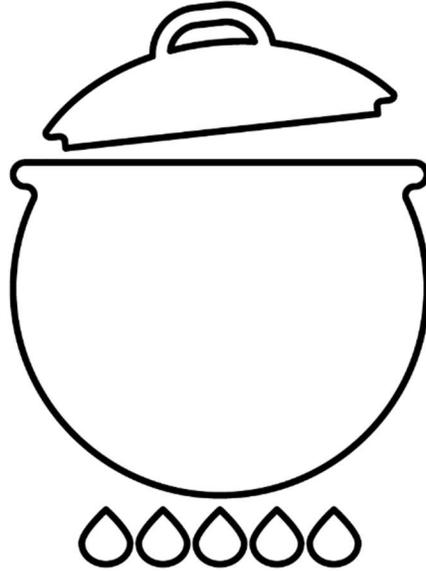




**REVISTA
de GASTRONOMÍA
y COCINA**



Artículo

Producción láctea en el desarrollo microempresarial del cantón ecuatoriano de Chone, Manabí

Milk production in small business development in the Ecuadorian canton Chone, Manabí

 Álvaro Danny Mendoza Cedeño *

Pontificia Universidad Católica del Ecuador, Sede Manabí, Portoviejo, Ecuador

* Correspondencia: dmendoza@pucesm.edu.ec

Recibido: 9 de enero 2025. Revisado 23 de enero 2025. Aceptado: 28 de enero 2025

Publicado en línea: 30 de enero 2025.

Volumen 4 número 1



Resumen

Este estudio de caso de enfoque mixto analizó la producción láctea en el desarrollo microempresarial local del Sitio Río Grande, cantón Chone. Actualmente, existen 70 microempresarios dedicados a esta actividad, cuyos productos lácteos se producen y comercializan de manera artesanal. Así, esta investigación que se realizó entre octubre y enero de 2025 tuvo una duración de 120 días; la recolección de datos se alcanzó mediante una guía de nueve preguntas obtenidas a través de información bibliográfica y se diseñó un modelo de encuesta para los microempresarios informales de productos lácteos del Sitio Río Grande. Los resultados reflejan que el producto lácteo con mayor elaboración y demanda es el queso con el 87% en el mercado local, mientras que productos lácteos como yogurt, mantequilla, requesón y dulce de leche se producen en menor proporción. Los resultados también revelan que el 70% de los productores se consideran minoristas o pequeños empresarios porque carecen de posibilidades económicas para invertir en un centro de acopio. Los resultados de la encuesta demuestran que el cambio e innovación del proceso artesanal al industrial en la elaboración de lácteos permitirá a los microempresarios tener una mayor utilidad, porque tienen suficiente materia prima. Se concluye que, aunque la participación de los microempresarios en la producción láctea artesanal es importante, la mayoría de ellos expresa que las técnicas de transformación utilizadas deben mejorarse para ofrecer un servicio más adecuado que les permita ganar la confianza del cliente.

Palabras clave: desarrollo comunitario, procesamiento de alimentos, agroindustria, leche, productos lácteos.

Abstract

This mixed-methods case study analyzed milk production in the local community microenterprise development in Sitio Río Grande, Chone Canton. Nowadays, there are 70 microentrepreneurs working in this activity, whose dairy products are produced and marketed by using craft or artisanal methods. Thus, this research was carried out from October and January 2025, lasted 120 days; data were collected through a nine-question guide that was gotten from bibliographic resources, and a survey model that was conducted among microentrepreneurs of the informal dairy sector in Sitio Río Grande. The findings reveal that the dairy product with the highest production and demand is cheese with 87% in the local market, while the production of other ones such as yogurt, butter, curd cheese and arequipe or dulce de leche is lower. The findings also show that 70% of local producers consider themselves to be small business owners due to the lack of economic resources, which prevents them from investing in a milk collection center. The results of the survey highlight that the change and innovation from the artisanal dairy product making process to the industrial one will let them have higher economic profits, as they have enough raw materials for dairy products. It is concluded that although the participation of microentrepreneurs in artisanal milk production is important, most of them think their processing techniques for dairy products must be improved, so that they can provide better customer service and build customer confidence.

Keywords: local community development, food processing, agri-business, milk, dairy products.



Introducción

Según estimaciones de Tejo (2003), cerca del 44% de la población de América Latina y el Caribe es considerada rural, un concepto que abarca múltiples dimensiones y que engloba factores como el acceso a servicios sociales e infraestructura, los eslabonamientos con el empleo y los mercados de bienes, así como la participación en actividades agropecuarias y relacionadas. La importancia del sector rural es considerable en la región por distintos factores: la alta contribución de la agricultura en el producto nacional bruto, el impacto de la agricultura en el medio ambiente, la contribución del sector rural al desarrollo de otros sectores de la economía, así como la alta incidencia de pobreza en las áreas rurales.

El acelerado avance de la ciencia y la tecnología ha ocasionado cambios muy notables en las sociedades, ha dado lugar a la marginalización de ciertos grupos sociales, lo que significa retraso, pérdida de competitividad y economías de subsistencia. En el país existe un modernismo acelerado en las ciudades como Quito, Guayaquil y Cuenca, es lento en los sitios de las parroquias rurales, el desarrollo es concentrado e inequitativo, el margen de desigualdad social y económico es muy amplio; esta realidad impulsa a buscar formas de acciones para que las economías menos desarrolladas funcionen mejor, se impulse el comercio y genere más riqueza, es una misión de gran alcance la participación oportuna de los gobiernos locales los mismos que deben constituirse en insti-



tuciones eficientes para elaborar y materializar programas destinados a mejorar la calidad de vida de los habitantes.

El sector lechero en el Ecuador tiene una relación de gran impacto socioeconómico tomando en cuenta su aporte al valor agregado y en la producción agropecuaria del país, contrario a las condiciones productivas que se tiene en todo el año y la liberación que existe en este mercado, por cuantos todos pueden vender y comprar leche y productos lácteos, no se ha logrado aprovechar la producción existente, esto debido a muchos factores que han perjudicado al sector como los intermediarios, el contrabando, las importaciones, etc. (Superintendencia de Control del Poder de Mercado, 2017)

En la actualidad el consumo de leche y productos derivados en el Ecuador en general ha crecido a pasos lentos, esperando que el consumo per cápita de la población sea de 100 litros. Sin embargo, se encuentra por lo debajo de lo recomendado por la Organización Mundial de la Salud (OMS) que es mínimo 150 litros al año. Esto está generando que haya un excedente en los productos lácteos, y se teme que el producto se pierda. Ante esta problemática el gobierno a través de los años ha estado invirtiendo en campañas para fomentar en la población el consumo de leche y productos derivados de la misma. De esta manera hacer que la población aumente el consumo de este producto, teniendo varios beneficios especialmente para la salud, pues la leche posee elementos necesarios para una buena nutrición, especialmente para los niños que están en un proceso de formación y aprendizaje, haciendo que este producto complemente su alimentación. Esto traería beneficios económicos para las empresas lácteas, y a ganaderos porque habría mayor demanda, lo cual amentaría las ventas.

De acuerdo con datos publicados por la Superintendencia de Control del Poder de Mercado (2017) en el Ecuador no menos de un millón y medio de personas viven directa o indirectamente de la producción de lácteos, este importante sector para la economía genera en venta valores por 1600 millones de dólares anuales.

