

**UNIVERSIDAD CATÓLICA
DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL
FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS Y ADMINISTRATIVAS
GESTIÓN EMPRESARIAL INTERNACIONAL**

TRABAJO DE TITULACIÓN:

**Estudio de la comercialización de queso artesanal manabita en
la ciudad de Guayaquil en el año 2015**

AUTORES:

**Marin Vega, Christopher Francisco
Rebolledo Fabre, Freddy Daniel**

IDENTIFICACIÓN DEL TÍTULO:

INGENIEROS EN GESTIÓN EMPRESARIAL INTERNACIONAL

TUTOR:

Ing. Baños Mora, Patricia Denise

**Guayaquil, Ecuador
2015**



**UNIVERSIDAD CATÓLICA
DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL
FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS Y ADMINISTRATIVAS
GESTIÓN EMPRESARIAL INTERNACIONAL**

CERTIFICACIÓN

Certificamos que el presente trabajo fue realizado en su totalidad por **Marin Vega, Christopher Francisco y Rebolledo Fabre, Freddy Daniel**, como requerimiento parcial para la obtención del Título de Ingenieros en Gestión Empresarial Internacional.

TUTOR (A)

Ing. Patricia Denise Baños Mora

DIRECTORA (e) DE LA CARRERA

Lcda. Lucía Pérez Jiménez

Guayaquil, a los 4 del mes de Septiembre del año 2015



**UNIVERSIDAD CATÓLICA
DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL
FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS Y ADMINISTRATIVAS
GESTIÓN EMPRESARIAL INTERNACIONAL**

DECLARACIÓN DE RESPONSABILIDAD

Yo, **Christopher Francisco, Marin Vega**.

DECLARO QUE:

El Trabajo de Titulación **Estudio de la comercialización de queso artesanal manabita en la ciudad de Guayaquil en el año 2015**, previa a la obtención del Título de Ingeniero en Gestión Empresarial Internacional, ha sido desarrollado en base a una investigación exhaustiva, respetando derechos intelectuales de terceros conforme las citas que constan al pie de las páginas correspondientes, cuyas fuentes se incorporan en la bibliografía. Consecuentemente este trabajo es de mi total autoría.

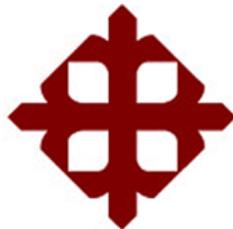
En virtud de esta declaración, me responsabilizo del contenido, veracidad y alcance científico del Trabajo de Titulación referido.

Guayaquil, a los 4 del mes de Septiembre del año 2015

EI AUTOR (A)



Christopher Francisco, Marin Vega



**UNIVERSIDAD CATÓLICA
DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL
FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS Y ADMINISTRATIVAS
GESTIÓN EMPRESARIAL INTERNACIONAL**

DECLARACIÓN DE RESPONSABILIDAD

Yo, Freddy Daniel, Rebolledo Fabre.

DECLARO QUE:

El Trabajo de Titulación **Estudio de la comercialización de queso artesanal manabita en la ciudad de Guayaquil en el año 2015**, previa a la obtención del Título de Ingeniero en Gestión Empresarial Internacional, ha sido desarrollado en base a una investigación exhaustiva, respetando derechos intelectuales de terceros conforme las citas que constan al pie de las páginas correspondientes, cuyas fuentes se incorporan en la bibliografía. Consecuentemente este trabajo es de mi total autoría.

En virtud de esta declaración, me responsabilizo del contenido, veracidad y alcance científico del Trabajo de Titulación referido.

Guayaquil, a los 4 del mes de Septiembre del año 2015

EL AUTOR (A)

Freddy Daniel, Rebolledo Fabre



UNIVERSIDAD CATÓLICA
DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL
FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS Y ADMINISTRATIVAS
GESTIÓN EMPRESARIAL INTERNACIONAL

AUTORIZACIÓN

Yo, **Christopher Francisco, Marin Vega**.

Autorizo a la Universidad Católica de Santiago de Guayaquil, la **publicación** en la biblioteca de la institución del Trabajo de Titulación: **Estudio de la comercialización de queso artesanal manabita en la ciudad de Guayaquil en el año 2015**, cuyo contenido, ideas y criterios son de mi exclusiva responsabilidad y total autoría.

Guayaquil, a los 4 del mes de Septiembre del año 2015

EI AUTOR (A)



Christopher Francisco, Marin Vega



**UNIVERSIDAD CATÓLICA
DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL
FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS Y ADMINISTRATIVAS
GESTIÓN EMPRESARIAL INTERNACIONAL**

AUTORIZACIÓN

Yo, Freddy Daniel, Rebolledo Fabre.

Autorizo a la Universidad Católica de Santiago de Guayaquil, la **publicación** en la biblioteca de la institución del Trabajo de Titulación: **Estudio de la comercialización de queso artesanal manabita en la ciudad de Guayaquil en el año 2015**, cuyo contenido, ideas y criterios son de mi exclusiva responsabilidad y total autoría.

Guayaquil, a los 4 del mes de Septiembre del año 2015

EL AUTOR (A)

Freddy Daniel, Rebolledo Fabre

AGRADECIMIENTO

Agradezco a mis padres porque han sido el pilar fundamental para poder desenvolverme tanto en el estudio como en la vida. No hay palabras suficientes para poder devolverles todo lo que me han dado. A ti papá Francisco Marín por haber confiado en mí y dar todo para ver a tu hijo avanzar eres mi ejemplo a seguir y estaré siempre ahí. De la misma manera agradezco a mi mamá Sandra Vega el apoyo incondicional que me has brindado por el cariño, esfuerzo y sacrificios que me han hecho una mejor persona.

A mi abuelita Carmen Macas que no todas las personas tienen el placer de contar con una persona de esta edad, por estar preocupada ,estar siempre pendiente de mí y poder sacarme una sonrisa en cada momento.

A mis tres hermanos: Joseph, Jacob y Derrick que son una pieza muy importante en mi vida, lo cual no podría seguir sin el apoyo de ellos lo que me queda decir son irremplazables.

A mi amiga Karen Feijoo una de las personas que tengo mucho aprecio y estimación, saber alentarme en cada momento y ser mi apoyo incondicional en las buenas y las malas. De tal manera a mi compañero y amigo Daniel Rebolledo por haberme brindado su amistad en estos años de universidad .A mi tutora la Ingeniera Denise Baños por la ayuda y apoyo que nos ha brindado para culminar la tesis.

Agradezco de corazón a toda mi familia, por el esfuerzo prometido y su dedicación para poder cumplir una de mis metas propuestas.

Christopher Francisco Marín Vega

AGRADECIMIENTO

Quiero agradecer a todas las personas que me han ayudado para la realización de este trabajo de titulación. Como primera persona o grupo de personas a quien debo citar en este agradecimiento se encuentran mi madre Cecilia Fabre, mi novia Bárbara Pulido y mi hermana mayor Michelle Macías por haberme brindado su apoyo incondicional en los diferentes ámbitos que pueda acarrear la realización de un trabajo de este calibre. En segundo lugar quiero agradecer a mi hermana menor María Cecilia Rebolledo por siempre sacarme una sonrisa y darme un gran sentido de relajación con sus ocurrencias.

También quiero agradecer a mi compañero de tesis Christopher Marín, quien avanzó parte del trabajo de titulación sin mucha ayuda de mi parte debido a que me encontraba copado de trabajo.

Quiero agradecer a mi tutora la Ing. Denise Baños quien siempre mostró una excelente predisposición para ayudar a que este trabajo de titulación tenga un gran nivel de aporte al tema tratado.

Por último, pero definitivamente no menos importante, quiero agradecer a la Ing. Cynthia Román, la Lcda. Isabel Pérez y al Ing. Luis Manrique por haber brindado un gran apoyo en cuanto a consejos sobre temas y sub-temas a incluir o excluir en el trabajo, flexibilidad de horarios para atención, entre otros.

Freddy Daniel Rebolledo Fabre

DEDICATORIA

Este trabajo se lo dedico de manera afectiva a mis padres por todo lo que han luchado y el esfuerzo puesto en mí, no podría faltar mi tía Maricela Quiroz que hoy en día está en un mejor lugar y fue de gran ayuda en mis inicios universitarios , siempre tendrá un lugar muy especial en mi vida

Christopher Francisco Marín Vega

DEDICATORIA

Dedico este trabajo de titulación a mi familia quienes en todo momento me han brindado un soporte incondicional en todos los sentidos. Sin ellas, el nivel de mi esfuerzo e interés en el trabajo hubieran tenido muchos altibajos.

Freddy Daniel Rebolledo Fabre

ÍNDICE GENERAL

RESUMEN EJECUTIVO	xvi
ABSTRACT	xvii
RÉSUMÉ EXÉCUTIF	xviii
INTRODUCCIÓN	1
CAPITULO 1	3
EL PROBLEMA DE LA INVESTIGACIÓN	3
1.1 Planteamiento del Problema.....	3
1.2 Antecedentes.....	4
1.3 Justificación	5
1.4 Objetivo general.....	6
1.5 Objetivos específicos.....	6
1.6 Metodología de la investigación	7
CAPÍTULO 2	8
MARCO REFERENCIAL	8
2.1 Relevancia de la provincia de Manabí	8
2.2 Capacidad productiva de Manabí	11
2.3 Relevancia de la ciudad de Guayaquil.....	13
2.4 Aspectos económicos de Guayaquil.....	14
2.5 Aspectos sociales y culturales de Guayaquil	18
CAPÍTULO 3	21
CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO	21
3.1 Concepto, propiedades y clasificaciones generales del queso.....	21
3.2 Requisitos estándar de elaboración de queso.....	30
3.3 Proceso estándar de elaboración de queso	33
3.4 Queso artesanal manabita: Generalidades, tipos y merma	34
3.5 Proceso de elaboración de queso artesanal manabita	36

CAPÍTULO 4.....	40
EL MERCADO EN GUAYAQUIL	40
4.1 Estudio de mercado.....	40
4.2 Demanda y preferencias del consumidor	41
4.3 Oferta: Mayoristas y Minoristas de queso.....	56
4.4 Precio	60
CAPITULO 5.....	63
COMERCIALIZACIÓN	63
5.1 Empleabilidad	63
5.2 Logística	66
5.3 Presentación.....	67
5.4 Volumen de ventas	68
5.5 Rentabilidad.....	70
CONCLUSIONES	73
RECOMENDACIONES.....	76
REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS	78
BIBLIOGRAFIA	79
ANEXOS.....	81
Anexo N° 1	81
Anexo N° 2	82
Anexo N° 3	83
Anexo N° 4	84
Anexo N° 5	85
Anexo N° 6	86
Anexo N° 7	87

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1.División administrativa de Manabí	10
Tabla 2.Producción y destino de la leche por región	13
Tabla 3.Locales comerciales e ingresos anuales de Guayaquil	14
Tabla 4. Cantidad de Guayaquileños beneficiados por el proyecto social	16
Tabla 5.Recaudación total y recaudación en Guayaquil 2008- 2012	18
Tabla 6.Número de habitantes por zona en Guayaquil.....	18
Tabla 7.Aporte nutricional del queso estándar.....	23
Tabla 8.Propiedades nutricionales de diferentes tipos de quesos. Valores establecidos en gramos y basados en una dieta de 2000 calorías al día.	23
Tabla 9.Niveles de aporte nutricional del queso dependiendo su procedencia	24
Tabla 10.Requisitos de humedad y grasa en los distintos tipos de queso	31
Tabla 11.Requisitos microbiológicos para quesos madurados	32
Tabla 12.Merma según tipo de queso y cantidad en libras.....	36
Tabla 13.Nivel de sal días de reposo según tipo de queso.....	38
Tabla 14.Tamaño de muestra representativa de la población de Guayaquil.	44
Tabla 15.Datos de oferta de mayoristas de queso artesanal manabita en Guayaquil.....	58
Tabla 16.Cantidad de venta diaria y semanal de minoristas de queso.	60
Tabla 17.Nivel de precio por libra de queso según disponibilidad de la leche ..	62

Tabla 18.Cantidad de personas empleadas en la producción de queso.....	64
Tabla 19.Personas empleadas en el comercio de 70.000 libras de queso.....	65
Tabla 20.Nivel de ventas mayoristas por periodo en dólares.	69
Tabla 21.Nivel de ventas minoristas por periodo en dólares	70
Tabla 22.Porcentaje de rentabilidad acorde a variación de precios.....	71
Tabla 23.Ganancia bruta semanal del sector mayorista y minorista.....	72
Tabla 24.Ganancia bruta mensual del sector mayorista y minorista.....	72
Tabla 25.Ganancia bruta anual del sector mayorista y minorista.....	72

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico 1.Ubicación geográfica de Manabí	9
Gráfico 2.Principales Actividades económicas según el número de establecimientos- Manabí	11
Gráfico 3. Producción agrícola en miles de hectáreas.....	12
Gráfico 4.Porcentaje de pobreza en Guayaquil	17
Gráfico 5. Consumo de queso en Guayaquil	45
Gráfico 6. Preferencia de consumo según tipos de queso.....	46
Gráfico 7. Procedencia del queso artesanal consumido	47
Gráfico 8.Frecuencia de consumo de queso artesanal manabita.	49
Gráfico 9. Cantidad de compra de queso artesanal manabita.	50
Gráfico 10.Disposición de cambio de consumo de tipo de queso.....	51
Gráfico 11. Razón de consumo de queso artesanal manabita.	52
Gráfico 12. Porcentaje de razón de no consumir queso artesanal manabita....	53

RESUMEN EJECUTIVO

El presente trabajo de titulación ha sido elaborado con la finalidad principal de estudiar la comercialización de queso artesanal manabita en la ciudad de Guayaquil en el año 2015, para dejar asentado un documento del estado de comercialización de dicho producto como punto referencial para estudiar subsiguientes temas.

Considerando que no existe información documentada sobre el tema propuesto, inicialmente se parte mencionando la relevancia que tiene Manabí como provincia productora, se continúa con la importancia que tiene Guayaquil como ciudad sede de una gran cantidad de comercio. Luego se llega al estudio de mercado, que se centra en la recolección de datos mediante encuestas y entrevistas para así poder determinar variables como la oferta, la demanda y los precios del queso artesanal manabita en la localidad. La información obtenida sirve para la posterior determinación de variables como la empleabilidad, el volumen de ventas y la rentabilidad que representan el comercio de este producto en la ciudad.

Guayaquil en la actualidad recibe una oferta promedio de 70.000 libras de queso artesanal manabita por semana; de dicho valor 36.205 libras son demandadas por el consumidor final mientras que 33.795 libras son demandadas por entidades comerciales dedicadas a la preparación de platillos. Para la comercialización de 70.000 libras de queso por semana son necesarias un promedio de 2.088 personas con una rentabilidad bruta promedio de un 30%. Finalmente, esta información ofrece un punto referencial para posteriores estudios relacionados al tema.

Palabras Claves: Queso artesanal manabita, mercado, oferta, demanda, precio, volumen de venta, rentabilidad.

ABSTRACT

This project has been elaborated with the main purpose to study the commercialization of Manabí artisan cheese in the city of Guayaquil in the year 2015, to leave a document that contains the commercialization state of this product so it can be used as a referential point to start the research for subsequent subjects.

Although there is no documented information on the proposed topic, the initial part mentions the relevance of the province of Manabí as a producer, continuing with the importance of Guayaquil as home of a lot of trade. Then, the market study focuses on the data collection through surveys and interviews in order to determine variables such as supply, demand and prices of Manabí artisan cheese in Guayaquil. The information obtained is used to determine variables such as employability, sales volume and profitability that represents the trade of this product in the city.

Currently Guayaquil receives an average of 70,000 pounds of Manabí artisan cheese; the value of 36,205 pounds are demanded by the final consumer so 33,795 pounds are demanded by business entities for the preparation of dishes such as restaurants. For the commercialization of 70,000 pounds of cheese per week, an average of 2,088 people are necessary with an average gross profit of 30%. Finally, this information provides a starting point for further studies and analysis concerning to the given subject.

Clue Words: (Manabí artisanal style cheese, market, supply, demand, price, sales volume, profitability.)

RÉSUMÉ EXÉCUTIF

Ce travail a été réalisé avec l'objectif principal d'étudier la commercialisation du fromage artisanal de la province de Manabí dans la ville de Guayaquil en 2015, pour établir un document qui présente l'état de la commercialisation de cet produit comme point de référence pour étudier sujets concernés.

Considérant qu'il n'y a pas d'information documenté sur le sujet proposé, initialement on mentionne la pertinence de Manabí comme province productrice, on continue avec l'importance qui a la ville de Guayaquil comme siège du commerce. Puis on arrive à l'étude de marché, qui se concentre sur la collecte de données au moyen d'enquêtes et d'entretiens afin de déterminer variables telles que l'offre, la demande et les prix du fromage artisanal qui provient de Manabí. L'information obtenue est utilisée pour déterminer des variables économiques telles que l'employabilité, le volume des ventes et la rentabilité qui représente le commerce de ce produit dans Guayaquil.

L'étude montre qu'actuellement Guayaquil reçoit en moyenne 70.000 livres de fromage artisanal de Manabí par semaine, la valeur de 36,205 livres sont exigées par le consommateur final et 33,795 livres sont exigées par les entités commerciales engagées dans la préparation de plats traditionnels tels que restaurants. Pour la commercialisation de 70.000 livres de fromage par semaine sont employés 2.088 personnes avec une rentabilité brute moyenne de 30%. Enfin, cette information offre un point de référence pour d'autres études associées au sujet.

Mots-Clés: (fromage artisanal de Manabí, marché, l'offre, la demande, prix, le volume des ventes, la rentabilité)

INTRODUCCIÓN

Este trabajo de titulación se centra en estudiar la comercialización de queso artesanal manabita en la ciudad de Guayaquil, con el fin de dejar asentado un documento que contenga información sobre dicha comercialización que sirva como punto referencial para el inicio de nuevos estudios dirigidos a temas relacionados.

Para alcanzar el objetivo expuesto en el párrafo anterior es necesario que se determine y establezca el tamaño que tiene la demanda de queso artesanal manabita en Guayaquil y con ello se defina las preferencias y gustos de los consumidores del producto. Luego es necesario establecer la oferta que la provincia de Manabí otorga a la ciudad mediante sus principales proveedores, mayoristas y minoristas del producto en cuestión para continuar con la estipulación de su precio.

En el capítulo 1 se plantea el problema por el cual se origina el título de este trabajo de investigación. Se establece con detalles que la razón principal del estudio se debe a la ausencia de un estudio sistematizado que sirva para conocer el funcionamiento de la comercialización de queso artesanal manabita en la ciudad de Guayaquil por parte de los microempresarios artesanales involucrados, el gobierno y la comunidad. En base a esto se establecen los objetivos principales del trabajo y la metodología investigativa a utilizar.

