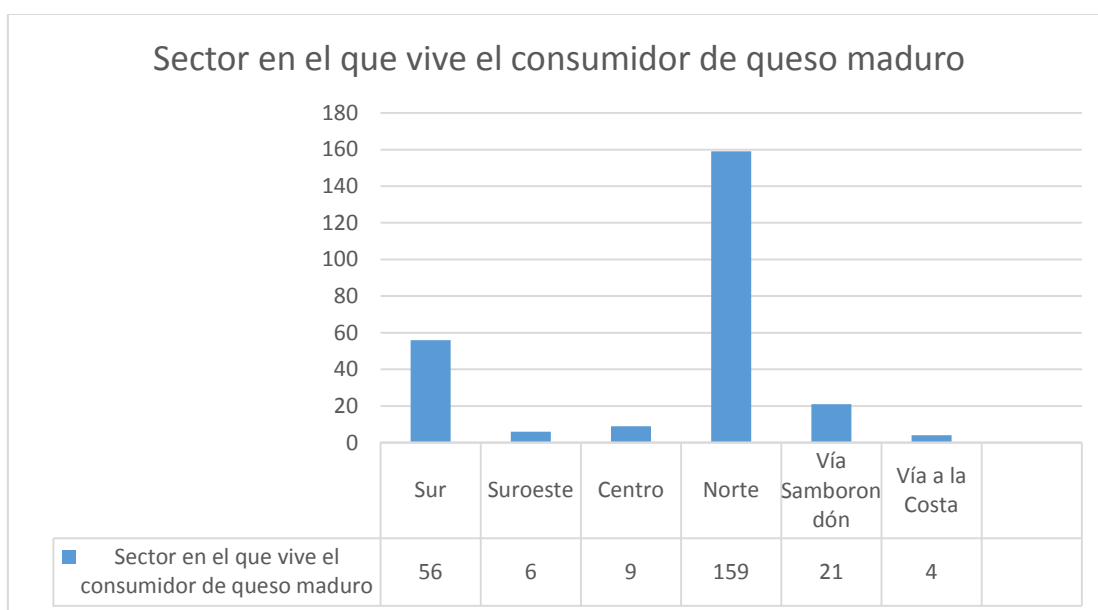
De acuerdo a los resultados obtenidos, del 94% de consumidores de queso maduro, el 59% vive en el Norte de la ciudad, el 21% vive en el Sur, el 8% vive Vía a Samborondón, el 3% vive en el Centro, el 2% en el Suroeste y el 1% Vía a la Costa.

Tabla 14: Sector en el que viven los consumidores de queso maduro.

Sector en el que viven los consumidores de queso maduro.	Frecuencia.	Porcentaje.
Sur.	56	21%
Suroeste.	6	2%
Centro.	9	3%
Norte.	159	59%
Vía Samborondón.	21	8%
Vía a la Costa.	4	1%
Total.	255	94%

Fuente: Encuesta sobre consumo de quesos 2015.
Elaborado por: María de los Ángeles Arana y Aida Fernanda Sosa.

Ilustración 14: Sector en el que viven los consumidores de queso maduro.



Fuente: Encuesta sobre consumo de quesos 2015.
Elaborado por: María de los Ángeles Arana y Aida Fernanda Sosa.

15. ¿Cuál es su nivel de ingreso promedio mensual?

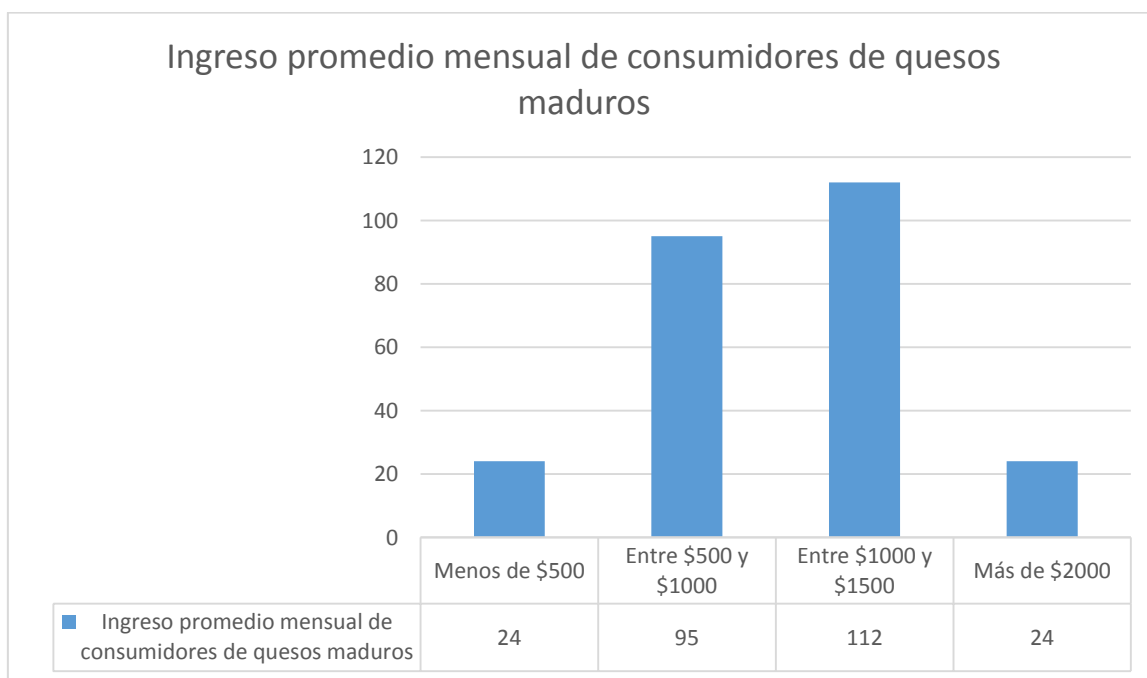
De acuerdo a los resultados obtenidos, del 94% de consumidores de queso, el 41% tiene ingreso promedio mensual entre \$1000 y \$1500, el 35% tiene ingreso promedio mensual entre \$500 y \$1000, el 9% tiene ingresos menos de \$500 y más de \$2000.

Tabla 15: Ingreso promedio mensual de consumidores de queso maduro.

Ingreso promedio mensual de consumidores de queso maduro.	Frecuencia.	Porcentaje.
Menos de \$500.	24	9%
Entre \$500 y \$1000.	95	35%
Entre \$1000 y \$1500.	112	41%
Más de \$2000.	24	9%
Total.	255	94%

Fuente: Encuesta sobre consumo de quesos 2015.
Elaborado por: María de los Ángeles Arana y Aida Fernanda Sosa.

Ilustración 15: Ingreso promedio mensual de consumidores de queso maduro.



Fuente: Encuesta sobre consumo de quesos 2015.
Elaborado por: María de los Ángeles Arana y Aida Fernanda Sosa.

3.6.2 La entrevista al productor.

Realizamos la entrevista al Ing. César Pérez, propietario de Productos Latacunga, empresa de la industria láctea que actualmente produce mantequillas y quesos.

1. ¿Cuál es el proceso productivo de elaboración de queso fresco?

Dentro del proceso productivo de elaboración de queso fresco tenemos los siguientes pasos: recepción, tamizado, estandarización, análisis inmediato, pasteurización, cuajado, corte de la cuajada, moldeado, prensado, salado, oreo, empaclado y refrigeración.

2. ¿Qué pasos debe agregarse al proceso de elaboración del queso fresco para obtener queso cheddar?

La Cheddarización que consiste en un doble prensado del queso, drenaje y la etapa de maduración que es aproximadamente un mes, en la cual deben cuidarse las condiciones ambientales. Debe tener 70% de humedad y entre 10-17 grados centígrados, deben lavárselos pasando un día con agua con sal por el moho y voltearlos.

3. ¿Cuáles son los insumos necesarios para producir queso fresco y cheddar? ¿En qué cantidad por kilogramo producido?

Se necesita para producir queso leche cruda, cuajo y sal. En el caso del queso cheddar se utiliza entre 10-12 litros de leche por kilo de queso que se produce, el cuajo se utiliza 10 cm³ por cada 100 litros de leche y el salado que se conoce como salmuera depende de la cantidad que se desea ponerle.

4. ¿Cuáles son los costos de los insumos para producir queso?

El costo de la leche dependerá de la ubicación del proveedor pero se encuentra aproximadamente entre 0.45-0.52 centavos, en ciertos lugares puede encontrar hasta en 0.40 centavos. El cuajo cuesta \$1 aproximadamente un sobre de 30cm³ y la sal dependerá de cual adquiera pero no es necesario sal especial, simplemente sal en grano.

5. ¿Cómo comercializa su producto? ¿Qué hace con la producción que no se logra vender?

La comercialización se realiza a través de los comisariatos y la producción que no se vende asume las pérdidas el comisariato y esto debido a la Ley de defensa al proveedor que actualmente tiene vigencia.

6. ¿Cómo manejan los desechos durante el proceso de producción?

Lo que se obtiene como desecho en la producción es el suero de leche, pero este es comercializado para criaderos de animales o utilizados en los propios, por lo general se vende a 0.10 centavos.

7. ¿Cuánto tiempo toma una parada de producción de queso?

El tiempo de producción aproximado es de 3 horas, y el salado entre 3-4 horas, se puede decir que en total sería un aproximado entre 7-8 horas.

CAPÍTULO IV.

4 LA PROPUESTA.

4.1 Título de la Propuesta.

Producción de quesos maduros con mayor aceptación en el mercado interno, como el queso cheddar, para satisfacer la demanda existente en el cantón Guayaquil de la provincia del Guayas, beneficiando el desarrollo de la industria de queso en el proceso del cambio de la Matriz Productiva por medio del modelo de sustitución de importaciones.

4.2 Justificación de la Propuesta.

Dentro de la muestra analizada, el 95% de personas consumen queso y dentro de este porcentaje el 94% es consumidor de queso maduro, por lo tanto existe una gran aceptación en el cantón Guayaquil por este producto. Dentro de los quesos maduros con mayor aceptación encontramos el cheddar, razón por la cual es factible su elaboración y posterior comercialización. Esta demanda puede incrementar dependiendo el grado de conocimiento sobre otras variedades de queso, incluso se podría diversificar la oferta de quesos maduros.

