

UNIVERSIDAD ESTATAL DE BOLÍVAR

**FACULTAD CIENCIAS ADMINISTRATIVAS, GESTIÓN
EMPRESARIAL E INFORMÁTICA**

ESCUELA DE GESTIÓN EMPRESARIAL

CARRERA: INGENIERÍA COMERCIAL

**MODALIDAD DE TITULACIÓN: PROYECTO DE
INVESTIGACIÓN**

**INFORME FINAL DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN PREVIO A LA
OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE INGENIERAS COMERCIALES**

TEMA:

**ANÁLISIS DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN,
EN EL MEJORAMIENTO DE LOS PRODUCTOS LÁCTEOS-QUESOS EN
LA PARROQUIA GUANUJO CANTÓN GUARANDA.**

AUTORAS:

**CHIMBO CHIMBO MARÍA CONCEPCIÓN
PUNINA TANDAPILCO GLADYS ESTHELA**

DIRECTOR:

ING. MARIO ENRIQUE ESCOBAR GORTAIRE MSc.

PARES ACADÉMICOS:

ING. JORGE GOYES

ING. WILTER CAMACHO

GUARANDA - ECUADOR

AÑO 2016

CERTIFICADO DEL TUTOR

A quien interese:

ING. MARIO ESCOBAR, docente DIRECTOR, del PROYECTO DE INVESTIGACIÓN, (Modalidad de Titulación), a petición de las partes interesadas,

CERTIFICA

Que las sugerencias y recomendaciones realizadas por mi persona en calidad de Director del **Proyecto de Investigación**, denominado: "**ANÁLISIS DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN, EN EL MEJORAMIENTO DE LOS PRODUCTOS LÁCTEOS-QUESOS EN LA PARROQUIA GUANUJO CANTÓN GUARANDA.**" cuyas autoras son **CHIMBO CHIMBO MARÍA CONCEPCIÓN y PUNINA TANDAPILCO GLADYS ESTHELA** egresadas de la carrera de Ingeniería Comercial; han sido acogidas por las autoras, por lo que presento mi aval para que se continúe con el trámite posterior correspondiente.

Es todo cuanto puedo certificar.



ING. MARIO ESCOBAR
Docente Director

AUTORÍA DEL TRABAJO

Nosotras María Concepción Chimbo Chimbo y Gladys Esthela Punina Tandapilco, declaramos ser autoras del presente trabajo y eximimos expresamente a la Universidad Estatal de Bolívar y sus representantes legales de posibles reclamos o acciones legales el Proyecto de investigación denominado: ANÁLISIS DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN, EN EL MEJORAMIENTO DE LOS PRODUCTOS LÁCTEOS-QUESOS EN LA PARROQUIA GUANUJO CANTÓN GUARANDA.

F.  _____

María Concepción Chimbo Chimbo

CI: 020131183-4

F.  _____

Gladys Esthela Punina Tandapilco

CI: 020185670-5

APROBACIÓN DEL TRIBUNAL DE GRADO

TRIBUNAL	FIRMA	FECHA
DR. MARCELO VENEGAS PRESIDENTE		<u>2016-10-24</u>
ING. MARIO ESCOBAR DIRECTOR		<u>24-10-2016</u>
ING. JORGE GOYES PAR ACADÉMICO		<u>24-10-2016</u>
ING. WILTER CAMACHO PAR ACADÉMICO		<u>24-10-2016</u>

DEDICATORIA

A Dios por sus bendiciones y ser mi guía día a día para lograr el objetivo propuesto.

A mi madre querida Luz María por su amor, sacrificio y apoyo incondicional brindada ya que es un ejemplo para sus hijos y es el pilar fundamental porque es padre y madre a la vez.

Además a mis hermanos que me apoyaron en todo momento de mi carrera y de esa manera el trabajo final se haga una realidad.

Punina Gladys.

El siguiente trabajo dedico a Dios por bendecirme para culminar mis estudios. A mi esposo e hijos ya que gracias al apoyo brindado durante la carrera estudiantil para así terminar con el trabajo final.

Chimbo María.

AGRADECIMIENTO

En primer lugar agradecemos a Nuestro Creador por sus bendiciones y quien nos ha guiado por el camino correcto para lograr el objetivo propuesto de ser Ingenieras Comerciales.

A mi madre, a mis hermanos y amigas/os más allegados que de una y otra manera me supieron apoyar moralmente en los momentos difíciles de mi vida.

A la Universidad Estatal de Bolívar, ya que nos abrió las puertas para formar parte del grupo de universitarios decididos a culminar los estudios superiores.

En especial a nuestro Director Ing. Mario Escobar y al mismo tiempo a nuestros Pares Académicos Ing. Jorge Goyes e Ing. Wilter Camacho quienes nos supieron apoyar y brindar sus conocimientos y habilidades para culminar con el trabajo final.

Índice General

PORTADA	
CERTIFICADO DEL TUTOR	I
AUTORÍA DEL TRABAJO	II
APROBACIÓN DEL TRIBUNAL DE GRADO	III
DEDICATORIA	IIIV
AGRADECIMIENTO	V
ÍNDICE GENERAL	VI
ÍNDICE DE TABLAS Y GRÁFICOS	IX
GRÁFICOS	X
RESUMEN EJECUTIVO	XI
ABSTRACT (SUMMARY)	XIII
INTRODUCCIÓN	1
REVISIÓN DE LA LITERATURA	2
MÉTODOS	2
TIPOS DE INVESTIGACIÓN	2
TÉCNICAS E INSTRUMENTOS PARA LA OBTENCIÓN DE DATOS	4
UNIVERSO Y MUESTRA	4
PROCESAMIENTO DE DATOS	5
RESULTADOS	6
CONCLUSIONES	19
RECOMENDACIONES	20
DISCUSIÓN	21
PROPUESTA	21
INTRODUCCIÓN	21
JUSTIFICACIÓN	23
OBJETIVOS	24

OBJETIVO GENERAL	24
OBJETIVOS ESPECÍFICOS	24
DESARROLLO DE LA PROPUESTA	24
DIAGRAMA DEL PROCESO PRODUCTIVO.....	26
PROCESO DE PRODUCCIÓN DEL QUESO.....	27
FLUJOGRAMA DEL PROCESO PRODUCTIVO.....	29
COMERCIALIZACIÓN DEL PRODUCTO.....	30
GRUPO OBJETIVO	30
PRODUCTO.....	31
PRECIO.....	31
PLAZA O DISTRIBUCIÓN	34
PUBLICIDAD.....	35
LOCALIZACIÓN	37
MACRO LOCALIZACIÓN.....	37
MICRO LOCALIZACIÓN	37
DISTRIBUCIÓN DE LA PLANTA	38
INGRESOS.....	40
NOMBRE DE LA PLANTA.....	40
SLOGAN.....	40
LOGOTIPO	41
CUADRO DIRECTIVO.....	42
ORGANIGRAMA ESTRUCTURAL.....	42
ORGANIGRAMA FUNCIONAL.....	43
REQUISITOS PARA LA CONSTITUCIÓN DE LA PLANTA	
PRODUCTORA	45
BENEFICIOS.....	46
CONCLUSIONES.....	47

RECOMENDACIONES	48
REFERENCIAS, BIBLIOGRAFÍA.....	49
ANEXOS.....	50

Índice de Tablas y Gráficos

Tabla 1 Cabezas de ganado	6
Tabla 2 Litros promedio.....	7
Tabla 3 Producción diaria de leche	8
Tabla 4 Peso promedio del queso.....	9
Tabla 5 Tipo de queso	10
Tabla 6 Rendimiento para la producción del queso	11
Tabla 7 Problemas en la producción	12
Tabla 8 Canales para la comercialización	13
Tabla 9 Problemas en la comercialización.....	14
Tabla 10 Lugar de comercialización	15
Tabla 11 Unidades semanalmente.....	16
Tabla 12 Precio que comercializa	17
Tabla 13 Medidas sanitarias.....	18
Tabla 14 Cuadro producción diaria.....	32
Tabla 15 Cálculo de la materia prima diaria	33
Tabla 16 Calculo del costo unitario diario	33
Tabla 17 Calculo del precio de venta unitario	33
Tabla 18 Ventas diarias.....	34
Tabla 19 Precio del producto	34
Tabla 20 Ingreso mensual	40
Tabla 21 Ingreso anual	40
Tabla 22 Cuadro Directivo.....	42

Gráficos

Gráfico 1 Cabezas de ganado.....	6
Gráfico 2 Litros promedio.....	7
Gráfico 3 Producción diaria de leche.....	8
Gráfico 4 Peso promedio del queso.....	9
Gráfico 5 Tipo de queso.....	10
Gráfico 6 Rendimiento para la producción del queso.....	11
Gráfico 7 Problemas en la producción.....	12
Gráfico 8 Canales para la comercialización.....	13
Gráfico 9 Problemas en la comercialización.....	14
Gráfico 10 Lugar de comercialización.....	15
Gráfico 11 Unidades semanalmente.....	16
Gráfico 12 Precio que comercializa.....	17
Gráfico 13 Medidas sanitarias.....	18
Gráfico 14 Semáforo del Queso Fresco de 500g.....	22
Gráfico 15 Diagrama de Bloque del Proceso Productivo.....	26
Gráfico 16 Flujograma del Proceso Productivo.....	29
Gráfico 17 Distribución de la planta.....	38
Gráfico 18 Logotipo.....	41
Gráfico 19 Etiqueta queso fresco.....	41
Gráfico 20 Organigrama estructural.....	42

Resumen Ejecutivo

El análisis que se va a realizar es con la finalidad de dar solución a los problemas que se dan en el proceso de producción y comercialización de los lácteos-quesos, es decir; la no utilización de procesos en su elaboración, la inadecuada organización por parte de los miembros de las comunidades, es por ese motivo que buscan otras fuentes de empleo para salir adelante.

En la actualidad uno de los problemas que acarrea a los pequeños productores es la venta de quesos, ya que este producto es acaparado por los intermediarios con precios de acuerdo a la oferta y la demanda; a pesar de ello el pequeño productor ha subsistido en condiciones precarias ya que no cuenta con otros ingresos económicos.

La comercialización del producto se realiza en su mayoría a los intermediarios ya que son quienes acuden directamente al lugar de producción con la finalidad de adquirir a precios bajos.

Consideramos que es importante realizar este análisis y estudio del proceso de producción y comercialización de forma técnica, lo cual pretende incrementar los ingresos económicos y cubrir la demanda ofreciendo un producto de calidad.

Es pertinente que el análisis del proceso de producción y comercialización de quesos este acorde con la nueva matriz productiva basada en la demanda de la sociedad para satisfacer las necesidades de los consumidores y obtener un beneficio económico.

Para lograr el objetivo de la investigación se realizara un análisis del proceso de producción y comercialización de los lácteos-quesos para determinar las alternativas de solución a los problemas existentes en la comunidad.

Para desarrollar la metodología de la investigación es necesario tener muy claro la situación actual y se tiene que especificar los métodos que nos permita obtener información relevante de los resultados; los tipos de investigación nos permitió obtener información directa para definir la situación actual basados en libros,

folletos, revistas; entre las técnicas e instrumentos tenemos la observación directa lo cual se procedió a observar el sitio de elaboración de los lácteos-quesos para de esa manera constatar el proceso que lo realizan artesanalmente es decir sin ningún tipo de cuidado y manejo técnico, mientras que para la encuesta se realizó un cuestionario de preguntas cerradas dirigidas a los habitantes de la comunidad de Surupukyu que son productores directos de los lácteos-quesos.

Abstract (summary)

The analysis is to be performed in order to solve the problems that occur in the production process and marketing of dairy-cheese, is; not using in its production processes, inadequate organization by community members, it is for that reason seeking other employment to succeed.

Currently one of the problems associated with small producers is selling cheese, as this product is monopolized by intermediaries with prices according to supply and demand; nevertheless the small producer has subsisted in precarious conditions because they do not have other income.

Product marketing is done mostly to intermediaries as they are those who go directly to the place of production in order to buy at low prices.

We believe it is important to perform this analysis and study of the production process and marketing technically, which aims to increase the income and meet demand by offering a quality product.

It is pertinent that the analysis of process cheese production and marketing of this line with the new production model based on the demand of society to meet the needs of consumers and economic benefit to increase the family income.

To achieve the objective of the research an analysis of the production process and marketing of dairy-cheese be conducted to determine alternative solutions to existing problems in the community.

To develop the research methodology is necessary to be clear about the current situation and you have to specify the methods that allow us to obtain relevant information on the results; the types of research allowed us to obtain direct information to define the current situation based on books, pamphlets, magazines; between techniques and instruments have direct observation which proceeded to

observe the site processing of milk-cheese to thereby ascertain the process is done by hand is without any.

INTRODUCCIÓN

El queso es un alimento sólido elaborado a partir de la leche cuajada de vaca, la leche es inducida a cuajarse usando una combinación de cuajo (o algún sustituto) y acidificación. El queso es un producto procedente de la leche que contiene proteínas, calcio y vitaminas es recomendable para los niños y mujeres embarazadas por su alto valor nutritivo lo cual forma parte de la dieta diaria de las familias que lo consumen.

Desde las antiguas civilizaciones, el queso se ha almacenado para las épocas de escasez y se le considera un buen alimento para los viajes, siendo apreciado por su facilidad de transporte, buena conservación y alto contenido en proteínas, calcio y fósforo.

