



Universidad de las Regiones Autónomas de la Costa Caribe Nicaragüense URACCAN Recinto Bilwi

Monografía

Sistema Productivo del queso artesanal en la
Comunidad Naranjal, (quesera Urbina), Municipio
de Puerto Cabezas, Enero-Junio, 2012

Para optar al título de: Licenciado y Licenciada en
Administración de Empresas con
Mención en Recursos Naturales

Autores: Br. José Danilo Rivera Castro
Bra. Loamy Gutiérrez Satlan

Tutor: Msc. Otilio Reyes Blanco

Puerto cabezas/Bilwi

Noviembre, 2012

**Universidad de las Regiones Autónomas
de la Costa Caribe Nicaragüense
URACCAN Recinto Bilwi**

Monografía

Sistema Productivo del queso artesanal en la
Comunidad Naranjal, (quesera Urbina), Municipio
de Puerto Cabezas, Enero-Junio, 2012

Para optar al título de: Licenciado y Licenciada en
Administración de Empresas con
Mención en Recursos Naturales

Autores: Br. José Danilo Rivera Castro
Bra. Loamy Gutiérrez Satlan

Tutor: Msc. Otilio Reyes Blanco

Puerto cabezas/Bilwi

Noviembre, 2012

“Cuanto mayor sea el esfuerzo, mayor es la gloria”

Son muchas las personas especiales a las que me gustaría dedicar esta investigación, por su amistad, apoyo, animo y compañía en las diferentes etapas de mi vida, algunas están aquí conmigo y otras en mi recuerdo y en el corazón sin importar en donde este o si alguna vez llegan a leer esta dedicatoria quiero darles las gracias por formar parte de mi vida por todo lo que me han brindado y por todo su cariño

A Dios

Por haberme permitido llegar hasta este punto y haberme dado salud, fortaleza y valor para lograr mis objetivos, además su infinita bondad y amor.

A mi familia

A mis padres en especial mi madrecita **María Castro Carrillo** y hermanas por haberme apoyado en todo momento, por sus sabios consejos, sus valores, por la motivación constante que me ha permitido ser una persona de bien, pero más que nada por su amor y confianza

A mis amigos y personas que siempre estuvieron a mi lado

Porque siempre he contado con ellos para todo, por el apoyo incondicional, por que estuvieron conmigo en los momentos más difíciles y por todas las palabras de aliento ¡gracias!

A todos mis profesores

No solo a mis profesores que estuvieron en el proceso dentro de lo cual fue mi carrera, sino a todos los de la vida, porque cada uno de ellos aportaron a formar parte de lo que soy, son parte fundamental de este crecimiento como persona y como profesionales de la carrera de administración de empresa. ¡Gracias por brindarme todos sus conocimientos!

Gracias a todo ustedes que son parte de este logro más en mi vida ya que sin el apoyo que ustedes me brindaron, esto, hoy en día no sería posible.

JOSE DANILO RIVERA CASTRO

Primeramente a Dios por haberme permitido llegar hasta este punto y haberme dado salud, ser el manantial de vida y darme lo necesario para seguir adelante día a día para lograr mis objetivos, además de su infinita bondad y amor.

A mis padres por haberme apoyado en todo momento, por sus consejos, sus valores, por la motivación constante que me ha permitido ser una persona de bien, pero más que nada, por su amor. A mi padres espirituales quienes son el pastor **Earl Bowie** y su amada esposa **Damaris Rivera** por los ejemplos de perseverancia y constancia que lo caracterizan y que me ha infundado siempre, por el valor mostrado para salir adelante y por su amor y a todos aquellos que ayudaron directa o indirectamente a realizar este documento

A mis profesores por su gran apoyo y motivación para la culminación de mi estudio profesional, y a Msc **Otilio Reyes** por su apoyo ofrecido en este trabajo, por haberme transmitidos los conocimientos obtenidos y haberme llevado pasó a paso en el aprendizaje.

LOAMY GUTIERREZ SATLAN

Agradecimiento

¡El amor! Es el ala que Dios ha dado al alma para que pueda subir hasta él.

Donde hay fe hay amor, donde hay amor hay paz, donde hay paz está Dios y donde está Dios no falta nada.

En este momento de alegría no tenemos por menos que recordar y agradecer el apoyo que durante el desarrollo de nuestros estudios nos han proporcionado tanto nuestros profesores como nuestras familias y de manera especial nuestros compañeros de clase.

Esperamos que este momento no sea una despedida, sino el inicio de una amistad de igual a igual con los profesores, que tanto nos transmitieron durante estos años. Esperamos poder devolver al menos una parte de su sabiduría.

Sin nuestros padres y sus apoyos emocionales y económicos jamás hubiera sido posible que este gran momento llegara, les agradecemos en el alma su fuerza y comprensión durante tantos años de sufrimiento, trabajo y estudio, que nos han llevado a este momento de culminación de nuestros estudios.

JOSE DANILO RIVERA CASTRO

LOAMY GUTIERREZ SATLAN

INDICE GENERAL

Dedicatoria.....	i
Agradecimiento.....	iv
I. Introducción.....	1-2
II. Objetivos.....	3
2.1 Objetivo general.....	3
2.2 Objetivos específicos.....	3
III. Marco teórico.....	4
3.1 características generales.....	4
3.2 Quesera.....	5
3.3 Flujograma.....	5
3.4 proceso oroductivo.....	6
3.5 Queso.....	6
3.6 Comunidad.....	7
3.7 Costo.....	7
3.7.1 Costo de operación.....	8
3.7.2 Costo de producción.....	8
3.8 Producción.....	9
3.8.1 Tipos de costo de acuerdo según su Función.....	9

3.8.2 Costo de acuerdo con su identificación.....	10
3.9 Oferta.....	10
3.9.1 Oferta agregada.....	11
3.9.2 Oferta elástica.....	11
3.9.3 Oferta inelástica.....	11
3.9.4 Oferta unitaria.....	11
3.10 Demanda.....	11
3.10.1 Demanda agregada.....	12
3.10.2 Demanda elástica.....	13
3.10.3 Demanda inelástica.....	13
3.10.4 Demanda derivada.....	13
3.11.1 Relación costo-beneficio.....	14
3.11.1Costo fijo.....	15
3.11.2Costo variable.....	15
3.11.3 Costo directo.....	15
3.11.4 Costo indirecto.....	15
3.11.5 Costo de almacenamiento.....	16
3.11.6 Costos de promoción.....	16
3.11.7 Beneficios.....	16
3.11.8 Beneficios económicos.....;	16
IV. METODOLOGIA.....	19

4.1 Tipo de estudio.....	19
4.2 Área y unidad de estudio.....	19
4.3 duración del estudio.....	19
4.4 Universo.....	20
4.5 Muestra.....	20
4.6 muestreo.....	20
4.7 Criterios de inclusión y exclusión.....	20
4.7.1 Criterio de inclusión.....	20
4.7.2 Criterio de exclusión.....	20
4.8 Técnicas e instrumentos para la resolución de información	21
4.8.1 Técnicas.....	21
4.8.2 instrumento.....	21
4.9 fuentes de resolución de información.....	21
4.9.1 Fuente primarios.....	21
4.9.2 Fuentes secundarias.....	21
4.10 procesamientos y análisis de la información.....	21
4.11 variables.....	22
4.12 aspecto éticos.....	22

V. RESULTADOS Y DISCUSIÓN.....	29
5.1 Características de la instalación física de la quesera y su distribución.....	29
5.2 Flujograma del proceso productivo del queso en la comunidad del naranjal.....	31
5.2.1 producción en sentido genérico, económico o amplio.....	34
5.2.2 Producción en sentido específico, técnico- económico o estricto.....	34
5.2.3 costos de operación y producción del queso...36	
5.3 oferta y demanda del queso producido en la comunidad del naranjal.....	42
5.4 Relación costos-beneficios.....	45
VI. CONCLUSIONES.....	49
VII. RECOMENDACIONES.....	51
VIII. LISTAS DE REFERENCIAS.....	53
IX. ANEXOS.....	54

INDICE DE GRAFICOS

Figura N01: Flujo grama del Proceso Productivo del queso artesanal en la comunidad del Naranjal.....	33
Figura N02: Factores elementales para la producción de un bien o servicio.....	35
Figura.N03: Diagrama de la oferta del queso.....	42
Figura.N03: Diagrama de la demanda del queso.....	44
Figura. N04: Diagrama de flujo de procesos de retorno de la inversión.....	47
Cuadro N01. Insumos y herramientas de trabajo con vida útil a largo plazo.....	38
Cuadro N0 2. Insumos y herramientas de mensual.....	38
Cuadro N0 3. Materia prima para la elaboración del queso.....	39
Cuadro N04. Costo total de mano de obra mensual.....	39
Cuadro N0 5. Costos de comercialización.....	41
Cuadro N0 6. Ingreso promedio de la producción del queso.....	46
Cuadro N0.5: Oferta de queso fresco.....	69
Tabla N0. 6: Comportamiento de la demanda del Queso.....	69

Tabla N0.7 Depreciación anual de los Insumos y herramientas de trabajo.....	70
Tabla N0.8: Costos de operación y producción del queso.....	80
Figura N0 5. La lecha en la pila con el líquido de cuajo.	72
Figura N0 6. Proceso de separación del suero y leche.	72
Figura N0 7. Separación del suero de la leche.....	73
Figura N0 8. Desboronamiento del queso con su punto de sal.....	73
Figura N0 9. El cincho para escurrir y transformar el queso.....	74
Figura N0 10. Queso empacado para ser comercializado.....	74

Resumen

El presente estudio de investigación se realizó con el propósito de analizar el sistema productivo del queso en la comunidad del Naranjal en la quesera Urbina. Se considera de mucha importancia porque está relacionado con los principales conglomerados productivos de la región, donde se implementan procesos innovativos, caracterizando las instalaciones físicas de la quesera, el Flujograma del proceso productivo, costos de operación, producción, oferta, demanda y el Costo-Beneficio.

En este sentido el estudio tiene un enfoque mixto, descriptivo, retrospectivo y de corte transversal, basado a una muestra de 12 personas, obteniendo un muestreo no probabilístico, es decir intencional. Para el procesamiento de la información cuantitativa se utilizó la técnica de palote, el análisis de la información se realizó a través de la estadística descriptiva, En caso de la información cualitativa se analizó encontrando diferencias, similitudes presentando los resultados en tablas matriciales.

Entre los principales resultados obtenidos figuran los siguientes:

1. Las instalaciones físicas de la quesera son de maderas y presentan condiciones óptimas para el desarrollo de las operaciones.
2. La principal materia prima para la producción del queso es la leche de vaca.
3. Los costos de operación y producción del queso son óptimos ya que no utilizan equipos sofisticado ni tecnología de punta y todo el proceso productivo es de manera artesanal.

4. La quesera produce un promedio de 100 a 110 libras de queso diario con un margen de ganancias de C\$89,090.00 córdobas mensuales.
5. En relación a los Costo-beneficios de la producción del queso artesanal es altamente rentable.

La importancia del presente estudio de investigación radica en que los resultados pueden servir como marco de referencia para futuras investigaciones relacionadas al tema u otros temas relacionados con los subproductos derivados de la leche y que forman parte de los ingresos perca pites de la economía regional y nacional.

I. INTRODUCCION

Esta investigación se realizó en la comunidad de Naranjal que es una de las comunidades indígenas del territorio de Tasba Pri, Municipio de Puerto Cabezas, RAAN Nicaragua, situada sobre la carretera principal que une el Pacífico con el Atlántico Norte. Geográficamente se encuentra en la parte Este, a 70 kilómetros de la ciudad Bilwi, cuenta con un total de 120 familias, donde la mayor parte de sus habitantes son de la etnia mestiza

En la comunidad del Naranjal existe una quesera privada de la familia “**Urbina**” que cumple con estas condiciones, se dedica a la elaboración del queso que hoy en día se oferta en varios mercados de la ciudad de Bilwi y que se utiliza como parte de la dieta alimenticia en los hogares.