Tabla 1

Destino de la producción lechera en el Ecuador

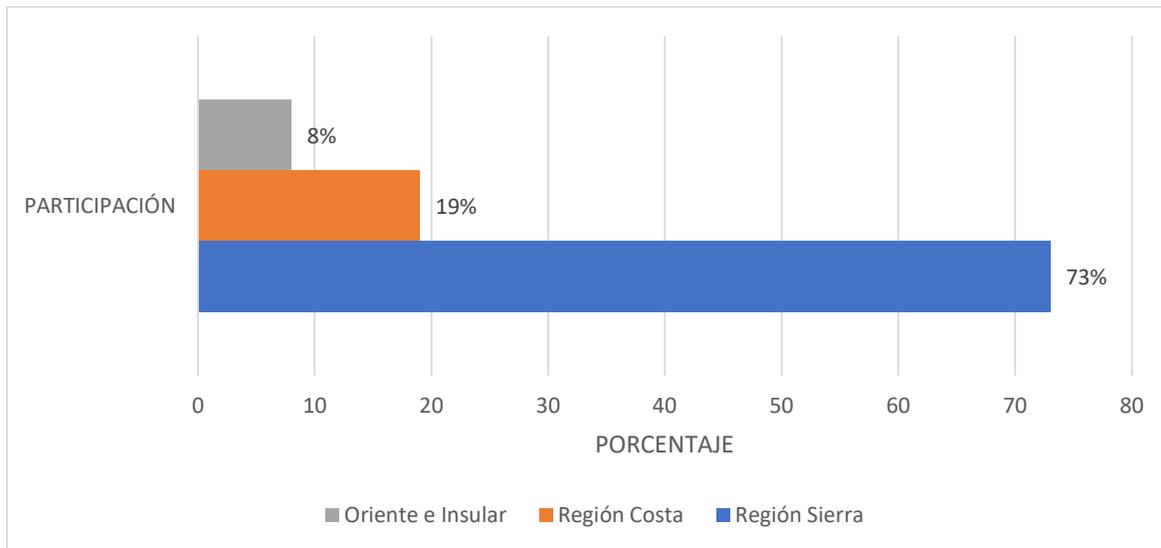
<i>Productos</i>	<i>%</i>
<i>Queso</i>	31%
<i>Leche en funda</i>	27%
<i>Leche en cartón</i>	20%
<i>Leche en polvo</i>	11%
<i>Yogurt</i>	10%
<i>Otros</i>	1%
<i>Total</i>	100%

Fuente: Superintendencia de Control del Poder de Mercado (2017)

Según datos de Centro de Industrias Lácteas – CIL (2018) la producción de leche diaria en el Ecuador asciende a 4.982.370,00 litros diarios, de los cuales 2,662.560 litros son procesados, y dentro de esa cantidad, el 31% corresponde a Queso, 27% a leche en funda, 20% a leche en cartón, el 11% en leche en polvo, el 10% a yogurt y el 1% a otros productos derivados de los lácteos. La distribución porcentual de la producción láctea según las regiones en el Ecuador corresponde a un 73% en Sierra, 19% en Costa, 8% en la región amazónica.

Gráfico 1

Producción formal de la leche en Ecuador



Fuente: Ministerio de Agricultura y Ganadería – MAG (2019)

De la vaca se obtienen productos alimenticios como la leche y la carne, así como productos comerciales como el cuero. La domesticación de la vaca ha brindado grandes beneficios al ser humano, razón por la cual este animal ha estado siempre relacionado con el desarrollo de la humanidad. Es así como, con su domesticación, empezó su expansión alrededor de todo el mundo y, con el tiempo, la cría de vacas se convirtió en una actividad económica Botanical-Online (2019)

Entre los tantos beneficios que aporta la vaca al ser humano, el más importante es la leche. La leche de vaca es una secreción nutritiva que se produce en las glándulas mamarias. Es un líquido de color blanquecino que está conformado principalmente por agua, minerales, calcio, lactosa, grasa y proteína. Al ser la principal fuente de calcio para el ser humano, la leche ha llegado a ser considerada como un pilar fundamental de los alimentos de

primera necesidad que conforman la canasta básica, necesaria para garantizar la seguridad alimentaria en casi todos los países, incluyendo al Ecuador. Los aportes nutricionales de la leche son tan importantes para un adecuado desarrollo físico y mental en las personas que ésta se ha vuelto un producto de vital importancia a nivel mundial.

Es así como instituciones muy reconocidas a nivel mundial hoy en día recomiendan y fomentan el consumo de lácteos. La Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) y la Organización Mundial de la Salud (OMS) han establecido que es indispensable el consumo mínimo de 180 litros/persona/año (FAO, 2011). Los médicos recomiendan ingerir 1000 mg de calcio al día en adultos y 1300 mg en niños; lo que se logra en gran medida gracias a la leche, al aportar 300 mg de calcio por cada 250 ml, más que cualquier otro alimento (Neus, 2017)

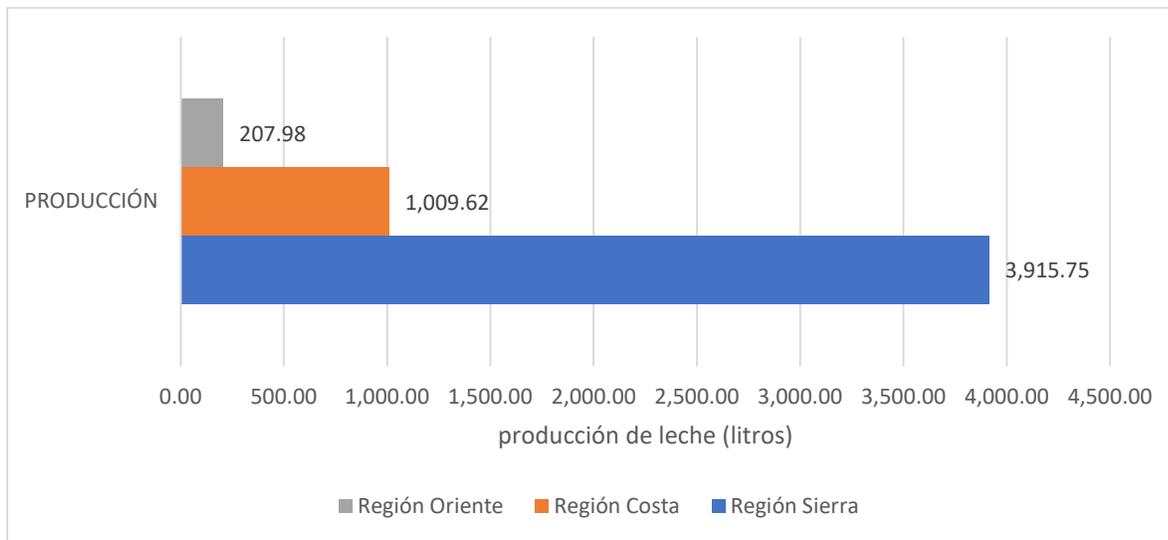
Producción de leche en Ecuador

Según datos del Instituto Nacional de Estadística y Censo – INEC (2017), la producción diaria de leche en Ecuador alcanzó los 5.135.350 litros. De esta cantidad de producción, el 76,25 % corresponde a la región Sierra, seguido de la Costa con el 19,66 % y el Oriente con

el 4,05 %. En este mismo año, se ordeñaban diariamente 856.164 vacas, de las cuales 550.596 estaban en la región Sierra, con una producción promedio diaria de 7,11 litros/vaca; 256.803, se encontraban en la Costa, con una producción promedio de 3,93 litros/vaca y 48.515, se encontraban en la región Oriente, con una producción promedio de 4,29 litros/vaca.

Gráfico 2

Producción diaria de leche en Ecuador por Regiones (litros por día)



Fuente: Instituto Nacional de Estadística y Censo – INEC (2017)

La producción de leche ha sido, desde sus inicios, una actividad muy importante para el desarrollo del Ecuador. Esta actividad ha creado muchas fuentes de trabajo y ha sido la única fuente de ingreso para muchos campesinos de las zonas altas del país. Con esta actividad, el país se ha logrado abastecer de uno de los principales y vitales alimentos para el desarrollo del ser humano, así como de sus derivados. Pero, hoy en día, a pesar de su importancia para el desarrollo del país, este sector está experimentando un sinnúmero de complicaciones debido a la suma de acontecimientos y decisiones tomadas

por gobiernos a lo largo del tiempo; razón por la cual, es de vital importancia el estudio de dicho mercado en el Ecuador.

Ramírez (2016) manifiesta que, en el Ecuador, en este sector económico trabajan 298 mil ganaderos y es la actividad del sector agrícola que más empleo genera, con un total de 1.5 millones de empleos entre directos e indirectos. Además, hay que destacar que, en muchos casos, esta actividad es la base de la economía de los pequeños campesinos de las zonas altas del país, por ser



muchas veces su única fuente de ingreso. Esto se evidencia en la distribución de tierras destinadas a la producción de pastos para ganadería, donde el 23.7% de la producción de leche corresponde a propiedades entre 0 y 5 hectáreas, el 20.6% corresponde a propiedades entre 5 y 20 hectáreas; el 33.5% de la producción, a unidades productivas entre 20 a 100 hectáreas y el 21.9%, a unidades productivas sobre las 100 hectáreas.