Los consumidores adquieren el queso fresco porque es compatible y acompaña a varios platos; en cuanto a los quesos frescos podemos determinar que consiste únicamente en pasteurizar y cuajar la leche, a estos quesos no se les aplican técnicas de conservación adicionales pero si el proceso establecido y de un cuidado especial para obtener un producto único, que combina la tecnología con el conocimiento.

La finalidad de realizar la investigación radica en elaborar un producto aplicando los procesos técnicos, con diferentes características a los productos existentes con alto valor nutricional tanto en vitaminas como en calcio.

En la comunidad su economía depende de la producción agrícola y ganadera que a su vez incrementa el valor adquisitivo para mejorar la calidad de vida.

El informe final de la investigación realizada contiene lo siguiente: tema del trabajo de investigación; resumen donde se da a conocer una perspectiva global; introducción donde se describe la importancia del tema; revisión de la literatura la cual está basada en libros, folletos, internet el cual nos facilita la información para el desarrollo del tema; métodos los cuales ayudan a realizar el análisis y en la discusión se da a conocer la propuesta de solución a los problemas.

REVISIÓN DE LA LITERATURA

Según el artículo 4 de la constitución de los derechos y obligaciones de los consumidores nos da a conocer la protección y la seguridad en el consumo de bienes y servicios y a la vez satisfacer las necesidades.

El marco conceptual nos sirvió para analizar conceptos básicos y de esa manera aplicar en la propuesta de mejoramiento del proceso de producción y comercialización de los lácteos-quesos.

En la presente investigación se utilizó diferentes libros como son: “Metodología de la investigación de Sampieri, Collado y Lucio“, el cual nos permitió desarrollar la hipótesis, las variables y los métodos que se utilizaron.

El libro de “Evaluación de Proyectos de Gabriel Baca Urbina” nos ayudó a determinar los procesos y diagramas de flujo.

MÉTODOS

Método Inductivo.- Mediante la aplicación de este método de investigación se procederá a obtener información relevante con la finalidad de realizar el análisis del proceso de producción y comercialización de los lácteos-quesos.

Método Deductivo.- Este método permitirá interpretar los resultados y establecer las posibles causas del desconocimiento técnico en la producción y comercialización de los productos lácteos-quesos.

TIPOS DE INVESTIGACIÓN

Investigación de Campo.- La investigación propuesta servirá para obtener información directamente de los habitantes de la Comunidad de Surupukyu perteneciente a la Parroquia Guanujo mediante la aplicación de encuestas.

Investigación Descriptiva.- Esta investigación establecerá el proceso de mejoramiento en la producción y comercialización de los productos lácteos- quesos y hacer un análisis de la situación actual en cuanto a los problemas en la optimización de recursos e indicadores de rentabilidad.

Investigación Bibliográfica.- Este tipo de investigación se utilizara para obtener información necesaria y realizar el análisis respectivo a través de libros, folletos, revistas, páginas de internet y diferentes autores que tienen relación al tema.

TÉCNICAS E INSTRUMENTOS PARA LA OBTENCIÓN DE DATOS

Para realizar esta investigación se utilizara las siguientes técnicas:

Observación Directa.- Para la aplicación de este instrumento visitaremos el sitio mismo de elaboración de los lácteos-quesos en la Comunidad de Surupukyu perteneciente a la Parroquia Guanujo con el fin de conocer exactamente los procesos artesanales que utilizan.

Encuesta.- Es el instrumento que servirá para obtener la información mediante un cuestionario de preguntas claves y necesarias de acuerdo al objeto de estudio. La encuesta estuvo dirigida a los habitantes de la Comunidad de Surupukyu perteneciente a la Parroquia Guanujo de la ciudad de Guaranda para conocer el nivel de producción y comercialización de los lácteos-quesos.

UNIVERSO Y MUESTRA

Universo

1.000 familias

Muestra

$$N = \frac{M}{e^2(m - 1) + 1}$$

$$N = \frac{1.000}{0,05^2(1.000 - 1) + 1}$$

$$N = \frac{1.000}{3,4975}$$

$$N = 286$$

PROCESAMIENTO DE DATOS

Para el procesamiento de los datos, se utilizó el programa informático Excel, el cual nos permitió realizar los cuadros y gráficos estadísticos, con hojas de cálculos para visualizar de una forma simple los resultados de los datos obtenidos mediante la aplicación de la encuesta, información que facilitó realizar la interpretación respectiva que conlleva por último a la formulación de las conclusiones y recomendaciones.

RESULTADOS

Pregunta 1 ¿Cuántas cabezas de ganado tiene?

Tabla 1 Cabezas de ganado

ALTERNATIVAS	Nº DE PERSONAS	PORCENTAJES
8	86	30%
10	200	70%
TOTAL	286	100%

FUENTE: Investigación Campo, mediante encuestas aplicadas el 10 de Mayo del 2016 a los habitantes de la comunidad de Surupukyu perteneciente a la Parroquia de Guanujo.

ELABORADO POR: Chimbo María y Punina Gladys

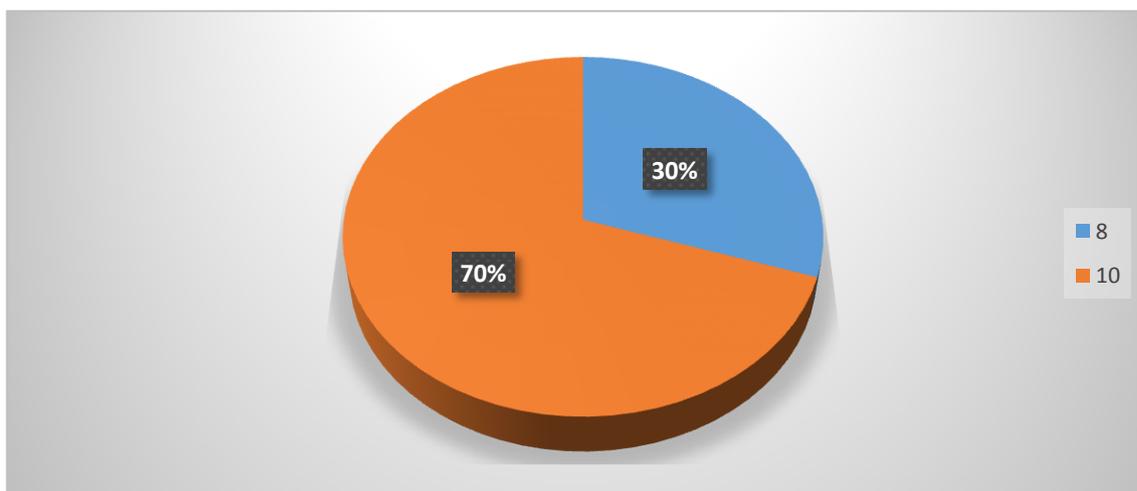


Gráfico 1 Cabezas de ganado

FUENTE: Investigación Campo, mediante encuestas aplicadas el 10 de Mayo del 2016 a los habitantes de la comunidad de Surupukyu perteneciente a la Parroquia de Guanujo.

ELABORADO POR: Chimbo María y Punina Gladys

Análisis e Interpretación

Mediante las encuestas realizadas el mayor porcentaje de personas tienen cabezas de ganado productor de leche.

Pregunta 2 ¿Cuántos litros promedio rinde cada cabeza de ganado?

Tabla 2 Litros promedio

ALTERNATIVAS	Nº DE PERSONAS	PORCENTAJES
12 ltrs	56	20%
15 ltrs	230	80%
TOTAL	286	100%

FUENTE: Investigación Campo, mediante encuestas aplicadas el 10 de Mayo del 2016 a los habitantes de la comunidad de Surupukyu perteneciente a la Parroquia de Guanujo

ELABORADO POR: Chimbo María y Punina Gladys

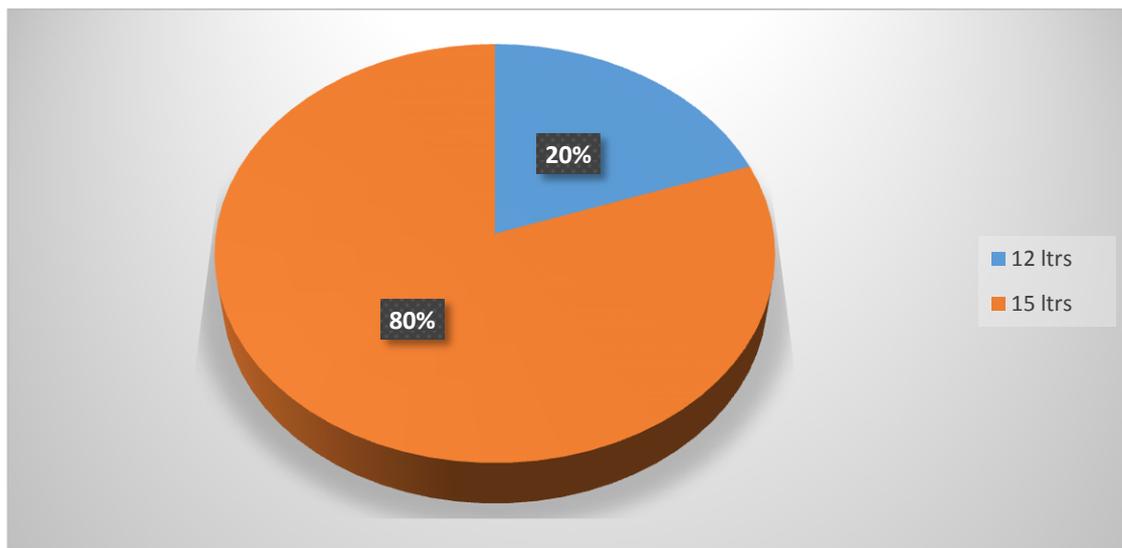


Gráfico 2 Litros promedio

FUENTE: Investigación Campo, mediante encuestas aplicadas el 10 de Mayo del 2016 a los habitantes de la comunidad de Surupukyu perteneciente a la Parroquia de Guanujo

ELABORADO POR: Chimbo María y Punina Gladys

Análisis e Interpretación

Una vez realizadas las encuestas el mayor porcentaje de personas tienen cabezas de ganado que rinden mayor cantidad de leche diario y otras en menor porcentaje.

Pregunta 3 ¿De la producción diaria de leche, cuanto destina a elaborar quesos artesanales?

Tabla 3 Producción diaria de leche

ALTERNATIVAS	Nº DE PERSONAS	PORCENTAJES
90 ltrs/d	36	13%
150 ltrs/d	250	87%
TOTAL	286	100%

FUENTE: Investigación Campo, mediante encuestas aplicadas el 10 de Mayo del 2016 a los habitantes de la comunidad de Surupukyu perteneciente a la Parroquia de Guanujo

ELABORADO POR: Chimbo María y Punina Gladys

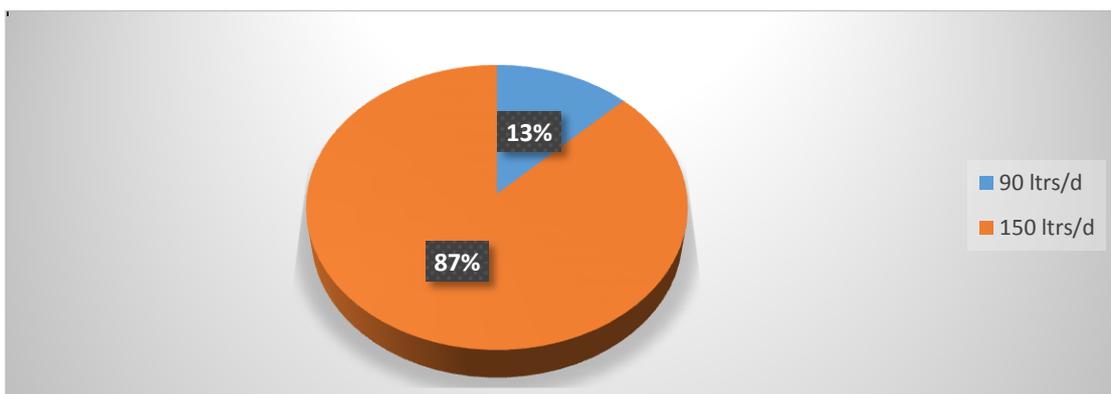


Gráfico 3 Producción diaria de leche

FUENTE: Investigación Campo, mediante encuestas aplicadas el 10 de Mayo del 2016 a los habitantes de la comunidad de Surupukyu perteneciente a la Parroquia de Guanujo

ELABORADO POR: Chimbo María y Punina Gladys

Análisis e Interpretación

Según las encuestas realizadas el mayor porcentaje de personas destinan la producción diaria de leche para la elaboración de quesos artesanales, mientras que un mínimo porcentaje destinan a la planta Tony.

Pregunta 4 ¿Cuál es el peso promedio del queso que elabora?