La materia prima para la elaboración del queso se obtiene en la misma comunidad y otras que se encuentran alrededor a un precio sin competencia, pero el precio del queso que ofertan los propietarios de la quesera en los mercados de Bilwi es igual al de la competencia, además no existe un control de calidad y fitosanitario del producto por las autoridades competentes. Los equipos utilizados son manuales hechos de madera y que se desgasta.

El personal no es calificado, es decir poseen conocimientos empíricos adquiridos a través de la práctica, los costos de operación, producción y mantenimiento no generan muchos gastos ni costos, no se usan equipos tecnológicos para su elaboración, lo que implica que genera jugosas ganancias para el propietario, pero sí afecta al consumidor ya que disminuye el poder

adquisitivo por el alto costo del producto que se consume en casi todos los hogares de la Ciudad de Bilwi.

La investigación se considera de mucha importancia porque no existen trabajos de investigación realizados sobre el tema que está relacionado con los principales conglomerados productivos de la región, donde se implementan procesos innovativos diseñados por los propietarios de la quesera.

Los resultados obtenidos pueden ser utilizados como insumos para mejorar la calidad del producto, la organización de los procesos productivos, los diseños, presentación, los costos de operación, asignar precios competitivos del producto a los clientes, hacer uso de las tecnologías adecuadas y como modelo de producción y diversificación en otras comunidades que cuentan con potenciales productivos similares.

Además este estudio servirá como marco de referencia para futuras investigaciones relacionadas al tema u otros temas relacionados con los subproductos derivados de la leche y que forman parte de los ingresos perca pites de la economía regional y nacional.

II. OBJETIVOS

2.1 Objetivo General:

- Analizar el sistema productivo del queso artesanal en la comunidad del Naranjal en la quesera Urbina, Enero-Junio,2012

2.2 Objetivos Específicos:

- Caracterizar las instalaciones físicas de la quesera Urbina.
- Describir el Flujoograma del proceso productivo del queso en la comunidad del naranjal en la quesera Urbina.
- Identificar los costos de operación y producción del queso en la quesera Urbina.
- Identificar la oferta y la demanda del queso producido en la comunidad del Naranjal.
- Relacionar el Costo-Beneficio de la producción del queso en la comunidad del Naranjal

III. MARCO TEORICO

3.1 Características generales de la quesera

La quesera Urbina es una quesera típica que funciona de manera artesanal, evita al máximo la manipulación de la leche y trata de cumplir con algunos de los requisitos fitosanitarios, ambientales, cuenta con una estructura física de madera con base de concreto, una pila de concreto en donde la leche se hace pasar por un filtro de tela fina en el momento de ser medida y cuenta los siguientes equipos de trabajo:

- ✓ Cántaros o Pichingas de aluminio
- ✓ Tanque para recepción de leche
- ✓ Pila para almacenar leche cruda
- ✓ Tina Quesera
- ✓ Molde de madera
- ✓ Prensa manual
- ✓ Mesa de Trabajo
- ✓ Selladoras
- ✓ Accesorios y tuberías
- ✓ Tanque de plástico para el lacto-suero
- ✓ Tanque para Almacenar agua
- ✓ Cuchillos
- ✓ Coladores
- ✓ Sacos

Sotelo R, & Eladio. E. (2011) Define, las instalaciones físicas son el conjunto de redes y equipos fijos que permiten el suministro y operación de los servicios que ayudan a los edificios a cumplir las funciones para las que han sido diseñados y en este sentido, las instalaciones físicas deben estar localizadas para reducir al mínimo los riesgos de contaminación, costos de las operaciones y deben ser ubicadas, diseñadas, construidas, adaptadas y mantenidas para las operaciones:

- ❖ Reducir al mínimo el riesgo de error y de contaminación cruzada
- ❖ Permitir una limpieza efectiva
- ❖ Permitir un mantenimiento efectivo
- ❖ Minimizar la acumulación de polvo y suciedad
- ❖ Eliminar cualquier efecto adverso sobre la calidad
- ❖ Disminuir los incidentes y accidentes

3.2 Quesera

Larousse Editorial, S.L. (2007). Define que quesera es el lugar donde se fabrica o elabora el queso. También es el recipiente formado por un plato y una cubierta, generalmente de cristal, que sirve para guardar y conservar el queso.

3.3. Flujograma

De acuerdo Bellows, & Jeannie, (2000). El diagrama de flujo o diagrama de actividades es la representación gráfica del algoritmo o proceso. Se utiliza en disciplinas como programación, economía, procesos industriales y psicología cognitiva. Se utilizan símbolos con significados bien definidos que representan los pasos de un

algoritmo, y representan el flujo de ejecución mediante flechas que conectan los puntos de inicio y de término.

3.4. Proceso productivo

James Arthur Finch & Stoner, R, (2012), es un conjunto de actividades o eventos (coordinados u organizados) que se realizan o suceden (alternativa o simultáneamente) bajo ciertas circunstancias con un fin determinado, que se encuentran interrelacionadas de forma dinámica y que se orientan a la transformación de ciertos elementos. De esta manera, los elementos de entrada (conocidos como factores) pasan a ser elementos de salida (productos), tras un proceso en el que se incrementa su valor.

3.5. Queso

Ramón, M. P. (2012), Define que el queso es un alimento sólido elaborado a partir de la leche, cuajada de vaca, cabra, oveja, búfalo, camello u otros mamíferos rumiantes. Es la conserva ideal, pues muy difícilmente se estropea con el transcurso del tiempo ya que al secarse mejoran sus cualidades en relación al peso. La leche es inducida a cuajarse usando una combinación de cuajo (o algún sustituto) y acidificación. Las bacterias se encargan de acidificar la leche, jugando también un papel importante en la definición de la textura y el sabor de la mayoría de los quesos.

Algunos también contienen mohos, tanto en la superficie exterior como en el interior. Además el queso es un elemento importante en la dieta de casi todas las sociedades porque es nutritivo, natural, fácil de producir en cualquier entorno, desde el desierto hasta el polo, y

permite el consumo de leche en momentos en que no se puede obtener.

3.6. Comunidad

Tuner V (2005), comunidad es un grupo o conjunto de individuos, seres humanos, o de animales (o de cualquier otro tipo de vida) que comparten elementos en común, tales como un idioma, costumbres, valores, tareas, visión del mundo, edad, ubicación geográfica (un barrio por ejemplo), estatus social, roles.

Por lo general en una comunidad se crea una identidad común, mediante la diferenciación de otros grupos o comunidades (generalmente por signos o acciones), que es compartida y elaborada entre sus integrantes y socializada.

Generalmente, una comunidad se une bajo la necesidad o meta de un objetivo en común, como puede ser el bien común; si bien esto no es algo necesario, basta una identidad común para conformar una comunidad sin la necesidad de un objetivo específico.

3.7. Costos

Cruz Roche & J.J. (2012), Costo es el valor monetario de los consumos de factores que supone el ejercicio de una actividad económica destinada a la producción de un bien o servicio. Todo proceso de producción de un bien supone el consumo o desgaste de una serie de factores productivos, el concepto de coste está íntimamente ligado al sacrificio incurrido para producir ese bien. Todo coste conlleva un componente de subjetividad que toda valoración supone.

3.7.1 Costo de operación

Según T. Charles (2007), Costo de operación es el Valoración monetaria de la suma de recursos destinados a la administración, operación y funcionamiento de una organización o empresa.

3.7.2 Costos de producción

Según O. Greco (1999), Diccionario de economía, costo de producción es el valor del conjunto de bienes y esfuerzos, en que se ha incurrido o se va a incurrir, que debe consumir los centros fabriles para obtener un producto terminado en condiciones de ser entregado al sector comercial, es decir son los gastos necesarios para mantener un proyecto, línea de procesamiento o un equipo en funcionamiento. En una compañía estándar, la diferencia entre el ingreso (por ventas y otras entradas) y el costo de producción indica el beneficio bruto.

Esto significa que el destino económico de la empresa está asociado con: el ingreso, los bienes vendidos en el mercado y el precio obtenido) y el costo de producción de los bienes vendidos. Mientras que el ingreso, particularmente el ingreso por ventas, está asociado al sector de comercialización de la empresa, el costo de producción está estrechamente relacionado con el sector tecnológico.

Además, los costos de producción tienen dos características opuestas, que algunas veces no están bien entendidas en los países en vías de desarrollo. La primera es que para producir bienes uno debe gastar; esto significa generar un costo. La segunda característica es

que los costos deberían ser mantenidos tan bajos como sea posible y eliminados los innecesarios.

Los costos de producción pueden dividirse en dos grandes categorías: costos directos o variables, que son proporcionales a la producción, como materia prima, y los costos indirectos, también llamados fijos que son independientes de la producción, como los impuestos que paga el edificio. Algunos costos no son ni fijos ni directamente proporcionales a la producción y se conocen a veces como semivARIABLES.

3.8. Producción

Según Cuatrecasas, L. (2009), Define que la producción es la actividad aplicada a la creación de bienes y a la prestación de servicios para ser ofrecidos a los consumidores a fin de satisfacer sus necesidades y la producción de una empresa se puede clasificar de acuerdo al tipo de producto que se fabrica, al sistema que se emplea para producir, o bien, al giro industrial al que se dedique la empresa.

3.8.1 Tipos de costo de acuerdo según función:

- Costo de producción: Generan en el proceso de transformar la materia prima en producto elaborado.
- Costo de distribución o venta: Ocurren en el área que se encarga en llenar los productos terminados, desde la empresa hasta el consumidor.
- Costo de administración: Originan en el área administrativa o sea el relacionado de las operaciones generales de la empresa.

- Costos financieros: Originan por la obtención de recursos ajenos que la empresa necesita para su desenvolvimiento.

3.8.2 Costos de acuerdo con su identificación:

- Costos directos: son los que pueden identificar o cuantificar plenamente con los productos terminados o áreas específicas.
- Costos indirectos: son aquellos costos que no se puede identificar o cuantificar plenamente con los productos terminados o áreas específicas.

Según Samuelson (1999), Describe modelo de la oferta y la demanda como la interacción en el comercio de un determinado bien, en relación con el valor y las ventas de dicho bien. es el modelo fundamental de la macroeconomía y se usa para explicar una gran variedad de escenarios macroeconómicos. además sirve como base para otras teorías y modelos económicos.

3.9. Oferta

Según Kottler (1998), define que es la cantidad ofrecida y que depende de otros factores que son los siguientes: los precios de los factores productivos ya que para fabricar o producir un producto se necesita de maquinarias y otros componente la tecnología empleada para transformar los factores productivos y las expectativas es decir que el futuro puede influir en la oferta actual de un bien o servicio.

El precio funciona como un mecanismo igualador entre lo que se demanda y lo que se produce, el punto de equilibrio siendo aquel en el cual los consumidores estarán dispuestos a adquirir todo lo que ofrecen los productores al precio marcado por dicho punto y los productores estarán dispuestos a producir todo lo que se demande a ese precio, por tanto la oferta se clasifica en:

3.9.1 La oferta agregada: Es el valor de los bienes y servicios que estarían dispuestos a producir las empresas en un periodo de tiempo determinado

3.9.2 Oferta elástica: Significa que la producción se adapta a las necesidades de consumo de una población

3.9.3 Oferta inelástica: cuando el producto ofrecido no alcanza altos niveles de satisfacción en esa población

3.9.4 Oferta unitaria: cuando se encuentra que la cantidad producida es similar a la cantidad consumida

3.10. Demanda

Según Samuelson (1999), la demanda es el poder y decisión de comprar, por parte de los consumidores para adquirir una determinada cantidad de un producto en un tiempo y a un precio establecido agregado. La curva de demanda representa la cantidad de bienes que los compradores están dispuestos a adquirir a determinado precio, suponiendo que el resto de los factores se mantienen constante. La curva de la demanda es por lo general decreciente, por que a mayor precio, los compradores comprarán menos.

El precio de un bien depende de la cantidad demandada de otros factores que son los siguientes: la renta la cual significa que si la empresa tuviera una disminución en su renta tendría menos para gastar y por lo que habría que disminuir la demanda de algún bien, esto quiere decir que si baja el precio de un bien se comprara mas, o bien si aumenta el precio los consumidores buscaran otro producto sustituto.

Esto quiere decir que si los consumidores les gustan el producto lo adquirirán, pero no buscaran otros que les satisfacen sus necesidades. La expectativa es que si se espera ganar una renta más alta, se tendrá que gastar ahorros actuales en compra y que la demanda puede ser mayor.