Para el desarrollo de esta propuesta analizamos los costos de producción y flujos para de esta forma determinar la rentabilidad de la producción de quesos maduros que se obtendrá.

4.3 Objetivo General de la Propuesta.

Determinar los lineamientos que favorezcan la producción de queso maduro tipo cheddar con altos niveles de tecnificación para obtener rentabilidad y satisfacer la demanda existente en el mercado interno del cantón Guayaquil de la provincia del Guayas, beneficiando el desarrollo de la industria de queso en el proceso del cambio de la Matriz Productiva.

4.4 Objetivos Específicos de la Propuesta.

- Analizar el proceso de elaboración de queso maduro tipo cheddar y queso fresco para identificar los diferentes pasos a incluirse en la elaboración de queso fresco, para así lograr la elaboración de queso maduro tipo cheddar.
- Determinar los aspectos positivos y negativos de la aplicación del modelo de sustitución de importaciones en el crecimiento de la industria de quesos maduros.
- Analizar los costos variables y fijos del proceso productivo de queso maduro para determinar la rentabilidad de su producción.
- Impulsar espacios de emprendimiento en la provincia del Guayas por medio de la diversificación en la industria del queso.
- Impulsar la comercialización de quesos maduros para potenciar su consumo en el cantón Guayaquil, provincia del Guayas.

4.5 Hipótesis de la Propuesta.

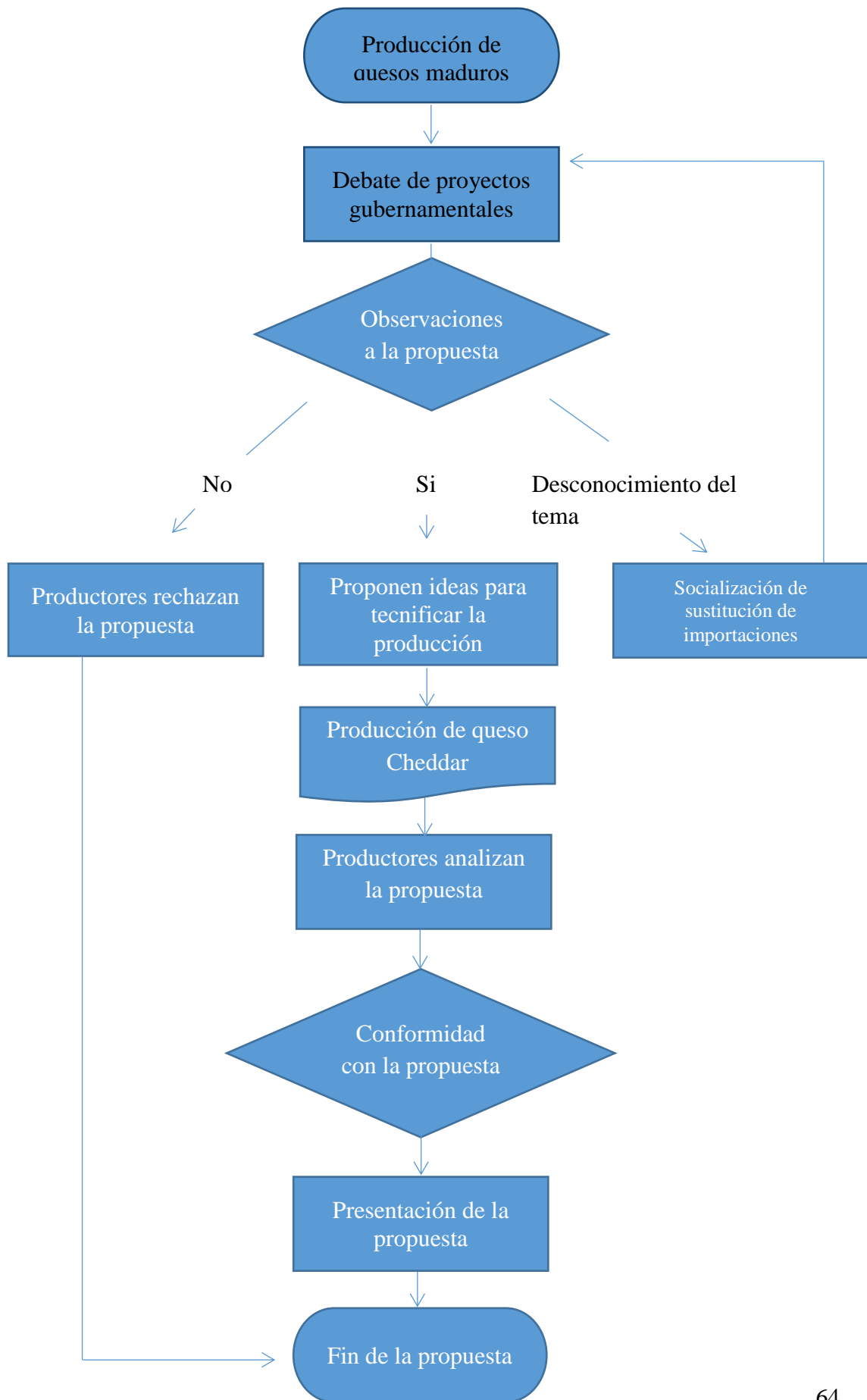
Si se produce queso maduro tipo cheddar con altos niveles de tecnificación, entonces los productores lograrán obtener rentabilidad y satisfacer la demanda existente en el mercado interno del cantón Guayaquil, provincia del Guayas, beneficiando el desarrollo de la industria de queso en el proceso del cambio de la Matriz Productiva.

4.6 Listado de Contenidos y Flujo de la Propuesta.

4.6.1 Lista de contenidos.

- 4 LA PROPUESTA.
 - 4.1 Título de la Propuesta.
 - 4.2 Justificación de la Propuesta.
 - 4.3 Objetivo General de la Propuesta.
 - 4.4 Objetivos Específicos de la Propuesta.
 - 4.5 Hipótesis de la Propuesta.
 - 4.6 Flujo de la propuesta.
 - 4.7 Desarrollo de la Propuesta.
 - 4.7.1 Proceso de producción de queso maduro tipo cheddar.
 - 4.7.2 Aplicación de sustitución de importaciones en la industria de quesos.
 - 4.7.3 Identificación de costos variables y fijos, además el punto de equilibrio en el proceso de elaboración de queso maduro tipo cheddar.
 - 4.7.4 Impulsar espacios de emprendimiento en la provincia del Guayas por medio de la diversificación en la industria del queso.
 - 4.7.5 Comercialización de quesos maduros para potenciar su consumo en el cantón Guayaquil, provincia del Guayas.

4.6.2 Flujo de la propuesta.



4.7 Desarrollo de la Propuesta

4.7.1 Proceso de producción de queso maduro tipo cheddar.

El queso cheddar, es un queso de color que varía de casi blanco o marfil a amarillo claro o anaranjado, es un queso madurado de textura firme y suave. Su tiempo de maduración es de tres a doce meses.

Cheddarización: Es el proceso por el cual el queso desarrolla acidez y elimina agua para conseguir que la cuajada se haga más compacta, lisa y elástica.

A continuación se describe el proceso de producción de queso, la elaboración del queso tipo cheddar es similar al queso fresco solamente se incluye posterior al prensado el proceso de Cheddarización:

- **Recepción, tamizado y vaciado en tina:** Paso en el que se higieniza la leche, con la finalidad de eliminar impurezas provenientes del tambo, se homogeniza si se desea que tenga parámetros específicos de grasa. Se procede al vaciado a los tanques de elaboración del queso donde la leche será tamizada para eliminar impurezas, en este paso se asegura que la temperatura y el pH sea el indicado.

- **Pasteurización:** Se somete a la leche a temperaturas a 70/80 grados centígrados durante 20-40 segundos con la finalidad de eliminar microbios patógenos de la leche. Cuando este proceso no se aplica, se dice que el queso es elaborado con leche cruda.

- **Coagulación:** Paso en el cual se agrega el cuajo en la cantidad necesaria para obtener la cuajada.

- **Corte de la cuajada:** En este paso se procede al corte de la cuajada en granos de 6-8 mm en un tiempo de 5-10 minutos ya que el corte debe ser lento y suave de manera que se obtenga un grano parejo con las menores pérdidas posibles de grasa y proteína.

- **Agitación, drenaje y cocción:** Posterior al corte se realiza un agitado lento de la cuajada, se drena parte del suero y se procede al calentamiento de la cuajada.

- **Prensado:** Posterior a obtener la cuajada deseada, se procede a dejar reposar hasta desuerar en forma parcial o total la cuajada.

- **Cheddarización.**

Drenaje de suero final: Se retira el resto del suero de la cuajada.

Cortado en bloques: Se procede al corte de bloques aproximadamente entre 6-6.5cm de ancho.

Apilado y moldeado: Se apilan los bloques cortados de la cuajada y se moldea mientras esté caliente.

Prensado, salado y escurrido: Nuevamente se procede al prensado, para hacer luego el salado y escurrirlo a temperatura ambiente.

Maduración: Se madura a temperaturas entre 10-17 grados centígrados, lavándolos diariamente si hay presencia de moho.

***Lavado, escurrido finales y empaquetado:** Se realiza el lavado y escurrido finales para posteriormente empaquetarlos.*

***Almacenamiento:** Se almacena en temperatura promedio de 4 grados centígrados.*

Tabla 16: Cuadro comparativo de elaboración de queso fresco y queso tipo cheddar.

	Queso fresco.	Queso tipo cheddar.
Recepción, tamizado y vaciado en tina.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Pasteurización.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Coagulación.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Corte de la cuajada.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Agitación, drenaje y cocción.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Prensado.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Drenaje de suero final.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Cortado en bloques.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Apilado.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Moldeado.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Prensado.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Salado y escurrido.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Maduración.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Lavado y escurrido finales.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Empaquetado.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Almacenamiento.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

Elaborado por: María de los Ángeles Arana y Aida Fernanda Sosa.

4.7.2 Determinación de los aspectos positivos y negativos de la aplicación de sustitución de importaciones en la industria de quesos.

Con la aplicación del modelo de sustitución de importaciones el sector primario y el sector secundario de los sectores económicos serían los más beneficiados, ya que con esta medida pueden aumentar su producción y volverse más competitivos en el mercado nacional definido.