Tabla 4 *Peso promedio del queso*

ALTERNATIVAS	Nº DE PERSONAS	PORCENTAJES
2 lbs	150	52%
3 lbs	90	31%
5 lbs	46	17%
TOTAL	286	100%

FUENTE: Investigación Campo, mediante encuestas aplicadas el 10 de Mayo del 2016 a los habitantes de la comunidad de Surupukyu perteneciente a la Parroquia de Guanujo

ELABORADO POR: Chimbo María y Punina Gladys

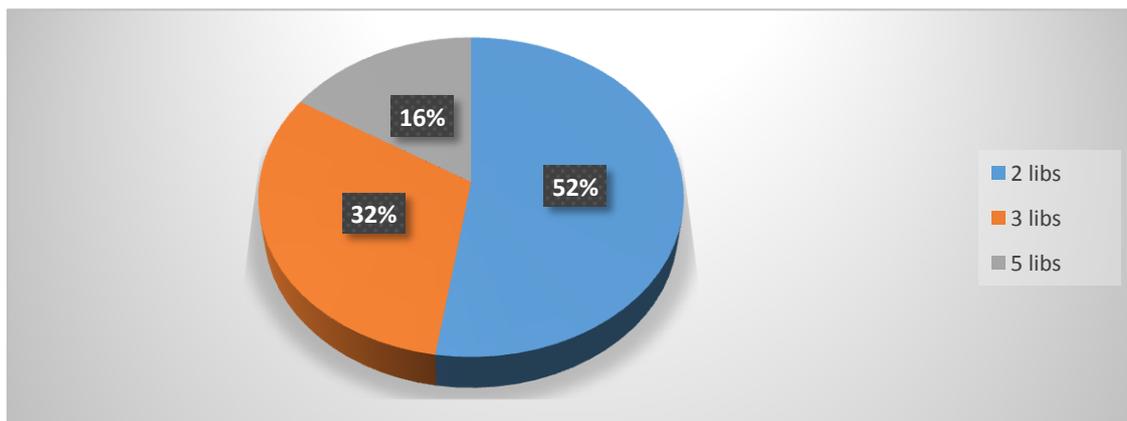


Gráfico 4 *Peso promedio del queso*

FUENTE: Investigación Campo, mediante encuestas aplicadas el 10 de Mayo del 2016 a los habitantes de la comunidad de Surupukyu perteneciente a la Parroquia de Guanujo

ELABORADO POR: Chimbo María y Punina Gladys

Análisis e Interpretación

De las encuestas realizadas un alto porcentaje de personas elaboran quesos de 2 libras, en un porcentaje intermedio elaboran quesos de 3 libras y en un bajo porcentaje elaboran quesos de 5 libras.

Pregunta 5 ¿Qué tipo de queso oferta al mercado?

Tabla 5 Tipo de queso

ALTERNATIVAS	Nº DE PERSONAS	PORCENTAJES
Fresco	210	73%
Maduro	76	27%
TOTAL	286	100%

FUENTE: Investigación Campo, mediante encuestas aplicadas el 10 de Mayo del 2016 a los habitantes de la comunidad de Surupukyu perteneciente a la Parroquia de Guanujo

ELABORADO POR: Chimbo María y Punina Gladys

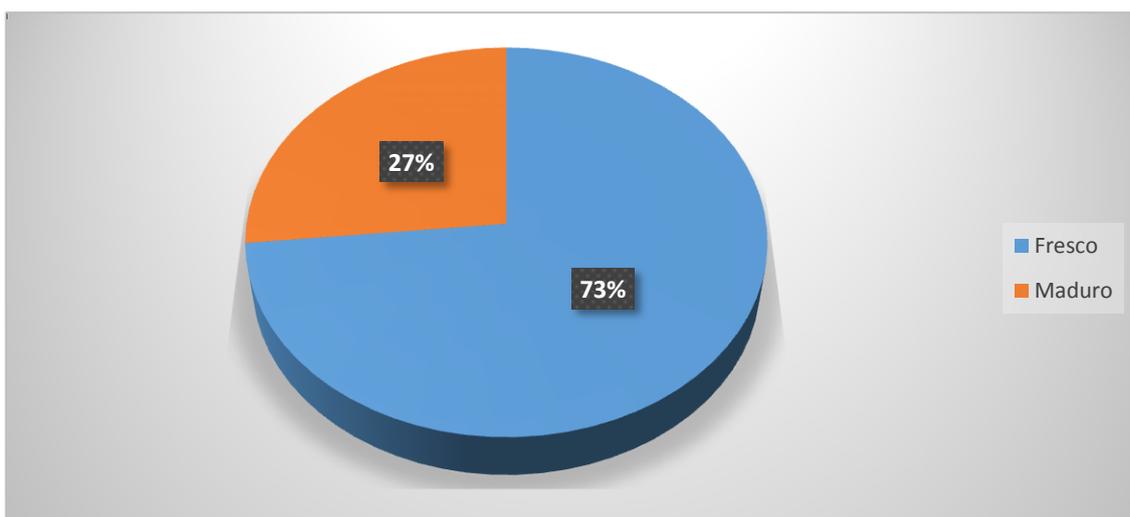


Gráfico 5 Tipo de queso

FUENTE: Investigación Campo, mediante encuestas aplicadas el 10 de Mayo del 2016 a los habitantes de la comunidad de Surupukyu perteneciente a la Parroquia de Guanujo

ELABORADO POR: Chimbo María y Punina Gladys

Análisis e Interpretación

De las personas encuestadas un alto porcentaje ofertan quesos frescos y en un porcentaje bajo ofrecen quesos maduros.

Pregunta 6 ¿Cuál es el rendimiento de leche para la producción del queso de 2 libras?

Tabla 6 Rendimiento para la producción del queso

ALTERNATIVAS	Nº DE PERSONAS	PORCENTAJES
10 litros	100	35%
11 litros	150	52%
12 litros	36	13%
TOTAL	286	100%

FUENTE: Investigación Campo, mediante encuestas aplicadas el 10 de Mayo 2016 a los habitantes de la comunidad de Surupukyu perteneciente a la Parroquia de Guanujo

ELABORADO POR: Chimbo María y Punina Gladys

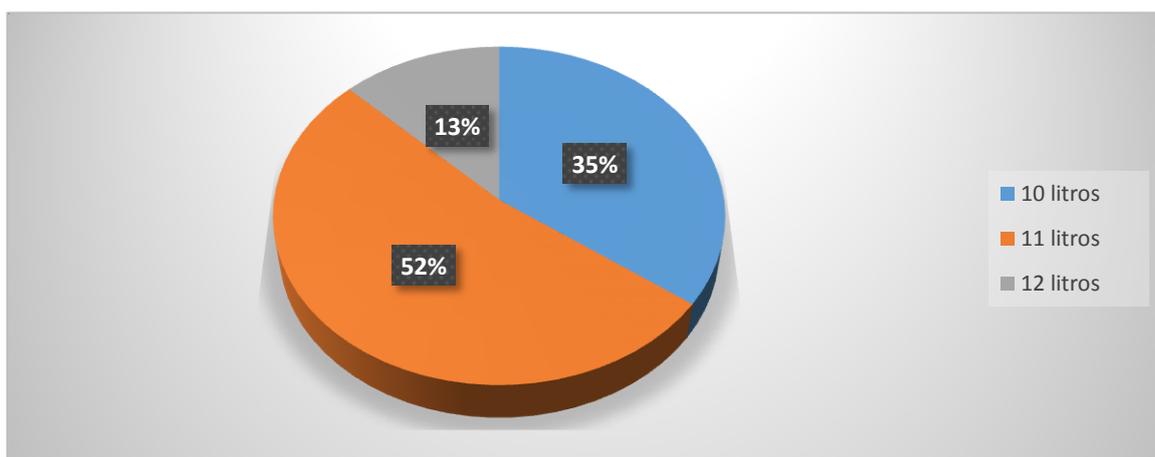


Gráfico 6 Rendimiento para la producción del queso

FUENTE: Investigación Campo, mediante encuestas aplicadas el 10 de Mayo 2016 a los habitantes de la comunidad de Surupukyu perteneciente a la Parroquia de Guanujo

ELABORADO POR: Chimbo María y Punina Gladys

Análisis e Interpretación

En cuanto al rendimiento de litros/leche para la producción del queso la mayoría de personas encuestadas en un alto porcentaje utilizan 10 litros para el queso de 2 libras, en un porcentaje intermedio utilizan 11 litros y en porcentaje bajo utilizan 12 litros.

Pregunta 7 ¿Cuáles son los principales problemas que tienen en la producción?

Tabla 7 Problemas en la producción

ALTERNATIVAS	Nº DE PERSONAS	PORCENTAJES
Recurso económico	230	80%
Infraestructura	56	20%
TOTAL	286	100%

FUENTE: Investigación Campo, mediante encuestas aplicadas el 10 de Mayo del 2016 a los habitantes de la comunidad de Surupukyu perteneciente a la Parroquia de Guanujo

ELABORADO POR: Chimbo María y Punina Gladys

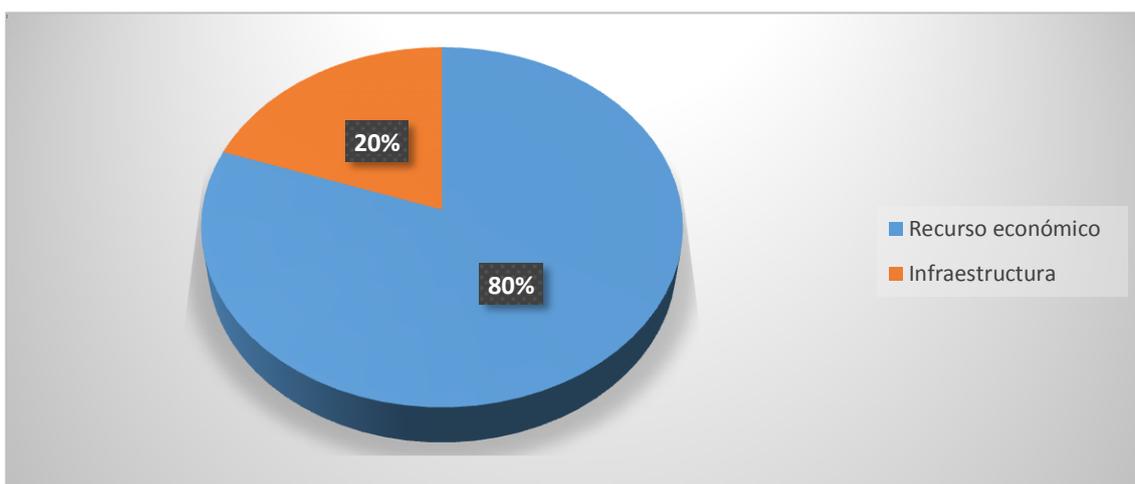


Gráfico 7 Problemas en la producción

FUENTE: Investigación Campo, mediante encuestas aplicadas el 10 de Mayo del 2016 a los habitantes de la comunidad de Surupukyu perteneciente a la Parroquia de Guanujo

ELABORADO POR: Chimbo María y Punina Gladys

Análisis e Interpretación

La mayoría de las personas encuestadas manifiestan que existen problemas económicos y en su minoría mencionaron que es la infraestructura.

Pregunta 8 ¿Cuáles son los canales que utilizan para la comercialización del queso?

Tabla 8 Canales para la comercialización

ALTERNATIVAS	Nº DE PERSONAS	PORCENTAJES
Productor- intermediarios-consumidor final	200	70%
Productor-consumidor final	86	30%
TOTAL	286	100%

FUENTE: Investigación Campo, mediante encuestas aplicadas el 10 de Mayo del 2016 a los habitantes de la comunidad de Surupukyu perteneciente a la Parroquia de Guanujo

ELABORADO POR: Chimbo María y Punina Gladys

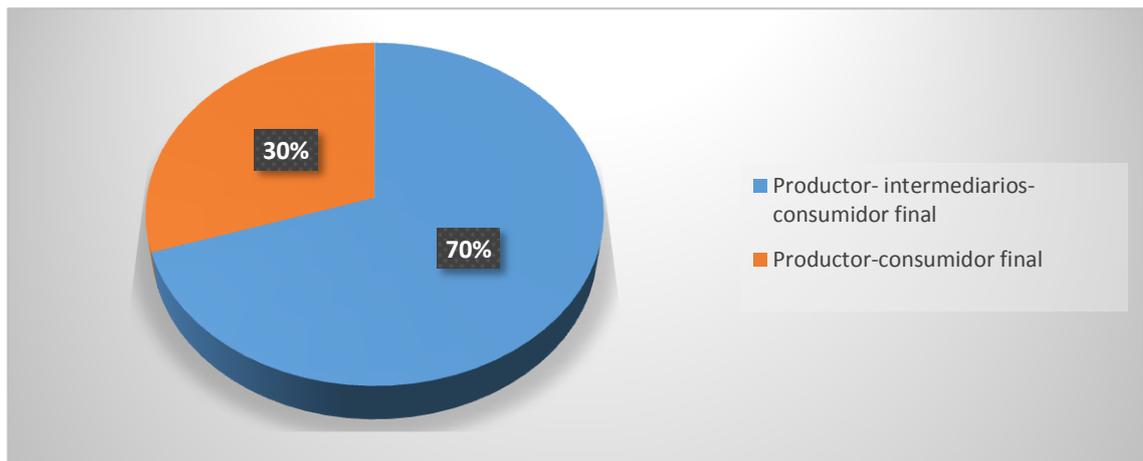


Gráfico 8 Canales para la comercialización

FUENTE: Investigación Campo, mediante encuestas aplicadas el 10 de Mayo del 2016 a los habitantes de la comunidad de Surupukyu perteneciente a la Parroquia de Guanujo

ELABORADO POR: Chimbo María y Punina Gladys

Análisis e Interpretación

En base a la comercialización un alto porcentaje de personas encuestadas prefieren el canal productor-intermediarios-consumidor final y en un porcentaje menor utilizan el canal productor-consumidor final.