El Producto Interno Bruto del Ecuador en el año 2018 fue de \$108 Billones de USD, siendo el 8.1% de éste correspondiente a la participación agrícola, es decir, \$8.79 Billones de USD. La importancia de la industria láctea en el país se evidencia en que la misma representa el 13.41% del PIB Agrícola; el 1.3% del PIB Nacional, equivalente a \$1.3 Billones de USD (Banco Central del Ecuador, 2019)

Este sector no solo mueve grandes volúmenes de dinero en el país, sino que, como ya se dijo, muchas veces es la única fuente de ingresos de las personas; razón por la cual, es fundamental entender por qué hoy en día esta actividad está sufriendo tantas complicaciones. De esta manera se pueden sacar conclusiones y plantear posibles líneas de trabajo que se podrían seguir para encaminar nuevamente a este sector.

Según información de Ramírez (2017) estima que en el año 2016 las ventas por parte de las empresas lácteas en Ecuador llegaron a los USD 782,4 millones. La importancia económica del sector lechero en este país se evidencia no solo por las ventas registradas por las empresas, a las que se deben sumar las ventas informales, de las cuales no se tienen registros exactos; así como en la

gran cantidad de personas que aún dependen de esta actividad ya sea como ocupación principal o como fuente de empleo en Ecuador.

Manabí forma parte de las seis provincias del litoral ecuatoriano, tiene un área de 18.893,7 Km² que alcanza aproximadamente el 7% del territorio nacional, cuenta con una población de 1.562.079 habitantes de los cuales 950.438 que representa el 61% equivale a la población urbana y 611.641 representan el 39% a la población rural (Instituto Nacional de Estadísticas y Censo - INEC, 2020)

En la provincia de Manabí, el hato ganadero en los cantones (El Carmen, Flavio Alfaro y Chone) aumentó, debido a la demanda de créditos para la compra de ganado y porque en la zona de Flavio Alfaro el sector ganadero se está expandiendo; no así en los cantones Tosagua, Junín y Bolívar, donde el sector pecuario disminuyó, como consecuencia de una época invernal no favorable (careció de lluvias). Además, se mencionó que hasta hace dos años estos cantones fueron netamente ganaderos, pero actualmente la actividad disminuyó por el cambio al cultivo de otros productos (Banco Central del Ecuador, 2019)

Los ganaderos de producción lechera comercializan su producto a través de intermediarios, aunque en zonas como Calceta, Tosagua, Junín y Bolívar, la mayoría se destina a consumo familiar y alimentación de los animales. En Flavio Alfaro, un 95% se utiliza en la elaboración de quesos, mismos que se venden entre USD 1.20 y USD 1.25 la libra. Los oficiales de negocios de BanEcuador mencionaron que los ganaderos han incrementado las inversiones, mismas que fueron destinadas

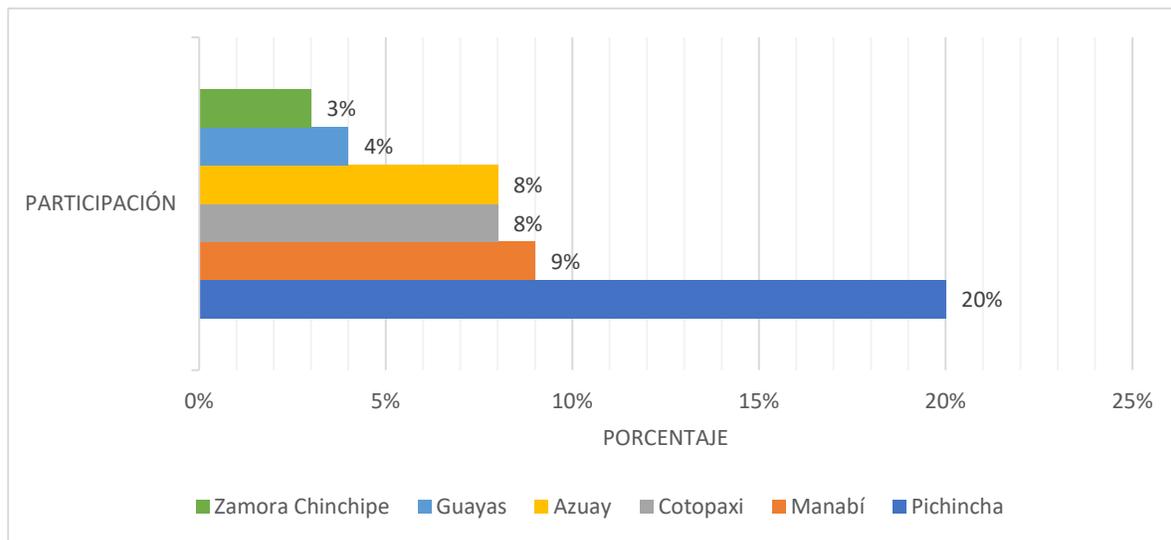
para compra de ganado (Banco Central del Ecuador, 2019)

Al año 2019, las seis principales provincias productoras de leche aportaron el 52% de la producción total nacio-

nal, distribuyéndose de la siguiente manera: 20% en Pichincha; 9% en Manabí; 8% en Cotopaxi; 8% en Azuay; 4% en Guayas y 3% en Zamora Chinchipe, tal como lo muestra el gráfico 3 (Ministerio de Agricultura y Ganadería - MAG, 2019)

Gráfico 3

Producción de leche por provincias



Fuente: Ministerio de Agricultura y Ganadería – MAG (2019)

Historia de los productos lácteos

Es muy posible que los productos lácteos estén unidos al consumo humano desde los tiempos de las antiguas tribus nómadas del Neolítico. El ser humano logró la domesticación de cabras y ovejas probablemente hace casi unos 9000 años en las zonas del Mediterráneo Oriental, aunque no existen registros de consumos lácteos hasta hace unos mil años después de tal domesticación: hace 8500 años puede suponerse la incipiente producción láctea para consumo humano, aunque de hace 4.000 años es cuando datan importantes producciones de leche de vaca, cabra y oveja en zonas como el noreste de Anatolia.

Debido a la gran disponibilidad de leche procedente de los ganados que se desplazaban con la población, la elaboración de ciertos lácteos como el queso se asocia en la cultura popular con las costumbres culinarias de los pastores de ganado. Algunos autores mencionan que el mismo puede haberse originado en la fermentación de la leche que se almacenaba en las vasijas elaboradas con los estómagos de animales (Tannahill, 1973)

Los productos lácteos y la leche se han desarrollado históricamente en algunas comunidades humanas específicas, las cuales han evolucionado para mantener, en la edad adulta, una mejor capacidad de digestión del principal azúcar de la leche: la lactosa. En los demás grupos

humanos, la secreción de la lactasa (una enzima esencial para esa digestión) se pierde tras la fase de lactancia infantil, y por esta razón muchas culturas tienen una «aversión culinaria» a la leche y sus derivados. Solo en algunas partes de Asia o de África se consumen habitualmente productos lácteos, y su consumo más extendido se centra en el norte de Europa y en las zonas del mundo con presencia migratoria significativa de ese origen, como Norteamérica, Argentina y Australia (Kiple, 2000)

Características

Las características físicas y químicas de los lácteos se testean en muchos casos de forma similar que, en la leche, es decir, se emplean por ejemplo lactómetros para medir la densidad específica. No obstante, la elaboración de los lácteos es diferente según el proceso que se haya realizado; por ejemplo, algunos de ellos se han sometido a fermentación láctica (un ejemplo son los yogures), otros por el contrario sufren un proceso mecánico de concentración de su contenido graso (mantequillas).

A veces es posible un proceso combinado de fermentación y maduración (quesos). Estos procesos cambian la composición y la concentración inicial de ciertos macronutrientes y micronutrientes, dependiendo del lácteo.

Análisis de los lácteos

Los productos lácteos se analizan con el objeto de determinar la calidad y las propiedades de estos en contraste con su vida de consumo. Los productos lácteos

se pueden analizar por métodos químicos, físicos, microbiológicos y sensoriales. Las técnicas físicas y químicas se utilizan con frecuencia para determinar la composición y calidad de la leche, investigando la presencia o ausencia de adulterantes.