El capítulo 2 ofrece un marco de referencia que sirve como punto de inicio para desarrollar el tema tratado. En esta sección se destaca la capacidad de producción que tiene la provincia de Manabí y los aspectos principales de Guayaquil como ciudad de comercio.

El capítulo 3 se enfoca en las características del producto objeto de la investigación. Parte de las generalidades y la clasificación de los diferentes tipos de queso que existen hasta llegar a enfocarse únicamente en los aspectos del queso artesanal manabita que incluyen su clasificación por tipos y su proceso de elaboración.

El capítulo 4 trata el estudio del mercado de queso en Guayaquil. Esta sección incluye la determinación de la demanda y las preferencias del consumidor mediante encuestas, el establecimiento de la oferta mediante entrevistas a quienes se desenvuelven en esta actividad y finalmente al establecimiento del precio del queso.

Con los datos y la información resultante del desarrollo del capítulo 4 se llega al último capítulo de este trabajo de titulación, mismo que se enfoca en los aspectos más cerrados de la comercialización de queso artesanal manabita en Guayaquil. Este punto expone información sobre la cantidad de personas que se emplean en la actividad, la logística implementada por los comerciantes de este producto y finalmente abarca el tema del volumen de ventas y la rentabilidad que representa esta actividad económica.

CAPITULO 1

EL PROBLEMA DE LA INVESTIGACIÓN

1.1 Planteamiento del Problema

El problema de la investigación de este trabajo se origina debido a la ausencia de un estudio sistematizado que sirva para conocer el funcionamiento de la comercialización de queso artesanal manabita en la ciudad de Guayaquil por parte de los microempresarios artesanales involucrados, el gobierno y la comunidad.

La capital económica del Ecuador que es como también se conoce a Guayaquil, es sede de una gran cantidad de comercio. Debido a esta razón, es importante e imperante conocer los diferentes sectores y ramas en los que se desarrollan las actividades económicas de la ciudad. Esto incluye sectores que no cuentan con información disponible sobre aspectos básicos para mediciones económicas como lo son la medición de la demanda de un producto en específico, la medición de la oferta, la determinación de precios, el volumen de ventas, entre otros.

Generalmente los encargados de recolectar datos y transformarlos en información que sirve para determinar el estado de una rama de comercio o de una actividad económica son entidades estatales como el Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (INEC), el Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca (MAGAP), el Ministerio de Salud Pública (MSP), el Instituto Nacional de Normalización (INEN), entre otras, pero éstas no han logrado abarcar el estudio y análisis de varias actividades, siendo que una de ellas es la producción y comercialización de queso artesanal manabita.

1.2 Antecedentes

En la actualidad Guayaquil se abastece de una gran cantidad de alimentos provenientes de la provincia de Manabí. Uno de los productos que posee mayor demanda y a su vez menor información sobre su comercialización es el queso artesanal de la región. En esta sección se ofrecerá la información disponible o relacionada que existe sobre esta rama de comercio.

De acuerdo a una información publicada por (Diario El Universo, 2013)

“Eddy Aguilera uno de los principales mayoristas, se encuentra ubicado en el norte de Guayaquil, lleva 20 años dentro del negocio de productos manabitas que trae desde su natal San Isidro. En un viaje a Guayaquil divisó como una oportunidad de trabajo la venta de queso manabita, la cual inició con 100 libras de queso en la feria libre de sauces 4, éste fue su primer punto de partida. Hoy en día transporta 140 quintales de queso por semana, su producto llega los miércoles y sábados a las 05:00 a los mercados Montebello, La Florida, Sauces 9 y a su local ubicado en Vernaza Norte.”

Un dato relacionado a la comercialización de queso artesanal manabita, es la producción de leche que tiene la región y el porcentaje que se puede utilizar para la producción de queso.

Según (“La ganadería sigue teniendo su fuerte en el agro manabita,” 2008)

“La ganadería de Manabí produce aproximadamente un millón de litros de leche cada día. Unos 30 mil litros se entregan a las empresas Nestlé, Tony y Rey Leche desde los centros de acopio en Chone. También hay centros de acopio en Bolívar, El Carmen y Montecristi, a más de los sistemas de bandejas en ganaderías grandes donde retiran la leche en los transportes de las empresas. Parte de la producción de leche se procesa en instituciones educativas superiores como la Escuela Superior Politécnica de Manabí (ESPAM) de Calceta

y la Universidad Técnica de Manabí, extensión de Chone. Según José Zambrano, presidente de la Corporación de Ganaderos de Manabí (Corpogam), un 70 por ciento de la producción diaria de leche se destina a hacer queso de manera artesanal. ”

1.3 Justificación

Semanalmente la venta en Guayaquil de queso artesanal proveniente de la provincia de Manabí genera un nivel de comercio del cual no se tiene conocimiento, pues es una comercialización no documentada cuyas transacciones no se llevan a cabo de la manera más estricta, lo que genera no solo poca información disponible sobre el tema, sino también una sub-estimación de la oferta y la demanda del producto mencionado en la ciudad y en general una falta de información sobre esta actividad económica.

Considerando que el sabor del queso artesanal manabita gusta mucho a quienes lo consumen por primera ocasión y que la demanda de este producto en Guayaquil se extiende no solo a habitantes originarios de Manabí sino a personas de distintas ciudades y regiones, es fácil concluir que con el debido estudio y promoción se podría aumentar el nivel de comercialización de este producto, sin embargo para alcanzar este objetivo primero es necesario analizar ciertas variables económicas en torno a la venta y comercialización de este tipo de queso, por esta razón es necesario que este trabajo de investigación ofrezca un estudio a fondo de los pormenores en el comercio de queso artesanal manabita.

1.4 Objetivo general

Estudiar la comercialización de queso artesanal manabita en la ciudad de Guayaquil en el año 2015 para dejar asentado un documento del estado de comercialización de dicho producto que sirva como punto referencial para el estudio de subsiguientes temas.

1.5 Objetivos específicos

- ✓ Determinar la demanda y el potencial de demanda de queso artesanal manabita que existe actualmente en Guayaquil.
- ✓ Establecer la oferta de queso artesanal manabita que recibe Guayaquil por parte de los principales proveedores y mayoristas que visitan la ciudad.
- ✓ Determinar la cantidad de puntos de expendio al menudeo y comerciantes minoristas de queso artesanal manabita que tiene Guayaquil.
- ✓ Estipular el precio del productor, el precio al por mayor y el precio de venta al público de queso artesanal manabita.
- ✓ Establecer la cantidad de personas involucradas y empleadas en la labor de comercialización de queso artesanal manabita en Guayaquil.
- ✓ Determinar el porcentaje de rentabilidad bruta que representa la comercialización de queso artesanal manabita en Guayaquil.

1.6 Metodología de la investigación

Según (Roberto Hernández Sampieri, 1998), la investigación científica debe cumplir tres aspectos básicos y muy importantes, pues debe ser sistemática, empírica y crítica. Sistemática porque no debe dejar hechos a la intemperie ni a la casualidad, todo debe ser seguido de cerca para comprobar la veracidad de los hechos para luego condensarlos y transformarlos en información con fundamentos teóricos. Empírica porque trabaja con la realidad y con los datos que provienen de ella, es decir que crea nueva información a partir de la realidad. Finalmente debe ser crítica porque evalúa la información para determinar conclusiones sobre la información adherida.

Este trabajo de también seguirá un enfoque mixto, es decir que combinará un enfoque cuantitativo y uno cualitativo para su desarrollo. El enfoque cuantitativo será la recolección y medición de datos numéricos recogidos mediante encuestas con el fin de incurrir en cálculos que ayuden a un razonamiento deductivo del tema principal de la investigación, a este concepto se apegará la metodología para determinar la demanda del producto objeto de este trabajo investigativo. El enfoque cualitativo será principalmente exploratorio y de análisis de trabajo de campo mediante entrevistas, a este concepto se atribuirá la forma de recolección de datos para la determinación de la oferta de queso artesanal manabita en Guayaquil.

Según (Landeta, 2002) en su libro “El Método Delphi”, dice que esta teoría se basa en la recolección de datos mediante entrevistas o cuestionarios a un grupo específico de expertos sobre un tema determinado, por lo que esta metodología se aplicará para determinar la oferta del tema de este trabajo.

Por último, esta investigación es exploratoria ya que consiste en estudiar un tema que ha sido poco investigado y que por ende no tiene información documentada en torno al mismo.

CAPÍTULO 2

MARCO REFERENCIAL

Antes de abordar el primer punto de este capítulo es necesario establecer que debido a la ausencia de información documentada sobre el tema principal de este trabajo, la estructura de éste prescindirá de un marco teórico y se remitirá a un marco referencial cuya función es mostrar un escenario que indique la viabilidad de realizar el estudio propuesto inicialmente.

2.1 Relevancia de la provincia de Manabí

Para llegar a profundizar sobre el tema propuesto, que es la comercialización de queso artesanal manabita en la ciudad de Guayaquil, es muy importante conocer algunas de las características de la provincia de Manabí.

(“Manabí,” n.d.) Afirma que:

“Manabí es una provincia ecuatoriana localizada en el emplazamiento centro-noroeste del Ecuador continental, cuya unidad jurídica se ubica en la región geográfica del litoral, que a su vez se encuentra dividida por el cruce de la línea equinoccial. Su capital es Portoviejo. Limita al oeste con el Océano Pacífico, al norte con la Provincia de Esmeraldas, al este con la Provincia de Santo Domingo de los Tsáchilas y Provincia de Los Ríos y al sur y al este con la Provincia del Guayas. Manabí posee una población de 1,395.249 habitantes, es la tercera provincia más poblada de Ecuador. Su temperatura promedio es de 25 grados centígrados y posee un clima subtropical entre seco y húmedo”



Gráfico 1. Ubicación geográfica de Manabí

Elaboración y fuente: Centro turístico y comunitario Sarango.

“La provincia de Manabí se encuentra dividida administrativamente en 22 cantones de los cuales cada uno de ellos posee una cabecera cantonal. A continuación se muestra el nombre de cada uno de sus cantones, sus cabeceras cantonales, habitantes según el último censo poblacional y su área en kilómetros cuadrados” (Juanpch, 2015).

#	Cantón	Cabecera cantonal	Habitantes (2010)	Área (km ²)
1	Bolívar	Calceta	40.735	537
2	Chone	Chone	126.491	3.017
3	El Carmen	El Carmen	89.021	1.245
4	Flavio Alfaro	Flavio Alfaro	25.004	1.343
5	Jama	Jama	23.253	575
6	Jaramijó	Jaramijó	18.486	97
7	Jipijapa	Jipijapa	71.083	347
8	Junín	Junín	18.942	246
9	Manta	Manta	226.477	309
10	Montecristi	Montecristi	70.294	734
11	Olmedo	Olmedo	9.844	253
12	Paján	Paján	37.073	1.079
13	Pedernales	Pedernales	55.128	1.932
14	Pichincha	Pichincha	30.244	1.067
15	Portoviejo	Portoviejo	2.800.291	968
16	Puerto López	Puerto López	20.451	420
17	Rocafuerte	Rocafuerte	33.469	280
18	San Vicente	San Vicente	37.073	718
19	Santa Ana	Santa Ana	47.385	1.022
20	Sucre	Bahía de Caráquez	59.157	764
21	Tosagua	Tosagua	38.341	377
22	Veinticuatro de mayo	Sucre	28.846	524

Tabla 1.División administrativa de Manabí

**Fuente: Gobernación de Manabí
Elaborado por el autor**

Manabí también es conocida por sus actividades económicas principalmente agrícolas y de comercio. Según el INEC, en términos de importancia y número de establecimientos se cuenta:

- Comercio agrícola al por mayor y menor con 71%
- Industria manufacturera con 10%
- Otras actividades de servicio con 9%
- Asistencia social con 5%
- Enseñanza con 5%

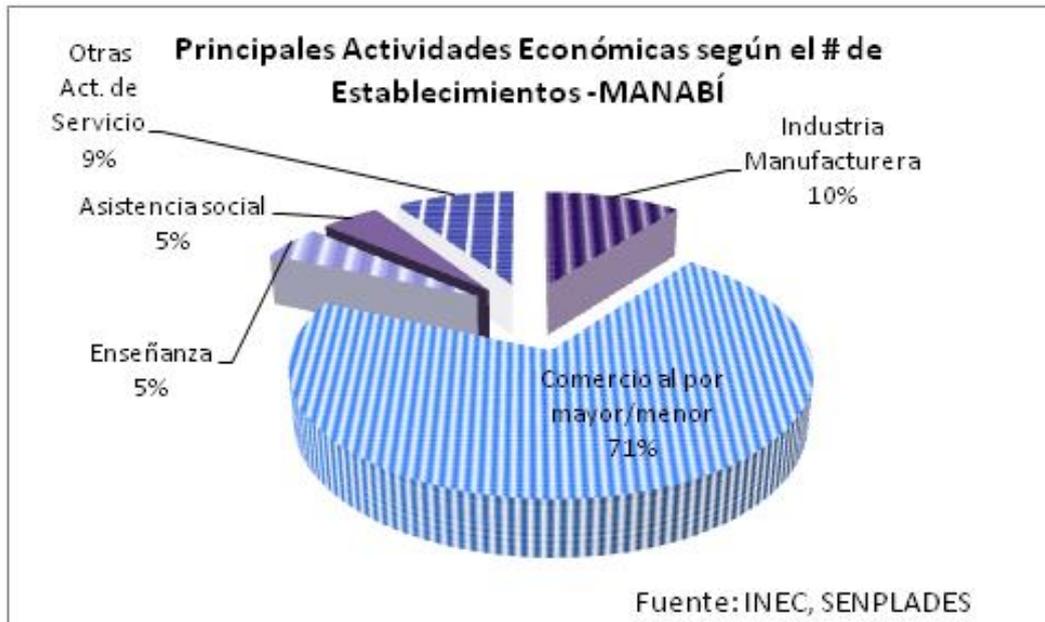


Gráfico 2. Principales Actividades económicas según el número de establecimientos- Manabí

Elaboración y fuente por: Wendy Barcia Ruiz 26 June 2012 (INEC, SENPLADES)

2.2 Capacidad productiva de Manabí

En lo que refiere a la capacidad de producción, la de Manabí está basada en ganadería y agricultura en su mayor parte. Debido a su ubicación geográfica, su capacidad de producción es mayor a la de muchas provincias.

(“PRODUCCION AGRICOLA MANABITA - MANABI TIERRA DE ENCANTO Y BELLEZA,” n.d.) Afirma que:

“Manabí es una provincia especializada en agricultura, en relación con el resto del país. El gran tamaño del sector agrícola es un tema clave para el desarrollo de la economía manabita. Además, este sector agrícola es uno de los más diversos del Ecuador, debido al tamaño de la provincia, la estabilidad climática y la topografía de sus suelos aptos para cultivos. Manabí registra una alta especialización en los productos agrícolas: café, cacao, plátano, maíz duro seco, arroz, y frutas cítricas como limón, toronja, naranja, mandarina y maracuyá. Más de 14.000 ha de terrenos con riego están produciendo pimienta (2 mil hectáreas), tomate (3 mil hectáreas),

sandía (2 mil hectáreas), yuca (1 mil hectáreas), limón sutil (1 mil hectáreas), cebolla perla (3 mil hectáreas) y maracuyá (2 mil hectáreas).”

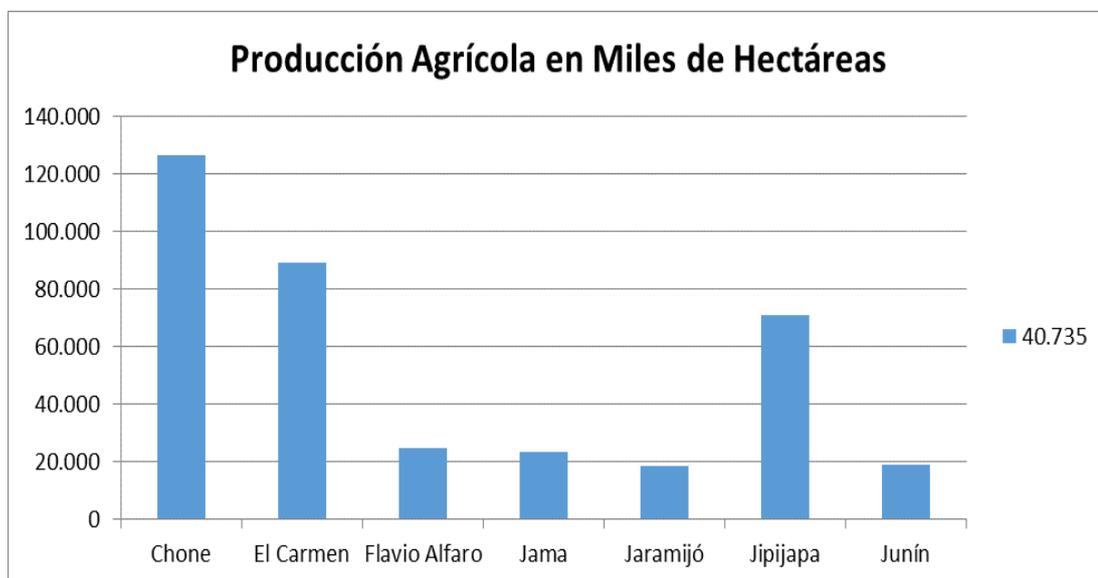


Gráfico 3. Producción agrícola en miles de hectáreas

Fuente: Manuel Zambrano

Elaboración por: El Autor

La producción de leche es otro punto sobresaliente ya que puede cubrir una gran demanda y abastecer a las diferentes compañías que residen en Ecuador. La leche del sector ganadero de Manabí representa no solo un producto final si no también la materia prima de diferentes productos lácteos terminados tal como lo son el queso y el yogurt.