Pregunta 9 ¿Cuáles son los principales problemas que tienen para comercializar el queso?

Tabla 9 Problemas en la comercialización

ALTERNATIVAS	Nº DE PERSONAS	PORCENTAJES
Transporte	200	70%
Personal	86	30%
TOTAL	286	100%

FUENTE: Investigación Campo, mediante encuestas aplicadas el 10 de Mayo del 2016 a los habitantes de la comunidad de Surupukyu perteneciente a la Parroquia de Guanujo

ELABORADO POR: Chimbo María y Punina Gladys

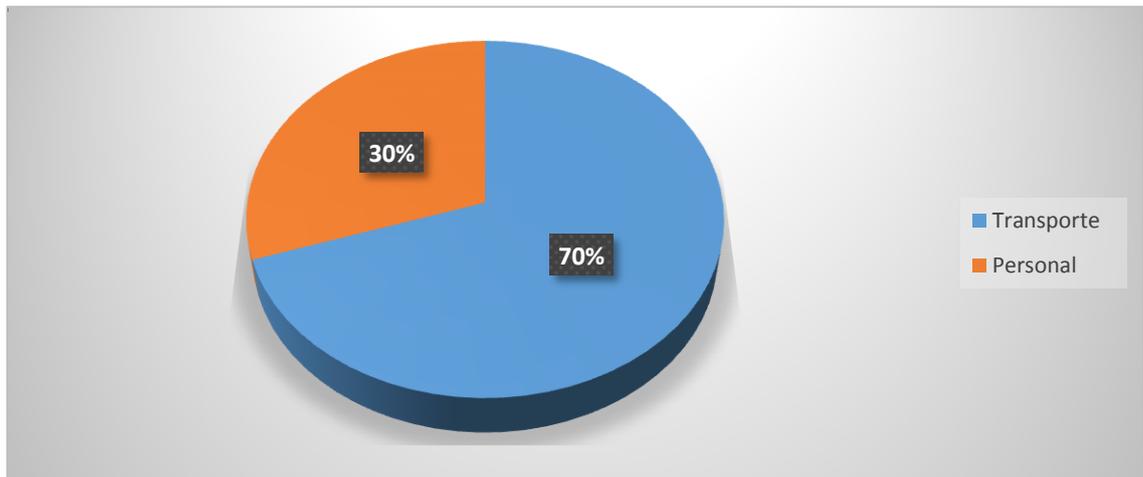


Gráfico 9 Problemas en la comercialización

FUENTE: Investigación Campo, mediante encuestas aplicadas el 10 de Mayo del 2016 a los habitantes de la comunidad de Surupukyu perteneciente a la Parroquia de Guanujo

ELABORADO POR: Chimbo María y Punina Gladys

Análisis e Interpretación

Del total de personas encuestadas un máximo porcentaje para comercializar el queso mencionaron que es el transporte y un mínimo porcentaje el personal.

Pregunta 10 ¿Dónde comercializa el queso?

Tabla 10 Lugar de comercialización

ALTERNATIVAS	Nº DE PERSONAS	PORCENTAJES
Mercado local	200	70%
Tiendas	40	14%
Panaderías	46	16%
TOTAL	286	100%

FUENTE: Investigación Campo, mediante encuestas aplicadas el 10 de Mayo del 2016 a los habitantes de la comunidad de Surupukyu perteneciente a la Parroquia de Guanujo

ELABORADO POR: Chimbo María y Punina Gladys

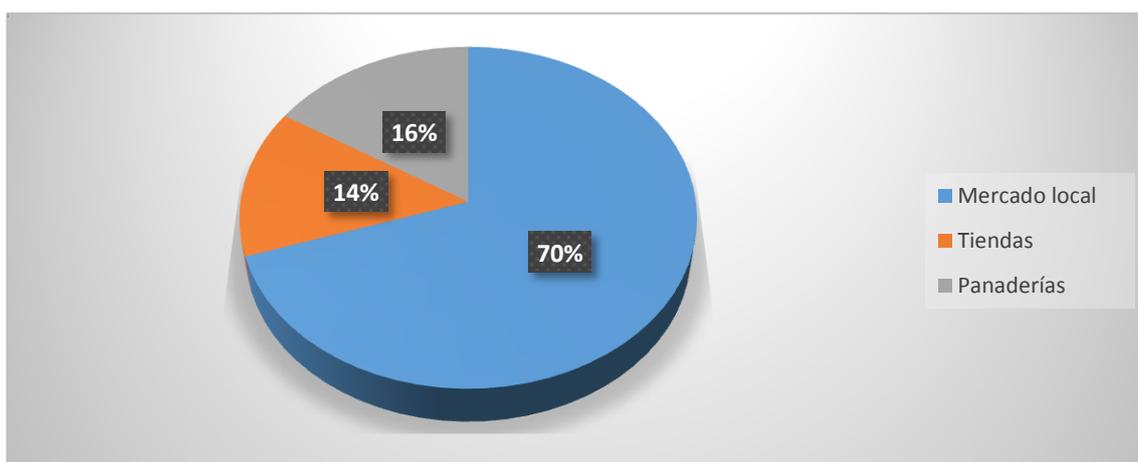


Gráfico 10 Lugar de comercialización

FUENTE: Investigación Campo, mediante encuestas aplicadas el 10 de Mayo del 2016 a los habitantes de la comunidad de Surupukyu perteneciente a la Parroquia de Guanujo

ELABORADO POR: Chimbo María y Punina Gladys.

Análisis e Interpretación

De las personas encuestadas en su mayoría mencionaron que el queso lo comercializan en el mercado local, en medio porcentaje en tiendas y en un menor porcentaje en las panaderías.

Pregunta 11 ¿Cuántas unidades envía semanalmente?

Tabla 11 Unidades semanalmente

ALTERNATIVAS	Nº DE PERSONAS	PORCENTAJES
50-100	200	70%
100-150	45	16%
160 en adelante	41	14%
TOTAL	286	100%

FUENTE: Investigación Campo, mediante encuestas aplicadas el 10 de Mayo del 2016 a los habitantes de la comunidad de Surupukyu perteneciente a la Parroquia de Guanujo

ELABORADO POR: Chimbo María y Punina Gladys

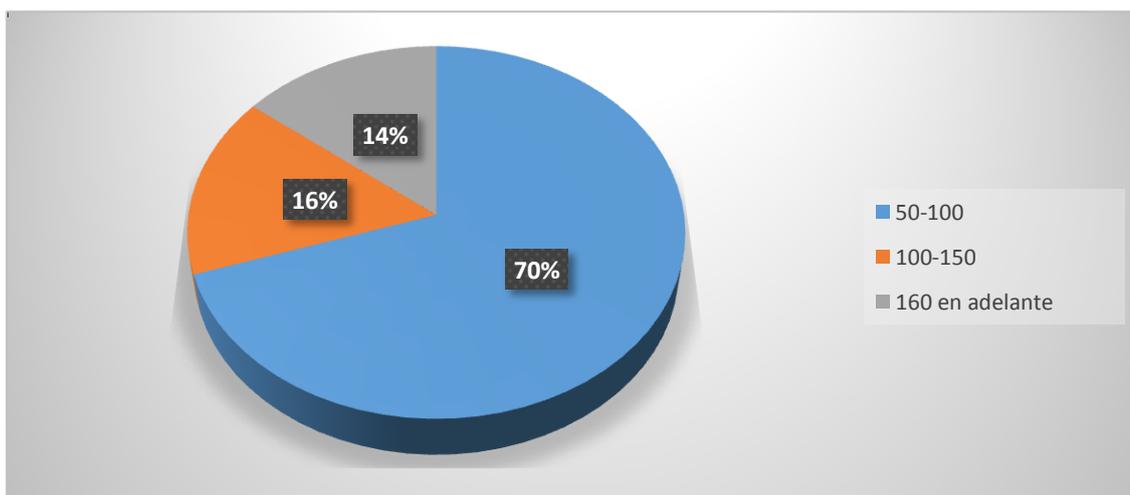


Gráfico 11 Unidades semanalmente

FUENTE: Investigación Campo, mediante encuestas aplicadas el 10 de Mayo del 2016 a los habitantes de la comunidad de Surupukyu perteneciente a la Parroquia de Guanujo

ELABORADO POR: Chimbo María y Punina Gladys.

Análisis e Interpretación

Mediante las personas encuestadas en su mayoría envían de 50-100 quesos semanalmente, de forma intermedia de 100-150 y en menor cantidad de 160 en adelante.

Pregunta 12 ¿A qué precio comercializa?

Tabla 12 Precio que comercializa

ALTERNATIVAS	Nº DE PERSONAS	PORCENTAJES
1,50 lbs	220	77%
3,00 c/u	66	23%
TOTAL	286	100%

FUENTE: Investigación Campo, mediante encuestas aplicadas el 10 de Mayo del 2016 a los habitantes de la comunidad de Surupukyu perteneciente a la Parroquia de Guanujo

ELABORADO POR: Chimbo María y Punina Gladys

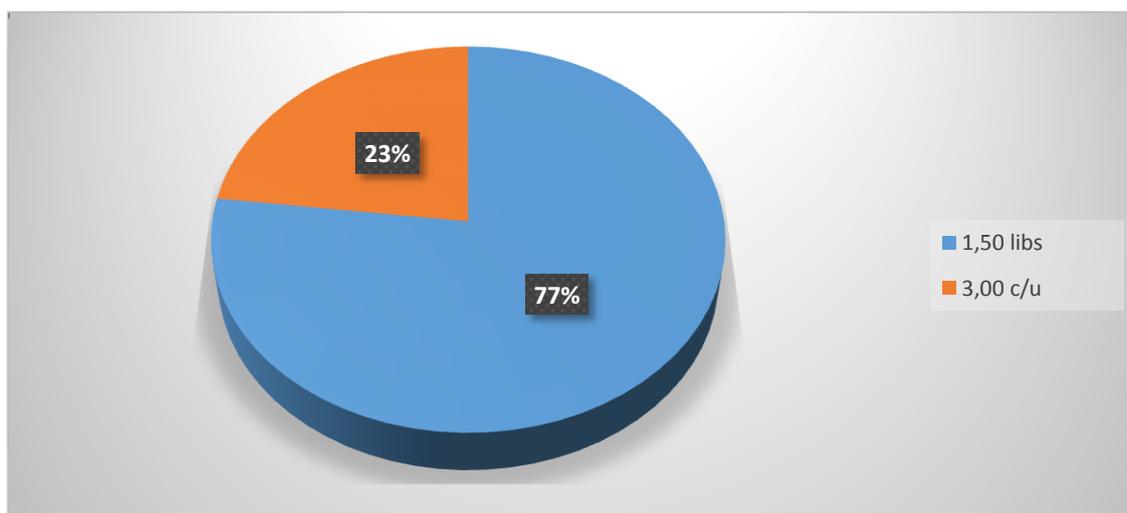


Gráfico 12 Precio que comercializa

FUENTE: Investigación Campo, mediante encuestas aplicadas el 10 de Mayo del 2016 a los habitantes de la comunidad de Surupukyu perteneciente a la Parroquia de Guanujo

ELABORADO POR: Chimbo María y Punina Gladys

Análisis e Interpretación

Las encuestas realizadas manifiestan en un gran porcentaje que el queso lo comercializan por libra y en un porcentaje menor por queso.

Pregunta 13 ¿Qué medidas sanitarias aplica?

Tabla 13 Medidas sanitarias

ALTERNATIVAS	Nº DE PERSONAS	PORCENTAJES
Limpieza del lugar	86	30%
Lavado de los materiales utilizados	200	70%
TOTAL	286	100%

FUENTE: Investigación Campo, mediante encuestas aplicadas el 10 de Mayo del 2016 a los habitantes de la comunidad de Surupukyu perteneciente a la Parroquia de Guanujo

ELABORADO POR: Chimbo María y Punina Gladys

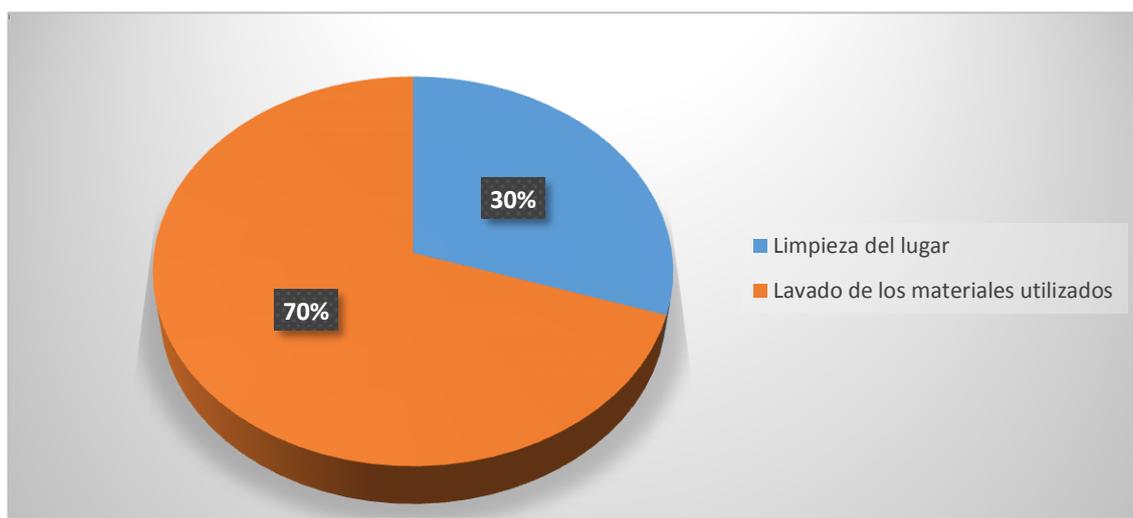


Gráfico 13 Medidas sanitarias

FUENTE: Investigación Campo, mediante encuestas aplicadas el 10 de Mayo del 2016 a los habitantes de la comunidad de Surupukyu perteneciente a la Parroquia de Guanujo

ELABORADO POR: Chimbo María y Punina Gladys

Análisis e Interpretación

Una vez realizadas las encuestas la mayoría de personas mencionaron que aplican el lavado de los materiales utilizados y en un bajo porcentaje la limpieza del lugar.