Los métodos microbiológicos se emplean cuando el analista está interesado en indagar solo la calidad de la leche. Las técnicas sensoriales se utilizan para determinar la calidad de la leche, así como la aceptabilidad de los productos.

Un análisis de un producto lácteo suele incluir un estudio sobre los sólidos en suspensión, proteínas, grasas, energía, cenizas, niveles de acidez, gravedad específica, y los elementos específicos como puede ser: lactosa, sodio, potasio, calcio, cloro, fosfatos, citrato, conservantes y antibióticos, microorganismos añadidos, residuos de detergente, residuos orgánicos y microorganismos.

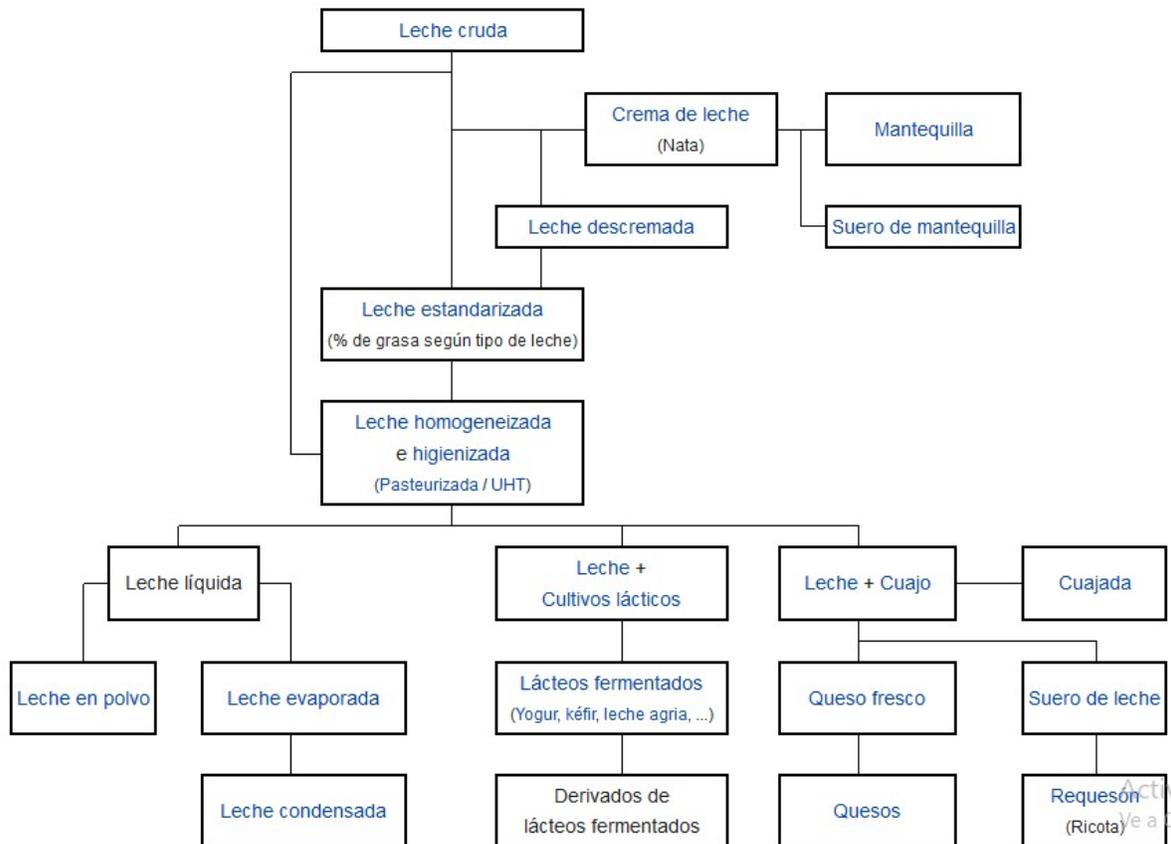
El análisis de los lácteos es en su gran mayoría exclusivo de ciertos lácteos, por ejemplo, la medida de contenido graso de la mantequilla, el análisis físico de quesos, la determinación de humedad en los yogures, etc.

Tipología de lácteos

Existen muchas categorizaciones acerca de los lácteos (para una lista completa se puede ver la categoría correspondiente. Una de las clasificaciones más intuitivas resulta de la clasificación, los sub-productos resultantes de la leche cruda, tal y como se puede mostrar en el siguiente gráfico:

Figura 1 *Tipología de lácteos*

Tipología de lácteos



Fuente: Gallegos, Rodrigo (2019)

Productos lácteos

Las plantas industriales que producen estos [alimentos](#) pertenecen a la [industria láctea](#) y se caracterizan por la manipulación de un producto altamente perecedero, como la leche, que debe vigilarse y analizarse correctamente durante todos los pasos de la [cadena de frío](#) hasta su llegada al consumidor.

Desarrollo

Sunkel (1982) señala que el desarrollo significa “lograr una creciente eficacia en la manipulación creadora de su medio ambiente, tecnológico, cultural y social, así como

sus relaciones con otras unidades políticas y geográficas”. Se refiere a la reorientación de la política de desarrollo, mediante la intervención del gobierno, persiguiendo elementos que ayuden al mejoramiento local.

Desarrollo local

Las primeras formulaciones, coinciden con un período de crisis económico en Europa en los años setenta, siendo una propuesta directa de los agentes locales a los nuevos desafíos dados por la reestructuración y ajuste económico, encaminándose a buscar soluciones alternativas en su entorno, con recurso propio y constituyéndose en promotores del desarrollo entre los gobiernos



locales. La vertiente del desarrollo va más allá del crecimiento y riqueza material (Muiños & Cortegiano, 1998)

Procesos de desarrollo local

En relación con los procesos de desarrollo local Arocena (1995) manifiesta que “suponen una activa participación ciudadana y de actores locales, en búsqueda del desarrollo y además supone espacios de concertación entre los distintos actores para el diseño de estrategia”

Desarrollo humano

Sen (2000) define el desarrollo con base a una articulación de los aspectos políticos, sociales, económicos, etc. Es decir, son múltiples aspectos los que inciden en el desarrollo, y éste implica la mejora en la calidad de vida de las personas. Bajo este concepto se requiere que las personas cubran sus necesidades básicas insatisfechas, en un marco de libertad política.

Desarrollo sostenible

Hace referencia a la mejora de las condiciones de vida sin poner en riesgo los recursos de las generaciones futuras, ello implica, lograr un aprovechamiento adecuado de los recursos naturales, para satisfacer las necesidades de la población, pero sin poner en riesgo la sobrevivencia de las generaciones futuras (Sen, 2000)

Desarrollo económico

El concepto de desarrollo económico es más específico, tiene implícito en su naturaleza la necesidad de incrementar la disponibilidad de bienes y servicios para los habitantes de un territorio, en la medida en que estos bienes y servicios sean crecientes, y si se incrementan a

una tasa superior a la tasa de crecimiento de la población, están dadas las condiciones para incrementar el bienestar de la sociedad; sin duda, una sociedad será más próspera en la medida en que logre generar una mayor cantidad de bienes y servicios (Banco Mundial, 2015)

Desarrollo productivo

Es parte del desarrollo económico, puesto que también busca el aumento de la cantidad de bienes y servicios, pero tiene la connotación de tener una mayor incidencia en el ámbito rural, sin descuidar el ámbito urbano, y de focalizarse más en el potenciamiento de los factores y de los procesos productivos. Desde el punto de vista de los sectores, el desarrollo productivo tiene una mayor incidencia en el sector primario y menor en el sector secundario, en este contexto, se centra más en el establecimiento de servicios para la mejora de los procesos productivos actuales y no actúa sobre el cambio cualitativo de la economía o con la reestructuración económica, aspectos sobre los cuales sí tiene incidencia el desarrollo económico (Banco Mundial, 2015)

Teoría del desarrollo local

Trata del uso de las potencialidades no explotadas en las comunidades, las cuales representan una reserva para enfrentar los aspectos excluyentes de la globalización neoliberal. Por experiencias practicadas se observa que son más significativos los éxitos en las localidades europeas; no así en otras áreas del mundo como en América Latina (Gestión, 2005)

Desarrollo territorial



Gallicchio (2003) dice: Cuando se habla del desarrollo de un territorio, se lo concibe en relación a cuatro dimensiones básicas: económico, político, social y ambiental, conceptuando lo económico a la creación, acumulación y distribución de la riqueza; social y cultural se refiere a la calidad de vida a la equidad y a la integración social; ambiental referida a los recursos naturales y a la sustentabilidad de los modelos; política vinculada a la gobernabilidad de un territorio y a la definición de un proyecto colectivo específico, autónomo y sustentado en los propios actores locales.