Contrariamente a ello el sector secundario a la hora de validar sus costos, tendría beneficio cero, puesto que para transformar su materia prima en productos terminados dependen de algunos insumos que deben ser importados, y que según un artículo publicado por la revista Líderes así lo reconoce el ex ministro de Industrias, Ramiro González.

...Ahora, en ningún país del mundo un producto es 100% nacional. ¿Por qué? Porque hay un proceso de globalización. Por ejemplo, en el caso de las maderas, la materia prima es de aquí, pero el barniz para exteriores, por ejemplo, hay que traerlo del exterior, hay que traerlo de Suecia... (Líderes, 2014).

Además deben tener obligatoriamente un Registro Sanitario por homologación de acuerdo a lo establecido por el Reglamento de Registro y Control Sanitario, el cual en su artículo 16 determina los pasos para adquirirlo.

Art. 16.- Para los productos importados se requiere:

1) Formulario de solicitud de Registro Sanitario el cual contendrá la siguiente información:

a. Nombre o razón social de la persona natural o jurídica a cuyo nombre se solicita el Registro Sanitario y su domicilio;

b. Nombre o razón social y dirección del fabricante;

c. Nombre y marca (s) del producto;

d. Descripción del producto; y,

e. Lista de ingredientes utilizados en la formulación (incluyendo aditivos), los ingredientes deben declararse en orden decreciente de las proporciones usadas.

2) Certificado de existencia de la persona jurídica y nombramiento de su representante legal o cédula de ciudadanía o de identidad cuando se trate de persona natural.

3) Certificado expedido por la autoridad sanitaria del país exportador, en el cual conste que el producto está autorizado para el consumo humano y es de libre venta en ese país (CLV).

4) Constancia de que el producto proviene de un fabricante o distribuidor autorizado, salvo cuando el titular del registro sea el mismo fabricante.

5) Recibo de pago por derechos de Registro Sanitario establecidos en la ley.

Para el cumplimiento del presente artículo el Ministerio de Salud Pública establecerá un formulario único para la solicitud del Registro Sanitario.

En el caso expreso de la industria de quesos maduros su beneficio es mayor, por el aumento del precio a los quesos maduros importados, a pesar del incremento en sus costos de producción, además sus productos podrán posicionarse con una marca reconocida del mercado interno ya que tendrán variedad de ellos en un mismo espacio y podrán satisfacer tanto a vendedores como compradores es decir que el

tercer sector económico también se verá beneficiado porque aumenta el comercio y aumenta el trabajo.

Actualmente, en nuestro país existen políticas económicas aplicadas por el gobierno con la finalidad de proteger la industria nacional y una de ellas aplicada en los últimos días busca mantener la estabilidad económica del país frente a la crisis mundial debido al precio del petróleo:

- Resolución 116 del COMEX: Esta resolución fue adoptada en sesión el 19 de noviembre del 2013, en la cual se exigen controles previos a productos importados e incluye la presentación de “Certificado de Reconocimiento”.
- Resolución 001-2015 del COMEX: Esta resolución fue adoptada en sesión el 6 de marzo del 2015, establece una sobretasa arancelaria, de carácter temporal y no discriminatoria, con el propósito de salvaguardar el equilibrio de la balanza de pagos, conforme al porcentaje de ad valorem determinado para las importaciones a consumo. Esta sobretasa arancelaria es adicional a los aranceles aplicables vigentes.

Dentro de esta resolución, se indica la aplicación de una sobretasa arancelaria del 45% para quesos importados.

Con la actual resolución, el queso importado encarece frente al producto nacional como lo podemos observar en el siguiente cuadro comparativo:

Tabla 17: Precios comparativos entre queso cheddar nacional e importado.

	<i>Queso cheddar nacional</i>	<i>Queso cheddar importado</i>
<i>Precio</i>	\$ 3 (250 gramos)	\$ 3 (250 gramos)
<i>45% sobretasa arancelaria</i>		\$ 1.35
TOTAL	\$ 3	\$ 4.35

Elaborado por: María de los Ángeles Arana y Aida Fernanda Sosa.

4.7.3 Identificación de costos variables y fijos, además el punto de equilibrio en el proceso de elaboración de queso maduro tipo cheddar.

Dentro de la elaboración de queso maduro tipo cheddar, se deben incluir procesos que pueden realizarse con las mismas maquinarias que se adquieren para elaborar queso fresco, lo cual permitirá usar de manera eficiente las mismas y lograr diversificar la oferta de quesos ya existente en el mercado.

Por ello, cotizamos precios de maquinarias para quesería, cuya adquisición se financiaría con crédito de Corporación Financiera Nacional, institución que nos otorga hasta el 70% del valor total y el saldo de su valor sería el capital inicial. A continuación presentamos los cuadros respectivos de los precios de maquinarias y tabla de amortización de crédito con CFN:

Tabla 18: Cuadro de costos de maquinarias para elaboración de queso.

MAQUINARIA.	Cantidad.	Precio unitario.	Precio total.
PASTEURIZADORA (400 litros)	1	\$ 6.560,00	\$ 6.560,00
CALDERO		\$ 17.880,00	\$ 17.880,00
TINA PARA CUAJADO DE QUESO (400 litros)	1	\$ 4.190,00	\$ 4.190,00
MESA PARA MOLDEO	1	\$ 980,00	\$ 980,00
MOLDES PARA QUESOS	160	\$ 15,60	\$ 2.496,00
PALETA DE AGITACION	1	\$ 140,00	\$ 140,00
LIRAS PARA CORTES DE CUAJADA	2	\$ 280,00	\$ 560,00
PRENSA MANUAL	1	\$ 3.260,00	\$ 3.260,00
EMPACADORA AL VACIO	1	\$ 3.890,00	\$ 3.890,00
SUBTOTAL			\$ 39.956,00
IVA			\$ 4.794,72
TOTAL			\$ 44.750,72

Elaboración: María de los Ángeles Arana y Aida Fernanda Sosa.

Tabla 19: Cuadro de amortización de crédito con CFN por adquisición de maquinarias.

TABLA DE AMORTIZACION					
	Institución Financiera	CFN			
	Monto en USD	\$ 31.325,50			
	Tasa de interés	10,50%		T. Efectiva	11,0203%
	Plazo	5	Años		
	Gracia	0	Años		
	Fecha de inicio	01/01/2016			
	MONEDA	DOLARES			
	AMORTIZACION CADA	30	Días		
	Número de períodos	60	Para amortizar capital		
No.	VENCIMIENTO	SALDO	INTERES	PRINCIPAL	DIVIDENDO
0		31.325,50			
1	31-ene-2016	30.926,29	274,10	399,21	673,31
2	01-mar-2016	30.523,59	270,61	402,70	673,31
3	31-mar-2016	30.117,36	267,08	406,23	673,31
4	30-abr-2016	29.707,58	263,53	409,78	673,31
5	30-may-2016	29.294,22	259,94	413,37	673,31
6	29-jun-2016	28.877,23	256,32	416,98	673,31
7	29-jul-2016	28.456,60	252,68	420,63	673,31
8	28-ago-2016	28.032,29	249,00	424,31	673,31
9	27-sep-2016	27.604,27	245,28	428,02	673,31
10	27-oct-2016	27.172,50	241,54	431,77	673,31
11	26-nov-2016	26.736,95	237,76	435,55	673,31
12	26-dic-2016	26.297,59	233,95	439,36	673,31

13	25-ene-2017	25.854,39	230,10	443,20	673,31
14	24-feb-2017	25.407,31	226,23	447,08	673,31
15	26-mar-2017	24.956,31	222,31	450,99	673,31
16	25-abr-2017	24.501,37	218,37	454,94	673,31
17	25-may-2017	24.042,45	214,39	458,92	673,31
18	24-jun-2017	23.579,52	210,37	462,94	673,31
19	24-jul-2017	23.112,53	206,32	466,99	673,31
20	23-ago-2017	22.641,46	202,23	471,07	673,31
21	22-sep-2017	22.166,26	198,11	475,19	673,31
22	22-oct-2017	21.686,91	193,95	479,35	673,31
23	21-nov-2017	21.203,36	189,76	483,55	673,31
24	21-dic-2017	20.715,59	185,53	487,78	673,31
25	20-ene-2018	20.223,54	181,26	492,05	673,31
26	19-feb-2018	19.727,19	176,96	496,35	673,31
27	21-mar-2018	19.226,50	172,61	500,69	673,31
28	20-abr-2018	18.721,42	168,23	505,08	673,31
29	20-may-2018	18.211,93	163,81	509,49	673,31
30	19-jun-2018	17.697,97	159,35	513,95	673,31
31	19-jul-2018	17.179,52	154,86	518,45	673,31
32	18-ago-2018	16.656,54	150,32	522,99	673,31
33	17-sep-2018	16.128,97	145,74	527,56	673,31
34	17-oct-2018	15.596,79	141,13	532,18	673,31
35	16-nov-2018	15.059,96	136,47	536,84	673,31
36	16-dic-2018	14.518,43	131,77	541,53	673,31
37	15-ene-2019	13.972,16	127,04	546,27	673,31
38	14-feb-2019	13.421,11	122,26	551,05	673,31
39	16-mar-2019	12.865,23	117,43	555,87	673,31
40	15-abr-2019	12.304,50	112,57	560,74	673,31
41	15-may-2019	11.738,85	107,66	565,64	673,31

42	14-jun-2019	11.168,26	102,71	570,59	673,31
43	14-jul-2019	10.592,68	97,72	575,58	673,31
44	13-ago-2019	10.012,06	92,69	580,62	673,31
45	12-sep-2019	9.426,35	87,61	585,70	673,31
46	12-oct-2019	8.835,53	82,48	590,83	673,31
47	11-nov-2019	8.239,53	77,31	596,00	673,31
48	11-dic-2019	7.638,32	72,10	601,21	673,31
49	10-ene-2020	7.031,85	66,84	606,47	673,31
50	09-feb-2020	6.420,07	61,53	611,78	673,31
51	10-mar-2020	5.802,94	56,18	617,13	673,31
52	09-abr-2020	5.180,41	50,78	622,53	673,31
53	09-may-2020	4.552,43	45,33	627,98	673,31
54	08-jun-2020	3.918,95	39,83	633,47	673,31
55	08-jul-2020	3.279,94	34,29	639,02	673,31
56	07-ago-2020	2.635,33	28,70	644,61	673,31
57	06-sep-2020	1.985,08	23,06	650,25	673,31
58	06-oct-2020	1.334,83	17,37	655,94	673,31
59	05-nov-2020	678,90	11,68	661,63	673,31
60	05-dic-2020	17,27	5,94	667,37	673,31
			9.073,08	31.325,35	40.398,43

Fuente: Corporación Financiera Nacional.
Elaboración: Corporación Financiera Nacional.