CONCLUSIONES

- ✓ La mayoría de los habitantes de la Comunidad de Surupukyu que fueron encuestadas mencionaron que se dedican a la ganadería pues poseen entre 10 cabezas de ganado vacuno y más cuya producción de leche es la principal actividad.
- ✓ La totalidad de la materia prima (leche) lo destinan a la producción del queso artesanal para luego comercializarlo a los intermediarios y en los mercados 24 de Mayo y 10 de Noviembre.
- ✓ El queso fresco de 2 libras es el más demandado por los intermediarios y consumidores finales en la Ciudad de Guaranda.
- ✓ En cuanto al precio se lo comercializa en su mayoría a 1,50 la libra el queso fresco.
- ✓ La cantidad máxima de quesos que comercializan es de 50 a 100 quesos semanalmente.
- ✓ El mayor problema para comercializar el queso es el transporte por lo tanto los intermediarios acuden al lugar mismo de elaboración.
- ✓ La mayoría de los productores de quesos artesanales con sus productos son absorbidos por los intermediarios directa e indirectamente en los mercados.

RECOMENDACIONES

- ✓ Al analizar los requerimientos de queso en la ciudad de Guaranda, así como los procesos de producción y comercialización de leche se vio en la necesidad de implementar una planta productora de quesos en la Comunidad de Surupukyu de una manera técnica.
- ✓ Una vez realizado el análisis de los productos lácteos-quesos se debe aplicar procesos técnicos, materiales y maquinaria adecuada para la producción.
- ✓ Utilizar la materia prima apta para la producción y obtener un producto de calidad.
- ✓ El producto elaborado se comercialice en mercados locales y en comercios de la ciudad de Guaranda.
- ✓ Para la producción se requiere de un técnico que supervise el proceso de producción de quesos a fin de mejorar su contenido, peso, calidad, contextura.
- ✓ En cuanto a la comercialización se debe realizar también en los supermercados y tiendas de la Ciudad de Guaranda.
- ✓ Los productores de queso deben buscar formas de mejorar los procesos para la producción de quesos.

DISCUSIÓN

Propuesta

Mejoramiento en los procesos de producción y comercialización de los lácteos-quesos en la Parroquia Guanujo, Cantón Guaranda.

Introducción

El queso es un producto consumido a grande escala por lo tanto se pretende elaborar un producto de calidad cumpliendo con los procesos técnicos, normas establecidas por la nueva matriz productiva

El tipo de queso que se va elaborar es:

El Queso Fresco.- Es aquel en que su elaboración consiste únicamente en pasteurizar y cuajar la leche, a este queso no se le aplican técnicas de conservación adicionales pero si el proceso establecido.

Contenido Nutricional

El queso comparte casi las mismas propiedades nutricionales de la leche, excepto porque contiene menos grasa y proteínas concentradas, además de ser fuente proteica de alto valor biológico, se destaca por ser una fuente importante de calcio y fósforo, necesarios para un buen desarrollo.

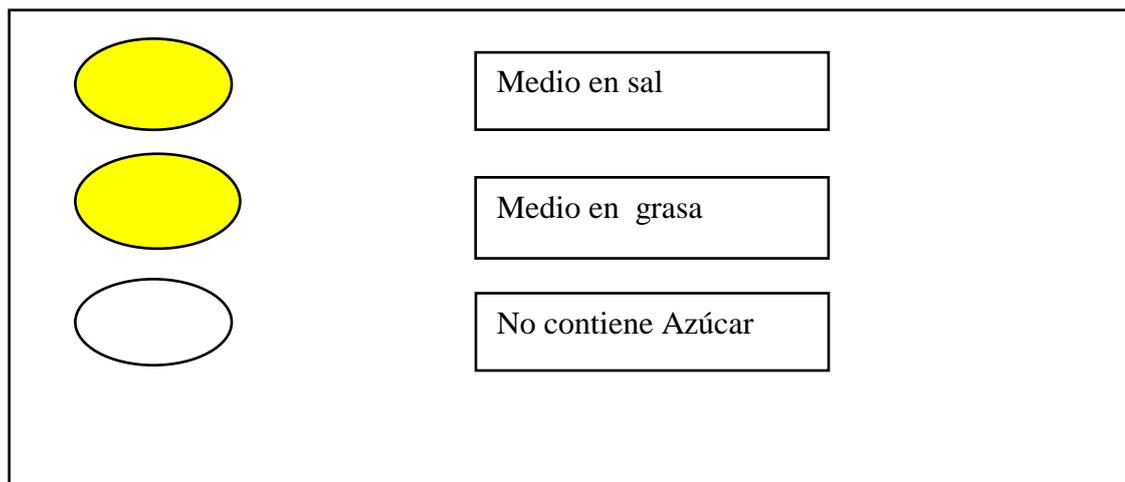
Con respecto al tipo de grasas que aportan, es importante volver a señalar que se trata de grasas de origen animal y por consiguiente son saturadas, las cuales influyen negativamente ante enfermedades cardiovasculares y la obesidad o sobrepeso.

En cuanto a las vitaminas, el queso es un alimento rico en vitaminas A, D y del grupo B, gracias a todos los nutrientes importantes que el queso aporta, debe estar presente en una dieta sana y equilibrada, aunque deberá ser consumido con moderación.

La mejor opción es elegir, quesos frescos desnatados de bajo contenido graso, tanto para los niños como para adultos, ya que solo en este tipo de quesos, se ve modificado su contenido graso, vitaminas y minerales. (zonadiet.com, 2015).

El queso fresco con un peso de 500 g es el más demandado por los consumidores y su producción se realizara en base a la nueva matriz productiva para de esa manera minimizar los riesgos de contaminación y garantizar la calidad del producto.

Semáforo Nutricional del Queso Fresco de 500g



ELABORADO POR: Chimbo María y Punina Gladys

Gráfico 14 Semáforo del Queso Fresco de 500g

Justificación

Una vez que se mejoren los procesos de producción y comercialización de los productos lácteos-quesos en la comunidad de Surupukyu, perteneciente a la Parroquia Guanujo existe la oportunidad de incrementar las ventas.

Es importante mencionar que el mejoramiento de los procesos en la producción de quesos ayudara a quienes formaran parte de la planta productora a elaborar un producto de calidad y llegar al consumidor final.

Consideramos pertinente mejorar los procesos de producción y comercialización de los lácteos-quesos debido a que se utilizara la materia prima de calidad, los materiales y maquinarias aptas para su elaboración.

Mencionamos que es factible la implementación de la planta productora y comercializadora de quesos debido a que contara con la infraestructura diseñada de acuerdo a cada una de las actividades que se van a desarrollar.

En cuanto a los beneficiarios directos de esta investigación serán los habitantes de la Comunidad quienes proveerán la materia prima a la planta a un precio de 0,35 centavos el litro de leche.

Es novedoso debido a que al momento de ingresar la materia prima a la planta se realizara el control para que durante el proceso de elaboración no exista inconvenientes y el producto terminado sea de calidad y apto para el consumo humano.

OBJETIVOS

Objetivo General

Mejorar el proceso de producción y comercialización de quesos en la Comunidad de Surupukyu perteneciente a la Parroquia Guanujo, Cantón Guaranda.

Objetivos Específicos

- ✓ Aprovechar la infraestructura existente en la Comunidad para la mejora de la producción y comercialización de quesos.
- ✓ Identificar los procesos técnicos que inciden en la de producción del queso.
- ✓ Establecer los canales de comercialización adecuados para la venta de los quesos en la Ciudad de Guaranda.

DESARROLLO DE LA PROPUESTA

Mediante la investigación realizada a los productores de leche, se capacitaran a los proveedores de la leche con la finalidad de que realicen un ordeño más higiénico y técnico, obteniendo leche de calidad, reduciendo y controlando, la mastitis, antibióticos, y lactosa.

Se colocara la materia prima en los bidones de acero inoxidable de 40 litros para transportar a la quesera en un tiempo máximo de 30 minutos, estos deben ser higiénicamente lavados.

Se realizara un análisis de la leche para lo cual se tomara una pequeña cantidad en frascos de vidrio esterilizados con el instrumento adecuado y se procederá a almacenar la materia prima apta para la elaboración de los quesos.

Utilizar los materiales y la maquinaria necesaria para la transformación y elaboración de un producto de calidad para ofrecer al mercado.

Composición de la Leche

La leche es uno de los alimentos más completos de la naturaleza, contiene: agua, proteínas, azúcares, grasa o energía, vitamina A, D, B1 Y B2, minerales como el calcio y fósforo, cuyas concentraciones varía principalmente de acuerdo a la raza y alimentación del ganado.

Agua.- La leche de vaca es la más utilizada en la industria láctea, con un contenido de agua que se encuentra alrededor del 87%.

Proteínas.- Un litro de leche al día alcanza para satisfacer las necesidades con un 3,4% de proteínas.

Grasas.- La grasa de leche también es llamada grasa butírica y representa cerca de un 3.7%.

Carbohidratos.- Los carbohidratos en la leche representa cerca de 4.9% siendo la lactosa el principal.

Vitaminas y Minerales.- La leche cuenta con casi la totalidad de la vitamina; sin embargo debido a los fuertes tratamientos térmicos a los que es sometido en busca de prolongar su vida útil, aportando al ser humano vitaminas como A, D y algunas del complejo B.

Recepción y Tratamientos

En las plantas para procesamiento de leche, se practican todos los días mecanismos de control interno y criterios de aceptación, liberación y rechazo de la leche, desde el punto de vista microbiológico, físico-químico.

Las pruebas que hacen parte de este control son:

- ✓ Prueba de alcohol.
- ✓ Prueba de densidad.
- ✓ Prueba de acidez.
- ✓ Ausencia de antibióticos. (Katherin, 2011)

Diagrama del Proceso Productivo

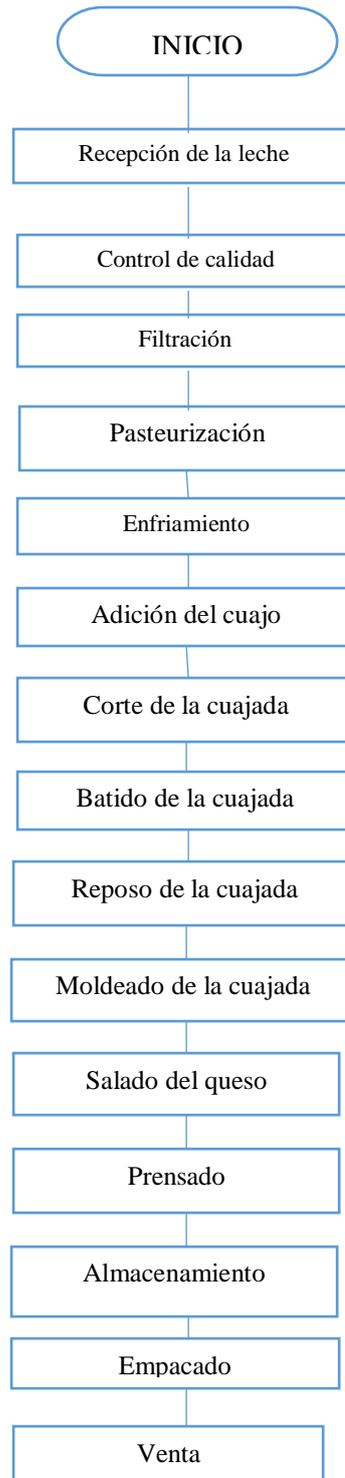


Gráfico 15 Diagrama del Proceso Productivo

ELABORADO POR: Chimbo María y Punina Gladys

Proceso de Producción del Queso

Recepción de la Leche.- El encargado de la planta recibe la materia prima del día en tachos de acero inoxidable, el tiempo establecido será de dos horas desde las 07 horas hasta las 09 horas.

Control de Calidad.-Una vez que ingresa la materia prima a la planta se toma la muestra para determinar la mastitis, acidez, antibiótico, densidad y grasa (lactosa) cuyos resultados deben ser inmediatos y cumplir con las medidas establecidas para la aceptación.

Filtración.-La leche se hace pasar por un filtro de tela fina.

Pasteurización.- Durante este proceso se calienta la leche a una temperatura de 63 grados centígrados y a un tiempo de 30 minutos en una marmita de doble fondo, este proceso de pasteurización se realiza para que las bacterias, que causan enfermedades se mueran y evitar la contaminación del producto final.