Materiales y métodos

Metodología

La investigación es de perspectiva metodológica mixta (cualitativa y cuantitativa), siendo de campo y documental, con estrategias de recolección de información a través de la observación, revisión de textos, documentos y mediante contacto directo con los actores (encuesta), siendo estos identificados como productores lácteos, lo que permitió recopilar información de manera directa sobre la realidad existente.

Es importante destacar que se realizó una indagación bibliográfica de textos especializados, revistas de internet, apuntes, entre otros, se recopiló y seleccionó información amplia de especialistas en la materia sobre producción láctea, lo cual se sugiere sea examinado posteriormente por los microempresarios del Sitio Grande.

Investigación bibliográfica

Es la primera etapa del proceso investigativo que proporciona el conocimiento de las investigaciones existen-

tes, de un modo sistemático, a través de una amplia búsqueda de: información, conocimientos y técnicas sobre una cuestión determinada (Sánchez, 2015)

Con la utilización de la metodología mixta fue posible la realización de la investigación, relacionada con teorías, conceptos e información relacionada respecto al tema de investigación, la misma que permitió una extensa búsqueda teórica la cual deberá realizarse desde un modo sistemático.

Metodología análisis / síntesis

El análisis consiste en la separación de las partes de esos problemas o realidades hasta llegar a conocer los elementos fundamentales que los conforman y las relaciones que existen entre ellos (Sánchez, 2015, pág. 36)

Técnicas de investigación: encuesta

Se aplicó 70 encuestas mediante una guía temática a los microempresarios de productos lácteos del sitio Río Grande, cantón Chone, con la finalidad de obtener información primaria para conocer las actividades que realizan en el proceso de producción y comercialización.

Población y muestra

Población. - Según datos de Instituto Nacional de Estadísticas y Censo – INEC (2020) el cantón Chone tiene una población total de 131.002 personas.

Muestra. - Como la población en estudio es demasiado amplia, se procedió a investigar mediante un conteo de ocurrencia para determinar cuántas personas viven en el sitio Río Grande; concluyendo que la muestra es de 70 productores.

Resultados

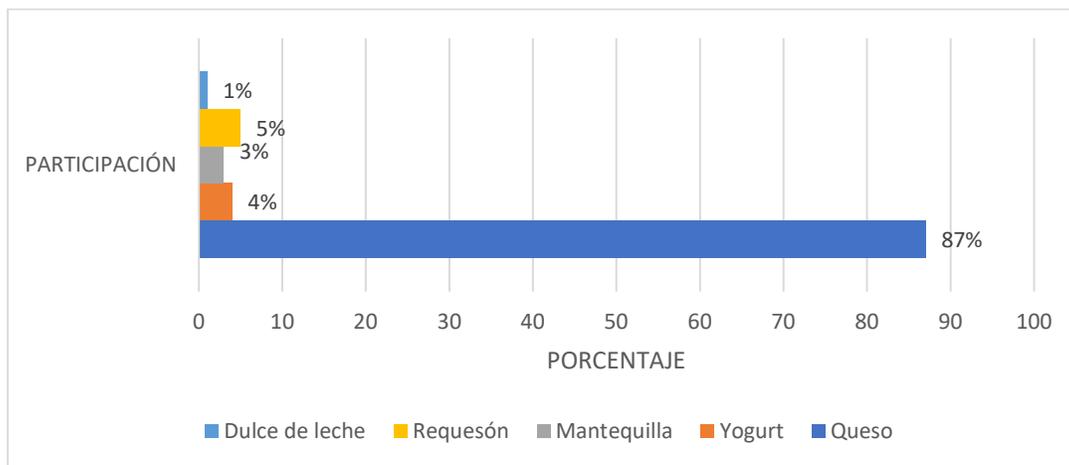
La información obtenida constituye el marco de trabajo que sirvió para la implementación de los instrumentos de evaluación cuantitativa tomando en cuenta el 100% de la población de los productores de lácteos. Una vez aprobado la prueba de las preguntas del instrumento de recolección de información, se acudió a cada uno de los

productores con la finalidad de cumplir con los objetivos específicos de la investigación:

En función de los objetivos se procedió al trabajo de campo el cual consistió en realizar las visitas respectivas a cada uno de los 70 productores de productos lácteos encuestados y de acuerdo con la información obtenida, se considera que es óptima y que sirve para el respectivo análisis.

Gráfico 6

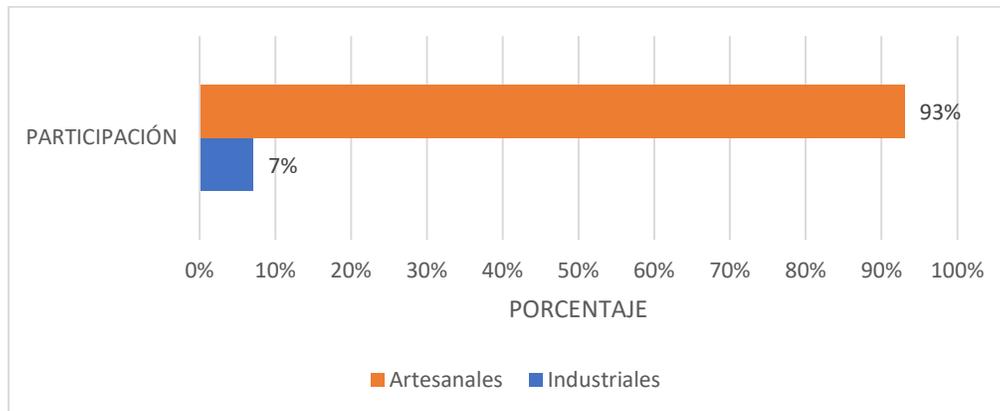
Productos lácteos



Fuente: Investigación de campo (2024)

Según los datos obtenidos, por parte de los productores lácteos la variable con mayor producción corresponde al queso (87%), en donde se determina que este producto es el que demanda mayor cantidad y es reconocido como el producto principal del sitio Río Grande, mientras que los otros productos como la elaboración de yogurt representa el (4%), mantequilla (3%), requesón (5%) y dulce de leche (1%), estos se lo realiza a partir de los residuos de la elaboración del queso, sabiendo

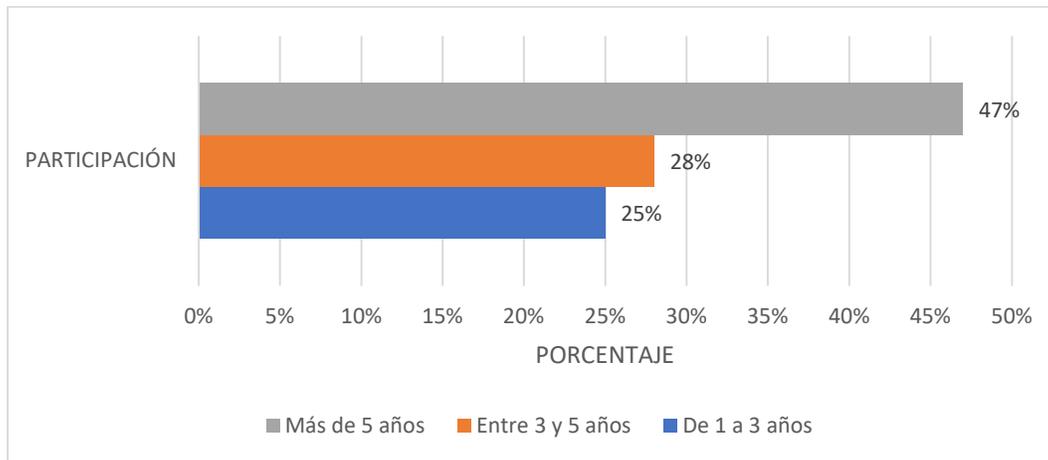
aprovechar al máximo estos insumos, por ende, el queso y el requesón poseen la mayor demanda de forma relativa para los productores. En el caso de la fabricación del dulce de leche, mantequilla y yogurt (1%, 3% y 4%), respectivamente no se los elabora en grandes cantidades, debido a que los consumidores en su mayoría prefieren que estos productos finales sean industrializados para su consumo.