Además, cotizamos el costo de un camión para la distribución del queso cheddar desde Balzar hasta Guayaquil, cuya adquisición se financiaría con crédito del Banco Nacional de Fomento. A continuación presentamos la tabla de amortización:

Tabla 20: Cuadro de amortización de crédito con Banco Nacional de Fomento.

Cuota	Saldo Capital	Capital.	Interés	Seguro Desgravamen	Valor Pagar a
1	24,000.00	313.47	191.38	6.29	511.14
2	23,686.53	315.97	188.88	6.21	511.06
3	23,370.55	318.49	186.36	6.12	510.98
4	23,052.06	321.03	183.82	6.04	510.90
5	22,731.02	323.59	181.26	5.96	510.81
6	22,407.43	326.17	178.68	5.87	510.73
7	22,081.26	328.77	176.08	5.79	510.64
8	21,752.48	331.40	173.46	5.70	510.55
9	21,421.08	334.04	170.81	5.61	510.47
10	21,087.05	336.70	168.15	5.53	510.38
11	20,750.34	339.39	165.47	5.44	510.29
12	20,410.95	342.09	162.76	5.35	510.20
13	20,068.86	344.82	160.03	5.26	510.11
14	19,724.04	347.57	157.28	5.17	510.02
15	19,376.47	350.34	154.51	5.08	509.93
16	19,026.12	353.14	151.72	4.99	509.84
17	18,672.99	355.95	148.90	4.89	509.75
18	18,317.03	358.79	146.06	4.80	509.65
19	17,958.24	361.65	143.20	4.71	509.56
20	17,596.59	364.54	140.32	4.61	509.47
21	17,232.05	367.44	137.41	4.52	509.37
22	16,864.61	370.37	134.48	4.42	509.27
23	16,494.24	373.33	131.53	4.32	509.18
24	16,120.91	376.30	128.55	4.22	509.08
25	15,744.61	379.30	125.55	4.13	508.98
26	15,365.30	382.33	122.53	4.03	508.88

27	14,982.97	385.38	119.48	3.93	508.78
28	14,597.60	388.45	116.40	3.83	508.68
29	14,209.15	391.55	113.31	3.72	508.58
30	13,817.60	394.67	110.18	3.62	508.48
31	13,422.93	397.82	107.04	3.52	508.37
32	13,025.11	400.99	103.86	3.41	508.27
33	12,624.12	404.19	100.67	3.31	508.16
34	12,219.93	407.41	97.44	3.20	508.06
35	11,812.52	410.66	94.19	3.10	507.95
36	11,401.86	413.93	90.92	2.99	507.84
37	10,987.93	417.23	87.62	2.88	507.73
38	10,570.69	420.56	84.29	2.77	507.62
39	10,150.13	423.92	80.94	2.66	507.51
40	9,726.22	427.30	77.56	2.55	507.40
41	9,298.92	430.70	74.15	2.44	507.29
42	8,868.22	434.14	70.72	2.32	507.18
43	8,434.08	437.60	67.25	2.21	507.06
44	7,996.48	441.09	63.77	2.10	506.95
45	7,555.39	444.61	60.25	1.98	506.83
46	7,110.79	448.15	56.70	1.86	506.72
47	6,662.63	451.73	53.13	1.75	506.60
48	6,210.91	455.33	49.53	1.63	506.48
49	5,755.58	458.96	45.90	1.51	506.36
50	5,296.62	462.62	42.24	1.39	506.24
51	4,834.01	466.31	38.55	1.27	506.12
52	4,367.70	470.03	34.83	1.14	506.00
53	3,897.67	473.77	31.08	1.02	505.88
54	3,423.90	477.55	27.30	0.90	505.75
55	2,946.35	481.36	23.49	0.77	505.63

56	2,464.99	485.20	19.66	0.65	505.50
57	1,979.79	489.07	15.79	0.52	505.37
58	1,490.72	492.97	11.89	0.39	505.24
59	997.76	496.90	7.96	0.26	505.12
60	500.86	500.86	3.99	0.13	504.99

Fuente: Banco Nacional de Fomento.
Elaboración: Banco Nacional de Fomento.

Por otro lado, analizamos los costos variables y costos fijos de la elaboración de queso maduro tipo cheddar, lo cual nos permitió analizar punto de equilibrio y rentabilidad, a continuación presentamos los cuadros de los costos de la materia prima: leche cruda, cuajo y sal seca, los cuales seleccionamos como costos variables. Proyectamos costos mensuales y anuales contando con producción diaria de 160 unidades de queso cheddar de 250 gramos³:

Tabla 21: Costos de materia prima de producción mensual 3200 unidades de queso cheddar 250 gramos.

	<i>CANTIDAD</i>	<i>PRECIO UNITARIO</i>	<i>PRECIO TOTAL</i>
<i>Leche cruda (litros)</i>	8.000	\$ 0,42	\$ 3.360,00
<i>Cuajo (sobres)</i>	27	\$ 1,00	\$ 27,00
<i>Sal seca (kilogramos)</i>	192	\$ 0,28	\$ 53,76
TOTAL MATERIA PRIMA.			\$ 3.440,76

Elaboración: María de los Ángeles Arana y Aida Fernanda Sosa.

³ Las cifras presentadas hacen referencia al primer año de producción, en el caso de los años posteriores se consideraron el 3% de inflación y como aumento al salario básico \$20 en rubros que se consideró pertinente realizar los cambios.

Tabla 22: Costos materia prima de producción anual 38400 unidades de queso cheddar 250 gramos.

	<i>CANTIDAD</i>	<i>PRECIO UNITARIO</i>	<i>PRECIO TOTAL</i>
<i>Leche cruda (litros)</i>	96.000	\$ 0,42	\$ 40.320,00
<i>Cuajo (sobres)</i>	324	\$ 1,00	\$ 324,00
<i>Sal seca (kilogramos)</i>	2304	\$ 0,28	\$ 645,12
TOTAL MATERIA PRIMA.			\$ 41.289,12

Elaboración: María de los Ángeles Arana y Aida Fernanda Sosa.

Tabla 23: Mano de obra directa de producción anual de queso cheddar.

	<i>Total.</i>
<i>Salario de dos operarios de maquinarias.</i>	\$ 8.496,00
<i>Aportaciones IESS operarios.</i>	\$ 947,30
<i>Décimo tercero operarios.</i>	\$ 708,00
<i>Décimo cuarto operarios.</i>	\$ 708,00
<i>Fondo de reserva operarios.</i>	\$ 707.72
<i>Vacaciones operarios.</i>	\$ 354,00
TOTAL MANO DE OBRA DIRECTA.	\$ 11.921,02

Elaboración: María de los Ángeles Arana y Aida Fernanda Sosa.

Tabla 24: Costos de combustible dentro de la producción anual de queso cheddar.

	<i>Total.</i>
<i>Combustible para maquinarias.</i>	\$ 3.600,00
<i>Combustible para transporte.</i>	\$ 1.440,00
TOTAL COSTO COMBUSTIBLE.	\$ 5.040,00

Elaboración: María de los Ángeles Arana y Aida Fernanda Sosa.

Tabla 25: Total de costos variables de producción anual de queso cheddar.

	<i>Total.</i>
<i>Materia prima.</i>	\$ 41.289,12
<i>Mano de obra directa.</i>	\$ 11.921,02
<i>Combustible para transporte y maquinaria.</i>	\$ 5.040,00
TOTAL COSTOS VARIABLES.	\$ 58.250,14

Elaboración: María de los Ángeles Arana y Aida Fernanda Sosa.

Tabla 26: Costo variable unitario anual.

<i>Producción total</i>	<i>38400</i>
<i>Costo variable total</i>	\$ 58.250,14
<i>Costo variable unitario</i>	\$ 1,52

Elaboración: María de los Ángeles Arana y Aida Fernanda Sosa.

Los precios aplicados para el cálculo de costos en materia prima se obtuvieron de precios de mercado, a excepción del precio de la leche cruda en el cual aplicamos el precio fijado en el Acuerdo 394 del Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca en el que se establece que el precio de sustentación del productor de leche cruda esta indexado en un 52,4 por ciento al precio de venta al público del litro leche UHT en funda del producto en el mercado lácteo interno. De acuerdo a la tabla oficial de pago al productor más calidad se establece el valor referencial de 0,42 centavos de dólar, pero su valor puede alcanzar hasta 0,50 centavos de dólar, depende de la calidad de la leche contenida en grasa y proteínas.

Por otra parte, como costos fijos para el primer año de producción los siguientes:

Tabla 27: Costos fijos anuales de producción de queso cheddar.

	Costo total.
Insumos de limpieza	\$ 2.400,00
Equipos de seguridad industrial	\$ 1.213,80
Depreciación de maquinarias	\$ 4.027,56
Sueldo de jefe de operadores	\$ 9.600,00
Sueldo asistente contable	\$ 4.248,00
Aportaciones IESS	\$ 1.544,05
Décimo tercero jefe de operadores y asistente contable	\$ 1.154,00
Décimo cuarto jefe de operadores y asistente contable	\$ 708,00
Fondo de reserva jefe de operadores y asistente contable	\$ 1.153,54
Vacaciones jefe de operadores y asistente contable	\$ 577,00
Mantenimiento y reparaciones de maquinaria	\$ 4.475,00
Servicios básicos (Agua, luz, teléfono e internet)	\$ 3.960,00
Comercialización	\$ 18.000,00
Impuesto municipal	\$ 500,00
Suministro de oficina	\$ 1.800,00
Pago de préstamos	\$ 14.208,15
TOTAL	\$ 69.569,10

Elaboración: María de los Ángeles Arana y Aida Fernanda Sosa.

