



**UNIVERSIDAD TÉCNICA ESTATAL DE QUEVEDO**  
**FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS CARRERA DE ECONOMÍA**  
**AGRÍCOLA**

Proyecto de Investigación previo a la  
obtención del título de Economista  
Agrícola.

**Título del Proyecto de Investigación:**

**“COMERCIALIZACIÓN DE LECHE FRESCA  
EN LA ASOCIACIÓN DE GANADEROS 17 DE ABRIL  
EN EL CANTÓN EL EMPALME PROVINCIA DEL GUAYAS”**

**Autora**

**Cecilia Isabel Macías Anchundia**

**Directora del Proyecto de Investigación**

**Ing. Yanila Granados Rivas**

**Quevedo – Los Ríos - Ecuador**

**2016**

## **Declaración de Autoría y Cesión de Derechos**

Yo, **Cecilia Isabel Macías Anchundia**, declaro que el trabajo aquí descrito es de mi autoría; que no ha sido previamente presentado para ningún grado o calificación profesional; y, que he consultado las referencias bibliográficas que se incluyen en este documento.

La Universidad Técnica Estatal de Quevedo, puede hacer uso de los derechos correspondientes a este trabajo, según lo establecido por la Ley de Propiedad Intelectual, por su reglamento y por su normatividad institucional vigente.

f. \_\_\_\_\_

**Cecilia Isabel Macías Anchundia**

## **Certificación de Culminación del Proyecto de Investigación**

El suscrito Ing. Yanila Granados Rivas Msc. , Docente de la Facultad de Ciencias Agrarias de la Universidad Técnica Estatal de Quevedo. **Certifica:** Que la egresada Cecilia Isabel Macías Anchundia, realizó el Proyecto de Investigación de grado Titulado **“COMERCIALIZACIÓN DE LECHE FRESCA EN LA ASOCIACIÓN DE GANADEROS 17 DE ABRIL EN EL CANTÓN EL EMPALME PROVINCIA DEL GUAYAS ”**, previo a la obtención del Título de Economista Agrícola, bajo mi dirección, habiendo cumplido las disposiciones reglamentarias establecidas para el efecto.

---

Ing. Yanila Granados Rivas Msc.  
**DIRECTORA DEL PROYECTO**

## CERTIFICADO DEL REPORTE DE LA HERRAMIENTA DE PREVENCIÓN DE COINCIDENCIA Y/O PLAGIO ACADEMICO

Sra. Ing.

**Paula Plaza Zambrano**

**DECANA FACULTAD CIENCIAS AGRARIAS**

Presente.-

Yo, Ing. Yanila Granados Rivas, en calidad de tutor del trabajo de investigación titulado **“COMERCIALIZACIÓN DE LECHE FRESCA EN LA ASOCIACIÓN DE GANADEROS 17 DE ABRIL EN EL CANTÓN EL EMPALME PROVINCIA DEL GUAYAS”**. Perteneciente a la estudiante **Cecilia Isabel Macías Anchundia** de la Carrera de Economía Agrícola, cumpla en informar a usted el desarrollo y cumplimiento del Proyecto de Investigación, así como el reporte del Sistema Urkund. El mismo que refleja un 7%

**URKUND**

Documento [urkund/PROYECTO MACIAS ISABEL LECHE FRESCA.docx](#) (ID:020809914)

Presentado 2016-06-08 11:52 (-05:00)

Presentado por ygranados@uteq.edu.ec

Recibido ygranados.uteq@analysis.orkund.com

Mensaje trabajo de investigación de Macías [Mostrar el mensaje completo](#)

7% de esta aprox. 16 páginas de documentos largos se componen de texto presente en 2 fuentes.

Lista de fuentes Bloques

Categoría	Enlace/nombre de archivo
	<a href="#">TESIS SRTA MACIAS ISABEL LECHE FRESCA urkund.docx</a>
	<a href="#">tesis isabelita con indice (1).docx</a>
	<a href="#">tesis isabelita con indice (5).docx</a>
	<a href="#">urkund/tesis isabelita.docx</a>
	<a href="#">tesis isabelita para URKUND.docx</a>
	<a href="#">tesis cecilia macias II revision.docx</a>