En la siguiente tabla se puede apreciar la producción total de leche y sus principales destinos

REGIÓN Y PROVINCIA	NÚMERO TOTAL DE VACAS	PRODUCCIÓN TOTAL DE LECHE	DESTINO PRINCIPAL DE LA LECHE (Litros)				
			Vendida en líquido	Consumo en la UPA	Alimentación al balde	Procesada en la UPA	Destinada a otros fines
TOTAL NACIONAL	1.127.627	6.262.408	4.534.776	697.993	127.243	877.749	24.646
REGIÓN SIERRA	730.956	4.810.551	3.894.492	486.371	97.621	322.540	9.526
REGIÓN COSTA	275.890	950.945	381.620	144.889	17.242	398.957	10.238
REGIÓN ORIENTAL	120.781	500.911	258.664	66.733	12.381	158.252	4.882
MANABÍ	173.616	578.962	219.175	79.176	10.392	265.144	5.074

Tabla 2. Producción y destino de la leche por región

Fuente: Encuesta de superficie y producción agropecuaria

Elaborado por: MAGAP

2.3 Relevancia de la ciudad de Guayaquil

La importancia geográfica de la ciudad de Guayaquil es una de los primeros puntos a resaltar cuando se comenta sobre los aspectos relevantes de la ciudad. Su geografía se remite a varios factores los cuales los más importantes son:

- Posición costera en la región litoral del Ecuador
- Fácil acceso al océano Pacífico mediante el Golfo de Guayaquil
- Condición de puerto principal
- Área llana y sin muchas elevaciones
- Clima cálido durante todo el año
- 347 Km² de superficie
- Infraestructura con grandes avances

La unión de estos factores ha permitido que el territorio sea el destino de construcción e instalación de una gran cantidad de empresas, fábricas, oficinas y locales comerciales; pues no solo la logística de mercaderías es factible para las empresas sino también el mercado variante que les brinda la ciudad.

2.4 Aspectos económicos de Guayaquil

El nivel de la economía de Guayaquil se debe a varios factores, uno de los puntos que se debe recalcar es el comercio marítimo que se origina por su calidad de puerto principal, debido a esto el comercio de artículos es su principal fuente de ingreso, seguido de los servicios y el turismo del que es objeto gracias a la creciente infraestructura de la ciudad.

La combinación de estas características permite que la ciudad se convierta en el destino temporal o permanente de extranjeros y también de ecuatorianos provenientes de otras regiones, que llegan a instalarse en la ciudad y muchas veces a crear y abrir nuevos negocios, lo que es un punto a favor para el crecimiento económico de la región.

Según el último censo realizado en Ecuador por el Instituto Nacional de Estadísticas y Censos, Guayaquil posee 87,206 establecimientos económicos que representa el 17,4% del total nacional, a su vez generan 35.507 millones de dólares en ingresos anuales equivalente al 21,5% del ingreso nacional.

Variables	Cantidad	Porcentaje (Relación Guayaquil - Ecuador)
Establecimientos económicos	87.206	17,40%
Ingresos anuales	\$ 35.507,00	21,50%

Tabla 3. Locales comerciales e ingresos anuales de Guayaquil

Información: INEC
Elaborado por el autor

El estudio realizado por el INEC también mostró las tres actividades principales generadoras de empleo para la ciudad de Guayaquil que son:

- El comercio con un personal empleado de 33,8%
- Las industrias manufactureras con 33,8%
- Las actividades financieras con 4,1%
- Otras actividades 28,3%

Cabe señalar que estos porcentajes toman como referencia el 100% de personas económicamente activas que se encuentran laborando a nivel de dependencia.

Es importante tomar en cuenta las actividades económicas informales, ya que estas se han ido incrementando en el transcurso de los años. Dentro de este ámbito se encuentran los vendedores ambulantes y en general toda persona que realiza una actividad económica sin la debida documentación legal que le permita ejercer como comerciante.

Según el Indicador de Mercado Laboral por ciudades del Instituto Ecuatoriano de Estadística y Censos (INEC), en el 2013 Guayaquil tenía 1'055.714 personas ocupadas; de estas 520.684 (49,2%) estaban en el sector informal. Dicho informe cita que 319.021 son hombres y 201.663 mujeres y en ese grupo constan personas de 10 años de edad en adelante. (El comercio informal, 2014)

El comercio informal se genera cuando quienes lo ejercen no poseen los permisos pertinentes para la distribución de un determinado producto; esto suele ocurrir cuando los comerciantes no buscan adquirir dicha documentación por falta de recursos económicos o intelectuales que hacen referencia al conocimiento de leyes tributarias.

En lo que refiera al nivel de pobreza, ésta ha disminuido en la ciudad de Guayaquil debido en gran parte a los proyectos sociales organizados por entidades gubernamentales. De acuerdo al INEC en su último censo realizado en el 2010:

Proyecto social	Cantidad de Guayaquileños beneficiados
Bono de Desarrollo Humano (BDH)	182.696 habitantes
Crédito de Desarrollo Humano (CDH)	6.778 habitantes
Plan Aliméntate Ecuador	31.191 niños y adultos mayores
Instituto de la Niñez y la Familia (INFA)	28.883 niños y niñas

Tabla 4. Cantidad de Guayaquileños beneficiados por el proyecto social
Elaborado por: El autor
Fuente: INEC

Por otra parte, en la misma encuesta realizada por el Instituto Nacional de Estadísticas y Censos, el 69,1% reveló poseer vivienda propia, es decir que el 30,9% de los habitantes de Guayaquil no tienen casas propias, un porcentaje que el gobierno espera disminuir en los próximos años.

En el siguiente gráfico se puede apreciar que el nivel de pobreza en los últimos años ha disminuido.

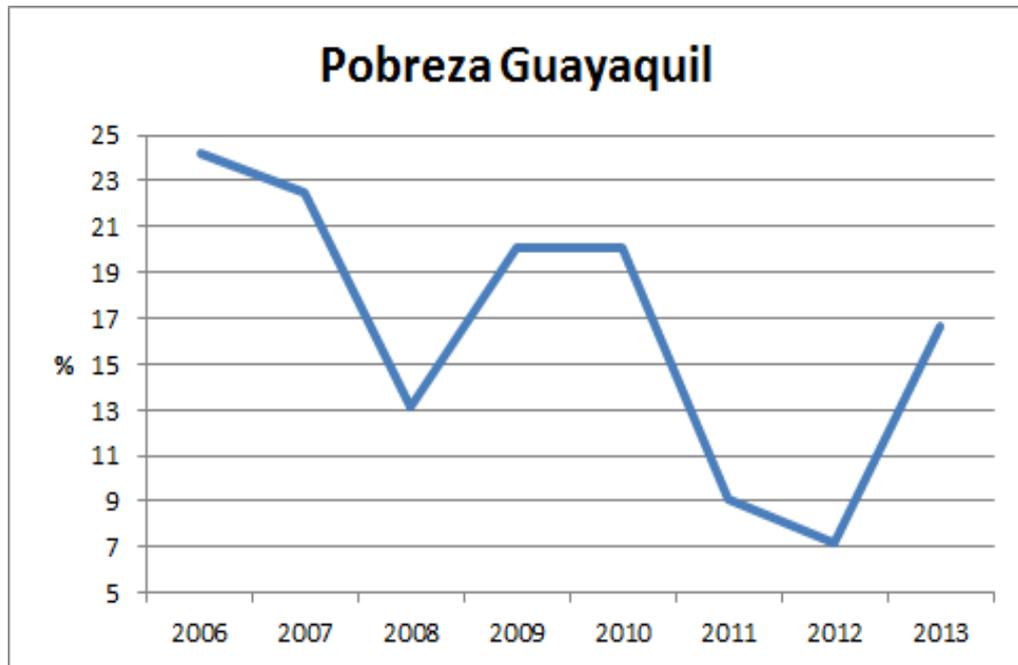


Gráfico 4. Porcentaje de pobreza en Guayaquil

Fuente: Eco. Luis Rosero

Elaborado por: El autor

Debido al porcentaje de comercio que se lleva a cabo en Guayaquil se puede apreciar una tabla que muestra la recaudación anual en millones de dólares que tiene el país y el porcentaje con el que aporta Guayaquil en ese rubro. El periodo mostrado comprende desde el 2008 hasta el 2012.

Rubro	2008	2009	2010	2011	2012
Recaudación total nacional	\$ 6.642.764,49	\$ 6.960.760,52	\$ 8.265.480,28	\$ 9.529.457,58	\$ 10.760.321,60
Recaudación en Guayaquil	\$ 2.012.155,95	\$ 2.024.003,22	\$ 2.313.417,08	\$ 2.825.970,61	\$ 3.112.542,68
Proporción recaudación en Guayaquil/recaudación total	30,3%	29,1%	28,0%	29,7%	28,9%
Crecimiento recaudación en Guayaquil	0,6%	14,3%	22,2%	10,1%	

Tabla 5.Recaudación total y recaudación en Guayaquil 2008- 2012

Elaborado por: SRI

Fuente: SRI

2.5 Aspectos sociales y culturales de Guayaquil

De acuerdo al INEC en su último censo poblacional realizado en el 2010, la ciudad de Guayaquil es la más poblada del Ecuador con un total de 2'350.915 habitantes de los cuales 2'278.691 habitan en zonas urbanas y 72.224 habitan en zonas rurales. Esta última zona presenta cada vez menos habitantes debido a que estos emigran están emigrando cada vez más a zonas urbanas de la ciudad.

Habitantes	ZONAS	
2'350.915	Urbana	2'278.691 hab.
	Rural	72.224 hab.

Tabla 6.Número de habitantes por zona en Guayaquil.

Elaborado por la Municipalidad de Guayaquil

Fuente: INEC

(Ministerio de turismo , 2014) afirma que:

“Los habitantes de esta gran ciudad se distinguen por tener costumbres y tradiciones muy diferentes a las de los habitantes de otras regiones del Ecuador, además de tener un lenguaje o jerga en particular que se caracteriza por ser propio de la costa del país.

A lo largo de las décadas, Guayaquil se ha caracterizado por albergar migrantes de distintas ciudades del Ecuador y por supuesto también de diferentes países, siendo los principales Colombia, Estados Unidos y Perú.

De acuerdo al Ministerio de Turismo y a su estudio realizado en 2014, el 54% de turistas que llegan a Guayaquil provienen de otros países, mientras que el 46% llegan desde otras ciudades de Ecuador. Entre los lugares más visitados se encuentran el barrio Las Peñas, El Malecón 2000, El Malecón del Salado, la Isla Santay del cantón Durán y el Parque Samanes.

En 2014, una investigación desarrollada por la UESS y avalada por la empresa municipal de turismo, desarrolló y entregó un cuestionario a 200 personas de las cuales el 98% respondió que recomendaría a Guayaquil como una ciudad de turismo. Entre otros datos recogidos por el mismo estudio se encuentran:

- El 71% de turistas llega a la ciudad por iniciativa propia
- Este 71% tiene un promedio de estadía de 5 días
- El 53% de visitantes se aloja en hoteles, el 31% en casas familiares y el 16% restante en otro tipo de establecimientos.

Por otro lado el Ministerio de Turismo estableció que de 1,5 millones de turistas que recibió el Ecuador durante 2014, 330.000 individuos ingresaron por el aeropuerto José Joaquín de Olmedo de Guayaquil. Esta cifra ha significado el incremento de un 14% en relación a la visita de turistas del año 2013. Este crecimiento se debe en gran parte a las campañas propuestas por el Ministerio de Turismo denominadas “All You Need Is Ecuador” y “Ecuador Bacano”

En cuanto a la cultura gastronómica guayaquileña se puede decir que es muy variada puesto que cuenta tanto con platillos autóctonos de la región, como con recetas provenientes de otras regiones del Ecuador y por supuesto también de otros países, pues como se mencionó antes, Guayaquil es una ciudad que alberga muchas personas que provienen de distintas ciudades.

Debido a las atracciones que posee la ciudad de Guayaquil tanto para ecuatorianos como para extranjeros y a la gran acogida de turistas que tiene cada año, esta gran ciudad se la ha denominado también como Guayaquil cosmopolita, dado que se puede encontrar una mezcla de lugares de distracción y ocio y restaurantes representativos de distintos pueblos, ciudades y países, lo que la convierte en una región apta para albergar a un gran número de habitantes con diferentes culturas”.

CAPÍTULO 3

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

Antes de abordar los temas de este capítulo, se menciona que en primera instancia se hará referencia a conceptos, clasificaciones, procesos de elaboración, entre otros, de quesos en general para luego establecer y comparar los mismos puntos pero en base al tema principal de estudio de este trabajo que es el queso artesanal manabita.

3.1 Concepto, propiedades y clasificaciones generales del queso

Concepto

De acuerdo a (R. Scott, 2002) en su libro "FABRICACIÓN DE QUESO" el queso es un alimento lácteo sólido elaborado a partir de leche cuajada. La leche proviene generalmente de la vaca, sin embargo, ésta también puede originarse de la cabra, oveja entre otros mamíferos rumiantes.

Muchos expertos en la materia y elaboración de queso afirman que el sabor y la textura del queso dependen en gran medida del tipo de leche que se use, más que del proceso de elaboración según el tipo de queso. De esta manera y siguiendo este parámetro se tiene que los quesos elaborados con leche de vaca son los más suaves tanto en textura como es sabor y los queso elaborados con leche de cabra u oveja serán más fuertes en sabor y textura. Un ejemplo es la elaboración de "queso duro", si este mismo tipo de queso se prepara con leche de vaca por un lado y por otro con leche de oveja; el proveniente de la leche de vaca tendrá un sabor más suave que el proveniente de leche de oveja.

Por otra parte, independiente de la procedencia de la leche, si al elaborar queso se utiliza leche cruda el queso conserva más su sabor y propiedad al contrario de si es elaborado con leche pasteurizada.

Propiedades

El queso se encuentra entre los alimentos que ayudan a proveer al ser humano de una nutrición completa debido a que es una gran fuente de calcio y otras vitaminas, resultando ideal por una parte para el mantenimiento del cuerpo y el crecimiento o fortalecimiento de huesos y dientes, y por otro lado para la prevención de enfermedades como la osteoporosis o patologías ligadas a los huesos.

Las propiedades del queso varían según su tipo, por ejemplo si un queso es preparado con leche entera su porcentaje de grasa será mayor que la de un queso preparado con leche desnatada o descremada.

A continuación se exponen tres tablas que muestran la información nutricional de:

- Queso tradicional estándar
- Tipos de queso según su proceso de elaboración
- Tipos de queso según la procedencia de la leche

Información Nutricional		
Porción de 30 g		
	Cantidad por porción	% VD (*)
Valor energético	105 kcal	5%
Carbohidratos	* *	* *
Proteínas	8 g.	11%
Grasas totales	8 g.	15%
Grasas saturadas	6 g.	27%
Grasas trans	0.6 g.	-
Fibra alimentaria	0 g.	-
Sodio	120 mg.	5%
Calcio	210 mg.	21%

(*) Valores Diarios referidos a un dieta de 2000 kcal u 8400 kj. (* *) Cantidades no significativas.

Tabla 7. Aporte nutricional del queso estándar.

Elaborado por: El autor
Fuente: Libro de recetas

Tipos de queso	Energía (Kcal)	Proteínas (g)	Grasa total (g)	Grasa saturada (g)	Grasa mono-insaturada (g)	Grasa poli-insatu (g)	Colesterol (mg)	Hidratos de carbono (g)
blanco desnatado	78	13.3	1.4	0.9	0.4	trazas	5	3.3
azul	353	21	29.5	18.5	8.6	0.9	88	0.7
Brie	329	20	27.5	17.5	8	0.8	80	trazas
Camembert	297	20	24	15	6.5	0.6	92	0.4
Cheddar	414	26	34	21.5	9.4	1.4	110	trazas
de Bola	350	29	25	14.8	7.2	0.6	85	2
de Burgos	203	15	15	8.8	4.3	0.9	14.5	2.5
de Cabrales	390	21	33	17	9.5	0.83	*	2
Emmental	380	28	30	18.4	9.2	1.3	100	0.2
Gallego	350	23	28	15	8	0.7	85	2
Gruyere	268	8	25	*	*	*	*	3
Manchegocurado	467	36	36	19	8.4	6.2	74.4	0.5
Manchego fresco	332	26	25	13.6	7.2	0.7	*	trazas
Manchego semicurado	392	29	30	19	9	0.7	87	0.5
Parmesano	420	40	29	17.2	8.5	1.1	100	trazas
Roquefort	370	19	33	20.7	8	1.5	100	trazas
Villalón	490	17.5	*	*	*	*	*	1.9
Requeson (ricota)	97	13.6	4	2.5	1	0.1	19	1.8

Tabla 8. Propiedades nutricionales de diferentes tipos de quesos. Valores establecidos en gramos y basados en una dieta de 2000 calorías al día.

Elaborado por el autor
Fuente: MSP

Especie animal	Vaca	Oveja	Cabra
Vitamina A	1560	1460	2074
Vitamina D	-	-	23,7
Tiamina	0,44	0,69	0,40
Riboflavina	1,75	3,82	1,84
Ácido nicotínico	0,94	4,27	1,87
Vitamina B6	0,64	-	0,07
Ácido pantoténico	3,46	3,64	3,44
Biotina	0,031	0,093	0,093
Ácido fólico	0,0028	0,0024	0,0024
Vitamina B12	0,0043	0,0064	0,0006
Ácido ascórbico	21,1	43	15
Colina	121	-	150
Inositol	110	-	210

Tabla 9. Niveles de aporte nutricional del queso dependiendo su procedencia

Fuente: Introducción a la Elaboración de quesos parte II.

Elaborado por: El autor

Clasificaciones

En este punto se establecerá la clasificación de quesos aprobados por el Instituto Ecuatoriano de Normalización (INEN). Esta institución ha establecido una larga lista de clasificación con sus respectivos nombres y conceptos con el fin de establecer los tipos de queso que se encuentran aprobados por las normas de regulación. La información expuesta hasta el final de este punto es de exclusiva autoría del INEN.

(INEN, 2012) Afirma que:

De acuerdo a su composición y características físicas el producto se clasifica en:

- Según el contenido de humedad
 - a) Duro
 - b) Semiduro
 - c) Blando

- Según el contenido de grasa láctea
 - a) Rico en grasa
 - b) Entero o Graso
 - c) Semidescremado o bajo en grasa
 - d) Descremado o magro

- Según características del proceso
 - a) Madurado
 - b) Madurado por mohos

Para efectos de estas clasificaciones se adoptan las siguientes definiciones dadas por el INEN :

- Queso. Se entiende por queso el producto blando, semiduro, duro y extra duro, madurado o no madurado, y que puede estar recubierto, en el que la proporción entre las proteínas de suero y la caseína no sea superior a la de la leche, obtenido mediante:
 - a) Coagulación total o parcial de la proteína de la leche, leche descremada, leche parcialmente descremada, crema, crema de suero o leche, de mantequilla o de cualquier combinación de estos ingredientes, por acción del cuajo u otros coagulantes idóneos, y por escurrimiento parcial del suero que se desprende como consecuencia de dicha coagulación, respetando el principio de que la elaboración del queso resulta en una concentración de proteína láctea (especialmente la porción de caseína) y que por consiguiente, el contenido de proteína del queso deberá ser evidentemente más alto que el de la mezcla de los ingredientes lácteos ya mencionados en base a la cual se elaboró el queso.
 - b) Técnicas de elaboración que comportan la coagulación de la proteína de la leche y/o de productos obtenidos de la leche que dan un producto final que posee las mismas características físicas, químicas y organolépticas que el producto definido en el literal a).