Gráfico 7*Métodos de producción*

Fuente: Investigación de campo (2024)

De los 70 encuestados, 65 microempresarios (93%), elaboran productos lácteos de manera artesanal, por ende, están inmersos en actividades primarias, mientras que el 7% fabrican de manera industrial, los mismos que están inmersos en los procesos industriales, En la actualidad es muy difícil acceder a maquinarias y equipos que permitan en una gran mayoría formar parte del sector industrial. Desde otro punto de vista favorable se puede

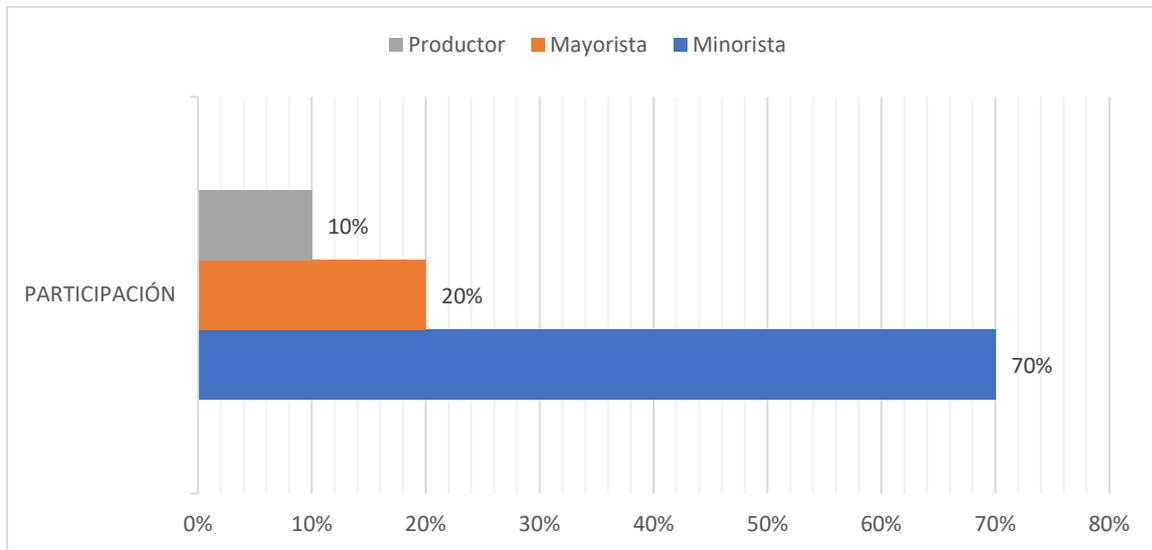
analizar, que el factor artesanal o ancestral, son la razón para que estos productos sean muy apetecibles en toda la localidad, y tal vez por eso los productores no sienten la necesidad de industrializar sus productos lácteos, optando más bien de seguir con esa línea de producción de carácter tradicional.

Gráfico 8*Tiempo en la actividad productiva***Fuente:** Investigación de campo (2024)

Los productores del sitio Rio Grande expresaron en un 47%, que se dedican a esta actividad productiva y económica más de 5 años, esto se debe a que la elaboración de productos lácteos en muchos casos 10 familias ha pasado de generación en generación, esto ha influenciado que tengan mucha familiaridad con la elaboración de ellos, y se tiene la meta de ser un sector referencial en la producción láctea cantonal, provincial y nacional, mientras que el 25% de los microempresarios, en una edad relativamente joven entre 20 a 25 años, manifestaron que se dedican a esta actividad entre uno a tres años, debido a que no cuentan con estudios superiores, para ejercer alguna otra actividad económica, u ocupar al-

guna plaza de trabajo y que debido a la ausencia de empleo y por la necesidad de generar ingresos económicos optan por incursionar en este sector, teniendo como fortaleza conocimientos ancestrales y artesanales previamente adquiridos en su etapa de niñez o cuando vivían con sus padres

“Las actividades económicas tienen el propósito de cubrir las necesidades humanas a partir del trabajo sobre los recursos disponibles en el planeta y, en ese sentido, contemplan un criterio no sólo económico y empresarial, sino también social y ambiental en la toma de decisiones” (Andrade, 2005).

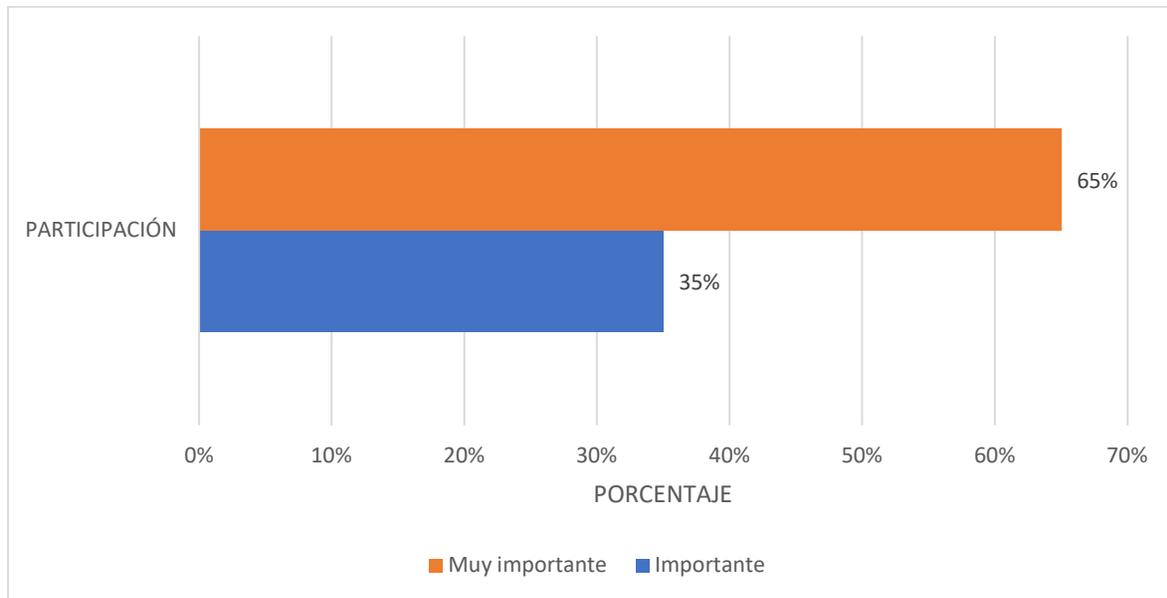
Gráfico 9*Canal de distribución de productos***Fuente:** Investigación de campo (2024)

Entre las opciones propuestas a los productores, el 70% respondieron que se consideran minoristas o pequeños empresarios, debido a que no poseen posibilidades económicas para realizar la inversión de un centro de acopio lácteo, por ende, no pueden almacenar volúmenes considerables de leche y esto les ocasiona un gran obstáculo al momento de generar la debida producción y poder las necesidades de los consumidores.