Cordialmente,

**Ing. Yanila Granados Rivas MSc.**  
**DIRECTORA DEL PROYECTO**

**CERTIFICADO DE APROBACIÓN DEL TRIBUNAL DE  
SUSTENTACIÓN**



**UNIVERSIDAD TÉCNICA ESTATAL DE QUEVEDO  
FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS  
CARRERA DE ECONOMIA AGRICOLA**

**PROYECTO DE INVESTIGACIÓN**

**TÍTULO:**

**“COMERCIALIZACIÓN DE LECHE FRESCA EN LA ASOCIACIÓN DE  
GANADEROS 17 DE ABRIL EN EL CANTÓN EL EMPALME PROVINCIA DEL  
GUAYAS”.**

Presentado a la Comisión Académica como requisito previo para la obtención del título de Ingeniero en Economía Agrícola

**Aprobado por:**

---

**Eco. Luis Zambrano Medranda  
PRESIDENTE DEL TRIBUNAL DE TESIS**

---

**Dr. Jefferson Aragundi Valverde  
MIEMBRO DEL TRIBUNAL**

---

**Eco. Livingston Tapia Ortiz  
MIEMBRO DEL TRIBUNAL**

**QUEVEDO – LOS RÍOS – ECUADOR  
AÑO 2016**

## **Agradecimiento**

Agradezco a la Universidad Técnica Estatal de Quevedo por ser el alma mater que permitió profesionalizarme en el perfil de Economista Agrícola.

Al rector Ing. Eduardo Díaz Ocampo por promover cada día la calidad de la Educación en nuestra querida UTEQ.

A la Ing. Guadalupe Murillo Campuzano Vicerrectora Académica quien por largos años ha emprendido una excelente gestión y gran compromiso con la comunidad UTEQ.

A Dios sobre todas las cosas, que gracias a su Divina Misericordia me ha permitido culminar con éxitos mi carrera en Economía Agrícola.

Agradezco infinitamente a mis maestros por sus enseñanzas, calidad y capacidad de formar profesionales día a día, a mis compañeros Gina, Loyde, Erika y Oscar por ese apoyo incondicional y momentos inolvidables.

A toda mi familia y amigos, en especial a mi Madre que de una u otra manera me han apoyado constantemente.

También quiero agradecer a quienes conforman parte de la Asociación de Ganaderos 17 de Abril del cantón El Empalme, la cual me abrieron sus puertas y depositaron en mí su confianza y generosidad para realizar la respectiva investigación.

**Cecilia Isabel Macías Anchundia.**

## **Dedicatoria**

El presente trabajo lo dedico con mucho amor y respeto a Dios, por darme esa fortaleza que me permite seguir adelante.

También a toda mi familia en especial a mi querida Madre Teresa Anchundia, que gracias a su amor, confianza, paciencia y motivación, he podido superar todos los obstáculos que se me han presentado en la vida.

**Cecilia Isabel Macías Anchundia.**

## **Resumen ejecutivo y palabras claves**

La presente investigación se realizó con la iniciativa de mejorar la producción de leche fresca, de los socios de la Asociación de Ganaderos 17 de Abril perteneciente al Cantón El Empalme, provincia del Guayas. Esta investigación tuvo como objeto principal analizar la comercialización de la leche fresca y buscar fortalecer el centro de acopio de dicha asociación, como objetivos específicos: Describir las características del mercado de leche fresca producida por la Asociación, determinar los canales de comercialización usualmente utilizados por los socios y establecer la rentabilidad del proceso de comercialización de la leche fresca, para que contribuya a los beneficios de los socios integrantes buscando mejorar su calidad de vida, que aportará en la planeación del desarrollo ganadero agrícola para que se realicen planes y programas de trabajo que resulten de acciones de las comunidades; adoptando una programación local o micro industrial de derivados de la leche, para que en un futuro ya no dependan de alguna empresa industrial, sino que la Asociación cuente con su propia industria, y de esta manera aumente la producción manteniendo los estándares de calidad y que los productores mejoren su calidad de vida. La Asociación cuenta con 50 socios a quienes se les aplicó un cuestionario, obteniendo los siguientes resultados: El 96% de los asociados son de sexo masculino y el 4% femenino, la mayoría de los productores habitan en la vía Manabí con el 50%, el 76% cuentan con un rango de 35-50 años de edad y, la mayor parte con el 94% tiene de 1 a 3 personas a cargo, el 42% no tiene educación o ha cursado la primaria. El 60% de los productores comercializan la leche fresca a la Asociación y el 40% restante la vende al consumidor final o la procesan artesanalmente para quesos, majares, mantequillas, etc.