3.10.1 Demanda agregada

Según Samuelson (1999), es el gasto total planeado o deseado en la economía en un periodo dado ,es determinado por el nivel agregado de precios y factores como la inversión, el gasto público, la función de consumo y la oferta monetaria.la demanda global o la demanda efectiva en un mercado.

Una economía en un periodo dado está determinada por el gasto total en consumo privado. El gasto público, inversión y exportaciones netas. La curva de demanda agregada recoge la relación existente entre el nivel general de precios de la economía y el gasto agregado o demanda de todos los bienes y servicios de la economía. Conforme aumenta el nivel de precios el gasto agregado será menor.

3.10.2 Demanda elástica

De acuerdo con stanton et al (1992), Es cuando la cantidad demandada aumenta ante una disminución de precio. La elasticidad precio de la demanda mide cuanto varia la cantidad demandada de un bien o servicio cuando varia su precio.

Su definición exacta es la variación porcentual de la cantidad demandada dividida por la variación porcentual de precio.la demanda es elástica cuando ante una variación del precio, la variación en la cantidad demandada es en porcentaje mayor que la del precio.

3.10.3 Demanda inelástica

Stanton et al (1992), Define la demanda inelástica cuando la cantidad demanda inciden en forma limitada ante una alteración en el precio .cuando una reducción porcentual del precio genere un aumento porcentual.

Además define que son las variaciones del precio la cantidad demandada varia en (porcentaje) menos que la del precio. Por ejemplo algunos alimentos básicos por más que haya un aumento importante de su precio, la cantidad demandada no varía tanto.

3.10.4 Demanda derivada

Según stanton et al (1992), Demanda derivada es cuando aumenta la cantidad demandada de un bien que produce el incremento en la demanda de otro adicional. Además es la demanda de ciertos recursos que surgen no de su utilidad del consumo inmediato si no de su capacidad para contribuir a la producción de otros recursos o mercancías, es decir se trata de productividad.

3.11 Relación costos/ beneficios

Polimeni et al (1994), define costo como el valor sacrificado para adquirir bienes o servicios, que se mide en dólares mediante la reducción de activos o al incurrir en pasivos en el momento en que se obtienen los beneficios; en el momento de la adquisición, el costo en que se incurre es para lograr beneficios presentes y futuros.

Los costos representan una porción del precio de adquisición de artículos, propiedades o servicios, que ha sido diferida o que todavía no se ha aplicado a la realización de ingresos.

Para calcular los costos de producción y exportación de una determinada cantidad de bienes y servicios, se debe elaborar un presupuesto y análisis de los costos de acuerdo a las condiciones concretas del momento ya que si se suman todos los trabajos, servicios e insumos que entran en la producción se puede al final calcular cuánto cuesta producir una unidad de producto, luego se elabora una tabla de costos de procesamiento del producto, de venta, de exportación y gastos administrativos para valorar cuánto realmente nos ha costado el producto.

De esta manera compararlo con los precios que se ofrecen en el mercado internacional, conocer si la actividad genera utilidades o pérdidas, ya que si el costo es mayor o igual que el precio de mercado estamos perdiendo y siempre se debe aspirar obtener un margen de ganancia aceptable.

Reyes Pérez (1996) define que el costo es el valor sacrificado para adquirir bienes o servicios que se mide en dinero mediante la reducción de activos o al incluir el pasivo en el momento que se obtienen los bienes.

Según Mathur K, (1996) dice que el costo de producción se determina por la suma de los materiales directos, mano de obra directa, los costos indirectos de fabricación y que los costos pueden clasificarse de manera general en:

3.11.1 Costos Fijos

Son también llamados costos generales o irrecuperables y están formados por conceptos como el pago establecido del arrendamiento del edificio, equipos, intereses, sueldos de los trabajadores fijos y este último deben pagarse incluso cuando la empresa no produzca y no afecta la variación de la producción.

Según Samuelson (1999), es el gasto monetario total en se incurren aun que no se produzcas nada, no resulta afectados por las variaciones de la cantidad de producción.

3.11.2 Costos Variables

Es el que varía con el nivel de producción y abarca la materia prima necesaria para producir, los obreros para cubrir las líneas de producción y la energía para poner en funcionamiento la empresa y

3.11.3 Costos Directos

Son los que se asignan directamente a una unidad de producción y por lo general se asimilan a los costos variables.

3.11.4 Costos Indirectos

Son los que no se asignan directamente a un producto o servicio si no que se distribuye entre las diversas unidades productivas mediante algún criterio de reparto y en la mayoría de los casos son costos fijos.

3.11.5 Costo de almacenamiento

Todo material almacenado genera determinados costos, a los cuales denominaremos los costos de existencias dependen de dos variables, la cantidad en existencia y tiempo de permanencia en existencias. Cuanto mayor es la cantidad y el tiempo de permanencia ,por tanto mayor serán los costos de existencias.

3.11.6 Costo de producción

Becker et al (2001), un enfoque administrativo y de gerencia define que costo de producción son los que permiten obtener determinados bienes a partir de otros, mediante el empleo de un proceso de transformación.

3.11.7 Beneficios

Es la ganancia, utilidad, renta, rendimiento, provecho que se obtiene mediante la diferencia entre los ingresos derivados de las ventas y el costo total de la oportunidad de los recursos utilizados para producir los bienes.

Según Valleta, (1999) diccionario contable. En el sentido empresarial o contable se puede decir que es el exceso del ingreso por encima de todos los costes contractuales y de la amortización.

3.11.8 Beneficios Sociales

Se dice que son todas aquellas prestaciones otorgadas voluntariamente por el empleador, pero también el grado de satisfacción al adquirir un producto o servicio a un precio determinado.

3.11.9 Beneficios Económicos

Es la ganancia que obtiene el actor de un proceso económico y que se calcula como los ingresos totales menos costes totales de producción, distribución y comercialización.

Por lo tanto el coste-beneficio es una lógica o razonamiento basado en el principio de obtener los mayores y mejores resultados al menor esfuerzo invertido, tanto por eficiencia técnica como por motivación humana y se supone que todos los hechos y actos pueden evaluarse bajo esta lógica y aquellos dónde los beneficios superan el coste son exitosos, caso contrario fracasan.

El análisis de costo-beneficio es una técnica importante dentro del ámbito de la teoría de la decisión ya que pretende determinar la conveniencia de un proyecto mediante la enumeración y valoración posterior en términos monetarios de todos los costes y beneficios derivados directos e indirectamente de una actividad.

Este método se aplica a obras sociales, proyectos colectivos o individuales, empresas privadas, planes de negocios, prestando atención a la importancia y cuantificación de sus consecuencias sociales y/o económicas.

Herrera, Velasco y Radulavich (1994) describe que la relación beneficio/costo es: La razón del retorno en dinero obtenido por cada unidad monetaria invertida y que esta relación se calcula dividiendo el ingreso bruto entre el costo total y si el cociente resulta igual a uno está en punto de equilibrio, es decir no se pierde ni se gana, si resulta mayor que uno es rentable, pero si es menor que uno indica pérdidas.

En cambio Fisher et al (1999), indica que:

El costo beneficio es la razón del entorno en dinero obtenido por cada unidad monetaria invertida. Esta relación se calcula dividiendo el ingreso bruto entre el costo total. Si el coeficiente resulta igual a uno está en el punto de equilibrio es decir no se pierde ni se gana, si resulta mayor que uno es rentable, pero si es menor que uno indica pérdida.

IV. METODOLOGIA

4.1 Tipo de Estudio

Este estudio tiene un enfoque mixto, descriptivo, retrospectivo y de corte transversal, basado en Sistema Productivo del queso artesanal en la Comunidad del Naranjal en la quesera Urbina, Municipio de Puerto Cabezas, Enero-Junio, 2012.

Mixto porque es un proceso que recolecta, analiza y vincula datos cuantitativos y cualitativos

Descriptivo porque el estudio se limitan a describir determinadas características del grupo de elementos estudiados

Retrospectivos porque la investigación se orienta al estudio de suceso ya acaecido.

Corte transversal por que estudia las variables de forma simultánea en un momento dado (estudio menor de un año).

4.2 Área y unidad de estudio

Comunidad "Naranjal" quesera **Urbina**, Municipio de Puerto Cabezas.

4.3 Duración del estudio

Enero-Junio del 2012

4.4 Universo

12 personas en el cual se incluyen al propietario, un empleado, ocho productores y dos clientes fijos, que son los principales intermediarios.

4.5 Muestra

La muestra es el 100% del universo, es decir las 12 personas focalizadas.

4.6 Muestreo

No probabilístico, es decir por conveniencia, porque la muestra seleccionada es todo el universo retomando los criterios para esta investigación.

4.7 Criterios de inclusión y exclusión

4.7.1 Criterios de inclusión

- ✓ Propietario de la quesera Urbina.
- ✓ Productores de leche de la quesera Urbina de la comunidad El Naranjal.
- ✓ Clientes fijos como principales intermediarios de la quesera Urbina.
- ✓ Empleado con más de dos años de trabajar en la quesera Urbina.

4.7.2 Criterio de exclusión

Se excluyeron a todos que no fueren:

- ✓ Propietario de la quesera Urbina.
- ✓ Productores de leche de la quesera Urbina de la comunidad El Naranjal.
- ✓ Clientes fijos como principales intermediarios de la quesera Urbina.
- ✓ Empleado con más de dos años de trabajar en la quesera Urbina.

4.8 Técnicas e instrumentos para la recolección de información

4.8.1 Técnicas

- ✓ Entrevistas
- ✓ Grupo focal
- ✓ Observaciones insitu

4.8.2 Instrumentos

- ✓ Guía de entrevista dirigido al propietario.
- ✓ Guía de entrevista dirigido a los clientes.
- ✓ Guía de entrevista dirigido al empleado.
- ✓ Guía de grupo focal dirigido a los productores.
- ✓ Guía de observación insitu de la quesera.

4.9 Fuentes de recolección de información

4.9.1 Fuentes primarias

- ✓ Propietario
- ✓ Productores
- ✓ Clientes
- ✓ Empleado
- ✓ Instalaciones físicas de la quesera y el sistema productivo del queso.

4.9.2 Fuentes secundarias

- ✓ Revisiones bibliográficas
- ✓ Internet con información relacionado con el tema de investigación.

4.10 Procesamiento y análisis de la información

Para el procesamiento de la información cuantitativa se utilizó la técnica de palote y el análisis de la información se realizó a través de la estadística descriptiva, presentando sus resultados en tablas estadísticas y gráficos.

En caso de la información cualitativa se utilizó la tabla matricial para su procesamiento y análisis de la información encontrándose diferencias y similitudes en los resultados según objetivos de la investigación.

4.11 Variables

- ✓ Instalaciones físicas de la quesera Urbina
- ✓ Flujograma del proceso productivo del queso en la comunidad del naranjal en la quesera Urbina.
- ✓ Costos de operación y producción del queso
- ✓ Oferta y la demanda del queso producido en la comunidad del Naranjal.
- ✓ Costo-Beneficio de la producción del queso en la comunidad del Naranjal.

4.12 Aspectos éticos

Se mantuvo en anonimato el nombre de las personas que brindaron información valiosa para el desarrollo de la presente investigación y los resultados fueron únicamente para fines académicos.