Para Ferrel y O.C (2004), autores del libro «Introducción a los Negocios en un Mundo Cambiante», "un empresario es una persona que arriesga su dinero, tiempo

y esfuerzo para desarrollar un producto o forma de hacer algo innovador"

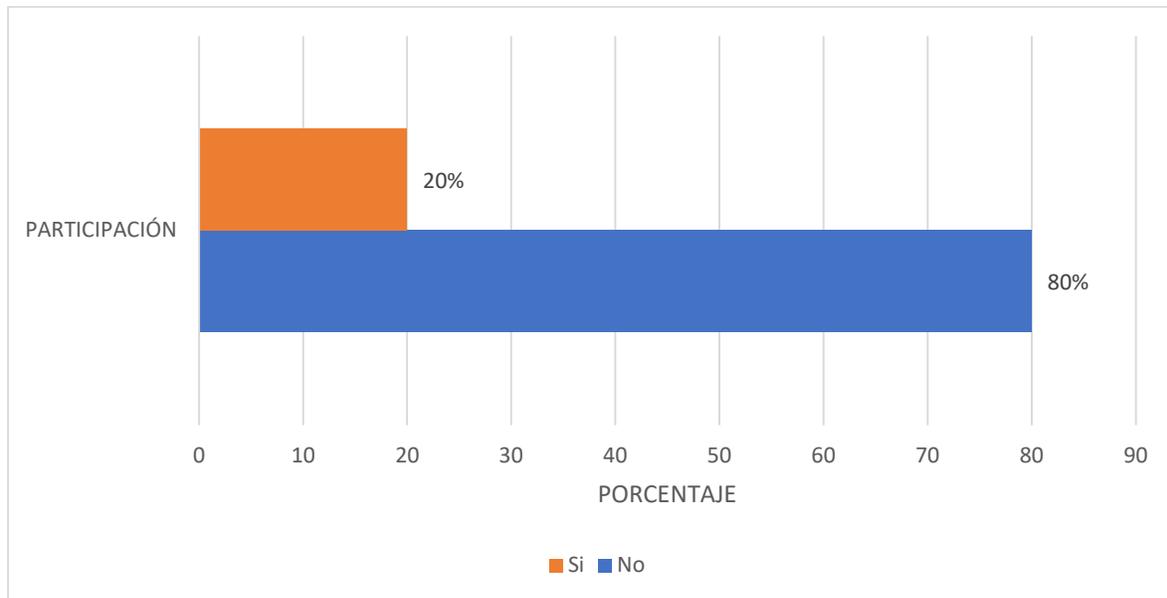
El punto de partida del canal de distribución es el productor. El punto final o de destino es el consumidor. El conjunto de personas u organizaciones que están entre productor y usuario final son los intermediarios. En este sentido, un canal de distribución está constituido por una serie de empresas o personas que facilitan la circulación del producto elaborado hasta llegar a las manos del comprador o usuario y que se denominan genéricamente intermediarios (Stanton, 2007)

Gráfico 10*Volumen de producción*

Fuente: Investigación de campo (2024)

De los productores encuestados, el 65% manifestaron que es muy importante debido a que al mejorar el volumen de producción mejorara el desarrollo microempresarial local, se crearán fuentes de empleos directos y formales, mejorando la calidad de vida de toda la comunidad y reactivando su economía, mientras que el 35% de los microempresarios comentaron que consideran importante debido a que obtendrán ayudas, ocasionando tener una estabilidad laboral y atractiva para la producción y comercialización logrando mejores beneficios económicos.

Durante la mayor parte de la historia, la mayoría de las poblaciones humanas sobrevivieron con base en una economía de subsistencia, es decir, aquella en la que las actividades alcanzan para la supervivencia de un pequeño grupo de personas y en la que la producción no genera excedentes con los cuales se pueda comerciar (GeoEnciclopedia, 2017)

Gráfico 11*Elaboración de productos lácteos***Fuente:** Investigación de campo (2024)

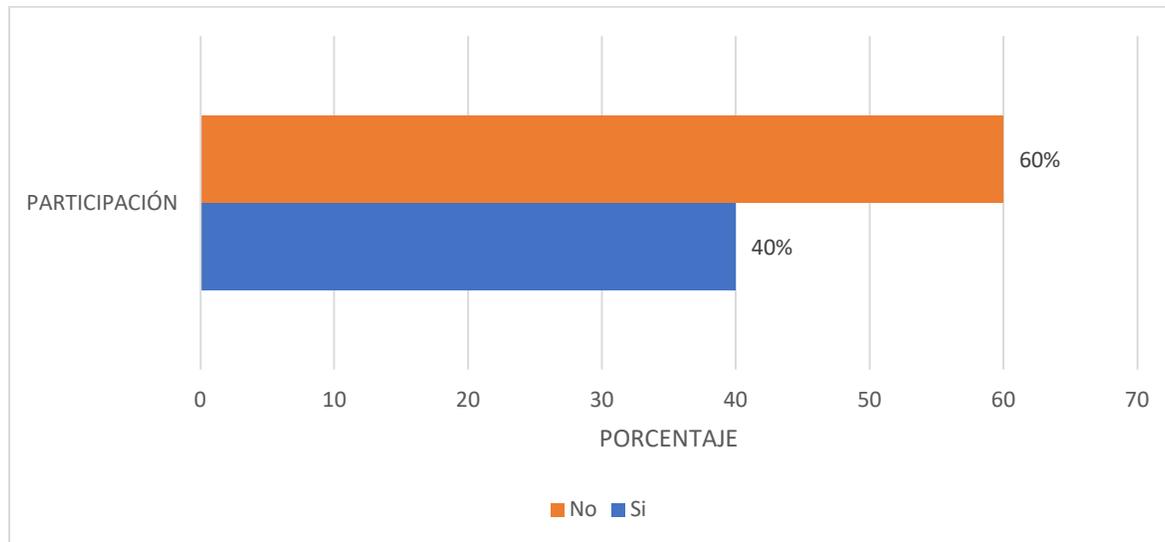
Al preguntarles a los microempresarios si consideran que al innovar la elaboración de los productos lácteos permitirá tener una mayor utilidad el 80% expresaron que sí, en donde manifestaron que la razón más importante y primordial se debe a que si en futuro se cambia el método tradicional a la industrialización de los productos lácteos, se pueden lograr debido a que cuentan con la suficiente materia prima (leche), necesaria y la buena predisposición de todos los interesados en que esta iniciativa de desarrollo local se haga realidad,

creando nuevas fuentes de empleo, mejor calidad y condiciones de vida, mejorando la autoestima de todos los involucrados de la cadena de comercialización.

Villegas (1997) define a la factibilidad como “las posibilidades que tiene de lograrse un determinado proyecto”. El estudio de factibilidad es el análisis que realiza una empresa para determinar si el negocio que se propone será bueno o malo, y cuáles serán las estrategias que se deben desarrollar para que sea exitoso.

Gráfico 12

Limitantes



Fuente: Investigación de campo (2024)

Para seguir con elaboración de la investigación, es muy importante conocer los principales problemas que enfrentan los productores de lácteos del Sitio Río Grande, aunque cabe expresar que en su mayoría (60%), afirma no tener problemas, es decir que sus productos lácteos se expenden o se venden sin restricción alguna. Esta es una razón por la cual los clientes no exigen a los productores mejorar sus procesos operativos o elaborar un producto de calidad y con todas las normas técnicas correspondientes.

En otro sentido, algunos productores (40%), expresaron tener algunos problemas al momento de comercializar sus productos lácteos, comunicando tener problemas con la calidad, por su elaboración artesanal muchas veces no cumplen todos los requerimientos anhelados. El precio, un valor que no está acorde con la calidad del producto y que muchos no están de acuerdo con esta

relación precio/calidad, varios productores no están satisfechos con la presentación de los productos, pero tampoco hacen un esfuerzo o intento por dar un valor agregado al producto lácteo que se dedican a comercializar.

Discusión

Referente a problemas de los productores lácteos

Las respuestas obtenidas sobre las dificultades que enfrentan los productores lácteos del Sitio Grande, cantón Chone, comentan que necesitan aprender a comercializar el producto, no solo tenerlo en una vitrina o estante, sino enfocándose de forma efectiva en el cliente de productos lácteos y en las opiniones de los lugares donde se expende el producto.

En cuanto a los factores que inciden en que se tenga mayor o menor demanda el primero es la ausencia de



conocimientos de atención al cliente y manejo de maquinaria tecnológica para enfrentar la demanda de los productos, esto se debe a que la elaboración de productos lácteos ha pasado de generación, haciendo uso de las mismas recetas o formulas caseras que se han heredado, y no se tiene la meta de ser un sector referencial en la producción láctea.

De acuerdo con lo examinado la elección de clientes y establecer sus deseos y necesidades es primordial para la aplicación de los procesos de ventas, porque sin clientes, no se tiene ventas de productos, en el caso de las PYMES en la ciudad de Chone su producción es a pequeña escala, con un tipo de cliente de consumidor final y directo.