- Queso madurado. Es el queso sometido a maduración, o que no está listo para el consumo inmediatamente después de la fabricación, sino que

debe mantenerse durante cierto tiempo a una temperatura y en unas condiciones tales que se produzcan los cambios bioquímicos y físicos necesarios y característicos del queso en cuestión.

- Queso madurado por mohos. Es el queso curado en el que la maduración se ha producido principalmente como consecuencia del desarrollo característico de mohos por todo el interior y/o sobre la superficie del queso.
- Queso no madurado. Es el queso que está listo para el consumo inmediatamente después de su fabricación.
- Queso cheddar. Es un queso duro, madurado, el cuerpo tiene un color que varía de casi blanco o marfil a amarillo claro o anaranjado y tiene una textura firme (al presionarse con el dedo pulgar), suave y cerosa. Carece de agujeros ocasionados por el gas, aunque se aceptan algunas pocas aberturas y grietas. Este queso se elabora y se vende con corteza o sin ella y puede tener revestimiento.
- Queso Danbo. Es un queso firme/semiduro, madurado, el cuerpo presenta un color que varía de casi blanco o marfil a amarillo claro o amarillo y tiene una textura firme (al presionarse con el dedo pulgar) que se puede cortar, con pocos a abundantes agujeros ocasionados por el gas, redondos y suaves, del tamaño de arvejas (con un diámetro máximo de 10 mm) uniformemente distribuidos, aunque se aceptan algunas pocas aberturas y grietas. Tiene una forma cuadrada o de paralelepípedo. El queso se elabora y vende con o sin una corteza dura o ligeramente húmeda, madurada con un ligero desarrollo grasoso y puede tener un revestimiento.
- Queso Edam. Es un queso firme/semiduro, madurado, el cuerpo tiene un color que varía de casi blanco o marfil a amarillo claro o amarillo y una textura firme (al presionarse con el pulgar) que puede cortarse, con pocos agujeros ocasionados por el gas más o menos redondos de un tamaño que varía desde el de un grano de arroz a una arveja (guisante) (o hasta un diámetro de 10 mm) distribuidos de forma razonablemente regular por todo el interior del queso, aunque se aceptan unas pocas aberturas y grietas. Su forma es esférica, de bloque plano o de pan. El queso se elabora y vende con corteza seca, que puede tener un revestimiento. El Edam en forma de bloque plano o pan se vende también sin corteza.
- Queso gouda. Es un queso firme/semiduro, madurado, el cuerpo tiene un color que varía del casi blanco o marfil al amarillo claro o amarillo y una textura firme (al presionarse con el pulgar) que puede cortarse, con pocos a abundantes agujeros ocasionados por el gas más o menos redondos de un tamaño variable entre la cabeza de un alfiler hasta una arveja (que llega hasta los 10 mm de diámetro), distribuidos de forma regular por todo

el interior del queso. Se aceptan algunas aberturas y grietas. El Gouda tiene forma de cilindro aplanado con lados convexos, de bloque plano o de pan. El queso se elabora y vende con una corteza seca, que puede tener revestimiento. El Gouda con forma de bloque plano o de pan se vende también sin corteza.

- Queso havarti. Es un queso firme/ semiduro, madurado, el cuerpo tiene un color que varía de casi blanco o marfil a amarillo claro o amarillo y una textura que permite el corte, con abundantes agujeros ocasionados por el gas irregulares y ásperos, del tamaño de grandes granos de arroz (de aproximadamente 1-2 mm de ancho y hasta 10 mm de largo). La forma es cilíndrica aplanada, rectangular o como un pan. El queso se vende con o sin una corteza madurada con un ligero desarrollo graso y puede tener un revestimiento.
- Queso samsoe. Es un queso duro, madurado, el cuerpo tiene un color que varía de casi blanco o marfil a amarillo claro o amarillo y una textura firme (al presionarse con el pulgar) que se puede cortar, con pocos a abundantes agujeros ocasionados por el gas, distribuidos de forma regular, redondos y de un tamaño que varía entre el de una arveja y una cereza, (de hasta 20 mm de diámetro); se aceptan unas pocas aberturas y grietas. La forma es cilíndrica aplanada, cuadrada aplanada o rectangular aplanada. El queso se vende con o sin una corteza dura y seca que puede estar recubierta.
- Queso emmental. Es un queso duro, madurado, el cuerpo tiene un color que varía de marfil a amarillo claro o amarillo y una textura elástica pero no pegajosa que se puede rebanar, con agujeros ocasionados por el gas, de distribución regular y de escasos a abundantes, de un tamaño que oscila entre cereza y nuez (desde 1 a 5 cm de diámetro) aceptándose unas pocas aberturas y grietas. El emmental se fabrica tradicionalmente en ruedas y bloques de más de 40 kg de peso, aunque se puede permitir otros pesos, siempre que el queso tenga similares propiedades físicas, bioquímicas y sensoriales, Este queso se elabora y vende con o sin una corteza dura y seca. El sabor típico es suave, dulce y con gusto a nueces y puede ser más o menos pronunciado.
- Queso saint paulin. Es un queso firme/semiduro, madurado, el cuerpo tiene un color que varía de casi blanco o marfil a amarillo claro o amarillo y tiene una textura firme pero flexible (al presionarse con el pulgar). Por lo general carece de agujeros ocasionados por el gas, aunque se aceptan unas pocas aberturas y grietas. Este queso se elabora y vende con o sin una corteza seca o ligeramente húmeda, que es dura pero elástica a la presión del pulgar y que puede presentarse con revestimiento.
- Queso provolone. Es un queso firme/semiduro, madurado, el cuerpo tiene un color que varía de casi blanco o marfil a amarillo claro o amarillo y

tiene una textura fibrosa, con largas fibras de proteínas entrelazadas y orientadas en paralelo. Es apto para cortar y cuando añejo, también para rallar. Generalmente carece de agujeros ocasionados por el gas, pero se aceptan unas pocas aberturas y grietas. El queso se elabora y vende con o sin una corteza, que puede tener un revestimiento.

- Queso coulommiers. Es un queso blando de superficie madurada y madurado principalmente por la acción de mohos, que tiene la forma de un cilindro plano o de secciones del mismo. El cuerpo presenta un color que varía de casi blanco a amarillo claro y tiene una textura blanda (al presionarse con el pulgar) sin ser friable*, madurada desde la superficie hacia el centro del queso. Por lo general carece de agujeros ocasionados por el gas, aunque se aceptan unas pocas aberturas y grietas. Se debe desarrollar una corteza, la cual es suave, cubierta totalmente por un moho blanco, aunque ocasionalmente puede presentar manchas de tonos rojizos, marrones o anaranjados. El queso entero se puede cortar o formar en secciones, previa o posteriormente al desarrollo del moho.
- Queso camembert. Es un queso blando de superficie madurada y madurado principalmente por la acción de mohos y que tiene la forma de un cilindro plano o de secciones del mismo. El cuerpo presenta un color casi blanco o amarillo claro y tiene una textura blanda (al presionarse con el pulgar) sin ser friable* madurada desde la superficie hacia el centro del queso. Por lo general carece de agujeros ocasionados por el gas, pero se aceptan algunas aberturas y grietas. Se debe desarrollar una corteza, la cual es suave, cubierta totalmente por un moho blanco, aunque ocasionalmente puede presentar manchas de tonos rojizos, marrones o anaranjados. El queso entero se puede cortar o formar en secciones, previa o posteriormente al desarrollo del moho.
- Queso brie. Es un queso blando madurado en superficie principalmente por mohos blancos, que tiene la forma de un cilindro plano o de secciones del mismo. El cuerpo presenta un color que varía de casi blanco a amarillo claro y tiene una textura blanda (al presionarse con el pulgar) sin ser friable*, madurada desde la superficie hacia el centro del queso. Por lo general carece de agujeros ocasionados por el gas, aunque se aceptan algunas aberturas y grietas. Se debe desarrollar una corteza, la cual es suave, cubierta totalmente por un moho blanco, aunque ocasionalmente puede presentar manchas de tonos rojizos, marrones o anaranjados. El queso entero se puede cortar o formar en secciones, previa o posteriormente al desarrollo del moho.
- Queso tilsiter. Es un queso firme/semiduro, madurado, el cuerpo tiene un color que varía de casi blanco o marfil a amarillo claro o amarillo y tiene una textura firme (al presionarse con el pulgar) que puede cortarse, con agujeros ocasionados por el gas de forma irregular, brillantes y uniformemente distribuidos. El queso se elabora y vende con o sin una

corteza bien seca, madurada con un ligero desarrollo graso y puede tener un revestimiento.

- Queso extra duro para rallar. Es un queso madurado de consistencia dura, de textura compacta y quebradiza, granulosa, color blanco amarillento, salado y levemente picante.
- Queso grana. Es un queso descremado, semi graso, madurado, de pasta dura. La textura es finamente granulada, sin agujeros. Se rompe en forma de escama cuando está seco. La pasta es de color amarillo a marfil oscuro. Presenta un olor fragante y característico. El sabor es intenso, ligeramente picante y extremadamente gustoso.
- Queso feta. Es un queso blando, sin "piel" que se expende en porciones rectangulares o en forma de cuña. Su consistencia es sólida aunque flexible poseyendo algunas grietas y presentando pocos o ningún agujero de tamaño pequeño. Su porcentaje mínimo de grasa es del 43% del peso neto. Al gusto es delicadamente graso y ligeramente ácido resultando en un sabor muy grato. En el comercio, la auténtica feta se distribuye en cajas de madera o, en su defecto, en envases de hojalata.
- Queso en salmuera. Son quesos madurados semilleros a blandos. Su pasta tiene un color de blanco a amarillento y una textura compacta, idónea para ser cortada en rebanadas, que no presenta agujeros. Estos quesos no tienen una corteza propiamente dicha y se han madurado y conservado en salmuera hasta su entrega al consumidor o su prensado para la distribución. Determinados quesos en salmuera contienen hierbas aromáticas específicas y especias como parte de su identidad.
- Queso bel paese. Es un queso madurado entre 6 a 8 semanas, tiene un aroma cremoso y ligeramente lácteo y un suave sabor a mantequilla. Tiene un color amarillo pálido crema, se produce en discos pequeños, siendo muy parecido al Saint-Paulin francés y al *Butterkäse* alemán.
- Queso gorgonzola.- El gorgonzola es un queso de pasta cruda de color blanco pajizo, cuyas vetas verde-azuladas se deben al proceso de fermentación mediante el cultivo de mohos. Se presenta cremoso y suave, con un sabor particular y característico, ligeramente picante en la variedad dulce; sabor más enérgico y acentuado en la variedad picante debido a que su pasta está más fermentada, y es consistente y friable*. Su forma de comercialización es generalmente cilíndrica.
- Queso gruyere. Es un queso duro, hecho a base de leche entera, de pasta prensada y cocida. Su rueda tiene una forma redonda y presenta una corteza granulada, uniformemente parduzca y sana. El formato debe

ser normal y bien proporcionado. El talón de la rueda debe ser levemente convexo. La corteza tiene consistencia dura, un aspecto grasiento y color amarillo dorado a pardo. La pasta se puede cortar fácilmente y presenta un color marfil a amarillo claro. Es un queso en el que pueden aparecer ojos redondos en número variable distribuidos regularmente y un diámetro de medio a un centímetro. Normalmente no presenta agujeros.

- Queso pategras. Es un queso madurado, de consistencia semidura y elástica, no granulosa, color amarillo uniforme, sabor característico, ligeramente salado, con formación de ojos lisos.
- Queso port-salut. Es un queso de alta humedad o pasta blanda, graso, elaborado con leche entera o estandarizada, acidificada con cultivo de bacterias lácticas y coagulada por cuajo y/o enzimas específicas. Se lo puede comercializar también con el nombre de queso Saint Paulin.
- Queso romano. Es un queso de pasta dura, bien madurado y de sabor especial. Su corteza es de consistencia dura y aspecto liso, sin agujeros, puede estar recubierta de cera o de una película de aceite vegetal y su color puede variar de café a rojizo.
- Queso sin corteza. Es el queso que madura usando una película de maduración. La parte externa de ese queso no forma una corteza con un contenido inferior de humedad, aunque, por supuesto, la influencia de la luz puede causar ciertas diferencias en comparación con la parte interna.
- Queso Andino madurado.- Es un queso firme/semiduro, el cuerpo presenta un color que varía de marfil a amarillo claro o amarillo y tiene una textura firme (al presionarse con el pulgar) que se puede cortar .

3.2 Requisitos estándar de elaboración de queso

En esta sección se expondrán los puntos que el Instituto Ecuatoriano de Normalización (INEN) ha establecido como principales y primordiales para la elaboración de queso.

Requisitos establecidos por el (INEN, 2012):

- La leche utilizada para la fabricación del queso madurado, debe cumplir con los requisitos establecidos en las NTE INEN 9 o NTE INEN 10 y su procesamiento se realizará de acuerdo a los principios del Reglamento de Buenas Prácticas de Manufactura del Ministerio de Salud Pública.

- Los límites máximos de plaguicidas no deben superar los establecidos en el Codex Alimentarius CAC/ MRL 1 en su última edición.
- Los límites máximos de residuos de medicamentos veterinarios no deben superar los establecidos en el Codex Alimentario CAC/MRL 2 en su última edición.
- Para la elaboración de los quesos madurados, se podrán emplear las siguientes materias primas e ingredientes autorizados, los cuales deben cumplir con las demás normas relacionadas o en su ausencia, con las normas del Codex Alimentarius:
 - a) Leche y/o productos obtenidos de la leche.
 - b) Ingredientes tales como:
 - i. Cultivos de fermentos de bacterias inocuas productoras de ácido láctico y/o modificadores del sabor y aroma y cultivos de otros microorganismos inocuos
 - ii. Enzimas inocuas e idóneas
 - iii. Cloruro de sodio
- La prueba de fosfatasa será negativa para el queso fabricado con leche pasteurizada. Los quesos madurados, ensayados de acuerdo con las normas ecuatorianas correspondientes deben cumplir con lo establecido en la tabla 1.

	Humedad % máx. NTE INEN 63	Contenido de grasa en extracto seco en % masa NTE INEN 64
Semiduro	55	-
Duro	40	-
Blando	80	-
Rico en grasa	-	60
Entero ó Graso	-	45
Semidescremado o bajo en grasa	-	20
Descremado ó magro	-	0,1

Tabla 10. Requisitos de humedad y grasa en los distintos tipos de queso

Elaborado por: El autor

Fuente: INEN

- Requisitos microbiológicos. Al análisis microbiológico correspondiente, los quesos madurados deben dar ausencia de microorganismos patógenos, de sus metabolitos y toxinas.
- Los quesos madurados, ensayados de acuerdo con las normas ecuatorianas correspondientes deben cumplir con lo establecido en la tabla 2

Requisito	n	m	M	c	Método de ensayo
Enterobacteriaceas, UFC/g	5	2×10^2	10^3	2	NTE INEN 1529-13
Staphylococcus aureus UFC/g	5	10^2	10^3	1	NTE INEN 1529-14

Tabla 11. Requisitos microbiológicos para quesos madurados

Elaborado por: El autor

Fuente: INEN

Donde:

n = Número de muestras a examinar.

m = Índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad.

M = Índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad.

c = Número de muestras permisibles con resultados entre m y M.

- Aditivos. Se pueden utilizar los aditivos permitidos y en las cantidades especificadas en la NTE INEN 2 074, además de: Enzimas inocuas idóneas para potenciar el proceso de maduración; Coadyuvantes de elaboración inocuos idóneos y Harinas y almidones de arroz, maíz, trigo y papa, las harinas y almidones pueden utilizarse en la misma función como agentes anti aglutinantes para tratamiento de la superficie, sólo en productos cortados, rebanados y rallados, siempre que se añadan únicamente en las cantidades funcionalmente necesarias establecidas por las buenas prácticas de fabricación (BPF).
- Contaminantes. El límite máximo permitido debe ser el que establece el Codex Alimentarius de contaminantes CODEX STAN 193-1995, en su última edición.

Es importante recalcar el hecho de que los 10 puntos expuestos como requisitos para la elaboración de queso se contabilizan dentro de todos los tipos de quesos existentes y comercializados en Ecuador a excepción del queso elaborado artesanalmente, ya que por su estado de “artesanal” su elaboración no es regulada por estas normas.

3.3 Proceso estándar de elaboración de queso

Los procesos de elaboración a seguir dependen del tipo de queso que se quiera obtener. Considerando que existen cientos de tipos de queso, también existen algunos procesos de elaboración, sin embargo todos estos procesos siguen un patrón base. En este punto se describirá un proceso de elaboración estándar.

Para la elaboración queso tradicional o estándar se debe seguir los siguientes pasos:

- Obtención y tratado de la leche. En esta primera parte se obtiene la leche de la vaca o animal de procedencia y se la trata mediante pasteurización mayormente
- Coagulación. En este segundo paso se vierte la leche en un envase a una temperatura aproximada de 35 grados y se adhieren coagulantes de tipo vegetal o animal dependiendo del tipo de queso a elaborar.
- Corte y extracción de suero. Luego de dejar la leche en reposo y asentamiento, se procede a realizar cortes en el mismo recipiente, para luego agitarlo de manera que se pueda sacar una gran cantidad de suero.

- Moldeo. Se extrae el queso, o cuajada como se llama hasta el momento, del molde inicial y se lo ubica en los moldes que finalmente darán forma al queso final
- Prensado. Dentro de los nuevos moldes de queso, se procede a presionar y formar el queso de manera que este puede adquirir una textura más consistente.
- Salado. Los moldes son sumergidos en un baño de sal y agua también conocido como salmuera.
- Afinado o Maduración. Los moldes son guardados en cámaras de maduración en las que se miden la cantidad de aire, humedad y temperatura que ingresa a ellas.

Este proceso ha tratado de describirse de una manera sencilla para realizarla manualmente, sin embargo en las fábricas todas estas etapas y pasos son llevadas a cabo mediante maquinaria.

3.4 Queso artesanal manabita: Generalidades, tipos y merma

Generalidades

Se puede decir que el queso artesanal manabita es adquirido por dos tipos de clientes según finalidad con la que adquieren el producto. Estos son:

- Consumidor final. En esta rama se cuentan personas particulares que compran este queso por su calidad y sabor y lo utilizan para la

preparación de una gran variedad de platillos principalmente criollos.

- Entidades comerciales. En este punto se contabilizan todos los negocios y empresas que adquieren este tipo de queso para preparar platillos particulares propios de dichos negocios e incluso mezclarlos con otros tipos de queso para disminuir costos de producción. Dentro de esta clasificación hay entidades comerciales que se dedican a la venta de empanadas de harina y de verde, pan de yuca, tortillas de maíz, yuca y verde, pizzas, sánduches, entre otros.