**Palabras Claves:** Asociación, Ganaderos, Leche, Comercialización, Rentabilidad, Calidad de Vida.

## **Abstract and keywords**

This research was carried out with the initiative to improve the production of fresh milk, partners Cattlemen's Association on April 17 belonging to the Canton El Empalme, Guayas province. This research had as its main purpose to analyze the marketing of fresh milk and seek to strengthen the gathering of the association, as specific objectives: To describe the characteristics of the market for fresh milk produced by the Association, determine the marketing channels normally used by partners and establish the profitability of the marketing process fresh milk, to contribute to the benefits of the members partners seeking to improve their quality of life, which will contribute in the planning of agricultural livestock development for plans and work programs are made that resulting from actions of communities; adopting a local programming or industrial micro dairy, so that in the future no longer depend on any industrial company, but the association have its own industry, and thus increase production while maintaining quality standards and producers improve their quality of life. The association has 50 members who were applied a questionnaire, with the following results: 96% of the members are male and 4% female, most farmers live in the Manabi way with 50%, 76% have a range of 35-50 years old and most with 94% having 1 to 3 dependents, 42% have no education or have completed primary. 60% of producers sell fresh milk to the Association and the remaining 40% sold to the final consumer or processed by hand to cheese, delicacies, butters, etc.

Keywords: Association, Livestock, Milk, Marketing, Profitability, Quality of Life.

## Tabla de Contenido

	<b>Pág.</b>
Portada.....	i
Declaración de Autoría y Cesión de Derechos.....	ii
Certificación de Culminación del Proyecto de Investigación .....	iii
Certificado del Reporte de la Herramienta de Prevención de Coincidencia y Plagio Académico.....	iv
Certificado de Aprobación del Tribunal de Sustentación.....	v
Agradecimiento .....	vi
Dedicatoria.....	vii
Resumen Ejecutivo y Palabras Claves.....	viii
Abstract and keywords .....	ix
Índice de Cuadros .....	xiii
Índice de Anexos .....	xiv
Código Dublín .....	xv
Introducción.....	1
<b>CAPÍTULO I CONTEXTUALIZACIÓN DE LA INVESTIGACIÓN.....</b>	<b>2</b>
1.1 Problema de Investigación.....	3
1.1.1 Planteamiento del Problema.....	3
1.1.2 Formulación del Problema.....	4
1.1.3 Sistematización del Problema .....	4
1.2 Objetivos .....	4
1.2.1 Objetivo General .....	4
1.2.2 Objetivos Específicos.....	4
1.3 Justificación .....	5
<b>CAPÍTULO II FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA DE LA INVESTIGACIÓN.....</b>	<b>6</b>
2.1 Marco Conceptual .....	7
2.1.1 Procedimientos de Control.....	7
2.2 Marco Referencial.....	9
2.2.1 Definición de la Leche .....	9
2.2.2 Características de la Leche.....	9
2.2.3 Beneficios de la Leche y su Importancia .....	10
2.2.4 La Leche y sus Derivados .....	11

2.2.5	Diferencia entre la Leche Fresca y la Leche UHT .....	12
2.2.6	Ventajas y Desventajas de la Leche Fresca .....	12
2.2.7	Comercialización .....	13
2.2.8	Mercado .....	15
2.2.9	Asociación.....	15
2.2.10	Gastos .....	16
2.2.11	Ingreso.....	16
2.2.12	Población.....	16
2.2.13	Análisis Económico .....	16
2.2.14	Ingreso Bruto.....	16
2.2.15	Total de los Costos de Producción.....	17
2.2.16	Beneficio Neto .....	17
2.2.17	Industria Láctea TONI .....	18
2.2.18	Procesos de Elaboración .....	18
2.2.19	Método de Conservación .....	18
2.2.20	Producción y Almacenamiento .....	19
2.2.21	Controles Sanitario.....	20
2.2.22	Ventas y Marketing .....	20
2.3	Marco Legal .....	21
2.3.1	Controles Sanitarios Según el Ministerio de Salud Pública.....	21
2.3.2	Disposiciones del Agrocalidad del Gobierno.....	22
2.3.3	Requisitos de la Leche Cruda.....	23
<b>CAPÍTULO III METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN .....</b>		<b>25</b>
3.1	Localización .....	26
3.2	Tipo de Investigación.....	27
3.2.1	Descriptivo .....	27
3.2.2	De Campo .....	27
3.3	Métodos de Investigación .....	27
3.3.1	Analítico.....	27
3.4	Fuentes de Recopilación de Información.....	27
3.4.1	Fuentes Primarias .....	27
3.4.2	Fuentes Secundarias .....	28
3.5	Diseño de la Investigación .....	28
3.6	Instrumentos de Investigación .....	28