Referente al desarrollo microempresarial

A pesar del apoyo que reciben para el desarrollo de microempresarial local, por parte del GAD Chone, no les resulta fácil su aplicación, debido a que desconocen muchos aspectos importantes como conceptos teóricos de atención al cliente y de comercialización, debido a que los productores en su mayoría son personas que no tienen la preparación académica que les permite tener un desenvolvimiento o manejo de público, lo que requieren para mejorar la atención de los clientes y también al no contar con equipos adecuados para la elaboración de sus productos de esa forma lograr el aumento de producción láctea a nivel local.

Por lo tanto, para la distribución del producto en un comisariato sería apropiado un empaque creativo, de acuerdo con el volumen de descuentos, entre otros, considerar la variedad de los productos para satisfacer las necesidades de los clientes de los productos lácteos

en el cantón Chone, expresan que con el uso de tecnología podrían introducir sus productos y promocionarlos, evidenciando lo positivo del uso tecnológico en su proceso y de las habilidades de ventas.

En lo relacionado a la contribución del negocio en el fortalecimiento de las microempresas, los productores no cuentan con alguna marca posicionada como otros de la localidad del cantón como rompopes la “Habana” de la Ing. María del Carmen Moreira que vende el producto a los supermercados y el “Tecao” que lo expende el Sr. Carlos Vera, los dulces Estrellita de la Sra. Jesusina Veliz que vende en ferias de Guayaquil y Quito, lo han logrado apoyándose con la ayuda y apoyo de la prefectura de Manabí en convenio con el Ministerio de la Producción.

Es posible potenciar el desarrollo microempresarial por medio del incremento de las ventas mediante estrategias de mercadotecnia que les permitan lograr la aceptación de los consumidores, proponiendo tácticas e ideas innovadoras y beneficiosas, como conocer las sugerencias de los consumidores, gustos y preferencias al consumir un producto lácteo.

Entre las estrategias de ventas que deben utilizar los microempresarios para promocionar los productos lácteos fuera del cantón Chone la primera es lograr su permiso de funcionamiento de acuerdo con las regulaciones del país, para la obtención de la comercialización de los productos, y para que los consumidores tengan la seguridad alimentaria que el proceso de producción ha sido bajo las normas de calidad, además el uso de técnicas de ventas para que los lácteos sean reconocidos.



En conclusión, el desarrollo microempresarial se puede lograr utilizando estrategias de ventas que son importantes y en la actualidad con el uso de la tecnología los mercados se acercan, además les permite a los consumidores la capacidad de elección lo que beneficia al vendedor y al consumidor, esto lleva al incremento de la rentabilidad por la demanda de los productos lo cual se desea lograr con el desarrollo microempresarial de los productos lácteos elaborados en el sitio Rio Grande del cantón Chone.



Referencias

- Alvarado, J., & Cedeño, R. (2023). El control interno y su incidencia en la gestión del proceso de inventarios en el Minimarket Vimasán, Jipijapa, Ecuador. COFIN LA HABANA, 17(1), 12. Recuperado el 2 de Noviembre de 2024, de El Comercio: <https://revistas.uh.cu/cofinhab/article/view/6707>
- Andrade, S. (15 de 04 de 2005). Definición de actividad económica. (Tercera, Ed.) Andrade. Obtenido de <http://www.definicionabc.com/economia/actividad-economica.php>
- Asencio, G. (2018). Elaborar políticas y procedimientos para mejorar el control interno de inventarios de un minimarket en la ciudad de Guayaquil. Universidad de Guayaquil. Recuperado el 1 de Noviembre de 2024, de <https://www.bing.com/search?pc=U523&q=Asencio%2C+G.+%282018%29.+Control+interno+.+Guayaquil.&form=U523DF>
- Banco Central del Ecuador. (2019). Información Estadística Mensual. Obtenido de <https://contenido.bce.fin.ec>: <https://contenido.bce.fin.ec/home1/estadisticas/bolmensual/IEMensual.jsp>
- Banco Central del Ecuador. (2019). Reporte de Coyuntura Sector Agropecuario. Quito. Recuperado el 22 de Mayo de 2020
- Banco Mundial. (24 de abril de 2015). World Bank. Obtenido de <http://www.worldbank.org/depweb/spanish/beyond/>
- Blázquez, F., & Dorta, J. (2006). Factores de Crecimiento Empresarial. Scielo, 16(28), 43-56. Obtenido de http://scielo.org.co/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0121-50512006000200003
- Castro, M., & Carpio, M. (2023). Estrategias del Marketing digital adaptadas a pequeñas y medianas empresas en Latinoamérica. Universidad Técnica de Ambato, 7-17. Obtenido de Marketing Zaragoza: <https://revistas.uta.edu.ec/erevista/index.php/bcoyu/article/view/2185/version/2840>
- Chiquito, G., & Matute, M. (2017). El Manejo y el Control Administrativo y su impacto en los Procesos de Compra - Venta del Minimarket Katherine. Jipijapa. Obtenido de <https://repositorio.unesum.edu.ec/handle/53000/745>
- GeoEnciclopedia. (09 de 03 de 2017). Obtenido de <http://www.history.com/topics/industrial-revolution>
- Gestión. (2005). La pobreza en el Ecuador ¿Vivimos mejor que antes?. Gestión.
- González, S., Viteri Danilo, I. A., & Verdezoto, O. (2020). Modelo de gestión Administrativa para el desarrollo empresarial del Hotel Barros en la ciudad de Quevedo. Revista Universidad y Sociedad, 12(4), 32-37. Obtenido de <https://rus.ucf.edu.cu/index.php/rus/article/view/1609>
- Instituto Nacional de Estadísticas y Censo - INEC. (2019). Manta la ciudad más costosa. Quito.
- Instituto Nacional de Estadísticas y Censo - INEC. (2020). Proyección de la población ecuatoriana, por años calendario, según regiones, provincias y sexo. Quito.
- Kiple, K. F. (2000). The Cambridge World History of Food. Cambridge University Press.
- Loor, T., Villamarín, W., Sabando, E., Arteaga, R., & Cruz, R. A. (2020). Los atractivos turísticos de Manta y su incidencia en el desarrollo económico de las parroquias urbanas y rurales. Revista Científica FIPCAEC, 5(18), 41-77. doi:doi.org/10.23857/fipcaec.v5i18.200
- Mendoza, V., & Moreira, S. (2021). Procesos de Gestión administrativa: Un recorrido desde su origen. Revista Científica FIPCAEC, 6(3). doi:<https://doi.org/10.23857/fipcaec.v6i3.414>
- Ministerio de Agricultura y Ganadería - MAG. (2019). Producción formal de la leche en Ecuador. Quito.
- Muiños, B., & Cortegiano, G. (1998). Desarrollo a Escala Local: Los nuevos yacimientos de empleos. Bibliográfica de Geografía y Ciencias Sociales.
- Rivera, C., & Mendieta, E. (2019). Propuesta de un Plan de control de ingresos y egresos, en la tienda abarrotes Carlitos. Guayaquil. Obtenido de <https://dspace.itb.edu.ec/handle/123456789/720>
- Robayo, V. (2015). La Innovación como proceso y su gestión en la organización. Obtenido de <https://repositorio.unal.edu.co/handle/unal/55685>
- Romero, Y. (18 de Enero de 2021). Lima. Obtenido de Estudio de Investigación: https://repositorio.ucv.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12692/76861/Romero_CYE-SD.pdf?sequence=1
- Sánchez, M. A. (2015). La investigación bibliográfica. Guatemala: Palermo.
- Sen, A. (Noviembre de 2000). Desarrollo y libertad. Buenos Aires: Planeta.
- Stanton, W. (2007). Fundamentos del Marketing. México: McGraw-Hill/Interamericana.
- Superintendencia de Control del Poder de Mercado. (18 de Octubre de 2017). Estudio de Mercado "Sector de la leche en el Ecuador". Obtenido de <http://www.scpm.gob.ec/biblioteca>
- Tannahill, R. (1973). Food in history. New York.
- Vasquez, G., Párrales, D., & Morales, V. (2021). Proceso administrativo: factor determinante en el desarrollo organizacional de las mipymes. Revista Publicando, 8(31). doi:<https://doi.org/10.51528/rp.vol8.id2249>