OPERACIONALIZACION DE VARIABLES

Cuadro No.1

variables	Sub variables	Concepto	Indicadores	fuentes	Técnicas
Las instalaciones físicas de la quesera Urbina	Instalaciones	Son el conjunto de redes y equipos fijos que permiten el suministro y operación de los servicios que ayudan a los edificios a cumplir las funciones para las que han sido diseñados.	Económico Social Políticos	Propietario Productores Clientes Empleado	Entrevistas , grupo focal y observación
	Física	es la ciencia natural que estudia las propiedades y el comportamiento de la energía y la materia (como también cualquier cambio en ella que no altere la naturaleza de la misma),	Ciencias Académica	Propietario Productores Clientes Empleado	Entrevistas , grupo focal y observación
	Quesera	Es el lugar donde se fabrica queso. También es el recipiente formado por un plato y una cubierta, generalmente de cristal, que sirve para guardar y conservar el queso.	Económico Social cultural	Propietario Productores Clientes Empleado	Entrevistas , grupo focal y observación

Flujograma del proceso productivo del queso en la comunidad del Naranjal	Flujograma	Es la representación gráfica del algoritmo o proceso. Se utiliza en disciplinas como programación, economía, procesos industriales y psicología cognitiva.	Económico Social políticos	Propietario Productores Clientes Empleado	Entrevistas , grupo focal y observación
	Proceso Productivo	Es un conjunto de actividades o eventos (coordinados u organizados) que se realizan o suceden (alternativa o simultáneamente) bajo ciertas circunstancias con un fin determinado, que se encuentran interrelacionadas de forma dinámica y que se orientan a la transformación de ciertos elementos.	Económico Social político	Propietario Productores Clientes Empleado	Entrevistas , grupo focal y observación
	Queso	es un alimento sólido elaborado a partir de la leche cuajada de vaca, cabra, oveja, búfalo, camello u otros mamíferos rumiantes.	Económico Social políticos	Propietario Productores Clientes Empleado	Entrevistas , grupo focal y observación

	Comunidad	es un grupo o conjunto de individuos, seres humanos, o de animales (o de cualquier otro tipo de vida) que comparten elementos en común, tales como un idioma, costumbres, valores, tareas, visión del mundo, edad, ubicación geográfica	Económico Social políticos	Propietario Productores Clientes Empleado	Entrevistas , grupo focal y observación
	costos	Es el valor o precio que tiene una mercancía. Costo de producción entre el precio de venta de un bien al consumidor y el precio de producción.	Económico Social políticos	Propietario Productores Clientes Empleado	Entrevistas grupo focal y observación
	Costos de operación	es el Valoración monetaria de la suma de recursos destinados a la administración, operación y funcionamiento de un organismo, empresa	Económico Social políticos	Propietario Productores Clientes Empleado	Entrevistas grupo focal y observación
	Costos de producción	Es el valor del conjunto de bienes y esfuerzos, en que se ha incurrido o se va a incurrir, que debe consumir los centros fabriles para obtener un producto terminado en condiciones de ser entregado al sector comercial.	Económico Social políticos	Propietario Productores Clientes Empleado	Entrevistas grupo focal y observación

Los costos de operación y producción del queso	Costos de distribución	Son los que se ocurren en el área que se encarga en llenar los productos terminados, desde la empresa hasta el consumidor.	Económico Social políticos	Propietario Productores Clientes Empleado	Entrevistas grupo focal y observación
	Costo de administración	Son los que se originan en el área administrativa o sea el relacionado de las operaciones generales de la empresa.	Económico Social políticos	Propietario Productores Clientes Empleado	Entrevistas grupo focal y observación
	Costo financiero	Son los que se originan por la obtención de recursos ajenos que la empresa necesita para su desenvolvimiento.	Económico Social políticos	Propietario Productores Clientes Empleado	Entrevistas grupo focal y observación
	Oferta	define la cantidad ofrecida, depende de otros factores que son los siguientes; los precios de los factores productivos	Económico Social políticos	Propietario Productores Clientes Empleado	Entrevistas grupo focal y observación
	Oferta agregada	es el valor de los bienes y servicios que estarían dispuestos a producir las empresas en un periodo de tiempo determina	Económico Social políticos	Propietario Productores Clientes Empleado	Entrevistas grupo focal y observación

La oferta y la demanda del queso producido en la comunidad del Naranjal.	Oferta clásica	Significa que la producción se adapta a las necesidades de consumo de una población	Económico Social políticos	Propietario Productores Clientes Empleado	Entrevistas grupo focal y observación
	Oferta inelástica	cuando el producto ofrecido no alcanza altos niveles de satisfacción en esa población	Económico Social políticos	Propietario Productores Clientes Empleado	Entrevistas grupo focal y observación
	Oferta unitaria	cuando se encuentra que la cantidad producida es similar a la cantidad consumida	Económico Social políticos	Propietario Productores Clientes Empleado	Entrevistas grupo focal y observación
	Demanda	Es el poder y decisión de comprar, por parte de los consumidores para adquirir una determinada cantidad de un producto en un tiempo y a un precio establecido agregado.	Económico Social Políticos	Propietario Productores Clientes Empleado	Entrevistas grupo focal y observación
	Demanda agregada	Es determinado por el nivel agregado de precios y factores como la inversión, el gasto público, la función de consumo y la oferta monetaria.	Económico Social políticos	Propietario Productores Clientes Empleado	Entrevistas grupo focal y observación

	Demanda elástica	Es cuando la cantidad demandada aumenta ante una disminución de precio.	Económico Social políticos	Propietario Productores Clientes Empleado	Entrevistas grupo focal y observación
	Demanda inelástica	cuando la cantidad demanda inciden en forma limitada ante una alteración en el precio	Económico Social políticos	Propietario Productores Clientes Empleado	Entrevistas grupo focal y observación
	Demanda derivada	Es cuando aumenta la cantidad demandada de un bien que produce el incremento en la demanda de otro adicional.	Económico Social políticos	Propietario Productores Clientes Empleado	Entrevistas grupo focal y observación
Costo- Beneficio de la producción del queso en la comunidad del Naranjal	Costo - beneficios	es una lógica o razonamiento basado en el principio de obtener los mayores y mejores resultados al menor esfuerzo invertido, tanto por eficiencia técnica como por motivación humana.	Económico Social políticos	Propietario Productores Clientes Empleado	Entrevistas grupo focal y observación
	Producción	es la actividad económica que aporta valor agregado por creación y suministro de bienes y servicios, es decir, consiste en la creación de productos o servicios y, al mismo tiempo, la creación de valor.	Económico Social políticos	Propietario Productores Clientes Empleado	Entrevistas grupo focal y observación

V. RESULTADOS Y DISCUSION

Después de procesar la información recopilada se procedió al análisis y discusión de resultados tomando en consideración las variables principales de la investigación, es decir los objetivos específicos.

5.1 Características de las Instalaciones físicas de la quesera y su distribución

En relación a este objetivo el propietario expresó que las instalaciones físicas y su distribución son de madera, pero que presentan las condiciones necesarias para el desarrollo de las operaciones, según observaciones insitu hay ventilación, iluminación, agua para limpieza del local, depósitos de desechos sólidos y por lo general el local se mantiene cerrado a fin de evitar que ingresen moscas y otros insectos que pueden contaminar el producto en proceso o terminado.

Comparando los resultados con lo observado en el lugar y lo expresado por los participantes del grupo focal son similares, con la única diferencia que los del grupo focal no entraron a mayores detalles de las instalaciones físicas, porque es un lugar donde solo tiene acceso el personal que labora en la quesera.

En este sentido Ramírez Sotelo (2011), define que las instalaciones físicas son el conjunto de redes y equipos fijos que permiten el suministro y operación de los servicios que ayudan a cumplir las funciones para las cuales han sido diseñados y en este sentido, las instalaciones físicas deben estar localizadas de manera tal que se pueda reducir al mínimo los riesgos de contaminación, costos de las operaciones y procesos, deben ser ubicadas, diseñadas,

construidas, adaptadas y mantenidas para las operaciones según el tipo de producto o servicios.

Una de las decisiones clave en el proceso de diseño de un sistema productivo es su localización. Es necesario para todas las empresas analizar y estudiar el sistema de capacidad que pueden implementar, todo esto con el fin de poder abarcar la mayor cantidad de demanda, optimizando las utilidades para la empresa y con el tiempo contemplar la posibilidad de expandirse, para poder aumentar su mercado y brindar un mejor servicio de calidad y satisfacción de necesidades a la mayor parte de la población consumidora del producto

Además las instalaciones físicas deben estar ubicadas adjuntas donde se encuentra la materia prima, a fin de evitar gastos y costos innecesarios en las operaciones, requisito que en este caso reúne la quesera Urbina, mientras que la distribución física y espacial tiene como propósito fundamental, optimizar la capacidad productiva, Reducir los costes de movimiento de materiales, Proporcionar espacio suficiente para los distintos procesos, Incrementar el grado de flexibilidad, Garantizar la salud y seguridad de los trabajadores, facilitar la supervisión de las tareas y las actividades de mantenimiento y mejorar la satisfacción del personal.

En lo referente al rubros de las instalaciones físicas y su distribución el 100% de los trabajadores que equivalen a dos personas que la quesera cubre todos los aspectos relacionados con el área de trabajo, la iluminación y la limpieza del lugar de trabajo y de áreas comunes como sanitarios, consideran que las instalaciones son aceptables.

5.2 Flujograma del proceso productivo del queso en la comunidad del Naranjal.

El proceso productivo se deriva principalmente de la leche de la vaca que es la materia prima de mayor consumo en el mundo entero. La leche debe ser fresca y de preferencia recién adquirida, como dicen **“al pie de la vaca”**, sin embargo, esta misma debe ser tratada previamente para evitar la proliferación de bacterias y estafilococos. Por lo regular, las personas que producen quesos **“artesanales”**, se enfocan rápidamente en el proceso de coagulación de la leche, sin embargo, las grandes empresas, emplean leche previamente pasteurizada mediante un largo proceso térmico, que eleva la leche a una temperatura superior a los 72° centígrados.

Se podría decir, que la sal es uno de los principales elementos a considerar en el proceso de coagulación, pues esta absorbe la humedad a la vez que elimina varios patógenos propios del tiempo de coagulación. Una vez que se ha salado el queso se procede a adoptar la masa en recipientes de madera o metálicos, este es el último proceso que coadyuva la etapa del desuero y además le otorga la consistencia óptima para su comercialización.

El proceso productivo de la cadena funcional del queso comprende una mecánica unidireccional de agregación de valor, que se inicia con la adquisición de capital, mano de obra y materias primas. La leche representa el 99% de los costos totales de la materia prima en la elaboración del queso artesanal. El proceso productivo del queso está dividido en dos segmentos:

- ❖ El de pequeña industria semi-tecnificada que cuenta con capacidad de pasteurización, con sus propios medios de transporte y ligada consistentemente a la exportación. Este segmento no es aplicado a la quesera Urbina.
- ❖ Las queseras artesanales que destinan su producto elaborado principalmente al mercado local. Estas características es explícita de la quesera Urbina.

Figura No.1: Flujo grama de la elaboración del queso artesanal en la comunidad del Naranjal.



En relación a la producción del queso en la quesera “Urbina”, según resultados de observaciones insitu, del grupo focal y entrevistas Tablas matriciales N0. 1, 2 y 3 en anexos, podríamos decir que inicia en las fincas de cada uno de los productores de leche, porque ahí se recoge la leche, luego se traslada en camioneta a las instalaciones de la quesera para iniciar el proceso que consta en:

- Descarga de la leche en baldes
- Colar la leche con un colador sobre la pila de cemento
- Mezclarlo con el líquido de cuajar
- Esperar la coagulación
- Corte y batido
- Desuerado
- Salado
- Amazarlo bien con la sal
- Depositarlo en los moldes de madera
- Empaquetado
- Almacenamiento
- Venta

Andrés, M. Landeau. (2000), describe que las actividades económicas productivas son aquellas que consiguen que el producto tenga un mayor valor, por tanto, concepto de producción se puede dividir en:

5.2.2 Producción en sentido genérico, económico o amplio: Es la actividad económica global que desarrolla un agente económico por la que se crea un valor susceptible de transacción.

5.2.3 Producción en sentido específico, técnico-económico o estricto: Es la etapa concreta de la actividad económica de creación de valor que describe el proceso de transformación.

5.2.4 Este mismo autor clasifica los factores de producción en 3 tipos:

- ✚ **Creativos:** Son los factores propios de la ingeniería de diseño y permiten configurar los procesos de producción.
- ✚ **Directivos:** Se centran en la gestión del proceso productivo y pretenden garantizar el buen funcionamiento del sistema.
- ✚ **Elementales:** Son los inputs necesarios para obtener el producto (output). Estos son los materiales, energía, etc.