Tipos

Se puede observar a simple vista la extensa clasificación y distintas definiciones que el INEN otorga a los quesos que considera aprobados bajo normas de regulación, sin embargo, si se desea realizar una comparación, los nombres y las clasificaciones que el productor manabita ha otorgado a su queso son mucho más simples y reducidas. A continuación los tipos de queso artesanal manabita:

- Queso duro: Queso con alto nivel de sal y una textura firme que se obtiene dejándolo reposar 3 días en adelante en el último paso de su proceso de elaboración.
- Queso semiduro: Queso con un nivel de sal medio y una textura “cauchosa” (entre suave y firme) que se obtiene dejándolo reposar 2 días en la última etapa de su proceso de elaboración.

- Queso suave: Queso con bajo nivel de sal y una textura muy suave que se obtiene dejándolo reposar 1 día en la última etapa de su proceso de elaboración.

Merma

La merma constituye la pérdida de volumen del queso mediante la emanación de suero. Considerando que el queso es un producto lácteo elaborado a partir de leche cuajada, este dependiendo de su elaboración y temperatura de almacenamiento, expedirá cierta cantidad de suero que se traduce a una pérdida parcial del producto.

A continuación se especifica la cantidad de suero que emana una libra de queso según su tipo.

TIPO DE QUESO	MERMA POR QUINTAL	MERMA POR LIBRA
DURO	5	0,05
SEMI DURO	10	0,10
SUAVE	15	0,15

Tabla 12. Merma según tipo de queso y cantidad en libras.

Fuente: Entrevista
Elaborado por el autor

3.5 Proceso de elaboración de queso artesanal manabita

Los pasos para elaborar el queso artesanal manabita son ocho, sin embargo, la gran diferencia de éste es su proceso de elaboración y el tipo de

leche sin tratar que se utiliza, mismo que es un factor determinante a la hora de medir el sabor del queso que se obtendrá.

- Leche entera sin tratar
- Cuajado
- Batida
- Extracción de suero
- Moldeo manual
- Salado
- Moldeo por envase
- Reposo

Descripción del proceso

- Leche entera sin tratar. Al ordeñar la vaca, la leche entera y sin procesar se vierte en un reservorio o envase con una capacidad para 100 litros de leche.
- Cuajado. A este reservorio se agrega el cuajo de chanco o de vaca (líquido de tono amarillo blanquinoso que se obtiene del lavado del estómago del chanco o de la vaca) y se bate con la leche. Debe dejarse reposar de 40 a 60 minutos.
- Batida. Luego de que la leche se asienta, producto de su mezcla con el cuajo, ésta se bate manualmente durante 10 minutos hasta obtener un tipo de queso cuajado que se asienta al fondo del recipiente y en su superficie un líquido amarillo de se lo denomina como suero de queso.

- Extracción de suero. Luego de hora y media más de reposo, el suero es extraído del recipiente.
- Moldeo manual. Una vez que se obtiene solo este tipo de queso cuajado se procede a amasarlo con las manos durante 10 minutos.
- Salado. Mientras continúa el amasado manual, se agrega sal dependiendo del tipo de queso que se vaya a elaborar y se continúa el amasado durante 10 minutos más.
- Moldeo por envase. Una vez terminado el amasado, se traslada el queso cuajado a los moldes que le otorgarán la forma final.
- Reposo. En estos moldes permanecerán de uno a tres días dependiendo del tipo de queso que se quiera obtener.

Tipos de queso	Nivel de Sal	Días de reposo en molde final
Duro	Alto	3
Semiduro	Medio	2
Suave	Bajo	1

Tabla 13. Nivel de sal días de reposo según tipo de queso.

Fuente: Edil Rivera
Elaborado por el autor

Hasta ahora el presente trabajo ha alternado conceptos en cuanto a los diferentes tipos de queso, sin embargo a partir del próximo capítulo la información expuesta irá centrándose en el tipo de queso que es objeto principal de esta investigación.

CAPÍTULO 4

EL MERCADO EN GUAYAQUIL

4.1 Estudio de mercado

Acorde a (José María Ferré Trenzano, 1997) en su libro “Los estudios de Mercado” el estudio de un mercado en específico siempre es imprescindible para determinar las oportunidades y las contrariedades que tendrá la comercialización de un producto determinado. El nivel de recursos necesario para un estudio de este tipo varía de acuerdo a su nivel de alcance y de profundidad, sin embargo para cualquier análisis de mercado es necesario partir de dos pilares fundamentales, el primero es la observación de los consumidores y el segundo es la estrategia que tomará la empresa o el negocio de acuerdo al resultado sobre las preferencias del consumidor.

En el análisis del consumidor se analizan varios factores que encierran el comportamiento de estos, entre los principales se encuentran sus hábitos de compra, el precio que están dispuestos a pagar por determinado producto, el lugar donde prefiere adquirirlo, con qué frecuencia se efectúa la demanda, como influye la competencia de productos similares o sustitutos, entre otros.

En la estrategia la empresa o negocio debe determinar e implementar las medidas necesarias para que la comercialización de un producto tenga éxito considerando el resultado de las variables estudiadas en el análisis del consumidor.

Mencionando de forma breve los conceptos expuestos en párrafos anteriores, se deja claro que para el propósito de este trabajo se analizarán los siguientes puntos:

- Las preferencias del consumidor en relación a la demanda de queso en general con énfasis en el queso manabita artesanal.
- El análisis de la oferta de queso manabita artesanal en la ciudad de Guayaquil.

4.2 Demanda y preferencias del consumidor

Para conocer la demanda y las preferencias del consumidor de queso en Guayaquil, se visitó instituciones estatales como el INEC y el MAGAP para saber si habían llevado a cabo un estudio que permita determinar esta información. Al obtener una respuesta negativa se decidió efectuar una encuesta aplicando conceptos y métodos estadísticos que permitan obtener datos confiables sobre este tipo de demanda.

El primer paso para la recolección de datos mediante encuesta es la determinación de un tamaño de muestra representativa en base al tamaño de la población. Según (Rivera, 2008) en su libro “Fundamentos de la Estadística” se conoce que si la población tiene un tamaño mayor a 100.000 elementos, ésta pasa a denominarse *población infinita*. La población de Guayaquil es de 2'350.915 habitantes, por lo que se utilizará la fórmula para determinación de muestra con *población infinita*.

En cuanto a muestras se refiere, no solo es importante determinar el tamaño sino también el tipo que se utilizará para realizar un trabajo. Esto se debe a que el tipo de muestra determina principalmente el sesgo o la desviación que esta vaya a tener dependiendo del grupo de personas que se vaya a encuestar; así por ejemplo, si para el presente trabajo, las encuestas son realizadas solamente en el norte de Guayaquil, el resultado de las mismas estaría sesgado a un sector de la ciudad y los datos obtenidos no brindarían una información verdaderamente representativa de la totalidad de la ciudad.

Por la razón expuesta, este trabajo se realiza con un tipo de muestra aleatoria, en la que Guayaquil fue dividida en tres sectores para la realización de encuestas, que son:

- Norte: Afueras del C.C. San Marino
- Centro: Afueras del Malecón 2000
- Sur: Afueras del C.C. Riocentro Sur

El objetivo de esta división sectorial es la recolección de datos de personas representativas de los diferentes estratos sociales en el que viven, de manera que se pueda obtener una información lo menos sesgada posible.

La fórmula para la determinación del tamaño de la muestra es la siguiente:

$$N = \frac{Z^2 p * q}{E^2}$$

Donde,

- N = Tamaño de la muestra = ¿?
- Z = Desviación estándar con intervalo de confianza del 95,55% = 1.96
- p = Hipótesis de la proporción de la población consumidora de queso = “desconocida” = 0.5
- q = Valor constante de 1 – valor de hipótesis = 1 – 0.5 = 0.5
- E = Margen de error dispuesto a aceptar = 4% = 0.04

Aplicando la fórmula con los valores expuestos tenemos:

$$N = \frac{1.96^2 * 0.5 * 0.5}{0.04^2}$$

$$N = 600.25$$

El tamaño de muestra que ha dado la fórmula es de 600.25. Tomando en cuenta la división sectorial de la ciudad expuesta en párrafos anteriores, en cada zona se efectuaron 200 encuestas.

Es muy importante señalar que debido a que el objetivo de este capítulo es conocer el consumo de queso artesanal manabita, las variables de las encuestas parten desde el consumo general de queso hasta especificar el consumo de queso artesanal manabita. Por esta razón, la base del tamaño de muestra es de 600, sin embargo conforme se avanza en el estudio y despeje de variables, el tamaño de muestra va disminuyendo y tornándose más concreto. A continuación se presenta una tabla que indica las variables más sobresalientes con sus respectivos tamaños de muestra.

Tamaños de muestra representativas de la población de Guayaquil		
#	Descripción / Fuente	Tamaño de muestra
1	Fórmula para determinar tamaño de muestra con población infinita	600
2	Personas que SI consumen queso	476
3	Personas que consumen queso Procesado	392
4	Personas que consumen queso artesanal	84
5	Personas que consumen queso artesanal manabita	48
6	Personas que consumen queso procesado dispuestas a consumir queso artesanal manabita	94
	Personas que consumen queso procesado NO dispuestas a consumir queso artesanal manabita	298

Tabla 14. Tamaños de muestra representativa de la población de Guayaquil.

Elaborado por: El autor

Fuente: Encuesta realizada

Una vez dado a conocer los tamaños de muestra principales con los que se ha trabajado, se presenta las preguntas y los resultados de la encuesta que determinan la demanda y las preferencias del consumidor de queso artesanal manabita en Guayaquil.

También cabe indicar que la encuesta realizada consta de un total de 8 preguntas de las cuales las 5 primeras hacen referencia al consumo de queso y las 3 últimas se enfocan en el potencial de consumo de queso artesanal manabita y sus respectivas razones.

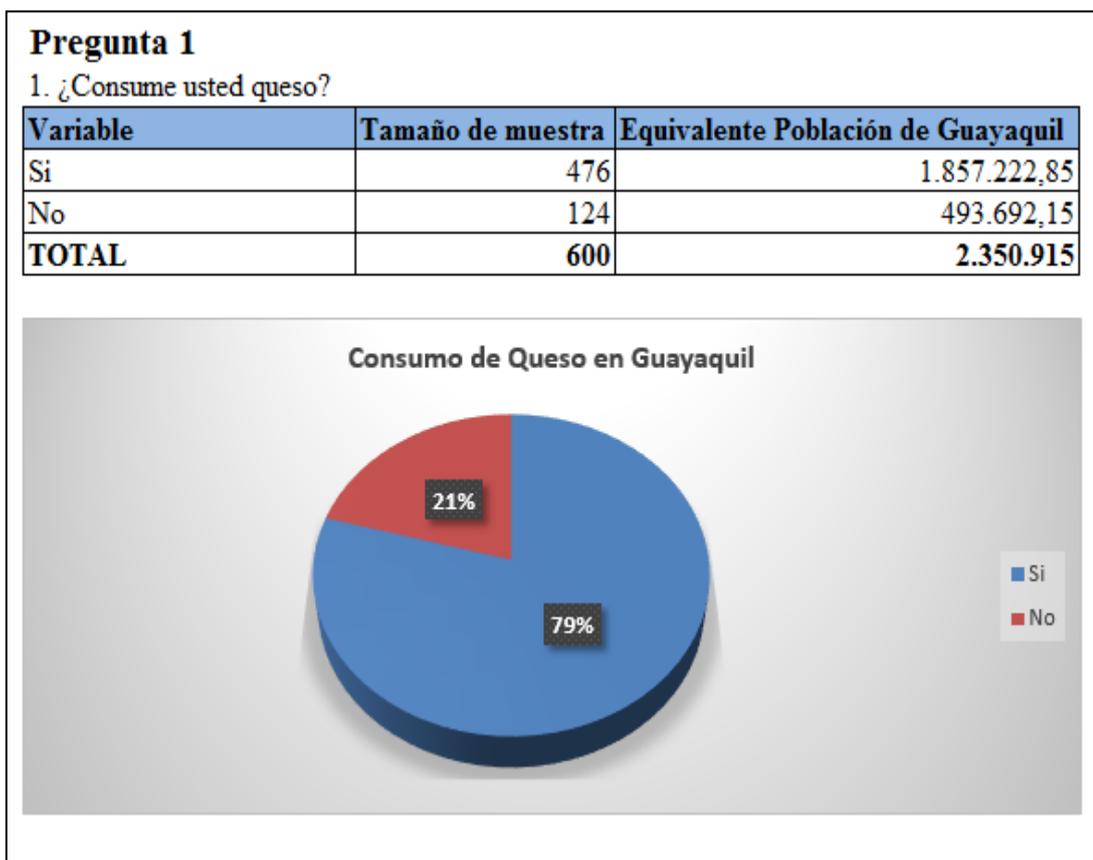


Gráfico 5. Consumo de queso en Guayaquil

Elaborado por: El autor
Fuente: Encuesta realizada

El tamaño de la muestra de 600 equivale a la totalidad de la población de Guayaquil que es de 2.350.915 habitantes, de ese total en el gráfico se puede apreciar que un 79% consume queso y un 21% no lo consume. Si este porcentaje es llevado a número de habitantes se tiene que 1.857.222.85 consumen queso mientras que 493.692.15 no consumen queso.

En cada gráfico y tabla de las preguntas se mostrará tanto el tamaño de la muestra que se estudia como su equivalente poblacional.

Pregunta 2

2. ¿Qué tipo de queso es el que consume?

Variable	Tamaño de muestra	Equivalente Población de Guayaquil
Procesado	392	1.522.922,74
Artesanal	32	130.005,60
Ambos	52	204.294,51
TOTAL	476	1.857.222,85

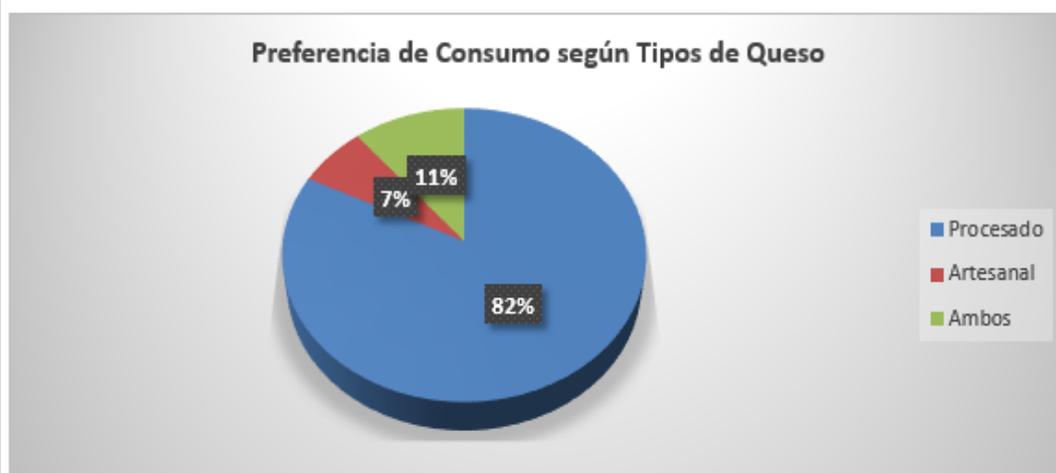


Gráfico 6. Preferencia de consumo según tipos de queso

Elaborado por: El autor

Fuente: Encuesta realizada

Para la determinación de esta variable se utiliza una muestra tomada de la cantidad de personas que sí consumen queso de la pregunta número 1 que es de 476. Las sub variables en este caso son sobre el tipo de consumo de queso que estas personas tienen, las opciones fueron:

- **Procesado:** se refiere a todos los quesos empaquetados y con marcas reconocidas y avaladas por empresas que se encuentran en mercados, supermercados y tiendas.

- Artesanal: se refiere a todos los tipos de quesos elaborados manualmente que se comercializan bajo ninguna marca.
- Ambos: Se refiere a quienes consumen tanto quesos procesados como artesanales.

Del estudio de esta variable se obtiene que del 100% de personas que consumen queso en Guayaquil, el 82% consume quesos procesados, el 7% consume quesos artesanales y el 11% alterna el consumo de ambos dependiendo de la ocasión.

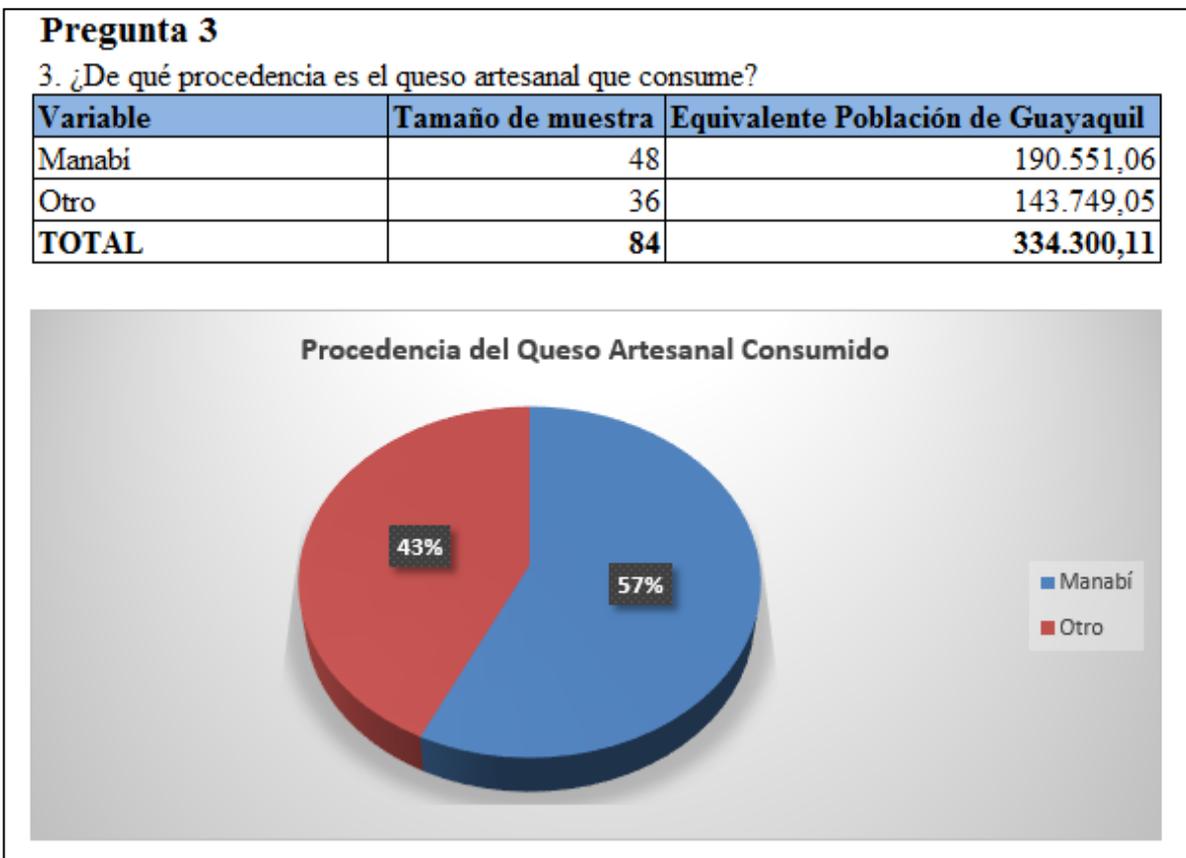


Gráfico 7. Procedencia del queso artesanal consumido

Elaborado por: El autor
Fuente: Encuesta realizada

Para la determinación de esta variable, se utiliza una muestra tomada del resultado de la pregunta número 2 sobre la cantidad de personas que consumen queso artesanal que son 32 y la cantidad de personas que consumen ambos tipos de queso que son 52, que da como resultado 84. El objetivo de esta pregunta es conocer de donde proviene el queso artesanal que se consume. Las sub variables son sobre procedencia:

- Manabí: Queso artesanal proveniente solo de esta región
- Otro: Queso artesanal proveniente de cualquier otra región

Como resultado se tiene que del 100% de personas que consumen queso artesanal, el 57% adquiere el proveniente de Manabí y el 43% adquiere el proveniente de cualquier otra región.

