Proyecto para la Producción y Comercialización del Queso de Leche de Cabra para el Consumo local de la Cuidad de Guayaquil

Janeth del Carmen Navarrete Ortiz[1], Sonnia Alexandra Proaño Chacha[2], Manuel Enrique Uvidia Hernandez[3]

[1]Egresada de la carrera de Ingeniera Comercial y Empresarial especialización Comercio Exterior y Marketing 2006, janavarr@espol.edu.ec
[2]Egresada de la carrera de Ingeniera Comercial y Empresarial especialización Comercio Exterior y Marketing 2006, sproano@espol.edu.ec
[3]Directos de Tesis, Ingeniero Eléctrico, ESPOL, 2001, Magíster en Docencia e Investigación Educativa,2004, ESPOL, Profesor de ESPOL desde 2001, muvidia@espol.edu.ec.

RESUMEN

Este proyecto nace con el propósito de rescatar una de las actividades productivas pecuarias del Cantón Isidro Ayora del la Provincia del Guayas, pues en años anteriores sólo estaba destinado al consumo fresco de la carne de cabra. Se empieza ofreciendo datos acerca de la situación de quesos en la cuidad de Guayaquil que sirven de marco en el cual se inserta el proyecto.

Después de definir el tamaño y el método, se realiza un estudio de mercado para poder conocer cual es la percepción del consumidor con respecto al producto, luego se desarrolla un plan de marketing y de comercialización para poder llegar a la demanda estimada. Luego de sondear el mercado de quesos, se define un método artesanal con tecnología aprovechando los recursos disponibles, usando la calidad para evaluar su materia prima la leche.

Una vez estructurado el plan de marketing y una vez estimadas las ventas, se realiza el análisis financiero del proyecto para evaluar la rentabilidad del mismo. Por lo que la alternativa de consumo de queso es positiva ya que se lo considera un producto que brinda un beneficio en la salud. El producto busca llegar a un

segmento concreto, pero diferenciando el producto de la competencia y tratando de disminuir al mínimo los costos, de manera que se genere rentabilidad.

SUMARY

This project is born in order to rescue one of the cattle productive activities of the Canton of Isidro Ayora of the Province of Guayas, because in previous years it was only destined to the fresh consumption of the goat meat. One begins offering data about the cheese situation in the city of Guayaquil that serves as frame in which the project is inserted.

After defining the size and the method, a market study is made in order to be able to know what is the perception of the consumer with respect to the product, soon afterwards a commercialization and marketing plan is developed in order to arrive at the considered demand. After probing the cheese market, an artisan method with technology is defined taking advantage of the resources available, using the quality to evaluate its raw material, milk.

Once the marketing plan is structured and once the sales are considered, the financial analysis of the project is made to evaluate how profitable it is. That is why the alternative of cheese consumption is positive since it is considered as a product that offers a benefit in health. The product looks to arrive at a concrete segment, but differentiating the product from the competition and trying to minimize the costs, so that a profit is generated.

INTRODUCCIÓN

El presente proyecto ha tenido como base crear una planta para la producción artesanal de quesos elaborado con leche de cabra, y su posterior comercialización en la ciudad de Guayaquil.

Ecuador es un país que en la actualidad, ve en el ganado caprino un campo virgen, cuya explotación esta tomando fuerza, debido a la facilidad en la crianza de estos animales que son adaptables a cualquier tipo de clima, además de que su alimentación esta basada en pasto, algamorras y otros elementos que se encuentran con facilidad entre la vasta vegetación que poseen las cuatro regiones que conforman el país.

CONTENIDO

Hoy por hoy adquirir un queso elaborado con leche de cabra en el mercado es un poco difícil. La primera razón es la falta de distribución y la segunda es por su alto valor, debido a la poca demanda, lo que abre la oportunidad de realizar un producto con una inversión inicial que garantizaría un nivel de aceptación por parte de los consumidores.

Para poner en marcha el proyecto se realizó un estudio de mercado el cual fue dirigido a los consumidores finales, como principales críticos, analizando diferentes aspectos como las preferencias y gustos, accesibilidad, precio, consumo, calidad, etc. Todo lo anterior permitió definir criterios en cuanto al diseño del producto, el precio, la publicidad y la distribución.