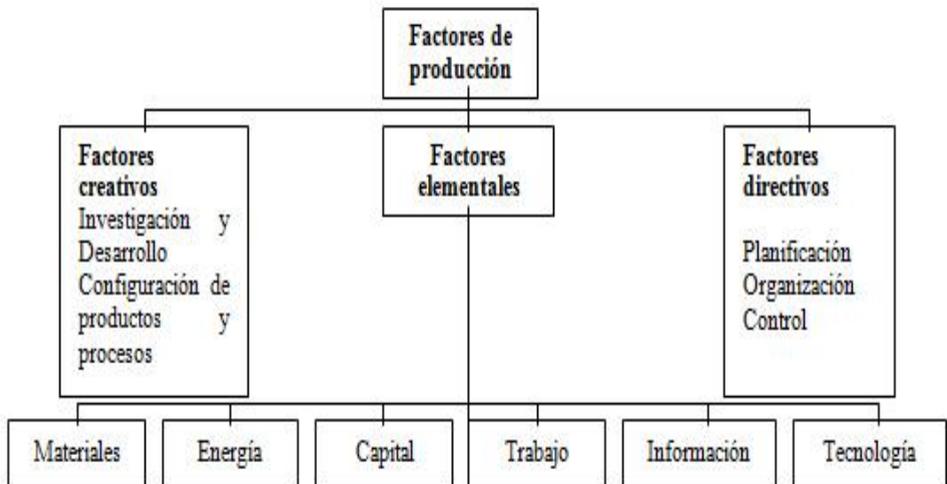


Figura No.2: Factores elementales para la producción de un bien o servicio

Según Chase A. J. (2000), define que un proceso de producción es un sistema de acciones que se encuentran interrelacionadas de forma dinámica entre si y que se orientan a la transformación de insumos para la producción de bienes o servicios, de esta manera, los elementos de

entradas (factores) pasan a ser elementos de salida (productos) con valor agregado.

Se puede afirmar que los factores de producción son elementos fundamentales para garantizar la producción en el tiempo, lugar demandado para lo cual se debe utilizar las tecnologías adecuadas, pero en el caso de la quesera Urbina no se usa ningún tipo de tecnología, es decir se usan herramientas básicas, manuales de acuerdo con conocimientos empíricos, según la observación de acuerdo a lo expresado por el propietario, la organización del proceso productivo, es lineal con la única interrupción en el proceso de recolección de la leche en las fincas.

5.3 En cuanto a los costos de operación y producción del queso

Según resultados en tablas estadísticas No. 1, 2 y 3 de instrumentos aplicados y en anexos, se pudo constatar que incurren en diferentes costos y gastos, relacionados con instrumentos de trabajo, insumos y materia prima, mano de obra, sumado a esto el gasto por comercialización del queso, lo cual es una prioridad para el retorno del capital invertido con el propósito de mantener las operaciones en la quesera y cumplir con sus compromisos de pagos.

En cuanto a los costos O. Greco (1999), Diccionario de economía, define costos de producción es el valor del conjunto de bienes y esfuerzos, en que se ha incurrido o se va a incurrir, que debe consumir los centros fabriles para obtener un producto terminado en condiciones de ser entregado al sector comercial, es decir son los gastos necesarios para mantener un proyecto, línea de procesamiento o un equipo en funcionamiento.

En una compañía estándar, la diferencia entre el ingreso (por ventas y otras entradas) y el costo de producción indica el beneficio bruto.

Esto significa que el destino económico de la empresa está asociado con el ingreso, los bienes vendidos en el mercado y el precio obtenido) y el costo de producción de los bienes vendidos. Mientras que el ingreso, particularmente el ingreso por ventas, está asociado al sector de comercialización de la empresa, el costo de producción está estrechamente relacionado con el sector tecnológico.

Además, los costos de producción tienen dos características opuestas, que algunas veces no están bien entendidas en los países en vías de desarrollo. La primera es que para producir bienes uno debe gastar; esto significa generar un costo.

La segunda característica es que los costos deberían ser mantenidos tan bajos como sea posible y eliminados los innecesarios. Los costos de producción pueden dividirse en dos grandes categorías: costos directos o variables, que son proporcionales a la producción, como materia prima, y los costos indirectos, también llamados fijos que son independientes de la producción, como los impuestos que paga el edificio. Algunos costos no son ni fijos ni directamente proporcionales a la producción y se conocen a veces como semivariables.

Tabla No.1: Insumos y herramientas de trabajo con vida útil de largo plazo

Nº.	INSTRUMENTO	CANTIDAD	C/U= C\$	C/TOTAL C\$
01	Barriles plásticos	3	1,500.00	4,500.00
02	Pichingas Aluminio	6	1,200.00	7,200.00
03	Zaranda	1	190.00	190.00
04	Cuchillos	2	80.00	160.00
05	Cincho y tornillos		4,000.00	4,000.00
06	Colador	2	40.00	80.00
TOTAL			7,010.00	16,130.00

Tabla No. 2: Insumos y herramientas de trabajo mensual

Nº.	INSTRUMENTO	CANTIDAD	C/U= C\$	C/TOTAL C\$
01	Alquiler de Camioneta	1	250.00	7,500.00
02	Sacos macen	6	20.00	600.00
03	Sellador	2	500.00	100.00
TOTAL			770.00	9100.00

Fuente: Entrevistas, 2012

Según tabla N01 y 2. Los costos por insumos y herramientas de trabajos suman un total de C\$ 25,230.00 córdobas netos, de los cuales tienen un costo mayor las compras de pichingas, seguido de los barriles plásticos y cinchos, pero hay que tener en cuenta que la mayor parte de las herramientas que tienen mayor valor en el mercado su vida útil oscila entre 1 a 5 años aproximadamente, dependiendo de cuidado y uso del mismo. Por tanto si hace un análisis de costos –beneficios de los insumos y herramientas utilizadas diariamente los costos de producción disminuyen y se incrementa las utilidades o los dividendos.

Tabla NO.3: Materia prima para elaboración del queso artesanal mensual

NO.	INSUMOS Y MATERIA PRIMA	CANTIDAD	U/M	C/U= C\$	C/ T= C\$
01	Leche	12,000	LTS-	4.00	48,000.00
02	Sal	450	LBS-	3.00	1.350
03	Líquido para cuajar	1	LTS-	400.00	400.00
TOTAL				407.00	49,750.00

Fuente: Entrevistas, 2012

La tabla No.3, nos indica la materia prima que se utiliza en la elaboración del queso, los costos ascienden a C\$ 49,750.00 córdobas mensual y la mayor inversión está dirigida a la compra de leche fresca de las fincas y si hace un análisis de costos producción de la leche Versus venta las ganancias que obtiene el productor son mínimas si se compara con el costo que tiene media botella de agua alpina que su costo es de C\$ 12.00 córdobas netos tenemos una diferencia C\$ 8.00 córdobas, esto indica que el productor por ignorancia y necesidad vende el producto con el propósito de suplir algunas necesidades básicas en su hogar y por ende en la finca.

Se define como materia prima todos los elementos que se incluyen en la elaboración de un producto. La materia prima es todo aquel elemento que se transforma e incorpora en un producto final.

Esto significa que la materia prima debe ser perfectamente identificable y medible, para poder determinar tanto el costo final del producto como su composición y la mejor forma de disminuir costos, sin afectar la calidad de la materia prima, es el mejoramiento de los procesos. Hacer más eficientes los procesos de transformación de la materia prima y los demás relacionados con la elaboración del producto final, permite en primer lugar que se aproveche mejor la materia prima, que haya menos desperdicio y que no se afecte la calidad de la materia prima, que se requiera de menor tiempo de transformación, menor consumo de mano de obra, energía, etc. La calidad y la eficiencia de los procesos de transformación de la materia prima son los que garantizan un producto final de buena calidad y costos razonables.

Tabla No.4: Costos de mano de obra mensual

N0.	DESCRIPCION	CANTIDAD	U/M	C/U=C\$	C/T=C\$
01	Mano de obra directa-Fijo	2	Personas	2,400.00	4,800.00
02	Mano de obra indirecta-temporal	2	H/T	100.00	800.00
TOTAL				2,500.00	5,600.00

Fuente: Entrevistas, 2012

Los costos mensuales por mano de obra o salarios, figura N0.4. Es de C\$ 2,400.00 córdobas por cada trabajador permanente y caso de subcontratación se paga a destajo, por producto con un total de 8 horas trabajadas para un salario de C\$ 100.00 córdobas y se conoce como mano de obra al esfuerzo tanto físico como mental que se aplica durante el proceso de elaboración de un bien.

El concepto también se aprovecha para apuntar hacia el costo de esta labor. Es decir, el dinero que se le abona al trabajador por sus servicios.

Tabla No.5: Costos de comercialización

N0.	DESCRIPCION	CANTIDAD	U/M	C/U= C\$	C/T= C\$
01	Fletaje por Saco de queso	4	Sacos	50.00	800.00
02	Pago de taxi para traslado del queso a la distribuidora	1	Taxi	100.00	400.00
03	Pasaje	1	Persona	160.00	640.00
04	Almuerzo	1	1 servicio	80.00	320.00
TOTAL				390.00	2,160.00

Fuente: Entrevistas, 2012

Una vez transformadas las materias primas en queso, el productor requiere llevarlo al mercado, para que cumpla con su condición de mercancía y es aquí donde la comercialización desempeña una tarea elemental, como engranaje de la producción y el consumo final, dando liquidez y solvencia al proceso de producción.

De acuerdo con la tabla N0.5, el propietario de la quesera incurre a gastos mensual de viáticos por la suma de C\$ 2,160.00 córdobas con el propósito de trasladar y comercializar, (entregar el queso a sus distribuidores fijos) en la Ciudad de Bilwi, ya que es su mercado meta, aunque el producto también se vende en la comunidad a un precio de C\$ 25.00, encontrándose una diferencia de C\$ 15.00 con lo

ofertado en los mercados ya que la libra de queso en Bilwi tiene un costo de C\$ 40.00 córdobas la libra.

Sumando toda la estructura de costos de producción del queso fresco de manera artesanal en la quesera Urbina, el costo de producción de 1 libra de queso es de C\$ 14.00 a 15.00 córdobas y el mayor porcentaje de los costos totales corresponde a los insumos (leche y aditivos). Esto indica que la producción del queso de manera artesanal deja jugosas ganancias.

5.4 Oferta y la demanda del queso producido en la comunidad del Naranjal

Figura N0.3: Diagrama de la oferta del Queso



Fuente: Entrevistas, 2012

Los resultados de entrevista realizada al propietario de la quesera reflejan de que la cantidad de queso que producen y ofertan al mercado varía según la cantidad de leche que logran acopiar en las fincas, pero que el promedio es de 100

a 110 libras diario, aunque considera que de acuerdo a la cantidad de población de Bilwi no es suficiente la cantidad ofertada y que se necesita aumentar la producción pero cree el propietario de la quesera Urbina que esa es su capacidad de producción.



Según Kottler (1998), oferta se define como la cantidad ofrecida y que depende de otros factores que son los siguientes: los precios de los factores productivos ya que para fabricar o producir un producto se necesita de maquinarias y otros componente la tecnología empleada para transformar los factores productivos y las expectativas, es decir que el futuro puede influir en la

oferta actual de un bien o servicio.

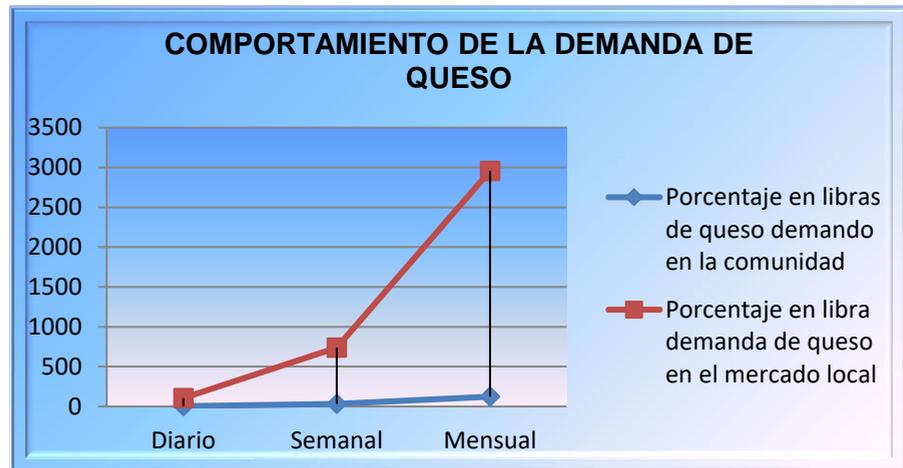
Entonces se puede concluir que el precio funciona como un mecanismo igualador entre lo que se demanda y lo que se produce, por lo que, el punto de equilibrio es aquel en el cual los consumidores estarán dispuestos a adquirir todo lo que ofrecen los productores al precio marcado por dicho punto y los productores estarán dispuestos a producir todo lo que se demande a ese precio.