Enfriamiento.-Es la disminución de temperatura a 34 grados centígrados para agregar el cuajo y dejar reposar durante 30 minutos.

Adición del Cuajo.- Durante esta etapa se coloca el cuajo en la leche a una temperatura de 32 grados centígrados durante 30 minutos es decir que la leche tenga una apariencia a gelatina cuajada.

Corte de la Cuajada.- Consiste en el corte del coágulo con una lira que tiene como objetivo transformar la masa de la cuajada en granos de tamaño pequeño para dejar escurrir el suero, el tiempo máximo para el corte es de 10 minutos.

Reposo de la Cuajada.- Luego del batido los granos de cuajada se sumergen rápidamente en el fondo de la tina procediendo a sacar el suero de la tina, tiempo máximo es de 15 minutos.

Moldeado de la Cuajada.- Es la colocación de los granos de cuajada dentro de un molde para dar la forma al queso, es necesario que permanezca en un ambiente de 20 grados centígrados sobre la mesa de acero, se deja pasar 5 minutos para realizar el primer volteo realizando este proceso por 3 veces.

Salado del Queso.- Este proceso se lo realiza por medio de la salmuera que es una mezcla de agua con sal refinada la misma que permite la salida del suero, la mezcla se prepara con 10 kilos de sal en 30 litros de agua hervida lo que da una sanidad de 20 a 22 grados dejando enfriar hasta 12 grados centígrados colocando posteriormente los quesos, el tiempo máximo de duración 30 minutos.

Prensado.- Los moldes se presan por dos horas con la finalidad de que el queso bote la mayor cantidad de suero.

Almacenamiento.- Luego de las dos horas de prensado los quesos se guardan en el cuarto frío a temperatura de 4⁰ c hasta el día de empaque.

Empaque.- Los quesos son empacados al vacío en una empacadora que empaca 4 quesos al mismo tiempo.

Venta.- Una vez realizado el proceso de elaboración se procede a la comercialización mediante el canal seleccionado en supermercados o tiendas para lo cual el producto se debe conservar en frigoríficos a una temperatura de 8 a 10⁰ C.

Flujograma del Proceso Productivo

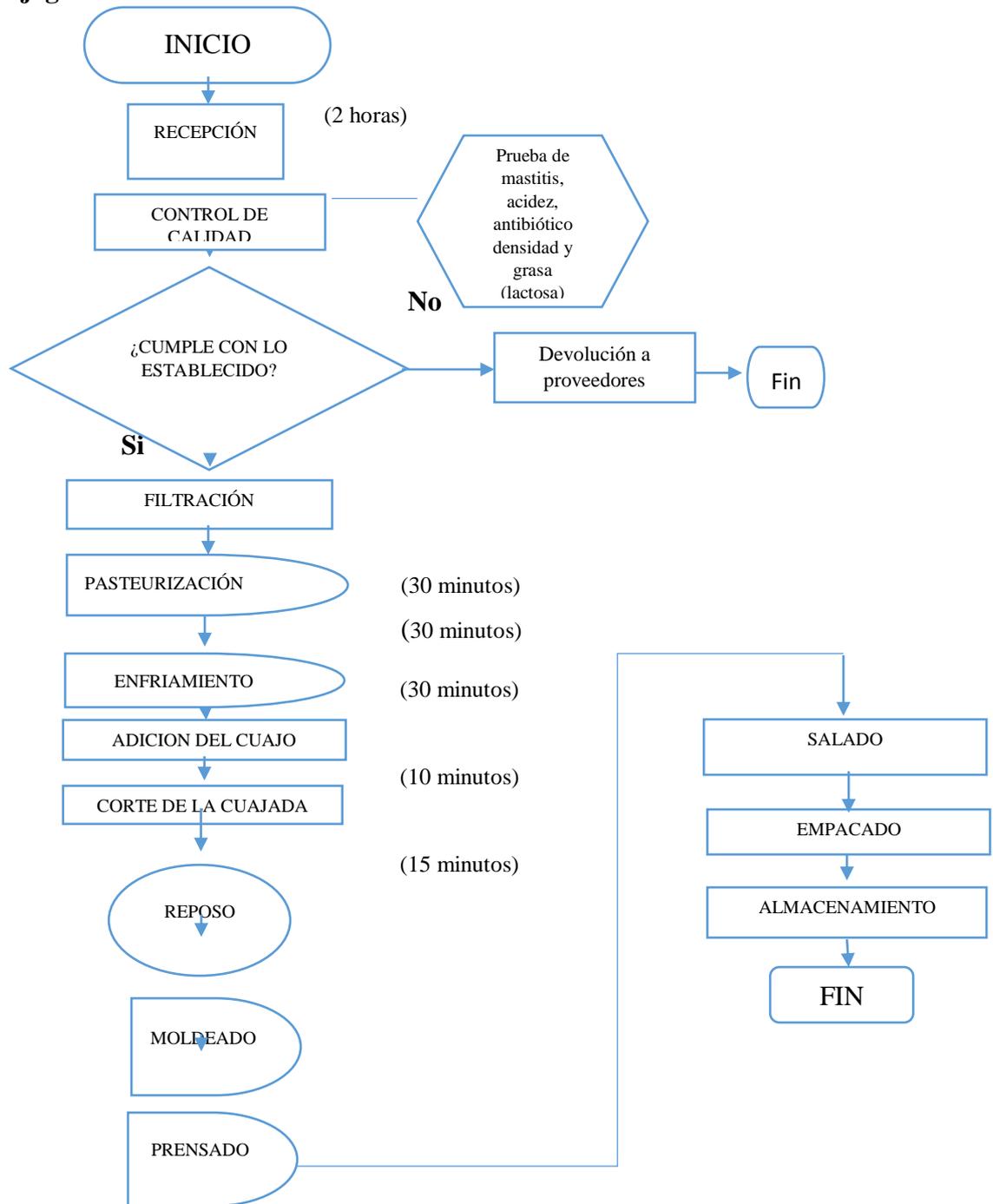


Gráfico 16 *Flujograma del Proceso Productivo*

ELABORADO POR: Chimbo María y Punina Gladys

COMERCIALIZACIÓN DEL PRODUCTO

Grupo Objetivo

Para poder segmentar nuestro mercado y llegar al grupo objetivo, se realizó mediante una aplicación de las siguientes variables de segmentación que se muestra a continuación:

Segmentación Geográfica

- a. Provincia Bolívar
- b. Cantón Guaranda
- c. Sector Urbano

Población total de la ciudad de Guaranda			
	Total población	Urbano	Rural
Guaranda	91.877	23.888	67.989

Como se muestra en el cuadro de la Ciudad de Guaranda, tiene 91.877 habitantes siendo este el punto de partida para poder posicionar el producto elaborado en la planta productora “LA VAQUITA” en el mercado.

Teniendo como resultado el 74% pertenece al sector rural y el 26% al sector urbano, siendo nuestro grupo objetivo las familias del sector urbano de la Ciudad de Guaranda

Para la realización del siguiente análisis se consideró al sector urbano de la Ciudad de Guaranda que es de 23.888 habitantes según los datos obtenidos del INEC 2010.

El grupo objetivo establecido por la planta productora y comercializadora “LA VAQUITA” se tomó en consideración el promedio de 4 miembros de la familia lo que nos da como resultado 5.972 familias, de las cuales vamos a satisfacer la demanda de 5.010 familias y quedando como demanda insatisfecha 962 familias, por la capacidad de producción.

Producto

El producto que se elaborara en la planta productora denominada “LA VAQUITA” será el queso fresco procedente de la materia prima seleccionada que contiene proteínas, calcio y un alto valor nutritivo lo cual forma parte de la dieta diaria de las familias que lo consumen.

El producto que se ofertara a los consumidores cumplirá con los procesos de mejoramiento es decir será fresco medio en sal lo cual será adquirido por las personas directamente en el mercado local.

Precio

Una vez realizada la investigación consideramos que el precio es de suma importancia, pues éste influye en la percepción que tiene el consumidor final sobre el producto.

Las políticas de precios determinan la forma en que se comportará la demanda, el establecimiento del precio influye en la percepción que tiene el consumidor final sobre el producto.

Debe conocerse si lo que busca el consumidor es la calidad, sin importar mucho el precio o si el precio es una de las variables de decisión principales, en muchas ocasiones una equivocada fijación del precio es la responsable de la mínima demanda de un producto o servicio.

En la ciudad de Guaranda los precios con relación a los quesos son accesibles pero cabe recalcar que el precio va en función de la marca, el tamaño, la calidad, la presentación etc; por lo tanto el producto tecnificado se venderá a un precio de \$ 3,00 la unidad de queso fresco de 500 gr.

CUADRO DE LA COMPETENCIA Y LA EMPRESA ACTUAL

Tabla 14 Cuadro de la competencia

PLANTA PRODUCTORA	TIPO DE QUESO	PRECIOS
“LA VAQUITA”	Queso Fresco	\$3,00 (500g)
PLANTAS PRODUCTORAS	TIPO DE QUESOS	PRECIOS
Salinas	Queso Fresco Andino	\$5,00 (1000g)
	Queso Maduro Dambo	\$6,00 (2 kilos)
El Sinche	Queso Fresco	\$3,25 (500g)
San Simón	Queso Fresco	\$3,00 (500g)
	Queso Mozarela	\$3,25 (500g)

ELABORADO POR: Chimbo María y Punina Gladys

Plan de Producción

La producción de quesos frescos será de 167 unidades de 500g diariamente con una cantidad de materia prima que será de 6 litros para cada queso, por lo tanto la materia prima para dicha producción es de 1.000 litros de leche diarios lo cual se obtendrá de los ganaderos de la Comunidad de Surupukyu al precio de 0,35 centavos el litro de leche en la planta productora.

Tabla 15 Cuadro producción diaria

TIPOS/TAMAÑOS	UNIDADES DE QUESOS	CANT. MATERIA PRIMA *UNIDAD DIARIA
Queso Fresco (500g)	1	6 Litros
Queso Fresco (500g)	167	1.000

ELABORADO POR: Chimbo María y Punina Gladys

Tabla 16 Cálculo de la materia prima diaria

CANT.	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN	PRECIO UNITARIO	VALOR TOTAL
1.000	Litros	Leche	0,35	350,00
TOTAL				350,00

ELABORADO POR: Chimbo María y Punina Gladys.

Tabla 17 Calculo del costo unitario diario

COSTO DIARIO DEL QUESO			
Producto	Cantidad diaria	Costo de producción unitario	Costo total diario
Queso 500g	167	\$ 2,48	\$ 414,72

ELABORADO POR: Chimbo María y Punina Gladys

Tabla 18 Calculo del precio de venta unitario

PRECIO DE VENTA UNITARIO				
Costo unitario	Margen de utilidad %	Total margen de utilidad en dinero	Precio de venta intermediarios Utilidad 15%	Precio de venta unitario
2,48	21	0,52	0,37 (2,85)	3,00

ELABORADO POR: Chimbo María y Punina Gladys

Tabla 19 Ventas diarias

TOTAL VENTAS DIARIAS			
Producto	Cantidad diaria a producir	Precio de venta	Total de ventas diarias
Queso	167	3,00	501,00

ELABORADO POR: Chimbo María y Punina Gladys

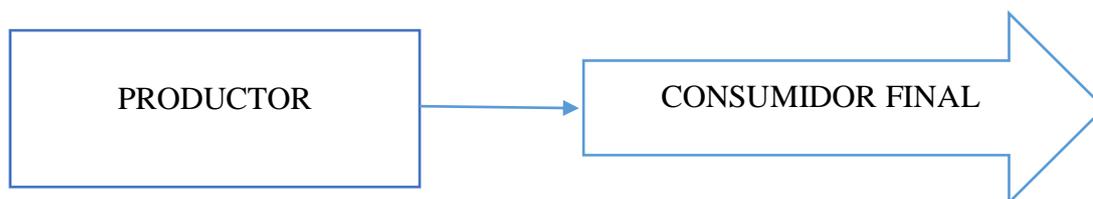
Tabla 20 Precio del producto

Producto	Precio Propuesto	Precio Actual
Queso Fresco 500g	\$3,00	\$3,00 - \$3,25

ELABORADO POR: Chimbo María y Punina Gladys

Plaza o Distribución

Para comercializar el producto elaborado en la planta productora “LA VAQUITA” la presentación será en fundas plásticas empacadas al vacío con un peso de 500 g y se utilizara el canal de distribución que es del productor-consumidor final, ya que el productor acude directamente a vender en el mercado al consumidor final.



Además es posible utilizar el canal de distribución productor-minorista-consumidor final, ya que es un canal muy común, y la fuerza se adquiere al entrar en contacto con más minoristas que exhiban y venden los productos, como son: tiendas de abastos, panaderías, restaurantes.



El vendedor de la planta productora LA VAQUITA es la persona encargada de distribuir el producto a las tiendas, comisariatos y demás minoristas, con la finalidad de ganar mercado.

Publicidad

La publicidad principalmente se realizará utilizando los medios de comunicación a través de las actividades de impulso en el punto de venta con degustación del producto, y de esa manera obtener nuevos clientes.

Los medios de comunicación utilizados para comercialización del producto queso se realizara en la radio y medios escritos como son: hojas volantes, trípticos y tarjetas banners.

Para comercializar el producto se debe tomar en cuenta lo siguiente:

Logo.- Es un signo grafico que identifica a la empresa, a un producto y en general ya sea una entidad pública o privada.