Pregunta 4

4. ¿Qué tan frecuente es su consumo de queso artesanal manabita?

Variable	Tamaño de muestra	Equivalente Población de Guayaquil
1 – 2 veces por semana	29	114.330,64
3 – 4 veces por semana	14	55.259,81
Más de 4 veces por semana	5	20.960,62
TOTAL	48	190.551,06

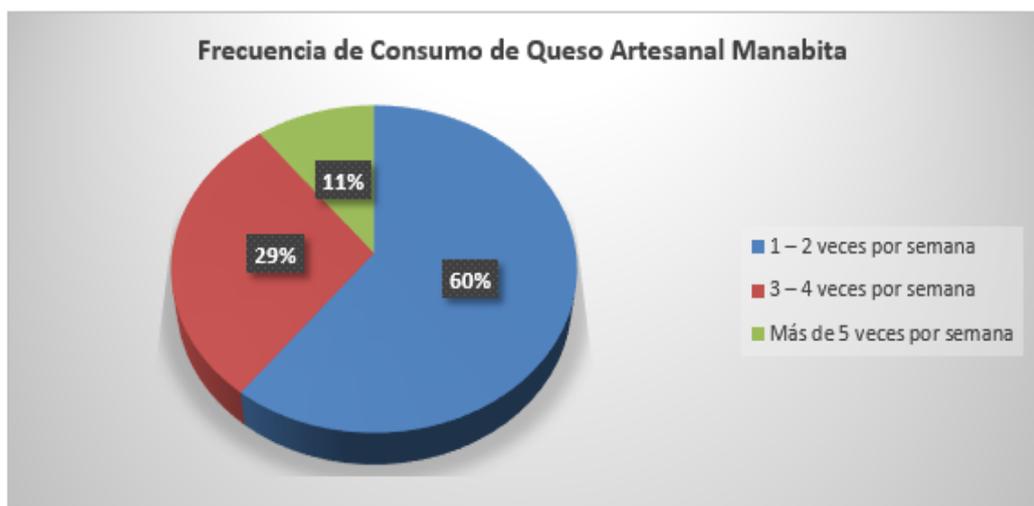


Gráfico 8. Frecuencia de consumo de queso artesanal manabita.

Elaborado por: El autor

Fuente: Encuesta realizada

Para la determinación de esta variable, se utiliza una muestra tomada del resultado de la pregunta número 3 sobre la cantidad de personas que consumen queso artesanal proveniente de Manabí que son 48. En esta pregunta se desea conocer la frecuencia de consumo que tienen las personas que adquieren queso artesanal manabita. Las sub variables son:

- De 1 a 2 veces por semana
- De 3 a 4 veces por semana
- Más de 5 veces por semana

Como resultado se tiene que del 100% de personas que consumen queso artesanal manabita el 60% lo hace de 1 a 2 veces por semana, el 29% lo hace de 3 a 4 veces por semana y el 11% lo hace más de 5 veces por semana.

Pregunta 5

5. ¿Cuál es la cantidad de queso artesanal manabita que compra para su domicilio?

Variable	Tamaño de muestra	Equivalente Población de Guayaquil
Menos de 1 libra por semana	33	131.480,23
1 libra por semana	9	36.204,70
Más de 1 libra por semana	6	22.866,13
TOTAL	48	190.551,06

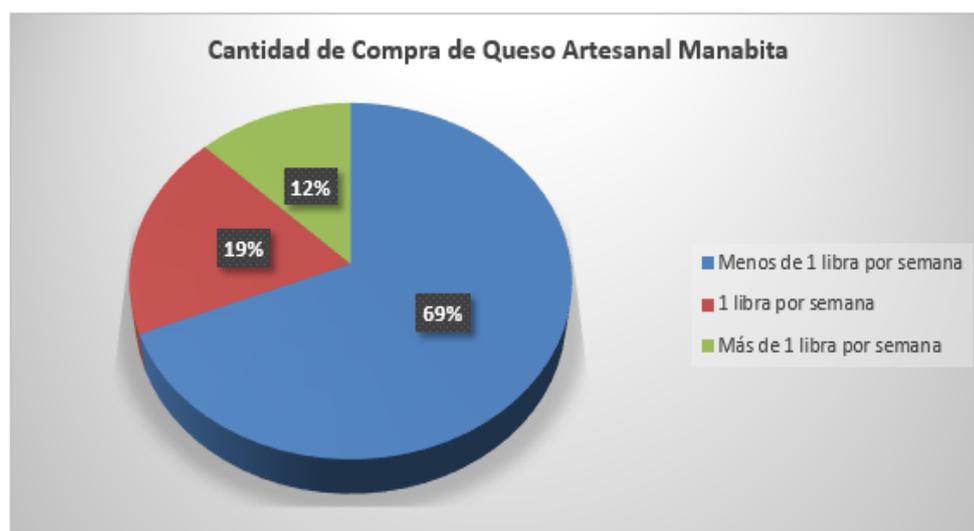


Gráfico 9. Cantidad de compra de queso artesanal manabita.

Elaborado por: El autor

Fuente: Encuesta realizada

Para la determinación de esta variable, se utiliza la misma muestra tomada del resultado de la pregunta número 3 sobre la cantidad de personas que consumen queso artesanal manabita que son 48. Para esta pregunta las sub variables hacen referencia a la cantidad de compra semanal.

Como resultado tenemos que el 69% adquiere semanalmente menos de 1 libra, el 19% adquiere 1 libra y el 12% compra más de 1 libra de queso artesanal manabita.

Las preguntas y resultados de encuesta mostrados a continuación se enfocan en el potencial de consumo de queso artesanal manabita.

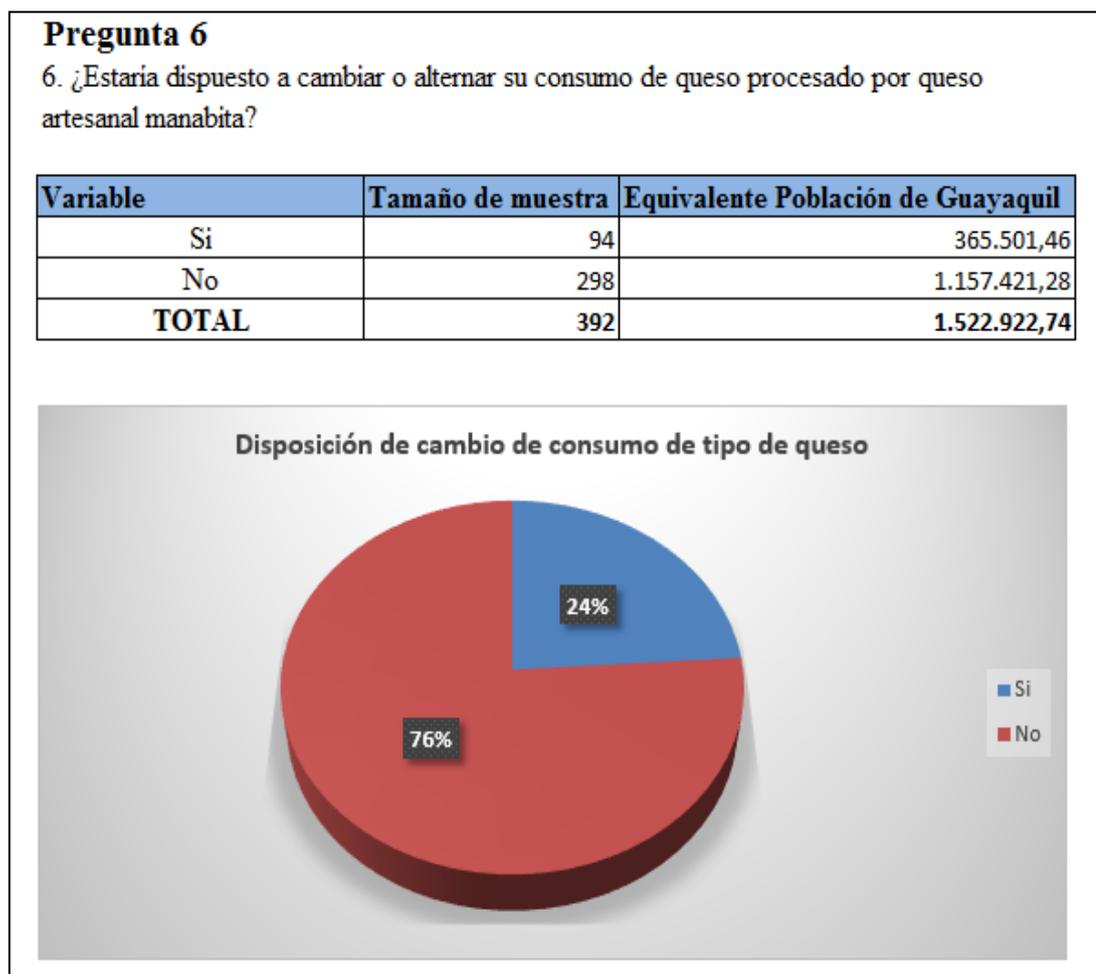


Gráfico 10. Disposición de cambio de consumo de tipo de queso.

Elaborado por: El autor
Fuente: Encuesta realizada

Para la determinación de esta variable, se utiliza una muestra tomada del resultado de la pregunta número 2 sobre la cantidad de personas que consumen solamente queso procesado que son 392. Para esta pregunta las sub variables buscan conocer quienes estarían dispuestos a cambiar su consumo de queso procesado por el del queso artesanal manabita o a su vez a alternarlo.

El resultado es que del 100% de personas que consume queso procesado, el 76% no cambiaría su consumo y el 24% estaría dispuesto a consumir queso artesanal manabita.

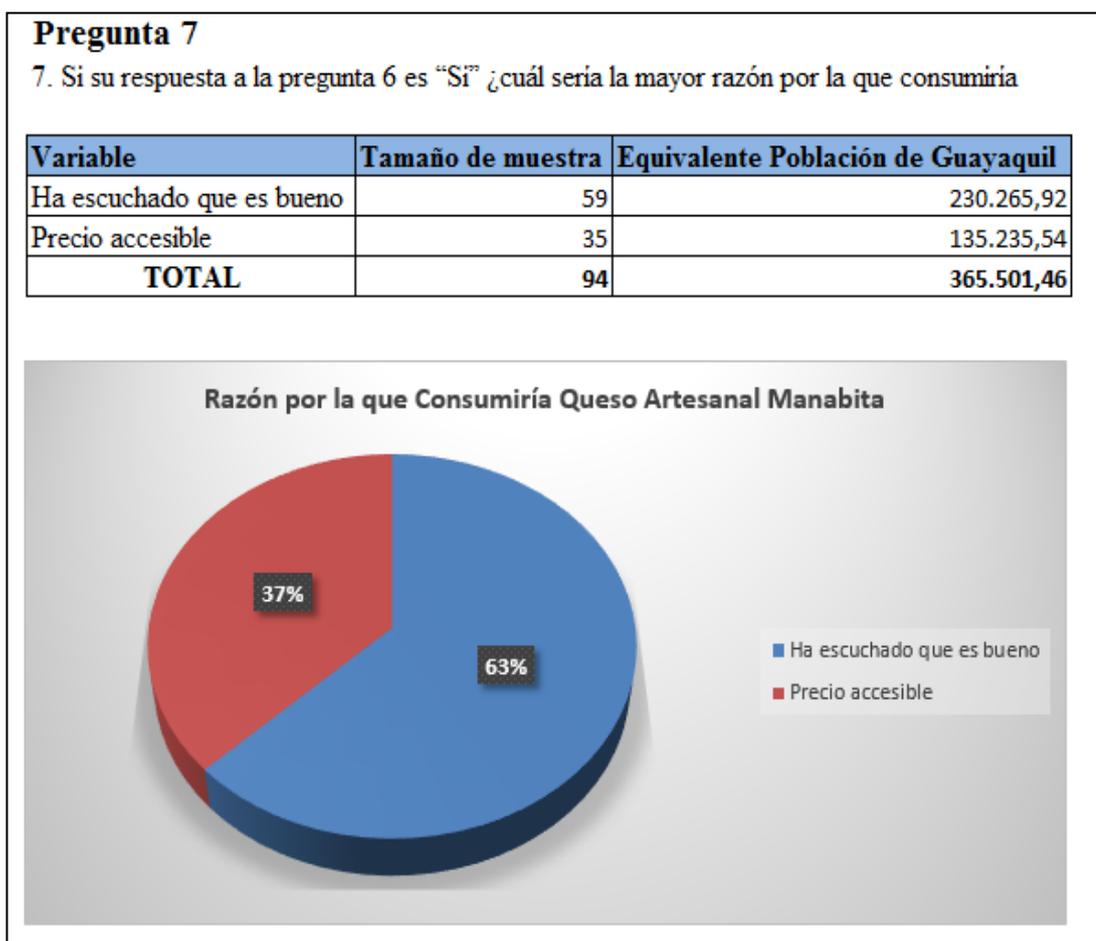


Gráfico 11. Razón de consumo de queso artesanal manabita.

Elaborado por: El autor
Fuente: Encuesta realizada

Para la determinación de esta variable, se utiliza una muestra de 94 que es tomada de uno de los resultados de la pregunta número 6 que se refiere a las personas que “Sí” cambiarían o alternarían su consumo de queso procesado por el de queso artesanal manabita. Esta pregunta busca conocer la razón por la que estas personas sí cambiarían su tipo de consumo.

El resultado dice que del 100% de personas que “Sí” cambiarían su tipo de consumo, el 63% lo haría por la razón de que ha escuchado que es bueno y el 37%% lo haría por la razón de accesibilidad de precio.

Pregunta 8

8. Si su respuesta a la pregunta 6 es “No” ¿cuál sería su mayor razón por la que no

Variable	Tamaño de muestra	Equivalente Población de Guayaquil
Presentación poco confiable	206	798.620,68
Falta de lugares de expendio	92	358.800,60
TOTAL	298	1.157.421,28

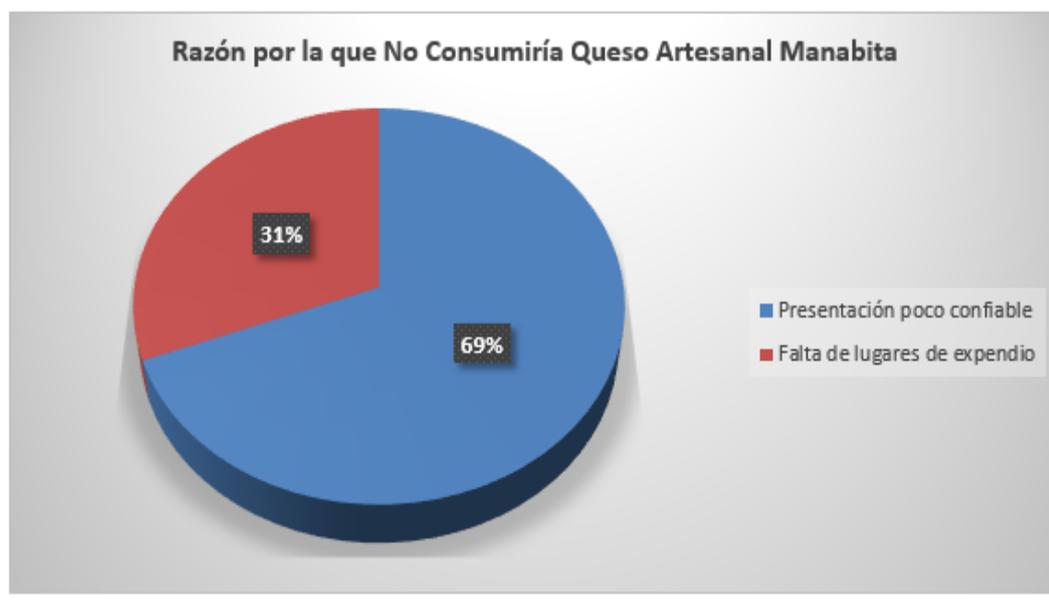


Gráfico 12. Porcentaje de razón de no consumir queso artesanal manabita.

Elaborado por: El autor
Fuente: Encuesta realizada

Para la determinación de esta variable, se utiliza una muestra de 298 que es tomada del otro resultado de la pregunta número 6 que se refiere a las personas que “NO” cambiarían o alternarían su consumo de queso procesado por el de queso artesanal manabita. Esta pregunta busca conocer la razón por la que estas personas no cambiarían su tipo de consumo.

El resultado dice que del 100% de personas que “NO” cambiarían su tipo de consumo, el 69% lo haría por la razón de que su presentación es poco confiable y el 31%% lo haría por la razón de que no existen muchos lugares de expendio.

El estudio de la variables expuestas sobre consumo y potencial de consumo llevan a poder responder interrogantes primordiales para conocer más a fondo la demanda de este tipo de queso. A continuación se formulan y responden algunas preguntas esenciales:

- ¿Qué porcentaje de habitantes de Guayaquil consume queso artesanal manabita?

El 8% que se obtiene de la división del total de consumidores de queso artesanal manabita y el total de habitantes de Guayaquil. En valores muestrales se obtiene: $48 / 600 = 0,08 = 8\%$. En valores poblacionales se obtiene: $191.551.06 / 2.350.915 = 0,08 = 8\%$

- ¿Cuál es el potencial de crecimiento de demanda de consumo de queso artesanal manabita en Guayaquil?