Estos costos variables y fijos nos permitieron proyectarlos para así obtener el punto de equilibrio en unidades producidas y monetarias de los primeros siete años de funcionamiento de la quesería.

Punto de equilibrio en unidades producidas:

P.E. unidades producidas

$$= \frac{\text{Costos fijos totales}}{\text{Precio de venta unitario} - \text{Costo variable unitario}}$$

Punto de equilibrio en unidades monetarias:

$$P.E. unidades monetarias = \frac{\text{Costo fijo totales}}{1 - \frac{\text{Costo variable unitario}}{\text{Precio de venta unitario}}}$$

P.E. unidades monetarias

$$= P.E. unidades producidas \times \text{Precio de venta unitario}$$

De acuerdo a los datos obtuvimos que el punto de equilibrio en unidades para el primer año es de 31.154 unidades de queso cheddar de 250 gramos, lo que en ingresos sería \$116.827,60. Si se logra vender la totalidad de las unidades producidas obtendremos ingresos de \$135.000 lo que representaría 18.54% aproximadamente de

ganancia máxima que se puede obtener de acuerdo a la capacidad productiva, es decir se debe lograr vender 31.154 unidades para recuperar lo invertido y si se desea obtener el máximo de ganancia se debe vender 8029 unidades adicionales.

A continuación presentamos el cuadro donde mostramos las cifras de los seis primeros años de funcionamiento de la planta productora de queso:

Tabla 28: Punto de equilibrio en unidades producidas y unidades monetarias.

AÑO	PRODUCCION TOTAL	COSTO TOTAL	FIJO COSTO VARIABLE TOTAL	COSTO VARIABLE UNITARIO	PRECIO VENTA UNITARIO	DE PUNTO EQUILIBRIO UNIDADES PRODUCIDAS	DE PUNTO EQUILIBRIO UNIDADES MONETARIAS
2016	38400	\$ 69.569,10	\$ 58.250,14	\$ 1,52	\$ 3,75	31.154	\$ 116.827,60
2017	38400	\$ 70.194,15	\$ 60.313,52	\$ 1,57	\$ 3,86	30.661	\$ 118.352,87
2018	38400	\$ 70.826,35	\$ 62.418,59	\$ 1,63	\$ 3,98	30.081	\$ 119.722,65
2019	38400	\$ 71.465,78	\$ 64.566,61	\$ 1,68	\$ 4,10	29.549	\$ 121.149,58
2020	38400	\$ 71.607,66	\$ 66.758,87	\$ 1,74	\$ 4,22	28.857	\$ 121.775,46
2021	38400	\$ 58.637,71	\$ 68.996,69	\$ 1,80	\$ 4,35	22.966	\$ 99.903,23

Elaboración: María de los Ángeles Arana y Aida Fernanda Sosa.

4.7.4 Impulsar espacios de emprendimiento en la provincia del Guayas por medio de la diversificación en la industria del queso.

El gobierno ecuatoriano a través de su política de estado busca potenciar la producción nacional y el mejoramiento de la misma, mediante planes y proyectos gubernamentales que sirven como instrumentos para impulsar los espacios de emprendimiento productivo, así como PRODUCEPYME que es un programa diseñado para brindar a las micro y pequeñas empresas las herramientas necesarias para volverlas más rentables productivas y competitivas en mercados nacionales e internacionales (*Revista País productivo 4ta. Edición del Ministerio de Industrias y Productividad*).

Bajo este contexto los productores de queso del cantón Balzar de la provincia del Guayas decidieron apostar al emprendimiento y diversificar la industria de queso con la producción de un nuevo producto como es el queso cheddar, con el cual abastecerán al mercado local y cubrirán la demanda existente por parte de los consumidores.

Para la elaboración de este nuevo producto, los productores tecnificarán sus procesos y se capacitarán en técnicas y buenas prácticas de manufactura para aprovechar al máximo las áreas y materia prima que se destinen en el proceso productivo, convirtiendo su oficio en un negocio más productivo y rentable.

4.7.5 Comercialización de quesos maduros para potenciar su consumo en el cantón Guayaquil, provincia del Guayas.

La preferencia de los consumidores por queso maduro se refleja según datos del Banco Central, el Ecuador importó 581,9 toneladas de queso maduro en el año 2012, lo que nos deja ver que la tendencia a consumir queso maduro importado estaba muy demarcada en el país.

En los últimos años la importación de queso maduro ha disminuido debido a las medidas proteccionistas que aplicó el gobierno nacional, llegando a su nivel más bajo de 18,7 toneladas entre enero y septiembre del 2014 según una publicación realizada por la Agencia Pública de noticias del Ecuador y Suramérica ANDES; generando así un efecto benéfico a los productores ya que con estas regulaciones tienen la oportunidad de comercializar sus productos en el mercado interno.

Los productores de queso maduro del cantón Balzar de la provincia de Guayas, presentarán a los consumidores productos tecnificados y con mayor valor agregado, que podrán competir con los importados, dando así a la población un bien de producción nacional con iguales o mejores características que el importado y más barato.

Dentro de las estrategias para impulsar la comercialización del queso maduro cheddar producido en el cantón Balzar están las acciones de mercadeo que fomenten el consumo de queso cheddar de producción nacional, principalmente introducir el queso cheddar en el mercado interno de la provincia del Guayas a través de distribuidores reconocidos como los supermercados y comisariatos de Guayaquil.

4.8 Impacto/Producto/Beneficio obtenido.

Con referencia a los datos ya presentados de las proyecciones aproximadas de costos, ingresos y financiamiento, lo presentamos de manera sintetizada y presentamos el efectivo disponible al finalizar cada año de producción.

	INICIAL	2016	2017	2018	2019	2020	2021
EFFECTIVO	\$ (22.425,22)						
Ventas		\$ 135.000,00	\$ 139.050,00	\$ 143.221,50	\$ 147.518,15	\$ 151.943,69	\$ 156.502,00
TOTAL INGRESOS (VENTAS)	\$ -	\$ 135.000,00	\$ 139.050,00	\$ 143.221,50	\$ 147.518,15	\$ 151.943,69	\$ 156.502,00
TOTAL	\$ (22.425,22)	\$ 135.000,00	\$ 139.050,00	\$ 143.221,50	\$ 147.518,15	\$ 151.943,69	\$ 156.502,00
EGRESOS							
Insumos de producción		\$ 41.289,12	\$ 42.527,79	\$ 43.803,63	\$ 45.117,74	\$ 46.471,27	\$ 47.865,41
Combustible de maquinarias (240 gl por mes) \$1,25 gl		\$ 3.600,00	\$ 3.708,00	\$ 3.819,24	\$ 3.933,82	\$ 4.051,83	\$ 4.173,39

Insumos de limpieza		\$ 2.400,00	\$ 2.472,00	\$ 2.546,16	\$ 2.622,54	\$ 2.701,22	\$ 2.782,26
Gastos de operación (equipos de seguridad industrial)		\$ 1.213,80	\$ 1.250,21	\$ 1.287,72	\$ 1.326,35	\$ 1.366,14	\$ 1.407,13
Depreciación de maquinarias		\$ 4.027,56	\$ 4.027,56	\$ 4.027,56	\$ 4.027,56	\$ 4.027,56	\$ 4.027,56
Salarios operarios (2)		\$ 8.496,00	\$ 8.976,00	\$ 9.456,00	\$ 9.936,00	\$ 10.416,00	\$ 10.896,00
Sueldo Jefe de Operadores		\$ 9.600,00	\$ 9.600,00	\$ 9.600,00	\$ 9.600,00	\$ 9.600,00	\$ 9.600,00
Sueldo de Asistente de Contabilidad		\$ 4.248,00	\$ 4.488,00	\$ 4.728,00	\$ 4.968,00	\$ 5.208,00	\$ 5.448,00
Aportaciones al IESS		\$ 2.491,36	\$ 2.571,64	\$ 2.651,92	\$ 2.732,20	\$ 2.812,48	\$ 2.892,76

Décimo tercero		\$ 1.862,00	\$ 1.922,00	\$ 1.982,00	\$ 2.042,00	\$ 2.102,00	\$ 2.162,00
Décimo cuarto		\$ 1.416,00	\$ 1.496,00	\$ 1.576,00	\$ 1.656,00	\$ 1.736,00	\$ 1.816,00
Fondo de reserva		\$ 1.861,26	\$ 1.921,23	\$ 1.981,21	\$ 2.041,18	\$ 2.101,16	\$ 2.161,14
Vacaciones		\$ 931,00	\$ 961,00	\$ 991,00	\$ 1.021,00	\$ 1.051,00	\$ 1.081,00
Suministros (oficina y operaciones)		\$ 1.800,00	\$ 1.854,00	\$ 1.909,62	\$ 1.966,91	\$ 2.025,92	\$ 2.086,69
Reparaciones y mantenimiento		\$ 4.475,00	\$ 4.475,00	\$ 4.475,00	\$ 4.475,00	\$ 4.475,00	\$ 4.475,00
Comercialización		\$ 18.000,00	\$ 18.000,00	\$ 18.000,00	\$ 18.000,00	\$ 18.000,00	\$ 18.000,00

Combustible de transporte		\$ 1.440,00	\$ 1.483,20	\$ 1.527,70	\$ 1.573,53	\$ 1.620,73	\$ 1.669,35
Impuestos municipales		\$ 500,00	\$ 500,00	\$ 500,00	\$ 500,00	\$ 500,00	\$ 500,00
Teléfono		\$ 240,00	\$ 247,20	\$ 254,62	\$ 262,25	\$ 270,12	\$ 278,23
Energía eléctrica		\$ 3.000,00	\$ 3.090,00	\$ 3.182,70	\$ 3.278,18	\$ 3.376,53	\$ 3.477,82
Servicio de agua potable		\$ 720,00	\$ 741,60	\$ 763,85	\$ 786,76	\$ 810,37	\$ 834,68
TOTAL	\$ -	\$ 113.611,09	\$ 116.312,43	\$ 119.063,91	\$ 121.867,02	\$ 124.723,32	\$ 127.634,40
EFFECTIVO PAGADO (FINANCIAMIENTO)							

Pago principal del préstamo		\$ 14.208,15	\$ 14.195,23	\$ 14.181,03	\$ 14.165,37	\$ 13.643,21	\$ -
TOTAL	\$ -	\$ 14.208,15	\$ 14.195,23	\$ 14.181,03	\$ 14.165,37	\$ 13.643,21	\$ -
TOTAL EGRESOS	\$ 22.425,22	\$ 127.819,24	\$ 130.507,66	\$ 133.244,94	\$ 136.032,39	\$ 138.366,53	\$ 127.634,40
POSICION DEL EFECTIVO AL FINAL DEL AÑO	\$ (22.425,22)	\$ 7.180,76	\$ 8.542,34	\$ 9.976,56	\$ 11.485,76	\$ 13.577,16	\$ 28.867,60

Elaboración: María de los Ángeles Arana y Aida Fernanda Sosa.