3.6.1	Encuesta .....	28
3.6.2	Observación .....	28
3.7	Tratamiento de la Investigación .....	29
3.8	Recursos Humanos y Materiales .....	29
3.8.1	Recursos Humanos.....	29
3.8.2	Recursos Materiales .....	29
<b>CAPÍTULO IV RESULTADOS Y DISCUSIÓN .....</b>		<b>30</b>
4.1	Resultados .....	31
4.1.1	Antecedentes Socioculturales del Encuestado .....	31
4.1.2	Análisis de las Encuestas Aplicadas a los Socios Productores de Leche Fresca, de la Asociación de Ganaderos 17 de Abril del Cantón El Empalme .....	33
4.1.3	Depreciación y Costos de Producción .....	37
<b>CAPÍTULO V CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES .....</b>		<b>40</b>
5.1	Conclusiones .....	41
5.2	Recomendaciones.....	42
<b>CAPÍTULO VI BIBLIOGRAFÍA.....</b>		<b>43</b>
<b>CAPÍTULO VII ANEXOS .....</b>		<b>47</b>

## Índice de cuadros

<b>Cuadro</b>		<b>Pag.</b>
Cuadro 1	Composición Físicoquímica de la Leche de Vaca.....	11
Cuadro 2	Recursos Materiales.....	29
Cuadro 3	Género de los Encuestados .....	31
Cuadro 4	Sector donde Viven los Productores.....	31
Cuadro 5	Edad del Encuestado.....	32
Cuadro 6	Número de Hijos de los Encuestados. ....	32
Cuadro 7	Número de Personas a Cargo Económicamente.....	32
Cuadro 8	Nivel de Educación del Encuestado .....	33
Cuadro 9	Precio Actual del Litro de Leche .....	33
Cuadro 10	Cantidad de Entrega de Leche a laAsociación. ....	34
Cuadro 11	Capacitaciones y Asistencia Técnica por Parte del MAGAP y la Asociación. ....	34
Cuadro 12	Acuerdo y Forma de Pago de la Leche Fresca .....	34
Cuadro 13	Preferencia del Pago de Leche Fresca .....	35
Cuadro 14	Medios o Canales de Comercialización de la Leche Fresca.....	35
Cuadro 15	Ventaja al Vender su Producto a la Asociación.....	36
Cuadro 16	Rentabilidad por Venta de Leche Fresca. ....	36
Cuadro 17	Relación Laboral de los Socios con la Asociación.....	36
Cuadro 18	Productos Derivados de la Leche Producidos por los Asociados.....	37
Cuadro 19	Depreciación de Activos Fijos.....	37
Cuadro 20	Costos de Producción de Leche en el Centro de Acopio de la Asociación .....	38

## Índice de anexos

<b>Anexo</b>	<b>Pág.</b>
Anexo1 Formato de Encuestas Aplicadas a los Productores de Leche Fresca.....	48
Anexo2 Listado de los Socios de la Asociación de Ganaderos 17 de Abril.....	50
Anexo3 Aplicando las Encuestas a los Productores Socios en la Asociación de Ganaderos 17 de Abril .....	52
Anexo 4 Proceso de Producción, Control de Calidad y Comercialización de la Leche Fresca en la Asociación de Ganaderos 17 de Abril del Cantón el Empalme Provincia del Guayas. ....	53