Además se considera que el producto que se oferta satisface las necesidades, gustos y preferencias de los clientes, lo que implica que existe una demanda incremental global que es toda la población de Bilwi, es decir 106,661 habitantes aproximadamente porque todo lo que produce se vende, ya que el queso forma parte de la dieta alimenticia en casi todos

los hogares y se puede preparar diferentes platillos al gusto del consumidor.

Con respecto a la demanda del queso fresco en la comunidad del Naranjal es demandado por un 4% y un 96% en el mercado local de la ciudad de Bilwi.

Figura N0.4: Diagrama de la demanda del Queso



Fuente: entrevista, 2012

El comportamiento de la demanda en la comunidad es reflejado por el color azul y el color rojo demuestra el comportamiento del mercado local Bilwi comercializándose el Queso diario, semanal y mensual

Al respecto, Samuelson (1994), describe la demanda como la cantidad de un bien que se desea comprar a un precio determinado en un momento concreto, es decir, son los bienes y servicios que se debe obtener.

Esto implica que la demanda es la expresión de la forma en la cual una comunidad desea utilizar sus recursos con el objeto de satisfacer sus necesidades, buscando maximizar sus utilidades, bienestar y satisfacción. Por lo que en los mercados de Bilwi y puntos de venta a diario se puede observar a la gente buscando queso, crema para satisfacer sus necesidades de consumo como parte de dieta alimenticia.

5.4 Costo-beneficios de la producción del queso artesanal

En relación a los beneficios el 100% de las personas claves incluyendo al propietario manifestaron que la producción del queso “genera ingresos económicos y satisface a sus clientes”, “pagamos la colegiatura de los chavalos que estudian, sacamos para la comida”, “me genera ganancia y sobrevivo con eso ya que los ingresos netos mensuales son más alto que los gastos.

Tabla N0.6: Costo total de la producción del queso mensual.

N0.	DESCRIPCION	CANTIDAD
01	Materia prima	49,750.00
02	Insumos y material de trabajo	9,100.00
03	Mano de Obra	5,600.00
04	comercialización	2,160.00
COSTO TOTALES (EGRESOS)		66,610.00

Fuente: Entrevistas, 2012

Tabla N0.7: Ingreso promedio de la producción del queso

N0.	Descripción	Diario	Semanal	Mensual
01	Comunidad	125.00	875.00	7,500.00
02	Mercado de Bilwi	4,200.00	29,400.00	117,600.00
TOTAL		4,325.00	30,275.00	121,600.00

Constatando los resultados de entrevistas al propietario y personal que labora en la quesera con los del grupo focal asemejan ya que los del grupo focal expresaron, nos genera beneficios porque vendemos la leche en el lugar donde lo producimos y esto es ingresos económicos para nosotros; contratamos personal para ordeñar; con la venta de leche mejoramos la finca y compramos lo que no producimos, pagamos colegiatura de los muchachos, mejoramos nuestra alimentación, vivienda, no se gana mucho pero para algo nos sirve, hay crecimiento económico en la comunidad porque hay más dinero.

En este sentido se puede decir que la ganancia, utilidad, renta, rendimiento, provecho se obtiene mediante la diferencia entre los ingresos derivados de las ventas y el costo total de oportunidad de los recursos utilizados para producir los bienes y según Valleta, (1999) en el sentido Empresarial o contable se puede decir que es el exceso del ingreso por encima de todos los costos contractuales y de la amortización del mismo.

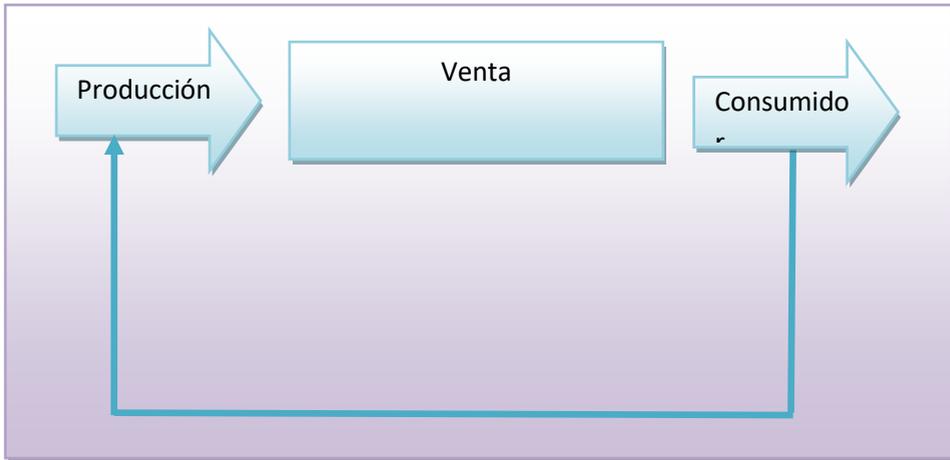


Figura. No. 5: Diagrama de flujo de procesos de retorno de la inversión

Por lo tanto el coste-beneficio es una lógica o razonamiento basado en el principio de obtener los mayores y mejores resultados al menor costo y con menor esfuerzo invertido, tanto por eficiencia técnica como por motivación humana y se supone que todos los hechos y actos pueden, evaluarse bajo esta lógica y aquellos dónde los beneficios superan el coste son exitosos, caso contrario fracasan.

Esto se soporta con lo que describe Herrera, Velasco y Radulavich (1994), que la relación costo/ beneficios indica la razón del retorno en dinero obtenido por cada unidad monetaria invertida y que esta relación se calcula dividiendo el ingreso bruto entre el costo total y si el cociente resulta igual a uno está en punto de equilibrio es decir no se pierde ni se gana, si resulta mayor que uno es rentable, pero si es menor que uno indica pérdidas.

$$C/B = \frac{\text{Ingreso Bruto}}{\text{Costo Total}}$$

Ingreso Bruto: C\$ 121,600.00
Costo total C\$ 66,610.00

Resultado: C\$ 1.82

Este resultado refleja que la producción del queso artesanal en la quesera Urbina es rentable para el propietario, ya que recibe un retorno de 1.82 córdobas esto indica que por cada córdoba invertido se toma 82 centavos de ganancias.

VI. CONCLUSIONES

Después del análisis y discusión de resultados basado en las variables principales se llegó a las siguientes conclusiones:

1. Las instalaciones físicas son de madera y presentan condiciones necesarias para la producción del queso fresco de manera artesanal.
2. La Cadena del Queso fresco en la quesera Urbina está conformada por las siguientes etapas: Fase Primaria, Procesamiento, Comercialización y el Consumo final.
3. La fase primaria de la cadena del queso fresco en la quesera Urbina, involucra a un amplio estrato de pequeños y medianos productores de materia prima (leche). Esta tipología responde al tamaño del hato por el lado de la producción de leche, al tamaño y capacidad.
4. Todos los instrumentos para la elaboración del queso fresco de manera artesanal son manuales, es decir no se usa equipos tecnológicos o sofisticados en el proceso.
5. Es notorio la falta de una tecnología de producción limpia, atendiendo a los requerimientos de higiene y sanidad como los mercados lo demandan, del conocimiento y acceso a mercados tanto locales como externos del acceso a la asistencia técnica.
6. Los trabajadores en el proceso de elaboración del queso no utilizan equipos o útiles personales como gabachas, gorras, guantes, mascarillas para evitar que el producto se contamine.

7. La cantidad diaria de queso producida y ofertada al mercado oscila entre 100 a 110 libras diario.
8. Existe demanda del queso, su principal mercado es la Ciudad de Bilwi, sus habitantes, para su oferta se utiliza intermediarios que tienen negocios.
9. Los ingresos netos mensuales que perciben de la producción del queso oscila entre C\$54,990.00 córdobas netos.
10. A pesar de que no utilizan tecnologías adecuadas, el queso que oferta la quesera Urbina reúne los estándares de calidad por lo que el mercado local lo demanda
11. La producción del queso genera beneficios sociales (empleos) y económicos (ganancias).

VII. RECOMENDACIONES

Al propietario de la quesera

- ✚ Establecer coordinaciones con el gobierno municipal, regional y las universidades para capacitar al personal en temas de control de calidad, higiene y seguridad ocupacional.
- ✚ Separar las instalaciones físicas de la vivienda
- ✚ Garantizar equipos personales de trabajo al personal que labora en la quesera, tales como delantal, mascarillas, gorros, guantes, gabachas para evitar la contaminación del producto con otros microorganismos.
- ✚ Utilizar equipos y herramientas tecnológicas, para establecer una mejor capacidad de producción a fin de acelerar el proceso, aumentar la producción, disminuir el tiempo ocioso y mantener la calidad del proceso y el producto.
- ✚ Elaborar y ofertar al mercado sub- productos derivados de la leche y el queso con el fin de incrementar su rendimiento y obtener productos con valor agregado.
- ✚ Incrementar la producción para satisfacer la demanda global e incursionar otros mercado a nivel nacional e inclusive internacional
- ✚ capacitar al personal de la quesera para el manejo control de calidad y fitosanitario del producto

Gobierno Municipal

- ✚ Establecer políticas de regulación de precios del queso, la leche y sus derivados en los mercados y puntos de venta en la Ciudad de Bilwi para la estabilización de los precios al consumidor.
- ✚ Promover la diversificación de la producción del queso, sus derivado a mayor escala con fines de exportación

Gobierno Regional

- ✚ Gestionar políticas flexibles de financiamiento para los productores de leche a fin de incrementar la producción del queso y sus derivados con el propósito de abastecer el déficit de la demanda actual en la Ciudad de Bilwi.
- ✚ Establecer nexos de comercialización e intercambios con el Caribe para la exportación del queso fresco, la leche y sus derivados con valor agregado

Universidad URACCAN

- ✚ Brindar capacitaciones en temas de control de calidad, publicidad, presentación del producto, producción más limpia, organización de las operaciones y procesos productivos, higiene y seguridad ocupacional.

VIII. LISTA DE REFERENCIAS

- Andrés M. Landeau (2000) Contabilidad Administrativa III.
- Bellows, Jeannie, Castek (2000). Activity Diagrams and Operation Architecture. Technologies Group Inc.
- Becker Morton, Jacobson Lyle (2001) – contabilidad de costos.
- Cruz Roche- J.J. Durán Herrera, Economía de la empresa. Recuperado (Septiembre03, 2012)
- Cuatrecasas. Lluís (2009) diseño avanzado de procesos y plantas de producción flexible (recuperado septiembre 03,2012) [Http/Es. Wikipedia.org/ wiki/producción](http://Es.Wikipedia.org/wiki/producción)
- Herrera, Velasco, Radulavich, R. (1994). Fundamentos de análisis económico: .Guía para investigación y extensión rural.
- James Arthur Finch& Stoner, R. Administracion(2012).
- Kotler Philip, Armstrong Garry (1998) – fundamentos de mercadotecnia, cuarta edición.
- Larousse (2000) – Diccionario ilustrado.
- Luis Ignacio de la Peña (2008), Ediciones Larousse S.A.de C.V, Diccionario Larousse

- Larousse Editorial, S.L. (2007) Diccionario Manual de la Lengua Española Vox. Recuperado el (agosto 29,2012 de <http://es.thefreedictionary.com>
- Mathur, K & Solow. D. (1996), Investigación de Operaciones.
- Méndez Ramón Pidal *Recuperado (agosto 29, 2012)* de <http://es.wikipedia.org/wiki/QuesoO>. Greco (2008) Diccionario de Economía ediciones valletas.
- Polimeni S Ralph et al (1994) – Contabilidad de costos tercera edición.
- Samuelson, P. (1992), Economía (16ed.), editorial McGraw Hill Madrid.
- Stanton, Etzel, Walker (1992).Fundamentos de Marketing (9na Ed.).
- Sotelo Ramírez, E.E (2011). Integración de instalaciones básicas a la estructura. Instalación, recuperada (agosto 29,2012)
- Turner, Víctor. Eade & Sallnow (26 Noviembre. 2005). Rutuals and communitas. Recuperado (septiembre 03,2012)<http://es.wikipedia.org/wiki/Comunidad>
- T. H. charles, George Foster, (2007) contabilidad de costo decimosegunda edición (Recuperado Agosto 2012)

IX. ANEXOS

Tabla N0.1: Resultados de Observación insitu

Objetivo N0.1: Características de las Instalaciones físicas de la quesera y su distribución

Las instalaciones físicas y su distribución son de maderas, presentan las condiciones necesarias para el desarrollo de las operaciones, es decir hay suficiente ventilación, iluminación, suficiente agua para limpieza constante del local, existen depósitos de desechos sólidos, limpieza, se mantiene cerrado el lugar para evitar que ingresen moscas y otros insectos que pueden contaminar el producto en proceso o terminado.