Tabla 29: Impacto costo-beneficio del proyecto.

IMPACTO.	
COSTO.	BENEFICIO.
Al no existir conocimiento sobre los planes de financiamiento otorgados por el gobierno, los productores no podían tecnificar su producción.	Al socializar los planes de financiamiento que otorga el gobierno, los productores conocen los beneficios que pueden obtener para adquisición de activos que tecnifiquen su producción.
Al no existir aranceles aplicados a las importaciones, no existía oportunidad para la industria nacional de otorgar valor agregado a sus productos.	Al existir una política proteccionista, los productores nacionales pueden tecnificar su producción y otorgar valor agregado, siendo el caso de la industria láctea, ahora pueden producir otros tipos de queso para satisfacer la demanda interna e ir posicionando su producto en el mercado.
Procesos manuales realizados por los productores.	Procesos automatizados, gracias al financiamiento otorgado por instituciones financieras públicas.
Baja rentabilidad debido a poca estrategia de comercialización.	Incremento de rentabilidad debido a la aplicación de estrategias de comercialización.

Elaborado por: María de los Ángeles Arana y Aida Fernanda Sosa.

Además aplicamos la fórmula de costo-beneficio, en la cual se obtiene el VAN de los beneficios y de los costes y los dividimos:

$$\frac{B}{C} = \frac{VNA \text{ beneficios}}{VNA \text{ costos}}$$

Tabla 30: Ratio Beneficio-Costo.

RATIO BENEFICIO-COSTO.								VAN
BENEFICIOS	\$ -	\$ 135.000,00	\$ 139.050,00	\$ 143.221,50	\$ 147.518,15	\$ 151.943,69	\$ 156.502,00	\$ 559.643,53
COSTOS	\$ 22.425,22	\$ 127.819,24	\$ 130.507,66	\$ 133.244,94	\$ 136.032,39	\$ 138.366,53	\$ 127.634,40	\$ 477.310,65
RATIO B/C								1.17

Elaboración: María de los Ángeles Arana y Aida Fernanda Sosa.

Obtuvimos 1.17 en el indicador beneficio-costo lo cual demuestra que los beneficios son mayores a los costos y por lo tanto, el proyecto puede ejecutarse.

4.9 Validación de la Propuesta.

Para validar nuestra propuesta, calculamos el valor actual neto (VAN) y la tasa interna de retorno (TIR) para comprobar la rentabilidad de la producción de queso maduro tipo cheddar.

Valor actual neto:

$$VAN = \sum \frac{Vt}{(1+k)^t} - I$$

Donde:

- Vt representa los flujos de caja de cada período.
- I es el valor de desembolso inicial.
- t es el número de períodos considerados.
- k es la tasa de descuento.

Aplicando la fórmula a los flujos proyectados, obtuvimos VAN igual a \$ 24.184,36 por lo cual el proyecto puede aceptarse.

Tasa interna de retorno:

$$VAN = \sum \frac{Vt}{(1+k)^t} - I = 0$$

Para el cálculo de la TIR, aplicamos la misma fórmula del VAN pero igualándola a cero, ya que la TIR es la tasa de descuento que permite que el beneficio neto actualizado sea igual a la inversión, es decir VAN igual a cero.

De acuerdo a las proyecciones obtuvimos la TIR de 40%, porcentaje aceptable de rentabilidad para la ejecución del proyecto.

4.10 Conclusiones y recomendaciones.

4.10.1 Conclusiones.

- En nuestro país, la industria láctea se ha desarrollado pero sin diversificación de su oferta, encontramos producción de leche pero no derivados de la misma, que una vez adquirida maquinaria puede usarse de manera eficiente para obtener más de un producto lácteo. Tal es el caso del queso maduro, que actualmente ya se encuentran en supermercados y comisariato, lo cual demuestra el interés por los productores nacionales de diversificar su oferta, por ello en Balzar se lograría producir queso cheddar para ser comercializado exitosamente.
- Las diferentes regulaciones vigentes, encarecen el queso cheddar importado, ventaja que debe usarse por los productores de queso para obtener beneficios.
- Dentro del consumo nacional de quesos, existe un 94% de aceptación de consumo de queso maduro de acuerdo a la muestra analizada y dentro de la misma, el 44% consume queso cheddar.
- El 91% de los consumidores de queso maduro en Guayaquil, lo adquieren en comisariatos y supermercados y el 59% de los mismos reside en el norte de la ciudad, es por ello que la estrategia de comercialización se debe realizar en supermercados o comisariatos en dicho sector.
- El plan de financiamiento con Corporación Financiera Nacional y Banco Nacional de Fomento permite el tecnificar el proceso productivo de queso existente, ya que por medio de dichas instituciones se realiza la adquisición

de maquinarias y camión de distribución. Una vez ya adquiridos los activos, se puede planificar no solamente la producción de queso cheddar, sino en un futuro lograr diversificar la oferta de productos, logrando uso eficiente de las maquinarias.

- La difusión sobre el proceso de *Cheddarización*, el paso a agregarse a la elaboración del queso fresco, deber realizarse entre los productores de queso que deseen optar por esta nueva propuesta. En el caso de ser totalmente nuevos en el mercado se debe difundir la totalidad del proceso productivo de queso cheddar.
- Los productores deben aprovechar las oportunidades de desarrollo económico que ofrece el Gobierno Nacional a los productores, permitiéndoles de esta manera volverse más competitivos.

4.10.2 Recomendaciones.

- Potenciar el proceso de tecnificación para obtener mayor eficiencia en la producción.
- Incrementar la producción y el tamaño del negocio a fin de posicionar su producto élite en el mercado nacional, con proyección al mercado internacional.
- Implementar valor agregado a sus productos.
- Realizar estudios de impacto ambiental para determinar las prácticas amigables con el medio ambiente.
- Aplicar procesos de mejora continua tanto en la producción como la tecnificación de los métodos de elaboración del producto.
- Una vez lograda la aceptación del queso cheddar producido en Balzar, se podría producir otros tipos de quesos maduros como el mozzarella, que de acuerdo a la muestra analizada existe un 34% de preferencia en consumo, o producir otros derivados lácteos realizándose su respectivo estudio de factibilidad.
- En el caso de no producir queso, pero desear ingresar al mercado, el terreno a adquirirse debe tener aproximadamente entre 1.400 y 1.500 metros cuadrados, área que comprendería la recepción, tratamiento, maduración, envasado, empaquetado y oficinas.

Bibliografía

- (08 de Diciembre de 2011). Obtenido de Análisis del Desarrollo Económico del Ecuador: <https://kyanh0.wordpress.com/2011/12/08/desarrollo-economico-del-ecuador/>
- Adentro, E. P. (2015). *Provincias de la costa*. Obtenido de Guayas: <http://ecuadorpuertasadentro.blogspot.com/p/provincias-de-la-costa.html>
- Aguilar, A. (20 de 02 de 2014). *Prezi*. Obtenido de Quesos del Mundo: <https://prezi.com/bcm16xvqj9dg/quesos-del-mundo/>
- Andes. (01 de Febrero de 2014). Obtenido de La sustitución de importaciones en Ecuador impulsará la producción industrial nacional, asegura Rafael Correa: <http://www.andes.info.ec/es/noticias/sustitucion-importaciones-ecuador-impulsara-produccion-industrial-nacional-asegura-rafael>
- Andrade, G. J. (2010). *PDF Memoria Técnica*. Obtenido de Planificación en la Industria Láctea: <http://dspace.epoch.edu.ec/bitstream/123456789/2222/1/27T0195.pdf>
- Conferencia Plurinacional*. (27 de Abril de 2006). Obtenido de Ley Organica del Régimen de la Soberanía Alimentaria : http://www.soberaniaalimentaria.gob.ec/?page_id=132
- Costanero, E. (Julio de 2011). *Noticias al día*. Obtenido de El festival del queso: <http://cempecuador.com/elcostanero/noticias-aldia-elfestivaldelquesounatradicionquedebe.html>
- Cuyabeno. (2014). *Defensoria del Pueblo Trabaja en pro de defensa de derecho al consumidor*. Obtenido de Derecho al consumidor: <http://www.cuyabenofm.com/nsite1/index.php/82-defensoria-del-pueblo-trabaja-en-pro-de-defensa-de-derecho-al-consumidor>

Díaz, N. (Noviembre de 2014). *Todo comercio exterior*. Obtenido de Resolución 116 y el Cambio de la Matriz Productiva:
<http://comunidad.todocomercioexterior.com.ec/profiles/blogs/resoluci-n-116-y-el-cambio-de-la-matriz-productiva>

Donoso, C. (Enero de 2014). *El Universo*. Obtenido de Sube producción de queso y baja precio por libra: www.eluniverso.com/noticias/2014/01/29/nota/2101411/sube-produccion-queso-baja-precio-libra

Ecuador, E. d. (s.f.). *Documental*. Obtenido de Cantón Balzar:
http://efemerides.ec/1/nov/cant%EF%BF%BDn_balzar1.htm

EDITORES, P. (Marzo de 2015). *Infocomex 2015 - 024*. Obtenido de Resoluciones del Pleno del Comité de Comercio Exterior:
<http://www.comercioexteriorecuador.com/index.php/en/informativo-legal/item/1310-infocomex-2015-024#tema2>

García, C. (06 de 09 de 2011). *Blog carlosgarcia*. Obtenido de Modelo de Sustitución de Importaciones (1941 A 1954): <http://carlosgarcia-harly.blogspot.com/2011/09/el-modelo-de-sustitucion-de.html>

Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal de Balzar. (15 de 01 de 2015). Obtenido de Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del Cantón Balzar:
sni.gob.ec/visorseguimiento/DescargaGAD/data/sigadplusdiagnostico/0960000300001_DIAGNOSTICO_PDOT_BALZAR_15-01-2015_17-14-31.pdf

INEN. (1974). *NTE INEN 0062*. Obtenido de Quesos. Clasificación y designaciones:
<ftp://law.resource.org/pub/ec/ibr/ec.nte.0062.1974.pdf>

INEN. (1974). *NTE INEN 0063*. Obtenido de Quesos. Determinación del contenido de humedad: <ftp://law.resource.org/pub/ec/ibr/ec.nte.0063.1974.pdf>

- INEN. (Noviembre de 2013). *Servicio Ecuatoriano de Normalización*. Obtenido de Reglamento Técnico Ecuatoriano INEN 059 :
http://www.normalizacion.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2013/11/prte_059.pdf
- INEN. (s.f.). *NTE INEN 0064*. Obtenido de Quesos. Determinación del contenido de grasa: <ftp://law.resource.org/pub/ec/ibr/ec.nte.0064.1974.pdf>
- La Prefectura Guayas*. (s.f.). Obtenido de San Jacinto de Balzar:
<http://www.guayas.gob.ec/cantones/balzar>
- Líderes, R. (23 de 03 de 2014). *revista lideres*. Obtenido de Las empresas apuntan a reducir y sustituir importaciones: <http://www.revistalideres.ec/lideres/empresas-apuntan-producir-sustituir-importaciones.html>
- Lombardo, A. (Agosto de 2011). *Revista de Ciencia Política*. Obtenido de Liderazgo político de Rafael Correa y la decisión de no pagar la deuda externa:
<http://www.revcienciapolitica.com.ar/num13art5.php>
- Mantilla, S. (02 de Abril de 2014). *El Comercio.com*. Obtenido de Sustitución de Importaciones: <http://www.elcomercio.com/opinion/sustitucion-importaciones.html>
- Mercado, S. d. (Agosto de 2014). *SCPM-DS-057-2014*. Obtenido de Manual de Buenas Prácticas Comerciales: <http://www.scpm.gob.ec/wp-content/uploads/2014/09/Resoluci%C3%B3n-No.-SCPM-DS-057-2014.pdf>
- Ministerio de Coordinación de Producción, E. y. (Junio de 2011). *Agendas para la Transformación Productiva Territorial*. Obtenido de Agendas para la Transformación Productiva Territorial Provincia del Guayas:
<http://www.produccion.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2013/02/AGENDA-TERRITORIAL-GUAYAS.pdf>

Nacional, L. H. (15 de Mayo de 2015). Obtenido de Defensa del Consumidor en marcha: <http://www.lahora.com.ec/index.php/noticias/show/1101818528/-1/home/goRegional/Loja#.VYIqLFJI6Ak>

News, W. I. (2007). *Wine*. Obtenido de La Provincia del Guayas: <http://www.winne.com/ecuador/to08.html>

Pública, M. d. (2002). *Reglamento*. Obtenido de Reglamento de Buenas Prácticas de Manufactura para Alimentos Procesados: <http://www.epmrq.gob.ec/images/lotaip/leyes/rbpm.pdf>

Queseria sabores de Azahar. (20 de 03 de 2015). Obtenido de Quesos Maduros: <https://www.facebook.com/saboresdeazahar/posts/645502755582404>

Registro Oficial, S. 3. (05 de Mayo de 2015). *Lexis*. Obtenido de Código Orgánico de la Producción, Comercio e Inversiones, COPCI: <http://www.produccion.gob.ec/wp-content/uploads/2015/05/COPCI-ACTUALIZADO.pdf>

RIVEROS., D. E. (30 de 10 de 2014). *Blog personal*. Obtenido de ELABORACIÓN DE UN MÉTODO Y PROCESO PARA FABRICAR AREPAS DE CHOCOLO RELLENAS DE QUESO EN LA EMPRESA “AREPAS D’MONTES”: <http://danielmo17.blogspot.com/2014/10/portada.html>

SENPLADES. (2012). *Revolución productiva a través del conocimiento y el talento humano*. Obtenido de Transformación de la Matriz Productiva: http://www.planificacion.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2013/01/matriz_productiva_WEBtodo.pdf

wikipedia. (03 de febrero de 2015). *wikipedia*. Obtenido de Cantón Balzar: https://es.wikipedia.org/wiki/Cant%C3%B3n_Balzar

Wikipedia. (12 de 01 de 2015). *Wikipedia*. Obtenido de Provincia del Guayas: https://es.wikipedia.org/wiki/Provincia_del_Guayas

Wikipedia. (17 de 03 de 2015). *Wikipedia la enciclopedia*. Obtenido de Industrialización por sustitución de importaciones:
https://es.wikipedia.org/wiki/Industrializaci%C3%B3n_por_sustituci%C3%B3n_de_importaciones

Wikipedia. (12 de Enero de 2015). *Wikipedia, la enciclopedia*. Obtenido de Queso:
<https://es.wikipedia.org/wiki/Queso>

¿Por qué sustituir importaciones?. (10 de Febrero de 2014). *El Telégrafo*. Recuperado de:
http://www.telegrafo.com.ec/ediciones-impresas/cartonpiedra/cat_view/5masqmenos.html?orderby=dmdate_publicad&start=20

Avilés, E. (n.d.). Provincia del Guayas. *Enciclopedia del Ecuador [versión electrónica]*. (n.d.).
<http://www.encyclopediadeecuador.com/temasOpt.php?Ind=999&Let>

Correa, R. (2012). Título del capítulo. *Ecuador: de Banana Republic a la No República* (pp). Ecuador: Editorial Debolsillo.

DW. (15 de julio del 2011). *Gruyère, un queso con historia [mensaje de un blog]*. Recuperado de
<http://www.dw.de/gruy%C3%A8re-un-queso-con-historia/a-15238805>

Industria láctea. (n.d.). En Wikipedia. Recuperado de:
http://es.wikipedia.org/wiki/Industria_l%C3%A1ctea

INEC. (n.d.). Encuesta de superficie y producción agropecuaria continua ESPAC-2013. Recuperado de
<http://www.ecuadorencifras.gob.ec/estadisticas-agropecuarias-2/>

Instituto Nacional de Estadísticas y Censo. (2012). *Encuesta de superficie y producción agropecuaria continua*. (n.d.). Recuperado de:
<http://www.ecuadorencifras.gob.ec/encuesta-de-superficie-y-produccion-agropecuaria/>

La Resolución 116 es estratégica para cambiar la matriz productiva. (n.d.). *El Comercio*. Recuperado de
<http://www.elcomercio.com/actualidad/negocios/resolucion-116-estrategica-cambiar-matriz.html>

Lácteo. (n.d.). En Wikipedia. Recuperado de:
<http://es.wikipedia.org/wiki/L%C3%A1cteo#Historia>

Meza, C. (23 de junio del 2012). Cantón Balzar-Provincia del Guayas-Ecuador [mensaje de un blog]. Recuperado de
<https://haciendabalzar.wordpress.com/2012/06/23/canton-balzar-provincia-del-guayas-ecuador/>

Modelo de Industrialización por sustitución de importaciones. (n.d.). En Wikipedia. Recuperado de:
http://es.wikipedia.org/wiki/Industrializaci%C3%B3n_por_sustituci%C3%B3n_de_importaciones

Producción lechera mueve \$700 millones al año. (11 de Septiembre del 2013). *El Telégrafo*. Recuperado de:
<http://www.telegrafo.com.ec/economia/item/produccion-lechera-mueve-700-millones-al-ano.html>

Queso Brie. (n.d.). En Wikipedia. Recuperado de:
[http://es.wikipedia.org/wiki/Brie_\(queso\)](http://es.wikipedia.org/wiki/Brie_(queso))

Queso Camembert. (n.d.). En Wikipedia. Recuperado de
http://es.wikipedia.org/wiki/Camembert_de_Normandie

Queso cheddar. (n.d.). En Wikipedia. Recuperado de
http://es.wikipedia.org/wiki/Queso_Ceddar

Queso gouda. (n.d.). En Wikipedia. Recuperado de http://es.wikipedia.org/wiki/Queso_gouda

Queso gruyere. (n.d.). En Wikipedia. Recuperado de http://es.wikipedia.org/wiki/Queso_gruyer

Queso mozzarella. (n.d.). En Wikipedia. Recuperado de http://es.wikipedia.org/wiki/Queso_mozzarella

Queso parmesano. (n.d.). En Wikipedia. Recuperado de http://es.wikipedia.org/wiki/Queso_parmesano

Sube producción de queso y baja el precio por libra. (29 de enero del 2014). *El Universo*. Recuperado de <http://www.eluniverso.com/noticias/2014/01/29/nota/2101411/sube-produccion-queso-baja-precio-libra>

Torres, A y Gudiño, S. (2008). Evaluación del tiempo de prensado y tiempo de maduración en queso semimaduro tipo cheddar (Tesis de pregrado). Universidad Técnica del Norte, Ibarra-Ecuador.

Vargas, G. (2006). La economía de América Latina. *Introducción a la Teoría Económica un enfoque latinoamericano* (pp 143-145). México: Pearson Prentice Hall.

Vintimilla, T (2006). Análisis de los sectores económicos que generan un mayor crédito tributario en impuesto al valor agregado e impuesto a la renta (Tesis de grado). Universidad de Guayaquil facultad de Ciencias Económicas

http://www.google.com.ec/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=1&ved=0CBwQFjAA&url=http%3A%2F%2Frepositorio.ug.edu.ec%2Fbitstream%2Fredug%2F6061%2F1%2FTesis%2520Analisis%2520de%2520los%2520Sectores%2520Economicos%2520que%2520generan%2520un%2520mayor%2520credito%2520tributario%2520en%2520Impuesto%2520al%2520Valor%2520Agregado%2520e%2520Impues~1.docx&ei=hVWCVZOVD4TLsASovYnoDQ&usg=AFQjCNFOre4-y1cyC4teTUFGz_3dyfmsMw&bvm=bv.96041959,d.cWw

Anexos.