## Código Dublín

Título:	“Comercialización de leche fresca en la Asociación de Ganaderos 17 de Abril en el Cantón El Empalme Provincia del Guayas”				
Autor:	Cecilia Isabel Macías Anchundia				
Palabras clave:	Asociación	Ganaderos	Leche	Comercialización	Rentabilidad.
Fecha de publicación:					
Editorial:	Quevedo: UTEQ, 2015.				
Resumen: (hasta 300 palabras)	<p><b>Resumen:</b> La presente investigación se realizó con la iniciativa de mejorar la producción de leche fresca, de los socios de la Asociación de Ganaderos 17 de Abril perteneciente al Cantón El Empalme, provincia del Guayas. Esta investigación tuvo como objeto principal analizar la comercialización de la leche fresca y buscar fortalecer el centro de acopio de dicha asociación, como objetivos específicos: Describir las características del mercado de leche fresca producida por la Asociación, determinar los canales de comercialización usualmente utilizados por los socios y establecer la rentabilidad del proceso de comercialización de la leche fresca, para que contribuya a los beneficios de los socios integrantes buscando mejorar su calidad de vida, que aportará en la planeación del desarrollo ganadero agrícola.</p> <p><b>Abstract:</b> This research was carried out with the initiative to improve the production of fresh milk, partners Cattlemen's Association on April 17 belonging to the Canton El Empalme, Guayas province. This research had as its main purpose to analyze the marketing of fresh milk and seek to strengthen the gathering of the association, as specific objectives: To describe the characteristics of the market for fresh milk produced by the Association, determine the marketing channels normally used by partners and establish the profitability of the marketing process fresh milk, to contribute to the benefits of the members partners seeking to improve their quality of life, which will contribute in the planning of agricultural.</p>				
Descripción:	hojas : dimensiones, 29 x 21 cm + CD-ROM 6162				
URI:					

## **Introducción**

En el Ecuador el producto de lácteos específicamente la leche mueve millones de dólares al año. La cadena primaria, es aquella que incluye transporte, industrialización, comercialización, entre otros aspectos (Telegrafo, 2013). Se ha observado que el sector lácteo a nivel nacional ha venido en un aumento significativo, tanto en la producción primaria como en la capacidad de elaboración, por lo que si se pronostica el mismo crecimiento, según (Driven & Ortega, 2001), en lo que tiene que ver la producción nacional será igual al consumo interno. En términos económico significa que la industria Ecuatoriana ha apostado por una estrategia exportadora, provocando la baja de precio al productor ecuatoriano, exigiendo la mejor calidad del producto y a su vez descartando a los productores que no cumplen las expectativas y exigencias de los consumidores. La ganadería, es un rubro importante para el Cantón El Empalme ya que cuenta con grandes extensiones de pasto para el ganado vacuno, caballar, refiriéndose a las tierras que son aptas para sembrar diversas variedades de pastos para la exigencia del ganado por la variedad de razas, que han dado buen resultado en la producción de carne y leche (GAD, 2014).

Según el artículo 3 de los estatutos de la Asociación de Ganaderos 17 de Abril, confirma que la Asociación tendrá como función social la venta de leche que será vendida al por mayor y menor, además también se encargará de defender los intereses de sus afiliados ante organismos públicos y privados.

La presente investigación tuvo como finalidad dar a conocer los resultados obtenidos del análisis de la comercialización de leche fresca en la Asociación de Ganaderos 17 de Abril del Cantón El Empalme, de la misma manera se pudo analizar las características del mercado de leche, determinando los canales de comercialización y finalmente la rentabilidad. Finalmente lo que se buscó al desarrollar este proyecto es brindar a la asociación información acerca de los parámetros de comercialización de leche permitiendo a los Ganaderos de la asociación fortalecer sus centros de acopio permitiendo proveer a los consumidores de su principal producto la leche fresca.

**CAPÍTULO I**  
**CONTEXTUALIZACIÓN DE LA INVESTIGACIÓN**

## **1.1 Problema de investigación**

### **1.1.1 Planteamiento del Problema**

A nivel mundial existen grandes productores de leche y los derivados de esta que están localizados en países Europeos y América (N & C, 2009).

En el continente americano la mayor producción de leche está localizada en Estados Unidos; en otros países son productores en grandes escalas de leche la cual es sometida a los diferentes procesos de tratamiento que permiten elaborar otros derivados, casi la mayoría de los productos producidos disponen de normativas solicitadas por organismos de control en cuanto a las condiciones sanitarias de estricto cumplimiento que debe tener la producción de leche, procesar y almacenar la leche. Finalmente toda leche, tiene la finalidad de garantizar el consumo por las personas, la leche pasa por el proceso de pasteurización y por lo consiguiente es refrigerada antes de su envasado y distribución (Salazar, 2009).