El estudio de mercado permitió determinar que la cantidad demandada por los consumidores asciende a 1´123.979 libras mensuales. Sin embargo el proyecto ha estimado una producción de 12.000 unidades mensuales, lo que concluiría que solo se va a cubrir el 2.49% de la demanda mensual.

Los recursos humanos con los que cuenta el proyecto, son los mismos socios que a través del CODEPMOC *(Consejo de Desarrollo del Pueblo Montubio de la Costa Ecuatoriana y Zonas Subtropicales de la Región Litoral)* recibirán la capacitación necesaria en el área administrativa y desde el momento en que empiezan a realizar la elaboración del queso para desarrollar con mayor eficiencia la producción continuando luego con la venta y así rescatar una actividad que antes solo se basada en el consumo de carne fresca de cabra.

La transformación de la materia prima (leche de cabra) en la planta, se la realiza a través de un proceso ordenado que se inicia con las prueba de control de calidad. AMNE (Asociación Montubia Nueva Esperanza) cuenta con un laboratorio equipado con todos los implementos necesarios para cumplir las pruebas que se encuentran registradas en las Normas INEN sobre alimentos, en este caso sobre leche cruda.

El proceso continúa con la acidificación de un cultivo iniciador donde se aplicara un producto (probiótico) que reemplaza el proceso de pausterización y permite ahorra en gas industrial. Posteriormente se procede con la coagulación, desuerado (en esta etapa se obtiene la base para la preparación del requesón), moldeado, salado y envasado del producto para la distribución.

El proyecto será financiado en un 70% por el CODEPMOC y el 30% restante corresponderá a la Asociación Montubia Nueva Esperanza, este porcentaje asignado a la Asociación está respaldado a través de aportaciones mensuales y actividades sociales realizadas por los socios.

Los flujos que genera el proyecto, que tiene un periodo de 5 años, dieron como resultado un VAN de USD $52.943,22 y un TIR de 32,70%, lo cual es favorable para la implementación del proyecto

Como una alternativa para evitar la contaminación de los recursos existentes que rodean la planta se realizará reciclaje de los desechos que se dan en el proceso de producción. Además se realizará inventarios previos a la construcción de la planta de proceso para preservar las especies existentes y así impedir que se dañe el ambiente donde se desarrollaría el proyecto.

CONCLUSIONES

La producción de quesos elaborados con leche de cabra a un precio accesible, con una excelente presentación y eficientes canales de distribución es una alternativa que va contribuir a la expansión del mercado, permitiendo el aumento de la productividad del mismo. En la actualidad existe un mercado amplio, donde el 60% de personas consumen queso de forma diaria lo que podría garantizar la aceptación del queso elaborado en un 85%.

La adaptación de tecnologías que mejoren los procesos artesanales de elaboración de quesos incluyendo buenas practicas de limpieza y la determinación de la calidad de la materia prima (leche) mediante las Normas INEN ayudan a que el sistema de producción sea óptimo, esto beneficiaria la iniciativa de la producción artesanal a fin de que se convierta en una opción para pequeñas empresas eficientes tanto en el aspecto social como en el económico, permitiendo solucionar problemas de desempleo y aumentar la explotación de este sector.

REFERENCIAS

Tesis

1. J. Navarrete, S. Proaño, "Proyecto para la Producción y Comercialización del Queso de Leche de Cabra para el Consumo local de la Cuidad de Guayaquil" (Proyecto, Facultad de Ciencias Humanísticas y Económicas, 2006)

Internet

2. Universidad Nacional del Nordeste, Agosto del 2005, El plan de la UNNE para mejorar los quesos artesanales, www.universia.com.ar

3. Productores Agroalimentarios del Noroeste Argentino, Enero del 2002, Quesillo: Producto Regional según la Norma 14020:2001, www.iram.com.ar

4. Juan Carlos Gómez R., Septiembre del 2003, Cabras, inversión accesible y rentable, pero de pocos seguidores en el país, www.eluniverso.com

5. Diego Montenegro, Enero del 2005, El país consume más queso, www.elcomercio.com