Encuesta a consumidores.

Perfil del encuestado.

Edad: _____ Sexo: Femenino. Masculino.

1. ¿Consumes Ud. queso? *Si su respuesta es NO, pasar a la pregunta 9 y 10.*
 Sí.
 No.

2. ¿Con qué frecuencia consumes queso?
 2 veces o menos por semana.
 3 o 4 veces por semana.
 5 veces o más por semana.

3. ¿Conoce Ud. que existen algunas variedades de queso?
 Sí.
 No.

4. ¿Sabía Ud. que el queso parmesano, cheddar y mozzarella son quesos maduros?
 Sí.
 No.

5. ¿Ha consumido quesos maduros?

Sí.

No.

6. ¿Qué tipo de queso maduro ha consumido?

Cheddar.

Mozzarella.

Gouda.

Parmesano.

Holandés.

Gruyere.

Brie.

Camembert.

7. ¿Dónde generalmente realiza la compra de quesos maduros?

Tiendas.

Mercados o plazas.

Supermercados o comisariatos.

Otros. _____

8. ¿Por qué prefiere Ud. consumir queso maduro?

Precio.

Sabor.

Calidad.

Presentación.

9. ¿Qué relevancia tiene el precio al momento de adquirir queso maduro?

Muy poca.

Poca.

Mucha.

10. ¿Cuánto Ud. está dispuesto a pagar por comprar un paquete de queso maduro de 450g?

Menos de \$ 4.

Entre \$ 4 y \$ 5.

Más de \$ 5.

11. ¿Consumo Ud. queso maduro con otro producto? *De ser afirmativa la respuesta, indicar que producto.*

Si. _____

No.

12. ¿Por qué Ud. no consume queso?

No le gusta.

Por salud.

Por precio.

13. ¿Utiliza Ud. un sustituto del queso? De ser afirmativa su respuesta indique el sustituto.

Si. _____

No.

14. ¿En qué sector de la ciudad Ud. vive?

Sur.

Suroeste.

Centro.

Norte.

Vía Samborondón.

Vía a la Costa.

15. ¿Cuál es su nivel de ingreso promedio?

Menos de \$500.

Entre \$500 y \$1000.

Entre \$1000 y \$ 1500.

Más de \$2000.

Cuestionario (Versión WEB publicado).

Ilustración 16: Encuesta versión WEB.



Encuesta sobre el consumo de quesos maduros

Esta encuesta es anónima y personal, la cual nos permitirá analizar el comportamiento de los consumidores de quesos. Agradecemos dar su respuesta con la mayor transparencia y veracidad a las diversas preguntas.

Instrucciones:
Agradecemos contestar las preguntas eligiendo una sola respuesta.
AL FINALIZAR DE CLICK EN EL BOTON ENVIAR AL FINAL DEL FORMULARIO.

Fuente: Encuesta realizada a consumidores por María de los Ángeles Arana y Aida Fernanda Sosa.

Ilustración 17: Encuesta versión WEB.

Femenino
 Masculino

Edad

1. Consume Ud. queso?

Si
 No

Con la tecnología de  Google Forms

Este contenido no ha sido creado ni aprobado por Google.
[Informar sobre abusos](#) - [Condiciones del servicio](#) - [Otros términos](#)

Fuente: Encuesta realizada a consumidores por María de los Ángeles Arana y Aida Fernanda Sosa.

Ilustración 18: Encuesta versión WEB.

No consumidores de queso

2. Por qué Ud. no consume queso?

- No le gusta
- Por salud
- Por precio

3. Con qué producto sustituye el queso?

- Mantequilla
- Margarina
- Mermelada
- Manjar
- Mortadela
- Jamón
- Otro:

« Atrás

Continuar »

Con la tecnología de
 Google Forms

Este contenido no ha sido creado ni aprobado por Google.
[Informar sobre abusos](#) - [Condiciones del servicio](#) - [Otros términos](#)

Fuente: Encuesta realizada a consumidores por María de los Ángeles Arana y Aida Fernanda Sosa.

Ilustración 19: Encuesta versión WEB.

Consumidores de queso

4. Con qué frecuencia consume queso?

- 2 veces o menos por semana
- 3 o 4 veces por semana
- 5 veces o mas por semana

5. Conoce Ud. qué existen algunas variedades de queso?

- Si
- No

6. Sabia Ud. qué el queso parmesano, cheddar y mozzarella son quesos maduros?


- Si
- No

7. Ha consumido quesos maduros?

- Si
- No

« Atrás

Continuar »

Con la tecnología de
 Google Forms

Este contenido no ha sido creado ni aprobado por Google.
[Informar sobre abusos](#) - [Condiciones del servicio](#) - [Otros términos](#)

Fuente: Encuesta realizada a consumidores por María de los Ángeles Arana y Aida Fernanda Sosa.

Ilustración 20: Encuesta versión WEB.

Consumidores de queso

8. Qué tipo de queso maduro ha consumido MÁS?

- Cheddar
- Mozzarella
- Gouda
- Parmesano
- Holandés
- Gruyere
- Brie
- Camembert
- Otro:

9. Dónde generalmente realiza la compra de quesos maduros?

- Tiendas
- Mercados o plazas
- Supermercados o comisariatos
- Otro:

10. Por qué prefiere Ud. consumir queso maduro?

- Sabor
- Calidad
- Presentación
- Otro:

11. Qué relevancia tiene el precio al momento de adquirir queso maduro?

- Muy poca
- Poca
- Mucha

Fuente: Encuesta realizada a consumidores por María de los Ángeles Arana y Aida Fernanda Sosa.

Ilustración 21: Encuesta versión WEB.

12. **Cuánto Ud. está dispuesto a pagar por comprar un queso maduro de 250 gramos?**

- Menos de \$4
- Entre \$4 y \$5
- Más de \$5

13. **GENERALMENTE, con qué producto consume queso maduro?**

- Vino (Bebida alcohólica de alta fermentación)
- Embutido
- Pan
- Ensaladas tipo gourmet
- Frutos secos
- Otro:

« Atrás Continuar »

Con la tecnología de Google Forms

Este contenido no ha sido creado ni aprobado por Google.
[Informar sobre abusos](#) - [Condiciones del servicio](#) - [Otros términos](#)

Fuente: Encuesta realizada a consumidores por María de los Ángeles Arana y Aida Fernanda Sosa.

Ilustración 22: Encuesta versión WEB.

14. **En qué sector de la ciudad Ud. vive?**

- Sur
- Suroeste
- Centro
- Norte
- Vía Samborondón
- Vía a la Costa

15. **Cuál es su nivel de ingreso promedio mensual?**

- Menos de \$500
- Entre \$500 y \$1000
- Entre \$1000 y \$1500
- Mas de \$2000

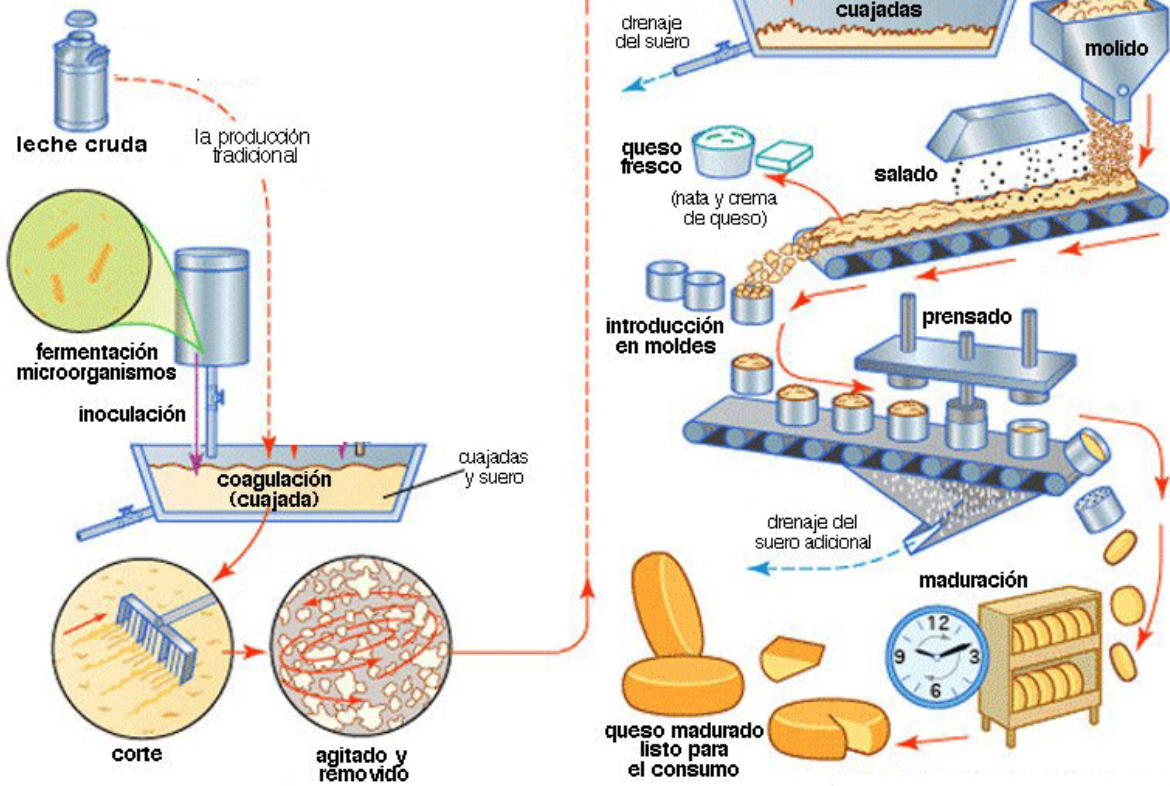
« Atrás Enviar

Nunca envíes contraseñas a través de Formularios de Google.

Fuente: Encuesta realizada a consumidores por María de los Ángeles Arana y Aida Fernanda Sosa.

Ilustración 23: Proceso de producción de queso fresco y maduro.

PROCESO DE PRODUCCION DEL QUESO IRCOLAC



Fuente: Publicación IRCOLAC-Venezuela.

Elaboración: Publicación IRCOLAC-Venezuela.