Es importante conocer en el Ecuador que la mayor producción lechera se encuentra en la parte de la serranía Ecuatoriana, donde Pichincha es la ciudad de mayor aporte a nivel nacional, en lo que respecta a la región Costa, Manabí es la provincia que se encuentra ubicada en el segundo puesto de producción de leche, y Guayas se encuentra en tercer lugar (Salazar, 2009).

#### **Diagnóstico**

La Asociación de Ganaderos 17 de Abril ubicada en el cantón El Empalme no posee una estructura definida de un sistema de canales de comercialización de leche fresca para fortalecer el centro de acopio de la asociación.

#### **Pronóstico**

La poca planificación de un sistema de canales de comercialización de leche fresca a largo plazo influenciará en la baja rentabilidad en la venta de leche fresca para la Asociación de Ganaderos 17 de Abril.

## **1.1.2 Formulación del Problema**

¿Cómo están estructurados los canales de comercialización de la leche fresca y la situación económica de los socios de la Asociación de Ganaderos 17 de Abril del Cantón El Empalme?

## **1.1.3 Sistematización del Problema**

Es importante analizar cada punto a tratar de la investigación, desde la producción para aumentar la comercialización, es necesario aplicar el sistema de control de calidad de la leche y de esta manera fortalecer el centro de acopio que se encuentra dentro de las instalaciones de la Asociación.

## **1.2 Objetivos**

### **1.2.1 Objetivo General**

Analizar la comercialización de leche fresca y fortalecer del centro de acopio en la Asociación de Ganaderos 17 de Abril en el cantón El Empalme.

### **1.2.2 Objetivos Específicos**

- Describir las características del mercado de leche fresca producida por la Asociación de Ganaderos 17 de Abril en el cantón El Empalme.
- Determinar los canales de comercialización usualmente utilizados por los socios de la Asociación de Ganaderos 17 de Abril en el cantón El Empalme.
- Establecer la rentabilidad del proceso de comercialización de leche fresca en la Asociación de Ganaderos 17 de Abril en el cantón El Empalme.

### **1.3 Justificación**

La investigación acerca de la comercialización de leche fresca en la Asociación de Ganaderos 17 de Abril se realizó porque es necesario que los ganaderos de dicha asociación conozcan y analicen los principales canales de comercialización los cuales ayudaran a vender la leche fresca que producen beneficiándoles a ellos en su rentabilidad financiera.

En la investigación también se analizó las características del mercado, necesidades a cubrir, y los canales de comercialización, para esto además se realizó un plan económico de los gastos e ingresos que tienen los socios de la Asociación de Ganaderos 17 de Abril, la cual está ubicada en el cantón El Empalme.

Los beneficios de efectuar la investigación es que una vez determinadas las características del mercado y conocer las necesidades requeridas del consumidor la asociación pueda comercializar la leche fresca que le permita competir con la leche industrializada y así pueda mejorar su rentabilidad a costos accesibles.

Es de suma importancia esta investigación ya que tiene que ver con el control de la calidad del producto, en relación al MAGAP hacia los diferentes mercados de comercialización como es la industria.

La puesta en marcha de la investigación permitió realizar un análisis para conocer el ambiente económico y social de los productores de leche y su aporte a la sociedad, permitiendo ser un referente para planificar estrategias y metas para fortalecer el centro de acopio y para el desarrollo del cantón.

El proyecto acerca de la comercialización de leche fresca en la Asociación de Ganaderos 17 de Abril se justifica, una vez que se determinó la parte conceptual y teórica de la investigación dando apertura mediante ideas de los puntos fuertes de comercialización, procesos de tratamiento de la leche entre otros como calidad de producto final.

Se justifica también metodológicamente porque se determinó los canales de comercialización que han sido definido mediante las encuestas realizadas y se justifica prácticamente una vez que los miembros acojan y apliquen el proyecto a la Asociación.

**CAPÍTULO II**  
**FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA DE LA INVESTIGACIÓN**

## 2.1 Marco Conceptual

### 2.1.1 Procedimientos de Control

**Aditivo Alimentario:** Es un ingrediente que es agregado a la mezcla básica del alimento o a partes de él, con el fin de cumplir un requerimiento específico.

**Agua de Calidad:** Esta agua no contiene contaminantes, tales como productos químicos o sus residuos, productos microbiológicos dañinos para la salud.