Patente.- Una patente es un derecho garantizado que permite hacer, usar o vender una iniciativa durante un tiempo limitado.

Pasos para patentar el producto:

- ✓ Definir que se va a patentar.
- ✓ Comprobar que la marca o el producto no existan.
- ✓ Registrar la marca o el producto.
- ✓ Aprobación de la solicitud enviada.

Código de barras.- Se utiliza como sistema de control ya que facilita la actividad comercial tanto del fabricante como del distribuidor, por lo que no ofrece

información al consumidor; lo cual identifica directamente al producto para llevar el control de inventarios y disminuir tiempos de atención en ventas.

LOCALIZACIÓN

La planta productora “LA VAQUITA” para el mejoramiento de los procesos de producción y comercialización de quesos se ubicara en la Comunidad de Surupukyu perteneciente a la Parroquia Guanujo del Cantón Guaranda, Provincia Bolívar debido a que es el lugar donde se realizó el análisis.

Macro Localización

La planta productora y comercializadora de quesos “LA VAQUITA” estará ubicada en:

País: Ecuador

Región: Sierra

Provincia: Bolívar

Cantón: Guaranda

Parroquia: Guanujo

Comunidad: Surupukyu

Micro Localización

La planta productora “LA VAQUITA” para el mejoramiento en los procesos de producción y comercialización de quesos estará ubicada en la Comunidad de Surupukyu, Parroquia Guanujo, Cantón Guaranda, Provincia Bolívar, a 18 kilómetros en la vía Ambato, junto al colegio del mismo nombre. En lugar elegido se cuenta con todos los requerimientos necesarios como son: infraestructura, materia prima, servicios básicos como: energía eléctrica, agua y vías de acceso para el funcionamiento.

Distribución de la Planta

La planta se ha diseñado de acuerdo a las necesidades de producción con el fin de distribuir técnicamente los equipos, insumos y materiales.

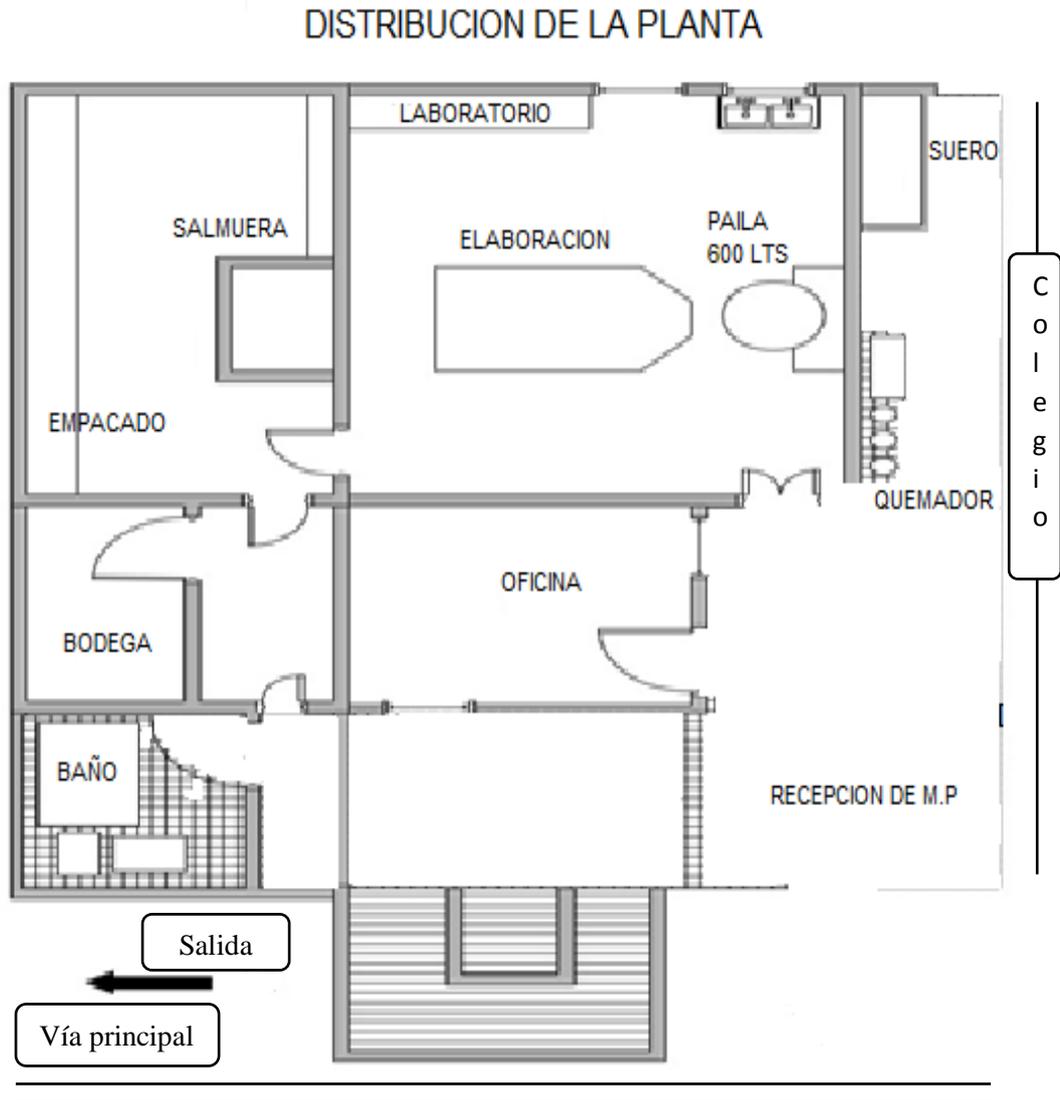


Gráfico 17 Distribución de la planta

ELABORADO POR: Chimbo María y Punina Gladys

Denominación de la Planta Productora

- ✓ La planta productora “LA VAQUITA” contara con diferentes áreas, cada una de ellas serán destinadas a actividades específicas.
- ✓ El área destinada a la recepción de la materia prima estará ubicada a la entrada de la planta la cual contara con un tanque de acero inoxidable.
- ✓ En el área destinada para el quemador se encontrara una cocina a gas para calentar la materia prima.
- ✓ Para la elaboración del queso se dispondrá de un espacio amplio lo que permite se utilicen de manera correcta todos materiales y equipos adecuados.
- ✓ Para el área del suero se requiere de un tanque para almacenar el suero y luego transportar al campo para alimentar a los chanchos o directamente a los pastizales.
- ✓ En el laboratorio se encontraran los instrumentos para el respectivo análisis del producto.
- ✓ En el cuarto de la salmuera se hallara las tinas aptas para colocar los quesos y agregar la sal.
- ✓ En el área de empaçado estará la empacadora que sellara el producto en fundas herméticas.
- ✓ El área de bodega debe ser un cuarto frio para almacenar el producto terminado.
- ✓ La oficina contara con muebles y enseres para cumplir con las actividades normales.

INGRESOS

Es la parte más importante del trabajo de investigación por lo que viene a ser el resultado de la venta del producto, los ingresos se calculan multiplicando el precio de venta al público por la cantidad de productos.

Tabla 21 Ingreso mensual

Producto	Diario	Semanal	Mensual
Quesos Frescos	167	1.169	5.010
TOTAL	167	1.169	5.010

ELABORADO POR: Chimbo María y Punina Gladys

Tabla 22 Ingreso anual

PRODUCTO	CANTIDAD ANUAL	PVP	INGRESO ANUAL
Quesos Frescos (500g)	60.120	3,00	180.360,00
TOTAL			180.360,00

ELABORADO POR: Chimbo María y Punina Gladys

Una vez realizado el análisis de los ingresos la planta tendrá la capacidad de alcanzar una producción de 60.120 quesos frescos anuales los cuales se venderán a un precio unitario \$3,00 con un peso de 500gramos generando un total de ingresos de **180.360,00** dólares que corresponde al primer año.

Nombre de la Planta

La presente planta productora estará ubicada en la Comunidad de Surupukyu y se llamará: “LA VAQUITA”

Slogan

La planta tendrá como slogan: “**EL MEJOR SABOR DEL QUESO**” y el queso que se ofrecerá llevará el nombre de “**QUESO FRES**”.

Logotipo



Gráfico 18 Logotipo

Etiqueta queso fresco

<p>“EL MEJOR SABOR DEL QUESO” QUESO FRES</p>							
<p>INGREDIENTES</p> <p>Leche, sal, cuajo</p> <p>Peso Neto</p> <p>Queso fresco 500g</p> <p>Mantener en Refrigeración</p> <p>Tiempo máximo de consumo 30 días</p> <p>P.V.P</p> <p>\$3.00</p> <p>FECHA DE ELABORACIÓN: 01-11-2016</p> <p>FECHA DE EXPEDICIÓN: 01-12-2016</p>	<p>SEMAFORIZACIÓN</p> <table border="1"><tr><td>Medio en sal</td><td>●</td></tr><tr><td>Medio en grasa</td><td>●</td></tr><tr><td>No contiene azúcar</td><td>○</td></tr></table> <p>Elaborado por la Planta Productora “LAVAQUITA”</p> <p>Bolívar-Ecuador</p>	Medio en sal	●	Medio en grasa	●	No contiene azúcar	○
Medio en sal	●						
Medio en grasa	●						
No contiene azúcar	○						

Gráfico 19 Etiqueta queso fresco

ELABORADO POR: Chimbo María y Punina Gladys

Cuadro Directivo

Tabla 23 Cuadro Directivo

NOMBRES	CARGOS DIRECTIVOS
Segundo Antonio Patín Chimbo	Gerente
Raimundo Patín Patín	Administrador
Alicia Chacha	Jefe de producción
Rosa Chimbo	Vendedor

ELABORADO POR: Chimbo María y Punina Gladys

Organigrama Estructural



Gráfico 20 Organigrama estructural

ELABORADO POR: Chimbo María y Punina Gladys

Organigrama Funcional

Administrador

Perfil Básico

- ✓ Ingeniero en Administración de Empresas.
- ✓ Experiencia mínima 2 años.
- ✓ Edad entre 24 y 35 años.
- ✓ Conocimiento en contabilidad y producción.

Principales Funciones

- ✓ Planificar, organizar, dirigir y controlar las actividades de la empresa.
- ✓ Identificar la producción diaria del producto para la entrega respectiva.
- ✓ Preparar el informe para dar a conocer en cada reunión.
- ✓ Toma de decisiones en la empresa.

Jefe de Producción

Perfil Básico

- ✓ Título universitario en ingeniería en lácteos.
- ✓ Experiencia mínima de 2 años.

Principales Funciones

- ✓ Determinar los procesos para la producción de los quesos.
- ✓ Controlar el proceso de elaboración de quesos mediante un sistema automático de producción.
- ✓ Aplicar técnicas de control analítico del proceso de elaboración del queso.

Vendedor

Perfil Básico

- ✓ Bachiller.

Principales Funciones:

- ✓ Recopilar toda la información sobre la competencia, productos y necesidades de los clientes.
- ✓ Conocer qué precio están dispuestos a pagar por el producto.
- ✓ Entender todo el proceso de la venta para ofrecer el producto/servicio.
- ✓ Controlar la evolución del consumo del cliente.

Requisitos para la Constitución de la Planta Productora

Son aquellos que permiten darle vida jurídica a la empresa:

Escritura Pública.- Se realiza ante un notario mediante el cual se define todas las directrices que gobiernan la empresa como: nombre, dirección, objetivo, número de socios y reparto de utilidades.

Obligaciones Tributarias.- Se debe registrar en la oficina del servicio de rentas internas SRI para cancelar el impuesto de la patente anual.

Obtener el Registro Único de Contribuyentes RUC.- Tiene como finalidad el registro de los entes para el pago de los impuestos y su identificación tributaria.

Patente.- Documento que acredita un mérito o la autorización para hacer algo.

Permiso Sanitario.- Es un documento el cual es expedido por la autoridad de salud competente.

BENEFICIOS

- ✓ Mayor responsabilidad por parte de los habitantes de la Comunidad de Surupukyu ya que serán los beneficiarios directos.
- ✓ Los proveedores de materia prima son los agricultores-ganaderos de la zona.
- ✓ Los accionistas de la planta productora serán personas de la Comunidad.
- ✓ La producción y comercialización para incrementar las ventas se dará en base a la utilización de la maquinaria y equipos existentes en la planta.
- ✓ Los habitantes de la comunidad están dispuestos a ejecutar la propuesta establecida de este proyecto de investigación.
- ✓ Incremento económico para mejorar la calidad de vida de los habitantes de la Comunidad de Surupukyu.

CONCLUSIONES

- ✓ Una vez realizado el análisis hemos identificado los problemas existentes en la producción y comercialización de quesos en la Comunidad de Surupukyu Parroquia Guanujo.
- ✓ Hay factibilidad de impulsar la presente investigación, pues se dispone en el medio de infraestructura que no están operando actualmente.
- ✓ Los oferentes de la materia prima son personas de la localidad que poseen varias cabezas de ganado vacuno entre Brown swiss y Holstein.
- ✓ Los productores de la leche están dispuestos a ofertar y entregar en la planta a \$0,35 centavos de dólar el litro de leche.
- ✓ Se va a producir introduciendo mejoras al proceso 167 quesos diarios con un total de 1.000 litros diarios de leche.
- ✓ La comercialización del queso se realizara en los principales mercados de la Ciudad de Guaranda; así como en tiendas, abarrotes y comercio al por mayor y menor.
- ✓ Se determina con los estudios un precio de venta al público del queso del 500g a \$3,00 al consumidor final, dejando un porcentaje a negociar con los intermediarios.