En relación al objetivo N0.2 sobre el Eslabón productivo del queso en la comunidad del Naranjal

La leche se recoge de cada finca en barriles y traslada en una camioneta hasta la quesera, haciendo un recorrido de unos 10 kilómetros aproximadamente.

En el proceso productivo no se utilizan estándares de calidad establecidos internacionalmente y lo que hace es tomar medidas preventivas de contaminación del producto según sus conocimientos empíricos.

En cuanto al objetivo N0.3: Costos de operación y producción del queso

Duración del proceso productivo por etapas

N0.	Actividad	Duración
01	Recolectar leche de las fincas	2 horas
02	Colar la leche	10 minutos
03	Mezclar la leche con liquido de cuajar	20 minutos
04	Proceso de cuajado	2 horas
05	Separación suero y borona	20 minutos
06	Sacra y amasar borona, para obtener el queso	1 hora
Tiempo real utilizado en las operaciones		5 horas y 5 minutos

En cuanto a los equipos personales para el desarrollo de las funciones asignadas se pudo observar que lo único que utilizan es delantal, trabajan sin camisa, sin guantes, no utilizan naricearas, ni gorras.

En relación a los instrumentos de trabajo utilizan instrumentos manuales, es decir colador, cuchillos, sacos, mesa, prensas barriles de plástico, tina, pichingas, sellador, moldes de madera.

Según objetivo 4: Oferta y la demanda del queso producido en la comunidad del Naranjal.

Se pudo observar que existe demanda del queso por los comunitarios ya que llegan a comprar en pequeñas porciones para consumo como parte de la dieta alimenticia, aun su mercado meta es la Ciudad de Bilwi.

Fuente: Observación insitu, 2012

Tabla N0.2: Resultados de Grupos focales

Objetivo N0.1: Instalaciones físicas de la quesera y su distribución

Las instalaciones son de madera pero en buenas condiciones; mejor sería que se haga de concreto para que tenga mayor duración, es mejor construir las instalaciones fuera de la casa de vivienda y hacerlo con más espacio

Objetivo N0.2: Eslabón productivo del queso en la comunidad del Naranjal

La producción del queso podríamos decir que inicia en las fincas de cada quien porque ahí se recoge la leche, luego se traslada en camioneta a las instalaciones de quesera, de descarga de la camioneta en baldes, lo colamos con un colador, lo echamos en la pila de cemento y luego lo mezclamos con el líquido de cuajar, esperamos 2 horas, lo quebramos ya cuajada la leche, separamos el suero de la borona, amasamos la borona, le echamos sal y continuamos amasando, lo depositamos en los moldes de madera y le ponemos prensa para escurra el suero, después se saca del molde se empaca sella y se vende al mercado. Nosotros consideramos que la organización de proceso productivo es lineal.

Objetivo N0.2: Costos de operación y producción del queso

No usamos tecnología, todo lo hacemos de manera artesanal, hacemos el trabajo con lo que nos enseñaron nuestros viejos y lo ponemos en práctica. Para la producción del queso usamos colador, cuchillos, sacos, mesa, prensas barriles de plástico, tina, pichingas, sellador, moldes de madera, mecates, telas de mantas, palas, baldes, una camioneta de tina.

Objetivo N0.3: Oferta y la demanda del queso producido en la comunidad del Naranjal.

Es necesario ofertar el queso a otros mercados porque con el tiempo se aumenta el hato ganadero, se requiere buscar más mercados que sean capaces de comprar toda la producción y por habrá bastante competencia.

El queso que se produce en el Naranjal tiene demanda, porque lo consumimos nosotros, toda la gente de Bilwi y los pasajeros que pasan en camioneta y en los buses que viajan a Managua, las minas o de Managua a Puerto cabezas.

Objetivo N0.4: Costo-Beneficio de la producción del queso en la comunidad del Naranjal

Es un poco rentable porque se producen de 100 a 110 libras de queso diario, producir una libra de queso cuesta más o menos C\$ 14.00 a C\$ 15.00 aproximadamente, vendemos la leche en el lugar donde lo producimos y esto es ingresos económicos; contratamos personal para ordeñar; con la venta de leche mejoramos la finca y compramos lo que no producimos, pagamos colegiatura de nuestros hijos, mejoramos nuestra alimentación, no se gana mucho pero para algo nos sirve, hay crecimiento económico en la comunidad.

Fuente: Grupo Focal, 2012

Tabla N0.3: Resultados de Entrevistas al propietario de la quesera

Objetivo N0.1: Instalaciones físicas de la quesera y su distribución

Nuestra construcción es de madera y la quesera está ubicada dentro de la vivienda, pero separada por una división de madera entre lo que se utiliza como vivienda y el espacio donde se elabora el queso; el espacio no es muy grande, pero considero que es suficiente para la cantidad de queso que producimos, ya que lo que utiliza más espacio es la pila donde ponemos la leche a cuajar

Objetivo N0.2: Eslabón productivo del queso en la comunidad del Naranjal

Recogemos la leche de las fincas, lo trasladamos en una camioneta, se cuele la leche, se coloca en la pila de cemento, lo mezclamos con el líquido de cuajar, se deja por una hora, después lo quebramos bien toda la leche cuajada, después separamos la borona del suero, se pasa a una tina donde se desborona, se echa sal, luego se pasa al Cincho y se le pone la prensa y luego se saca el queso para empacarlo y sellarlo para venderlo.

Objetivo N0.3: Costos de operación y producción del queso

Tabla Estadística N0.1: Instrumentos de trabajo

N0.	INSTRUMENTO	CANTIDAD	C/U= C\$	C/TOTAL C\$
01	Barriles plásticos	3	1,500.00	4,500.00
02	Pichingas Aluminio	6	1,200.00	7,200.00
03	Zaranda	1	190.00	190.00
04	Cuchillos	2	80.00	160.00
05	Cincho y tornillos		4,000.00	4,000.00
06	Colador	2	40.00	80.00
TOTAL			7,010.00	16,130.00

Tabla No. 2: Insumos y herramientas de trabajo mensual

N0.	INSTRUMENTO	CANTIDAD	C/U= C\$	C/TOTAL C\$
01	Alquiler de Camioneta	1	250.00	7,500.00
02	Sacos macen	6	20.00	600.00
03	Sellador	2	500.00	100.00
TOTAL			770.00	9100.00

Fuente : Entrevistas, 2012

Tabla Estadística N0.2:Insumos y materia prima

N0.	INSUMOS Y MATERIA PRIMA	CANTIDAD	U/M	C/U= C\$	C/ T= C\$
01	Leche	12,000	LTS-Diario	4.00	48,000.00
02	Sal	450	LBS- Diario	3.00	1350.00
03	Liquido para cuajar	1	LTS-Diario	400.00	400.00
TOTAL				407.00	49,750.00

Fuente : Entrevistas, 2012

Tabla Estadística N0.3: Costos de mano de obra

N0.	DESCRIPCION	CANTIDAD	U/M	C/U=C\$	C/T=C\$
01	Mano de obra directa-Fijo	2	Personas	2,400.00	4,800.00
02	Mano de obra indirecta-temporal	2	H/T	100.00	800.00
TOTAL				2,500.00	5,600.00

Fuente: Entrevistas, 2012

Tabla Estadística N0.4: Costos de comercialización

N0.	DESCRIPCION	CANTIDAD	U/M	C/U= C\$	C/T= C\$
01	Fletaje X Saco de queso	4	sacos	50.00	800.00
02	Pago de taxi para traslado del queso a la distribuidora	1	Taxi	100.00	400.00
03	Pasaje	1	persona	160.00	640.00
04	Almuerzo	1	1 servicio	80.00	320.00
TOTAL				390.00	2,160.00

Fuente : Entrevistas,2012

Objetivo N0. 4: Oferta y la demanda del queso producido en la comunidad del Naranjal

Tabla Estadística N0.5: Oferta del queso fresco

N0	DESCRIPCION	DIARIO	SEMANTAL	MENSUAL
01	Queso fresco	110 LBS	770 LBS	3,080LBS

Fuente : Entrevistas, 2012

Objetivo N0.5: Costo-Beneficio de la producción del queso en la comunidad del Naranjal

R= Generación de empleos permanente y temporal, ingresos económicos a los productores de leche, desarrollo económico en la comunidad, venta del queso en la comunidad a precios accesibles.

Tabla N0.4: Resultados de Entrevistas a proveedores de leche

Objetivo N0.1: Instalaciones físicas de la quesera y su distribución

R= Como la comunidad del Naranjal esta cerca nosotros visitamos y conocemos que la quesera del Señor Urbina lo tiene en su casa de habitación y la construcción es de madera, el espacio es pequeño, pero se mantiene limpio y bien cuidado para producir queso de calidad.

Objetivo N0.2: Eslabón productivo del queso en la comunidad del Naranjal

R= 10 productores, es decir el 100% expresaron, nosotros sacamos la leche, ellos los de la quesera lo echan en pichingas o barriles plásticos y lo trasladan en una camioneta a la quesera para procesarla y sacar el queso.

Objetivo N0.3: Costos de operación y producción del queso

R= Creo donde más invierten es en la compra de la leche, pago de los mozos para hacer el queso, compra de sal, plástico y el traslado del queso a puerto Cabezas

Objetivo N0. 4: Oferta y la demanda del queso producido en la comunidad del Naranjal

R= El queso ellos lo venden a cualquiera que lo solicite, lo venden en la comunidad a C\$25.00 córdobas, lo llevan a vender a Puerto Cabezas pero no sabemos el precio, debe ser más caro, venden a los pasajeros de los buses y hay demanda del queso que se produce en el Naranjal porque se produce todos los días, el dueño dice que produce como 100 libras diario de queso, tal vez puede ser mas , porque recogen algo de leche y mas adelante con el tiempo tienen que venderlo al pacifico porque va haber más producción de leche.

Objetivo N0.5: Costo-Beneficio de la producción del queso en la comunidad del Naranjal

R= Claro que nos da beneficios por que vendemos la leche en el lugar donde lo producimos y esto es ingresos económicos; con la venta de leche mejoramos la finca y compramos lo que no producimos, pagamos colegiatura de los muchacho, mejoramos nuestra alimentación, no se gana mucho pero para algo nos sirve, hay crecimiento económico en la comunidad, nos dan el suero que sirve para engorde de los cerdos. En cuanto a los costos, de lo que sacamos de leche invertimos en limpieza de potreros, siembra de zacate, alambres, medicamentos para los animales y pago por ordeñar las vacas.

**UNIVERSIDAD DE LAS REGIONES AUTONOMAS
DE LA COSTA CARIBE NICARAGUENSE
URACCAN**

Guía de Entrevista dirigido al propietario de la quesera

Nosotros los estudiante de la universidad URACCAN, estamos en el proceso de la elaboración de nuestro trabajo investigativo por lo que le solicitamos, su fina amabilidad en brindarnos información sobre Sistema Productivo del queso en la Comunidad de Naranjal, municipio de Puerto Cabezas. La información que nos brinden será de mucha importancia para la culminación de nuestros estudios, manteniendo a si su nombre en anonimato.