El potencial de crecimiento es de 16% que se obtiene de la división del total de habitantes que no consumen queso artesanal manabita pero que sí lo harían y el total de habitantes de Guayaquil. En valores muestrales se obtiene: $94 / 600 = 0,16 = 16\%$. En valores poblacionales se obtiene: $365.501.46 / 2.350.915 = 0,16 = 16\%$.

- ¿Cuál sería la nueva demanda de queso artesanal manabita si se sumara la demanda actual vs la demanda potencial?

La nueva demanda sería de 24% que se obtiene sumando el porcentaje de consumo más el porcentaje de potencial de consumo. Es decir que de todas las personas que habitan en Guayaquil, un 24% estaría consumiendo queso artesanal manabita y eso significaría un incremento del 200% de la demanda actual de este tipo de queso.

De acuerdo a la cantidad de consumo determinada en la pregunta 5:

- 69% compra menos de 1 libra por semana = equivale a 0.5
 - 19% compra 1 libra por semana = equivale a 1
 - 12% compra más de 1 libra = equivale a 1.5
- En promedio, ¿Cuántas libras de queso artesanal manabita consume semanalmente cada hogar de Guayaquil?

Cada hogar consume 0.715 libras que se obtienen de la operación $(0,69*0,5) + (0,19*1) + (0,12*1,5) = 0,715$

- En promedio, ¿Cuántas libras de este tipo de queso consume semanalmente cada habitante de Guayaquil?

Cada habitante demandante de queso artesanal manabita consume 0,19 libras por semana. Este valor se obtiene de la operación $((0,69*0,5) + (0,19*1) + (0,12*1,5)) / 3,8 = 0,19$

Nota: Cada hogar está formado por 3,8 personas, según el INEC en su último censo poblacional del 2010

- En promedio, ¿Cuántas libras de este tipo de queso son demandadas semanalmente en total?

Semanalmente se demanda un promedio de 36.205 libras de queso artesanal manabita. Este resultado se obtiene de la operación $(0,19 * 190.551,06) = 36.205$, donde

- 0,19 Equivale a la demanda en libras por habitante
- 190.551,06 habitantes que demandan este tipo de queso

Es válido señalar que todos los valores resultantes a partir de este estudio pertenecen a la demanda del consumidor final de queso artesanal manabita, sin embargo existen empresas de alimentos, restaurantes de comida rápida y en general negocios de comida que también demandan este tipo de queso en grandes cantidades para la preparación de sus platillos. La cantidad que estas entidades demandan no es posible conocerla mediante encuestas ya que las políticas de estas entidades son bastante reservadas, sin embargo una vez que se conozca la oferta que tienen los productores de este queso, se ofrecerá un valor promedio y aproximado de la cantidad de queso que demandan estos negocios.

4.3 Oferta: Mayoristas y Minoristas de queso

Este punto se centrará en la determinación exclusiva de la oferta de queso artesanal manabita en la ciudad de Guayaquil, por lo que la oferta de otros tipos de queso no será mencionada. Primero se determinará el número de mayoristas que existe en la ciudad y la cantidad de libras que comercializan en ciertos periodos de tiempo, para luego enfocarse en el número de lugares

de expendio y de personas que se dedican a la venta de este queso al por menor.

Es importante señalar que la información contenida en esta sección proviene de entrevistas realizadas a algunos mayoristas y minoristas del producto en cuestión.

Mayoristas

De acuerdo a una entrevista realizada al señor Edil Rivera, importante comerciante mayorista de productos manabitas en la ciudad de Guayaquil, la ciudad se abastece semanalmente de cinco mayoristas principales de queso artesanal manabita a los que se les puede atribuir el 88% de la oferta de queso en la ciudad, el restante 12% corresponde a un conjunto de comerciantes más pequeños.

Estos comerciantes responden a los nombres de:

- Eddy Aguilera
- Santiago Palma
- Augusto Zambrano
- Luis Vera
- Marcos Zambrano

Estos comerciantes llevan su producto a Guayaquil desde distintas partes de Manabí dos veces por semana, esto debido a la capacidad productiva y al tipo de producto perecible que venden.

A continuación se presenta el lugar de procedencia de los principales mayoristas, la cantidad de libras que comercian semanalmente y el porcentaje de participación de mercado que poseen en su rol de proveedores de queso artesanal manabita.

Mayorista	Procendencia	Promedio de Oferta semanal en Quintales	Promedio en participación de mercado
Eddy Aguilera	San Isidro - Manabí	180	25,71%
Santiago Palma	Flavio Alfaro - Manabí	120	17,14%
Augusto Zambrano	El Carmen - Manabí	100	14,29%
Luis Vera	Convento - Manabí	100	14,29%
Marcos Zambrano	Zapallo - Manabí	120	17,14%
Otros	Diferentes - Manabí	80	11,43%
TOTAL		700	100,00%

Tabla 15. Datos de oferta de mayoristas de queso artesanal manabita en Guayaquil.

Fuente: Entrevista a comerciantes

Elaborado por: El autor

En base a la información proporcionada se puede determinar que el señor Eddy Aguilera es el principal comerciante al por mayor de queso artesanal manabita con un promedio semanal de venta de 180.000 libras y un promedio de participación de mercado de 25,71%, es decir que de todo el queso que consumen los habitantes de la ciudad de Guayaquil el 27,71% pertenece al señor Aguilera.

Cabe mencionar también que el 11,43% de la oferta pertenece a varios comerciantes mayoristas, cifra que da a conocer el liderazgo que tienen en el mercado los señores mencionados.

Minoristas

En esta sección se determinará el número de personas y de puntos de venta de queso artesanal manabita al por menor que existen en la ciudad de Guayaquil.

En una entrevista realizada a la señora Magdalena Rivera, propietaria de la “La Chonerita” una de las tiendas más representativa de productos manabitas de la ciudad, menciona que en Guayaquil existen aproximadamente 40 locales que se dedican a la venta al por menor de queso artesanal manabita junto a otros productos autóctonos de la región.

Estos locales se encuentran ubicados en distintos sectores de la ciudad, sin embargo los más representativos se encuentran en el norte y centro de la ciudad. Algunos de ellos son:

- La Chonerita – Ciudadela Vernaza Norte
- Don Benny – Ciudadela Las Orquídeas
- JR – Centro de la ciudad
- JR – Norte de la ciudad
- JR – Sur de la ciudad

La señora Rivera a su vez señala que estos locales no son los únicos lugares donde se puede conseguir este tipo de queso al detalle, también existen comerciantes que sin la necesidad de tener un local físico, adquieren este queso en cantidades considerables para venderlo de forma ambulante desde sus camionetas y vehículos en sectores que ellos mismos han determinado como estratégicos para la venta de su producto. La cantidad aproximada de estos vendedores en la ciudad es de 60.

Magdalena Rivera también declara que los locales tienen una venta diaria aproximada de 85 libras de queso mientras que los vendedores logran vender un aproximado a 30 libras por día.

En base a la información proporcionada se presenta una tabla que detalla el promedio de libras de queso que venden estos locales diariamente y semanalmente.

FUENTE DE EXPENDIO	CANTIDA DE FUENTES DE EXPENDIO	VENTA DIARIA INDIVIDUAL (EN LBS)	VENTA DIARIA TOTAL (EN LBS)	VENTA SEMANAL TOTAL (EN LBS)
Local	40	85	3.400	23.800
Vendedor	60	30	1.800	12.600
TOTAL	100	115	5.200	36.400

Tabla 16.Cantidad de venta diaria y semanal de minoristas de queso.

Fuente: Entrevista

Elaborado por el autor

En la tabla se puede apreciar que existe un aproximado de 100 fuentes de venta de queso al detalle que en conjunto venden diariamente 5.200 libras de queso y semanalmente alcanzan un aproximado de 36.400 libras.

4.4 Precio

El precio de los quesos artesanales manabitas lo determina principalmente el nivel de producción y disponibilidad de leche del ganado. En bajo nivel influyen las variables económicas usuales como lo son la inflación, el precio

de la canasta básica, entre otros. Así entonces se establece que el indicador de precios depende de la escasez y/o abundancia de la leche.

Normalmente se haría el siguiente análisis para determinar la subida y bajada de precios del queso; si hay escasez, el litro de leche aumenta de precio, con ello el costo de producción y el precio final, y si hay abundancia, el valor del litro de leche baja o se mantiene y de igual forma los costos de producción y el precio final, sin embargo el nivel de precio del queso artesanal manabita no reacciona así en un 100%.

La razón es simple, la mayoría de productores de este tipo de queso cuentan con sus propias cabezas de ganado, por lo que si el litro de leche sube o baja de precio, a ellos no les afecta tanto si sus fines son la producción de queso, pues en su calidad de propietarios de ganado y a su vez productores de queso, pueden bien conceder el valor de subida del litro de leche de manera que el precio final de venta al público del queso que producen se mantenga en un mismo valor, así ganando mercado frente a la subida de precios de otros quesos.

Por lo expuesto en el párrafo anterior, la escasez y abundancia de leche determinan el nivel de precio solamente del queso vendido al por mayor, el precio del queso vendido al detalle logra mantenerse por mayor tiempo y resiste más las variaciones del precio de la leche.

La abundancia o escasez de leche depende de la época del año, así en la época de invierno, la leche es más abundante ya que la lluvia hace que el pasto crezca en gran cantidad en los campos y que el ganado al comerlo tenga una mayor producción de leche; así mismo, en época de verano, la sequía hace que el ganado no tenga una alimentación que favorezca su producción de leche, iniciando la época de escasez.

De enero a Junio que es la época de lluvia de la región, el queso baja su precio de venta al por mayor; y de julio a diciembre que no hay lluvia, el valor del queso comprándolo al por mayor se eleva.

En la siguiente tabla se muestra la variación de precios según la cantidad de compra y la época de abundancia o escasez de leche.

Variable en producción de leche	PRECIO DE PRODUCCION (POR LB)	PRECIO AL POR MAYOR (POR LB)	PRECIO DE VENTA AL PUBLICO (POR LB)
Escasez	\$ 1,60	\$ 2,30	\$ 2,90
Nivelado	\$ 1,50	\$ 2,10	\$ 2,80
Abundancia	\$ 1,00	\$ 1,90	\$ 2,80

Tabla 17. Nivel de precio por libra de queso según disponibilidad de la leche

Fuente: Entrevista
Elaborado por el autor

En la tabla anterior se puede apreciar cada uno de los niveles de precio por los que pasa el queso artesanal manabita en sus etapas de la cadena de suministro dependiendo del nivel de disponibilidad de la leche.

CAPITULO 5

COMERCIALIZACIÓN

5.1 Empleabilidad

En esta sección se determinará la cantidad de personas que laboran o se emplean a lo largo de la cadena de suministro de la comercialización de queso artesanal manabita en la ciudad de Guayaquil, es decir que se partirá desde el número de personas involucradas en el ordeño de la vaca, hasta la última persona que labora en su proceso de comercialización que es el vendedor de queso al detalle o al menudeo.

Se utilizarán los datos de la oferta de queso artesanal manabita en Guayaquil para establecer valores reales.

Antes de continuar se exponen valores primordiales para la determinación de la empleabilidad propuesta en este capítulo. Los siguientes datos son proporcionados por el señor Edil Rivera, mayorista de productos manabitas en Guayaquil.

- Una vaca produce un promedio de 5 litros de leche al día.
- Una libra de queso artesanal manabita contiene 4 litros de leche
- Cincuenta vacas proporcionan la materia prima para elaborar un promedio de 62.5 libras de queso en el día.
- Para el ordeño de 50 vacas son necesarias 4 personas.
- Para el proceso de cuajo de leche son necesarias 2 personas
- Para el proceso de formación del queso se involucran 2 personas
- Para la distribución de un promedio de 100 quintales de queso se involucran 4 personas

- Cada local de expendio de queso al menudeo en Guayaquil cuenta con un promedio de 2 vendedores.

En base a los datos proporcionados en líneas anteriores se determinará la cantidad de personas involucradas en la comercialización de queso artesanal manabita de acuerdo a la oferta semanal de 70.000 libras que se estableció en el capítulo anterior.

A partir de datos anteriores se puede saber que para producir 62.5 libras diarias o lo que es lo mismo 437.5 libras semanales de queso artesanal manabita se requiere de 8 personas

PROCESO	CANTIDAD DE PERSONAS EMPLEADAS	PRODUCCION DIARIA (EN LBS)	PRODUCCION SEMANAL (EN LBS)
Ordeño de 50 reses	4	62,5	437,5
Cuajo de leche	2		
Elaboración de queso	2		
TOTAL	8		

Tabla 18. Cantidad de personas empleadas en la producción de queso.

Fuente: Entrevista

Elaborado por el autor

Los datos de la producción diaria de queso se obtienen de la multiplicación de los 5 litros de leche que produce cada vaca por 50 reses dividido para 4 litros de leche que se necesitan para la elaboración de 1 libra de queso. Entonces, $(5 * 50 / 4) = 62.5$. Para determinar la producción semanal se toma la producción diaria de 62.5 y se la multiplica por los 7 días de la semana, entonces $62.5 * 7 = 437.5$

Sabiendo que 437.5 libras semanales de producción equivale al trabajo de 8 personas y que la oferta semanal de queso es de 70.000 libras, se puede calcular que para la producción de esa cantidad de libras se involucran 1280 personas, resultado que se obtiene de la operación $(70.000 / 437.5) * 8 = 1280$

El resultado del párrafo anterior y los de los otros procesos en la cadena de suministros se muestran en la siguiente tabla.

PERSONAS EMPLEADAS EN EL COMERCIO DE LAS 70.000 LIBRAS DE QUESO SEMANALES DE GUAYAQUIL				
PROCESO	CANTIDAD DE PERSONAS EMPLEADAS SEGÚN CAPACIDAD		Operación realizada	Total de personas empleadas
	PERSONAS	LIBRAS		
Ordeño de vaca	8	437,5	$(70.000 / 437,5) * 8$	1280
Cuajado de leche	2	437,5	$(70.000 / 437,5) * 2$	320
Formación de queso	2	437,5	$(70.000 / 437,5) * 2$	320
Distribución	4	10000	$(4 * 70000 / 10000)$	28
Venta	2	NO APLICA	$((2*40) +60)$	140
TOTAL				2088

Tabla 19. Personas empleadas en el comercio de 70.000 libras de queso.

Fuente: Entrevista

Elaborado por el autor

La cantidad de 2088 es el número promedio de personas empleadas en todo el proceso de la cadena de suministros que involucra la comercialización de 70.000 libras de queso semanales en Guayaquil.

En la tabla también se pueden apreciar la cantidad de personas empleadas según el proceso en el que se encuentren. Ésta muestra como más alto el proceso de ordeño de la cabeza de ganado que ocupa un total de 1280 individuos, seguido de los procesos de cuajado y elaboración del queso con 320 personas. El proceso que menos colaboradores necesita es el de la distribución que solo requiere un promedio de 28 personas.

5.2 Logística

En esta sección se describirá la forma en la que el queso artesanal manabita es tratado y transportado desde que termina su proceso de elaboración hasta que llega al lugar de venta al por menor.

A continuación se detallan los pasos que sigue el producto para su almacenamiento y transportación:

1. El queso es retirado de los moldes y guardado en fundas plásticas.
2. Una vez empacado en fundas, estas son almacenadas en gavetas.
3. Las gavetas son cargadas a camiones no refrigerados.
4. El camión emprende un viaje hasta Guayaquil que tiene una duración aproximada de 3 a 4 horas.
5. Una vez en Guayaquil, el camión visita dos o tres lugares estratégicos de venta al por mayor.
6. Comerciantes minoristas de queso se reúnen en estos sitios para hacer sus pedidos.
7. Una vez que el minorista recibe el producto lo traslada hasta su local o lugar de expendio al por menor.

En una entrevista al señor Eddy Aguilera, principal mayorista de queso artesanal manabita en Guayaquil, comenta que para él este proceso de distribución lo lleva a cabo todos los días miércoles y sábado. Sus colaboradores inician con el cargamento de producto a su camión alrededor de la media noche y emprenden el viaje alrededor de las 02:00 am para llegar a Guayaquil a las 05:00; una vez en la ciudad el camión se dirige al local de su esposa, Magdalena Rivera, y ahí permanece dos horas. Durante ese tiempo la mercadería es descargada y despachada a diferentes comerciantes minoristas que son atendidos y despachados conforme van llegando.

Cabe señalar que durante el proceso logístico que realizan los comerciantes mayoristas y minoristas del producto, ninguno almacena el queso en cámaras de frío o refrigeración durante la transportación, de hacerlo la merma por concepto de suero explicada en el capítulo 3 sería mucho menor.

5.3 Presentación

La presentación del queso artesanal manabita abarca parámetros como el color, la apariencia del cuerpo, la forma, el tamaño, el empaquetado.

- **Color.** Es de color blanco débil en su corteza y blanco intenso en su interior.
- **Apariencia del cuerpo.** Se observa un cuerpo firme y granulado en su corteza y un cuerpo con agujeros en su interior. Los agujeros son debidos a la fermentación por la que pasa el queso en su proceso de maduración.

- Forma. La forma depende del tipo de molde en que éste haya sido ubicado en su último proceso de elaboración. Generalmente es ubicado en moldes de forma rectangular y cuadrada.
- Tamaño. Depende de la capacidad que tenga el molde que da forma al queso. Los tamaños más comunes miden aproximadamente 30 cm³ para los moldes cuadrados y los rectangulares 40 cm de largo x 20 cm de ancho x 10 cm de alto.
- Empaquetado. Este queso no posee ningún empaquetado en especial, por lo que para su traslado este es guardado en fundas plásticas corrientes.

Finalmente, en los lugares de expendio al menudeo, el queso en su forma y tamaño original del molde es presentado al consumidor final sobre una bandeja plástica o de metal que es recubierta en su superficie con plástico transparente de manera que el cliente pueda observar el producto a simple vista y comprarlo mediante porciones vendidas al peso.

5.4 Volumen de ventas

En la determinación de la oferta del capítulo 4 se estableció un promedio de la cantidad de libras de queso artesanal manabita que venden los comerciantes mayoristas en Guayaquil y también se ofreció un promedio de la cantidad de libras de queso que venden los minoristas al consumidor final. En el mismo capítulo 4 se determinó los precios del producto. Este punto recabará y entrelazará dicha información para determinar un volumen de ventas no solo en cantidad de producto comercializado sino también en términos monetarios.

A continuación se muestra una tabla que indica el nivel de ventas en dólares que efectúan los distribuidores de queso artesanal manabita en Guayaquil; los periodos que se muestran son semanales, mensuales y anuales.