RECOMENDACIONES

- ✓ La planta productora y comercializadora debe utilizar materia prima de calidad con el fin de obtener una rentabilidad máxima.
- ✓ Realizar el pago respectivo a los proveedores de la materia prima, para no tener inconvenientes en la producción.
- ✓ Cumplir con todos los procesos técnicos establecidos para su elaboración.
- ✓ Realizar un informe diario de todos los registros contables para de esa manera conocer la situación financiera de la planta productora y comercializadora.
- ✓ Las universidades e instituciones deberían motivar a los estudiantes a realizar proyectos de investigación y que aporten a la comunidad.
- ✓ Como hay factibilidad tanto en costos como en ingresos es indispensable ejecutar la mejora del proceso de producción y comercialización de quesos en la Comunidad Surupukyu.

Referencias, bibliografía

(Codigo de la Produccion 7 de 05 de 2014). Recuperado el 02 de 05 de 2016, de wipo.int: www.wipo.int/edocs/lexdocs/laws/es/ec/ec050es.pdf

(Concepto de analisis 2016). Recuperado el 2016 de 05 de 2016, de definicionabc.com: <http://www.definicionabc.com/ciencia/analisis.php>

Katherin, C. R. (2011). *Tecnología de Alimentos (Primera Edición ed.)*. Colombia: ISBN 978-958-8675-38-1.

Pérez, C. J. (2013). Colombia.

Pérez, C. J. (2013). *Producción y Operaciones aplicada a las pyme (ISBN 978-958-648-978-2 ed.)*. Bogotá.

Rivadeneira, D. (28 de 03 de 2012). (D. Rivadeneira, Productor) Recuperado el 02 de 05 de 2016, de empresactualidad:

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

Sampieri, R. H., Collado, C. F., & Lucio, M. d. (2010). *Metodología de la Investigación (Quinta Edición ed.)*. México.

Urbina, G. B. (2010). *Evaluación de Proyectos (Sexta Edición ed.)*. México.

Velasco, J. A. (2010). *Gestión por Procesos (Cuarta Edición ed.)*. España.

www.definicion. (s.f.). Recuperado el 02 de 05 de 2016, de <http://definicion.de/analisis/>

zonadiet.com. (2015). Recuperado el 02 de 05 de 2016, de <http://www.zonadiet.com/comida/queso.htm>

ANEXOS

ANEXO 1 Encuesta

**UNIVERSIDAD ESTATAL DE BOLÍVAR
FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y GESTIÓN
EMPRESARIAL E INFORMÁTICA**

CARRERA DE INGENIERIA COMERCIAL

**ENCUESTA DIRIGIDA A LOS HABITANTES DE LA COMUNIDAD DE
SURUPUKYU DEDICADOS A LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN
DE LOS LACTEOS-QUESOS.**

OBJETIVO GENERAL: Conocer el nivel de producción y comercialización de los lácteos-quesos.

1. ¿Cuántas cabezas de ganado tiene?

8 ()

10 ()

2. ¿Cuántos litros promedio rinde cada cabeza de ganado?

12 ltrs ()

15 ltrs ()

**3. ¿De la producción diaria de leche, cuanto destina a elaborar quesos
artesanales?**

90 ltrs/d ()

150 ltrs/d ()

4. ¿Cuál es el peso promedio del queso que elabora?

2 lbs ()

3 lbs ()

5 lbs ()

5. ¿Qué tipo de queso oferta al mercado?

Fresco ()

Maduro ()

6. ¿Cuál es el rendimiento de leche para la producción del queso de 2 libras?

10 litros ()

11 litros ()

12 litros ()

7. ¿Cuáles son los principales problemas que tienen en la producción?

Recurso económico ()

Infraestructura ()

8. ¿Cuáles son los canales que utilizan para la comercialización del queso?

Productor- intermediarios-consumidor final ()

Productor-consumidor final ()

9. ¿Cuáles son los principales problemas que tienen para comercializar queso?

Transporte ()

Personal ()

10. ¿Dónde comercializa el queso?

Mercado local ()

Tiendas ()

Panaderías ()

11. ¿Cuántas unidades envía semanalmente?

50-100 ()

100-150 ()

160 en adelante ()

12. ¿A qué precio comercializa?

1,50 libs ()

3,00 c/u ()

13. ¿Qué medidas sanitarias aplica?

Limpieza del lugar ()

Lavado de los materiales utilizados ()

ANEXO 2 Control de materia prima



Con el termo lactodensímetro se mide la densidad y la temperatura haciéndolo girar por medio de la leche durante unos segundos.

ANEXO 3 Adición del cuajo



ANEXO 4 Corte de la cuajada



La lira corta la cuajada en forma de dados de un tamaño aproximado de 1cm cubico, son de acero inoxidable con la que se realiza el corte de la leche cuajada.

ANEXO 5 Reposo de la cuajada



Consiste en separar la cuajada del suero

ANEXO 6 Colocar en moldes



Es con la finalidad colocar los granos de la cuajada en los moldes prensando los quesos de acuerdo al peso establecido en este caso de 500g

ANEXO 7 Cuadro costo total anual

CONCEPTO	PARCIAL	TOTAL
COSTO DE PRODUCCION		140.647,96
COSTOS DIRECTOS		
Materia Prima	127.750,00	
Mano de obra	12.897,96	
COSTOS INDIRECTOS		3.666,23
Servicios básicos	600,00	
Útiles de aseo	173,00	
Insumos	2.100,00	
Depreciaciones	593,23	
Amortización	200,00	
COSTO DE ADMINISTRACION		6.757,62
Sueldos y Salarios	6.735,12	
Útiles de oficina	22,50	
COSTOS DE VENTA		300,00
Publicidad	300,00	
TOTAL		151.371,81

ELABORADO POR: Chimbo María y Punina Gladys

ANEXO 8 Materia prima

MATERIA PRIMA				
CANT.	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO UNITARIO	VALOR TOTAL
1.000 *	Leche	Litros	0,35	127.750,00
365				
365.000				
TOTAL				127.750,00

ELABORADO POR: Chimbo María y Punina Gladys

ANEXO 9 Mano de obra

MANO DE OBRA									
CANT	CARGO	REMUN	D. TERC	D. CUAR	F.D.R	VACAC.	IESS PATR	T. MES	T. AÑO
1	Jefe de Producción	400	33,33	33,33	33,33	16,68	44,60	561,27	6.735,24
1	Vendedor	366,00	30,50	30,50	30,50	15,25	40,81	513,56	6.162,72
Total									12.897,96

ELABORADO POR: Chimbo María y Punina Gladys

ANEXO 10 Servicios básicos

SERVICIOS BASICOS				
CANT.	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO UNITARIO	VALOR TOTAL
1	Luz	Kw/h	30	400,00
1	Agua	Metros cúbicos	20	200,00
TOTAL				600,00

ELABORADO POR: Chimbo María y Punina Gladys

ANEXO 11 Útiles de aseo

ÚTILES DE ASEO				
CANT.	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO UNITARIO	VALOR TOTAL
3	Manteles	Docenas	1,50	5,00
5	Escobas	Unidad	2,00	10,00
3	Trapeadores	Unidad	4,00	12,00
10	Desinfectantes	Galón	2,50	25,00
5	Basureros	Unidad	4,00	20,00
50	Papel higiénico	Rollo	1,50	75,00
2	Cloro	Galón	7,00	14,00
24	Jabón	Unidad	0,50	12,00
TOTAL				173,00

ELABORADO POR: Chimbo María y Punina Gladys

ANEXO 12 Insumos

INSUMOS				
CANT	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO UNITARIO	VALOR TOTAL
10	Sal	Quintales	60,00	600,00
300	Cuajo	Litros	5,00	1.500,00
TOTAL				2.100,00

ELABORADO POR: Chimbo María y Punina Gladys

ANEXO 13 Depreciación

TABLA DE DEPRECIACIÓN									
RUBROS	VALOR INIC.	V.U	%	1	2	3	4	5	VALOR RESID.
Muebles y enseres	550,00	10	10	49,50	49,50	49,50	49,50	49,50	302,50
Equipo de computo	1.000,00	3	33	223,33	223,33	223,33			330,01
Maquinaria	2.700,00	10	10	243,00	243,00	243,00	243,00	243,00	1.485,00
Instrumental de laboratorio	130,00	10	10	11,70	11,70	11,70	11,70	11,70	71,50
Equipo de producción	730,00	10	10	65,70	65,70	65,70	65,70	65,70	401,50
TOTAL				593,23	593,23	593,23	369,90	369,90	2.590,51

ELABORADO POR: Chimbo María y Punina Gladys

ANEXO 14 Amortización

TABLA DE AMORTIZACION DE INTANGIBLES							
RUBROS	VALOR	%	1	2	3	4	5
Gastos de Constitución	1.000,00	20	200	200	200	200	200
TOTAL	1.000,00	20	200	200	200	200	200

ELABORADO POR: Chimbo María y Punina Gladys

ANEXO 15 Sueldos y salarios

SUELDOS Y SALARIOS									
CANT.	CARGO	REMUN.	D. TER.	D. CUAR.	F.D.R	VACAC.	IESS PATRONO	T. MES	T. AÑO
1	Admr.	400,00	33,33	33,33	33,33	16,67	44,60	561,26	6.735,12
TOTAL									6.735,12

ANEXO 16 Útiles de oficina

UTILES DE OFICINA				
CANT.	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO UNITARIO	VALOR TOTAL
2	Hojas	Resma	4,50	9,00
1	Esferos	Caja	2,00	2,00
1	Cuadernos	Unidad	2,50	2,50
1	Facturero	Unidad	9,00	9,00
TOTAL				22,50

ELABORADO POR: Chimbo María y Punina Gladys

ANEXO 17 Plan anual de publicidad en la radio

RADIOS	ENER	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGOS	SEPT	OCT	NOV	DIC	TOTAL
Radio Matiavi Radio	40			40									80
UEB								40			30		70
Hojas volantes			30								20	40	90
Trípticos		20			20					10			50
TOTAL													300

ELABORADO POR: Chimbo María y Punina Gladys

ANEXO 18 Muebles y enseres

MUEBLES Y ENSERES				
CANT.	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO UNITARIO	VALOR TOTAL
3	Escritorio	Unidad	200,00	600,00
1	Vitrina	Unidad	150,00	150,00
3	Sillas	Unidad	20,00	60,00
2	Mesas de trabajo	Unidad	70,00	140,00
TOTAL				950,00

ELABORADO POR: Chimbo María y Punina Gladys

ANEXO 19 Equipo de computo

EQUIPO DE COMPUTO				
CANT.	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO UNITARIO	VALOR TOTAL
1	Computadora	Unidad	900,00	900,00
1	Impresora	Unidad	100,00	100,00
TOTAL				1.000,00

ELABORADO POR: Chimbo María y Punina Gladys

ANEXO 20 Maquinaria

MAQUINARIA		
DESCRIPCIÓN	PRECIO UNITARIO	VALOR TOTAL
Tanque para la recepción de la leche	200,00	1.000,00
Tina acero inoxidable	1.000	1.000,00
Refrigeradora Mabe	600,00	600,0 0
Quemador de gas	100,00	100,00
TOTAL		2.700,00

ELABORADO POR: Chimbo María y Punina Gladys

ANEXO 21 Instrumental de laboratorio

INSTRUMENTAL DE LABORATORIO				
CANTIDAD	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO UNITARIO	VALOR TOTAL
1	Termo lactodensímetro		30,00	30,00
1	Acidómetro		90,00	90,00
1	Salímetro		10,00	10,00
TOTAL				130,00

ELABORADO POR: Chimbo María y Punina Gladys

ANEXO 22 Equipos de producción

CANT.	DESCRIPCIÓN	PRECIO UNITARIO	VALOR TOTAL
2	Liras para corte de la cuajada	30,00	60,00
100	Moldes	1,50	150,00
3	Baldes de acero inoxidable	5,00	15,00
1	Mesa de acero inoxidable	300,00	300,00
2	Palas de acero inoxidable	20,00	40,00
2	Gas	70,00	140,00
5	Gavetas plásticas	5,00	25,00
	TOTAL		730,00

ELABORADO POR: Chimbo María y Punina Gladys

ANEXO 23 Capital de trabajo

DETALLE	COSTO TOTAL
Materia prima	10.645,83
Mano de obra	1.074,83
Costo de administración	563,13
Costo de venta	25,00
TOTAL	12.308,79

ELABORADO POR: Chimbo María y Punina Gladys

ANEXO 24 Inversión anual

RUBROS	PARCIAL	TOTAL
INVERSION FIJA		5.510
Muebles y enseres	950,00	
Equipo de computo	1.000,00	
Maquinaria	2.700,00	
Instrumental de laboratorio	130,00	
Equipo de producción	730,00	
INVERSION INTANGIBLE		1.000,00
Gastos de constitución	1.000,00	
CAPITAL DEL TRABAJO		12.308,79
Materia prima	10.645,83	
Mano de obra	1.074,83	
Costos de administración	563,13	
Costos de venta	25,00	
TOTAL		18.818,79

ELABORADO POR: Chimbo María y Punina Gladys