1. ¿Desde cuándo empezó a dedicarse a la producción del queso?
2. ¿Cuántos son las personas que laboran en la quesería?
¿Y el costo de mano de obra por trabajador?
3. ¿Cuántas libras de queso se produce a diario y a la semana? y ¿De cuantos litros de leche?
4. ¿Cuántos son sus proveedores fijos? ¿Y qué acuerdo se lleva para trabajar fijo con ellos?
5. ¿De cuantas fincas se obtiene la leche para la elaboración del queso?
6. ¿Cuál es el proceso para la elaboración del queso?
7. Cuanto tiempo dura la operación

8. ¿Cuáles son los costos de producción de queso?
9. Como tiene diseñado las operaciones
10. ¿A cuál de los Municipios se exporta más el queso? ¿Por qué?
11. ¿A qué mercado desea expandirse en el futuro?
12. ¿Cuánto cuesta una la libra de queso en la comunidad?
13. ¿A como vende la libra de queso en la Ciudad de Bilwi?

**UNIVERSIDAD DE LAS REGIONES AUTONOMAS DE LA
COSTA CARIBE NICARAGUENSE**

URACCAN

Guía de Grupo focales a los productores

Nosotros los estudiantes egresado de la carrera de administración con mención en recursos naturales de la universidad URACCAN, estamos en el proceso de la elaboración de nuestro trabajo investigativo por lo que venimos para que nos apoyen hacer grupos focales con todo los miembros que participan en esta actividad, sobre Sistema Productivo del queso en la Comunidad de Naranjal, municipio de Puerto Cabezas. La información que nos brinden será de mucho aporte para nuestra investigación, manteniendo su nombre en anonimato.

1. ¿Ustedes creen que es rentable la producción del queso en la Comunidad de Naranjal? Y ¿Por qué?
2. ¿Cuáles son beneficios de la producción de queso?
3. ¿Es rentable la producción del queso? Si o no ¿Por qué?
4. ¿Consideran el diseño del proceso productivo es optimo en relación a la producción y al costo de las operaciones?

UNIVERSIDAD DE LAS REGIONES AUTONOMAS DE LA COSTA CARIBE NICARAGUENSE

URACCAN

Guía de Observación Insitu

Nosotros los estudiantes egresado de la carrera de administración con mención en recursos naturales de la universidad URACCAN, estamos en el proceso de la elaboración de nuestro trabajo investigativo por lo que requerimos de una observación del proceso productivo del queso. La información que nos brinden será de mucho aporte para nuestra investigación, manteniendo su nombre en anonimato.

Objetivo: Observación insitu del proceso productivo del queso en todas sus etapas hasta obtener el producto elaborado con valor agregado

1. Proceso para la recolección de la leche o materia prima
2. Uso de equipos personales de los trabajadores para protección personal y no contaminación del producto
3. Duración del proceso productivo por etapas
4. Herramientas utilizadas en el proceso productivo
5. Control de calidad del producto

Grafica NO. 1

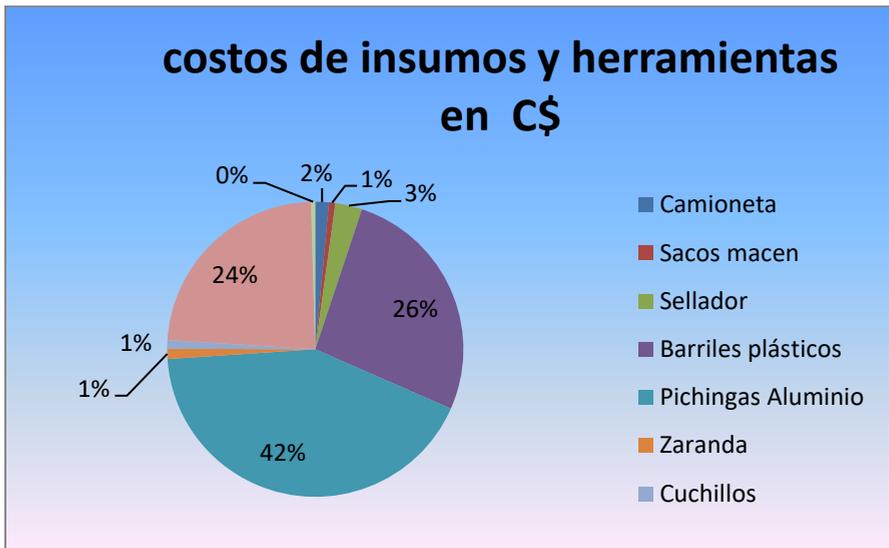


Grafico NO. 2

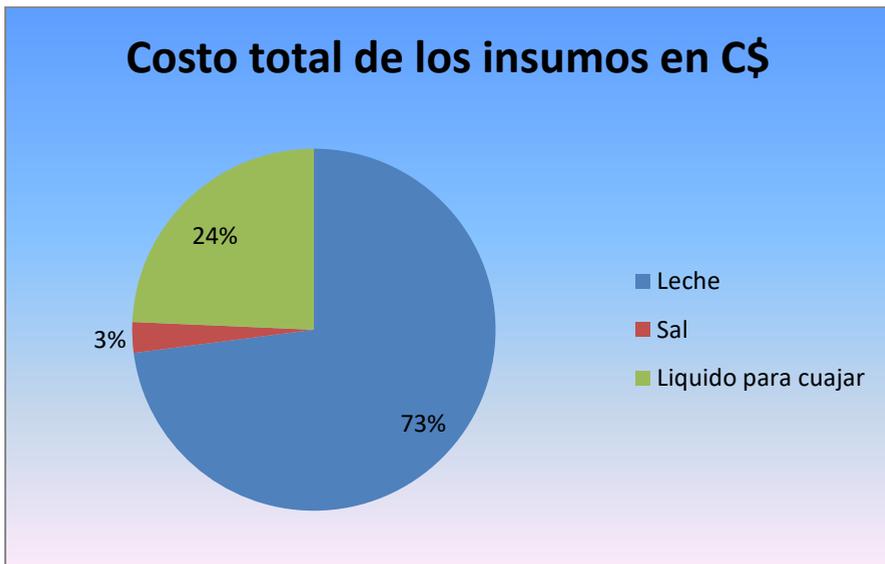


Grafico N0.3

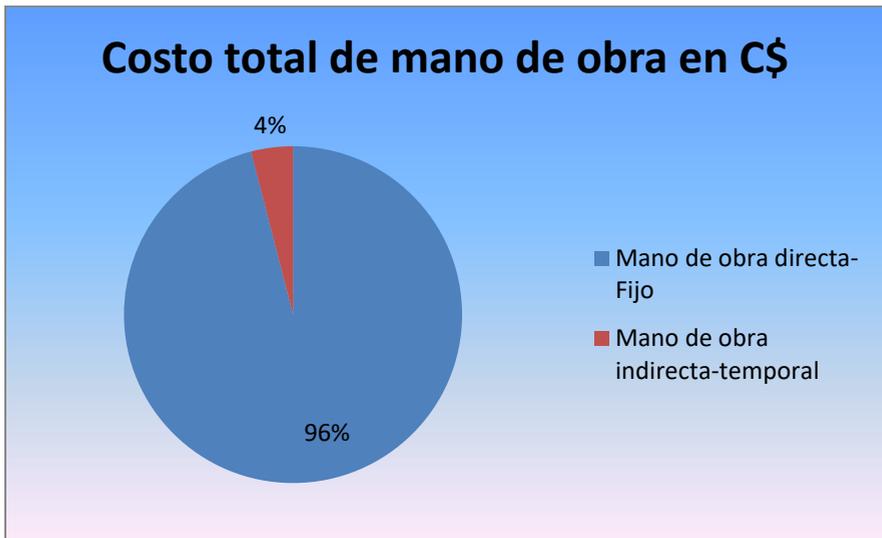


Grafico N0. 4

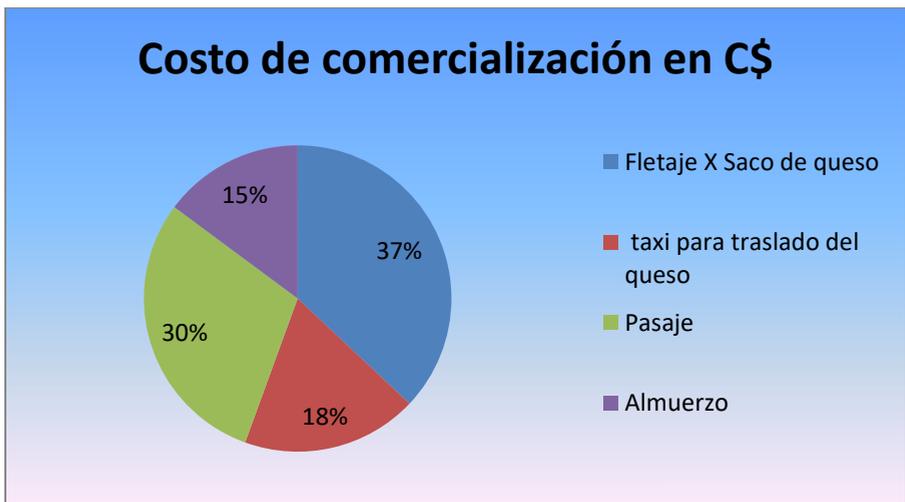


Tabla N0.5: Oferta de queso fresco

N0.	PRODUCCION	CANTIDAD=LBS	OBSERVACION
01	Diario	110	El mercado meta es la Ciudad de Bilwi y consume el 96% de la producción y 4% se vende en la comunidad
02	Semanal	770	
03	Mensual	3,080	

Tabla N0. 6: Comportamiento de la demanda del Queso.

Demanda del queso fresco	Porcentaje en libras de queso demandado en la comunidad	Porcentaje en libra demanda de queso en el mercado local
Diario	4.4 %	105.6 %
Semanal	30.8 %	739.2 %
Mensual	123.2 %	2956.8 %

Depreciación anual de los Insumos y herramientas de trabajo

N0.	instrumento	cantidad	c/u= C\$	vida útil	c/total C\$
01	Barriles plásticos	3	1,500.00	5 años	900.00
02	Pichingas Aluminio	6	1,200.00	4 años	1,8 00.00
03	Zaranda	1	190.00	2 años	95.00
04	Cuchillos	2	80.00	1 años	160.00
05	Cincho y tornillos	1	4,000.00	2 años	2,000.00
06	Colador	2	40.00	3 mese	26.6.00
TOTAL					2,026.06

Tabla N0.8: **Costos de operación y producción del queso**

Nº	DESCRIPCION	CANTIDAD	U/M	COSTO UTILIDAD	COSTO TOAL
MATERIA PRIMA					
	Leche	12000	Litros	4.00	48,000.00
	Sal	450	Libras	3.00	1,350.00
	Liquido de cuajo	1	Litros	400.00	400.00
costo total de la materia prima					C\$ 49,750.00
INSUMOS					
	Sellador	2	Unidades	500.00	1,000.00
	Sacos	6	Unidades	20.00	600.00
	Camioneta	1	Unidades	250.00	7,500.00
Costo Total de los insumos					C\$ 9,100.00
Mano de Obra Directa e Indirecta					
	M: O: D	2	Personas	2,400.00	4,800.00
	M.O. I	2	Personas	100.00	800.00
Costo Total de Mano de Obra Directa e Indirecta					C\$5,600.00
CORMECIALIZACION					
	Fletaje x Saco	4	Saco	50.00	800.00
	Pago por Taxi	1	Taxi	100.00	400.00
	Pasaje	1	Persona	160.00	640.00
	Almuerzo	1	Servicio	80.00	320.00
Costo Total de Comercialización					2,160.00
COSTO TOTAL DE EGRESO:					C\$ 66,610.00

Figura N0.4



La lecha en la pila con el líquido de cuajo
Figura N0. 5



Proceso de separación del suero y leche

Figura N0. 6



Separación del suero de la leche

Figura N0. 7



Desboronamiento del queso con su punto de sal

Figura N0. 8



El cincho para escurrir y transformar el queso

Figura N0. 9



Queso empacado para ser comercializado