PROMEDIO DE VENTAS DE PRINCIPALES MAYORISTAS DE QUESO ARTESANAL MANABITA EN GUAYAQUIL - PRECIO NIVELADO LIBRA DE QUESO = \$2,10					
PRINCIPALES MAYORISTAS	PROMEDIO DE OFERTA SEMANAL EN QUINTALES	PROMEDIO DE OFERTA SEMANAL EN LIBRAS	VALOR SEMANAL EN DOLARES	VALOR MENSUAL EN DOLARES	VALOR ANUAL EN DOLARES
Eddy Aguilera	180	18.000	\$ 37.800,00	\$ 151.200,00	\$ 1.814.400,00
Santiago Palma	120	12.000	\$ 25.200,00	\$ 100.800,00	\$ 1.209.600,00
Augusto Zambrano	100	10.000	\$ 21.000,00	\$ 84.000,00	\$ 1.008.000,00
Luis Vera	100	10.000	\$ 21.000,00	\$ 84.000,00	\$ 1.008.000,00
Marcos Zambrano	120	12.000	\$ 25.200,00	\$ 100.800,00	\$ 1.209.600,00
Otros	80	8.000	\$ 16.800,00	\$ 67.200,00	\$ 806.400,00
TOTAL	700	70.000	\$ 147.000,00	\$ 588.000,00	\$ 7.056.000,00

Tabla 20. Nivel de ventas mayoristas por periodo en dólares.

Elaborado por: El autor

Fuente: Encuesta realizada

En esta tabla se puede apreciar que las ventas de queso para el sector comerciante mayorista representa semanalmente una cantidad promedio de \$ 147.000,00, mensualmente \$ 588.520,00 y anualmente una cantidad de \$ 7.056.000,00.

En la siguiente tabla se muestra el nivel de venta en dólares que efectúan los comerciantes minoristas de queso, los periodos de tiempo mostrados serán diario, semanal, mensual y anual.

PROMEDIO DE VENTAS MINORISTAS DE QUESO ARTESANAL MANABITA EN GUAYAQUIL - PRECIO NIVELADO LIBRA DE QUESO = \$2,80						
FUENTE DE EXPENDIO	CANTIDA DE FUENTES DE EXPENDIO	VENTA DIARIA INDIVIDUAL (EN LBS)	VALOR DIARIO EN DOLARES	VALOR SEMANAL EN DOLARES	VALOR MENSUAL EN DOLARES	VALOR ANUAL EN DOLARES
Local	40	85	\$ 9.520,00	\$ 66.640,00	\$ 266.560,00	\$ 3.198.720,00
Vendedor	60	30	\$ 5.040,00	\$ 35.280,00	\$ 141.120,00	\$ 1.693.440,00
TOTAL	100	115	\$ 14.560,00	\$ 101.920,00	\$ 407.680,00	\$ 4.892.160,00

Tabla 21. Nivel de ventas minoristas por periodo en dólares

Elaborado por: El autor

Fuente: Encuesta realizada

En esta tabla se puede apreciar que las ventas de queso para el sector comerciante minorista representa diariamente una cantidad promedio de \$ 14.600,00, semanalmente \$ 101.920,00, mensualmente \$ 407.680,00 y anualmente una cantidad de \$ 4.892.160,00.

5.5 Rentabilidad

Para determinar la rentabilidad de la comercialización de quesos se utilizarán los datos obtenidos en el capítulo 4 sobre precios del productor, precios del mayorista y precios de venta al público. También se tomarán datos sobre la el volumen de ventas en dólares de manera que se pueda establecer una rentabilidad tanto porcentual como monetaria.

Cabe indicar que los valores que se mostrarán en esta sección hacen referencia a una rentabilidad bruta, es decir una rentabilidad antes de gastos. La determinación de una rentabilidad neta, es decir una rentabilidad que incluya gastos, no es posible debido al deseo y política de privacidad de los comerciantes de no develar toda la información financiera de negocio.

En la siguiente tabla se muestra la rentabilidad promedio que tiene tanto el sector de comerciantes mayorista como el minorista según la variación de costos y precios por temporada de la libra de queso artesanal manabita.

PROCENTAJE DE RENTABILIDAD PARA EL SECTOR MAYORISTA Y MINORISTA DE ACUERDO A LA VARIACIÓN DE PRECIOS					
VARIABLE EN PRODUCCION DE LECHE	PRECIO DE PRODUCCION (POR LB)	PRECIO AL POR MAYOR (POR LB)	PRECIO DE VENTA AL PUBLICO (POR LB)	PORCENTAJE DE RENTABILIDAD SECTOR MAYORISTA	PORCENTAJE DE RENTABILIDAD SECTOR MINORISTA
Escasez	\$ 1,60	\$ 2,30	\$ 2,90	30%	21%
Nivelado	\$ 1,50	\$ 2,10	\$ 2,80	29%	25%
Abundancia	\$ 1,00	\$ 1,90	\$ 2,80	47%	32%

Tabla 22. Porcentaje de rentabilidad acorde a variación de precios.

Elaborado por: El autor

Fuente: Encuesta Realizada

La operación matemática para determinar los porcentajes de rentabilidad consiste tomar el precio restarle el costo y dividirlo para el precio. En este caso, para determinar el porcentaje de rentabilidad mayorista se tomó el valor del precio al por mayor, se restó el precio del productor y se dividió para el precio al por mayor; para el porcentaje minorista se tomó el precio de venta al público, se le restó el precio al por mayor y se dividió para el precio de venta al público.

Los datos de la tabla reflejan que el nivel de rentabilidad más alto tanto para mayoristas como minoristas es el periodo de abundancia en producción de leche.

En las siguientes tres tablas se muestra la ganancia bruta en dólares que tiene el sector mayorista y minorista en periodos semanal, mensual y anual respectivamente. Para este cálculo se utilizan los porcentajes de rentabilidad del periodo nivelado de producción de producción de leche y el valor en

dólares de volumen de ventas establecidos en secciones anteriores de este trabajo.

TIPO DE COMERCIANTE	PORCENTAJE DE RENTABILIDAD	VOLUMEN DE VENTA SEMANAL	GANANCIA BRUTA SEMANAL
Mayorista	29%	\$ 147.000,00	\$ 42.630,00
Minorista	25%	\$ 101.920,00	\$ 25.480,00

Tabla 23. Ganancia bruta semanal del sector mayorista y minorista.

Elaborado por: El autor

Fuente: Encuesta realizada

TIPO DE COMERCIANTE	PORCENTAJE DE RENTABILIDAD	VOLUMEN DE VENTA MENSUAL	GANANCIA BRUTA MENSUAL
Mayorista	29%	\$ 588.000,00	\$ 170.520,00
Minorista	25%	\$ 407.680,00	\$ 101.920,00

Tabla 24. Ganancia bruta mensual del sector mayorista y minorista.

Elaborado por: El autor

Fuente: Encuesta realizada

TIPO DE COMERCIANTE	PORCENTAJE DE RENTABILIDAD	VOLUMEN DE VENTA ANUAL	GANANCIA BRUTA ANUAL
Mayorista	29%	\$ 7.056.000,00	\$ 2.046.240,00
Minorista	25%	\$ 4.892.160,00	\$ 1.223.040,00

Tabla 25. Ganancia bruta anual del sector mayorista y minorista.

Elaborado por: El autor

Fuente: Encuesta realizada

Los valores mostrados representan la ganancia bruta promedio de todo el sector mayorista y todo el sector minorista que comercializa queso artesanal manabita en la ciudad de Guayaquil.

CONCLUSIONES

Como se ha mencionado antes en este escrito, en la actualidad Guayaquil posee un alto nivel de actividad económica que independientemente de la rama en la que se ejerza, es necesario que esta actividad ofrezca información documentada que sea capaz de medirse.

La investigación realizada en este trabajo de titulación ofrece datos de una actividad económica de la cual, hasta la fecha, la información disponible al respecto se reducía a unas cuantas entrevistas realizadas por la prensa a ciertos actores de la propia actividad. La poca información recolectada no era suficiente para que por sí sola conlleve a un posterior estudio de temas relacionados. Por esta razón es que se abordó el tema del estudio de la comercialización de queso artesanal manabita en Guayaquil en el año 2015.

De acuerdo a los resultados obtenidos y a los objetivos específicos planteados en el primer capítulo de este trabajo investigativo se puede concluir los siguientes puntos:

- Semanalmente la demanda de queso artesanal manabita en Guayaquil promedia las 70.000 libras de las cuales, 36.295 libras pertenecen a la demanda del consumidor final y 33.795 libras pertenecen a la demanda de entidades comerciales que se dedican a la venta de comida preparada y lista para el consumo. En términos de consumo final por libras y respecto a la población que adquiere este tipo de queso, cada habitante de la ciudad consume 0,19 libras de queso semanales.

También se determina que la demanda actual de queso artesanal manabita tiene un potencial de crecimiento del 200%. Este valor se establece al conocer que del 100% de habitantes de Guayaquil, un 8% consume este tipo de queso y que un 16% no lo consume pero estaría dispuesto a hacerlo. Así el 8% se transformaría en un 24% que equivale al 200% de crecimiento.

- En cuanto a la oferta, Guayaquil recibe un promedio de 70.000 libras de queso semanales que son provistas por varios distribuidores del producto al por mayor. De estos distribuidores, cinco mayoristas representan el 88% de la oferta promedio total, mientras que 12% pertenece a otros mayoristas.
- Respecto a los puntos de expendio, en la ciudad se contabiliza un promedio de 40 locales y 60 vendedores individuales que se dedican a la venta al por menor de queso artesanal manabita.
- En lo que refiere a los precios, éstos dependen del grado de disponibilidad de leche que haya según la época del año. De esta manera tenemos que durante la época de escasez el precio del productor es de \$ 1,60 por libra, el precio del mayorista es de \$ 2,30 y el precio de venta al público es de \$ 2,90. Durante la época de abundancia el precio del productor es de \$ 1,00 por libra, el precio del mayorista es de \$ 1,90 y el precio de venta al público es de \$ 2,80. También hay una época donde la producción de leche se nivela, en ésta el precio del productor es de \$ 1,50 por libra, el precio del mayorista es de \$ 2,10 y el precio de venta al público es de \$ 2,80.
- Respecto al total de personas que se involucran en la comercialización de queso artesanal manabita en Guayaquil, se contabilizan quienes laboran desde el primer paso del proceso de

producción del queso hasta la última etapa en su cadena de suministro. Así tenemos que para la oferta actual de este producto son necesarias un promedio de 2.088 personas.

- El porcentaje de rentabilidad bruta se determina a partir de los precios del queso según los periodos de oferta de leche para la producción. De esta manera tenemos que durante la escasez el sector mayorista recibe una rentabilidad de 30% mientras que el sector minorista un 21%. En el periodo de abundancia, el sector mayorista recibe un porcentaje de rentabilidad de 47% mientras que el minorista de un 32%. Por último en el periodo de oferta de leche nivelado, el sector mayorista recibe un porcentaje de rentabilidad de 29% mientras que el minorista de un 25%.

Por último, cabe señalar que los datos que presenta este estudio a lo largo de su desarrollo que no han recibido la debida importancia por motivo de desviación de los objetivos principales de la investigación, sirven de punto referencial para continuar con un estudio más profundo sobre el tema o relacionado a él; cumpliendo así la segunda parte del objetivo general de la investigación que es el de ofrecer información documentada que sirva como referencia para estudios posteriores de temas relacionados.

RECOMENDACIONES

Las recomendaciones que se expondrán a continuación se las puede dividir en dos secciones, la primera tomará en cuenta la comercialización de queso artesanal manabita en la ciudad de Guayaquil y la segunda estará dirigida a los organismos e instituciones del estado que se encargan de la recolección de datos y regulación de normas como lo son el INEC, el INEN, el MAGAP, el MSP, entre otras.

Referente a la comercialización de queso artesanal manabita se recomienda:

- Determinar una medida para extender la capacidad de oferta. En la actualidad, todo el queso que se oferta es vendido y en épocas de escasez mucha demanda no es satisfecha por falta de producto.
- Mejorar el proceso de logística y transportación de queso. Al no transportarlo con la debida climatización, es mayor la merma del producto por concepto del suero que emana, así disminuyendo el porcentaje de rentabilidad neta que se obtiene de su comercialización.
- Mejorar la presentación del producto cuando este es vendido al consumidor final. Cuando se encuestó a las personas que dijeron que no consumirían este tipo de queso, el motivo que argumentó la mayoría de personas fue que no lo consumiría porque su presentación es poco confiable.
- Tratar de aumentar la cantidad de personas que demandan el producto mediante una publicidad adecuada. Como se mencionó antes, el 16% de habitantes de Guayaquil estaría dispuesto a consumir este tipo de queso.

En lo que refiere a las recomendaciones para los organismos del estado se recomienda lo siguiente:

- Prestar una mayor atención a los sectores comerciales que no se encuentran dentro de sus registros. Como se ha podido establecer mediante datos, la información que ofrece el sector comerciante de queso artesanal manabita en Guayaquil, es válido de varios estudios.
- Continuar con estudios que sirvan de apoyo y avance a la información expuesta en este trabajo de investigación.
- Establecer normas de regulación especiales acordes a la producción de queso artesanal manabita. De esta manera el producto podría obtener un certificado de elaboración sin la necesidad de que pierda su esencia por el hecho de seguir normas estándar de producción.
- Que el sector público impulse el consumo de este producto mediante campañas como “¡Mucho mejor! si es hecho en Ecuador”. A pesar que esta campaña pertenece al sector privado, el sector público podría influir en gran medida para que ésta sea otorgada al queso artesanal manabita.

REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS

INEN. (2012, March). Norma general para quesos frescos no madurados.

Requisitos. Retrieved from

<https://law.resource.org/pub/ec/ibr/ec.n.te.1528.2012.pdf>

La ganadería sigue teniendo su fuerte en el agro manabita. (2008,

September 21). El Diario Ecuador. Retrieved from

<http://www.eldiario.ec/noticias-manabi-ecuador/92299-la-ganaderia-sigue-teniendo-su-fuerte-en-el-agro-manabita/>

Manabí. (n.d.). Retrieved September 22, 2015, from

<http://www.i99.com.ec/recorriendo-ecuador/manabi/>

PRODUCCION AGRICOLA MANABITA - MANABI TIERRA DE ENCANTO Y

BELLEZA. (n.d.). Retrieved September 22, 2015, from

<https://sites.google.com/site/manabiculturalyhermosa/produccion-agricola-manabita>

BIBLIOGRAFIA

- Diario El Universo. (25 de agosto de 2013). 3 mayorista abastecen de productos manabitas. pág. 35.
- Ecured. (2015). Provincia de Manabí. Obtenido de http://www.ecured.cu/index.php/Provincia_de_Manab%C3%AD
- El comercio informal . (2014). El Universo , 1.
- INEN. (2012). Instituto Ecuatoriana de Normalización. Obtenido de Norma general de quesos madurados : <https://law.resource.org/pub/ec/ibr/ec.nte.2604.2012.pdf>
- José María Ferré Trezano, J. F. (1997). Los Estudios de Mercado. México: Ediciones Díaz de Santos.
- Juanpch. (17 de 04 de 2015). Foros Ecuador.ec. Obtenido de Cantones de la provincia de Manabí : <http://www.forosecuador.ec/forum/ecuador/educaci%C3%B3n-y-ciencia/11400-cantones-de-la-provincia-de-manab%C3%AD>
- Landeta, J. (2002). Método Delphi. Barcelona: ARIEL.
- Ministerio de turismo . (22 de 12 de 2014). Obtenido de Ecuador superó la meta de 1,5 millones de llegadas de visitantes extranjeros: <http://www.turismo.gob.ec/ecuador-supero-la-meta-de-15-millones-de-llegadas-de-turistas-extranjeros/>
- Poncelet . (s.f.). Obtenido de Elaboracion del queso: <http://www.poncelet.es/enciclopedia-del-queso/elaboracion.html>
- Queserias de Zamora. (2015). Obtenido de <http://www.marcosconde.com/es/fabricacion-de-queso/importancia-del-queso-como-alimento>

R. Scott, R. K. (2002). FABRICACIÓN DE QUESO. Barcelona: ACRIBIA EDITORIAL.

Rivera, D. P. (2008). FUNDAMENTOS DE ESTADISTICA. Madrid: Alianza Editorial.

Roberto Hernández Sampieri, C. F. (1998). Metodología de la Investigación. Mexico: McGraw-Hill.

Zambrano, M. (18 de junio de 2013). Manabi tierra de encantos. Obtenido de <http://tierrabellamanabi.blogspot.com/2013/06/produccion.html>

ANEXOS

Anexo N° 1

Formato de Encuesta realizada

Encuesta sobre el Consumo y Potencial de Consumo de Queso Artesanal Manabita en la Ciudad de Guayaquil

1. ¿Consume usted queso?
SI
No
2. ¿Qué tipo de queso es el que consume?
Procesado
Artesanal
Ambos
*Nota: Si su respuesta es "procesado", continuar a partir de la pregunta 6
Si su respuesta es "artesanal" y "ambos", continuar hasta la pregunta 5*
3. ¿De qué procedencia es el queso artesanal que consume?
Manabi
Otro
4. ¿Qué tan frecuente es su consumo de queso artesanal manabita?
1 – 2 veces por semana
3 – 4 veces por semana
Más de 4 veces por semana
5. ¿Cuál es la cantidad de queso artesanal manabita que compra para su domicilio?
Menos de 1 libra por semana
1 por semana
Más de 1 libra por semana
6. ¿Estaría dispuesto a cambiar o alternar su consumo de queso procesado por queso artesanal manabita?
SI
No
7. Si su respuesta a la pregunta 6 es "SI" ¿cuál sería la mayor razón por la que consumiría queso artesanal manabita?
Ha escuchado que es bueno
Precio accesible
8. Si su respuesta a la pregunta 6 es "No" ¿cuál sería su mayor razón por la que no consumiría queso artesanal manabita?
Presentación poco confiable
Falta de lugares de expendio

Elaborado por el autor

Anexo N° 2

Sr. Eddy Aguilera – Principal mayorista de queso artesanal manabita en Guayaquil



Imagen tomada por Magdalena Rivera

Anexo N° 3

Proceso de cuajado en la elaboración de queso artesanal manabita



Imagen tomada por Magdalena Rivera

Anexo N° 4

Descarga de queso artesanal manabita desde el camión del señor Eddy Aguilera



Imagen tomada por el autor

Anexo N° 5

Local de venta al por menor de queso ubicado en el mercado de
Sauces IX



Imagen tomada por el autor

Anexo N° 6

La Chonerita - Local de venta al por menor de queso ubicado en la ciudadela Vernaza Norte



Imagen tomada por el autor

Anexo N° 7

Mayoristas y minoristas de queso artesanal manabita durante descarga de mercadería del camión del Sr. Eddy Aguilera



Imagen tomada por Magdalena Rivera