**Aguas Residuales:** Se definen a las que provienen de la actividad agropecuaria.

**Antibióticos:** Se define a las sustancias química que son producidas gracias a un ser vivo o derivados sintéticos que matan o impiden el crecimiento de ciertas clases de microorganismos sensibles, generalmente bacterias y que son utilizados para el tratamiento de enfermedades de animales.

**Bienestar Animal:** Es el grado en el cual se satisfacen las necesidades físicas, psicológicas y de comportamiento de un animal.

**Biodegradables:** Se considera materiales biodegradables a todos aquellos materiales que pueden ser destruidos por los microorganismos.

**Brucelosis:** Enfermedad que se trasmite de animal a humano, afecta a animales domésticos, que puede producir en los animales abortos y problemas reproductivos, y en el hombre y fiebre ondulante en el ganado bovino.

**Buenas Prácticas Lecheras (BPL):** es el documento que contiene las directrices generales para la implementación de buenas prácticas lecheras en finca. El contenido de este documento constituye la normativa sobre la cual la autoridad competente certificará un predio bajo la aplicación del sistema de Buenas Prácticas Pecuarias de producción de leche.

**Bioseguridad:** Conjunto de normas de manejo encaminadas a reducir la entrada y transmisión de agentes patógenos y sus causantes y/o desencadenantes en las unidades de producción.

**Corral:** Sitio cerrado o descubierto en el campo, que sirve habitualmente para guardar animales.

**Cuarentena:** Aislamiento preventivo que se somete a los animales durante un período de tiempo por razones sanitarias.

**Desechos:** Residuos que deben eliminarse del lugar de producción de acuerdo a lo estipulado en las leyes vigentes, por resultar posibles contaminantes a la leche, al alimento de los animales y del entorno. (Por ejemplo, envases de productos de uso veterinario).

**Desinfección:** Proceso físico o químico que mata o inactiva agentes patógenos tales como bacterias, virus y protozoos, reduciendo estos a un nivel que no dañe la salud ni la calidad de la leche.

**Explotación Ganadera:** espacio geográfico que consta de varias áreas de trabajo donde se encuentra el hato bajo un manejo sanitario, administrativo y de registros con propósitos comunes.

**Higiene Personal:** Conjunto de medidas preventivas que debe cumplir todo el personal que se encuentre dentro de la explotación ganadera, necesarias para garantizar la sanidad y el bienestar animal, la inocuidad de la leche, y la salud de los trabajadores, así como la armonía con el ambiente.

**Industria Láctea:** Sector de la industria que tiene como materia prima la leche cruda procedente de la especie bovina.

**Inocuidad:** Ganadería de que los alimentos no causaran daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo al uso al que se destinan. (Cabezas, 2013)

## **Tratamientos de la Leche**

**Leche pasteurizada:** Su tratamiento es térmico ligero, esto no permite la intoxicación y por su temperatura de 72° a 75° elimina ciertos microorganismos que pueda provocar este daño.

**Leche UHT:** Es cuando se calienta la leche a altas temperaturas por segundo acabando con toda clase de microorganismos.

**Leche Esterilizada:** En este proceso la leche tiene un tratamiento de más tiempo que los otros procesos de 20 a 30 minutos para erradicar los microorganismos.

**Leche ESL:** Esta leche recibe una micro filtración que permite alargar la conservación de la leche fresca. (EUFIC, 2009)

## **2.2 Marco Referencial**

### **2.2.1 Definición de la Leche**

La leche es de composición compleja, es decir un líquido complejo, blanco y opaco, de sabor dulce y reacción iónica (pH) próximo a la neutralidad (Alias, 1985). La leche es un medio ideal para la multiplicación de las bacterias, no sólo por su constitución, sino también por la temperatura con que sale de la ubre es perfecta para que proliferen los microorganismos. (Lessur, 2005)

La leche es un producto muy natural proveniente de animales tales como las vacas, el cual es el único alimento que provee a sus críos en la primera etapa de vida (Galvan, 2005).

### **2.2.2 Características de la Leche**

Entre las principales características de la leche, destacan cuatro: complejidad, heterogeneidad, variabilidad de la composición y alterabilidad (Alias, 1985)

- **Complejidad.** La característica especial de la composición de la leche, se debe a que es un alimento exclusivo de los mamíferos tras su nacimiento durante el periodo crítico de su existencia, cuando el desarrollo es rápido y difícilmente puede ser sustituido por otro alimento tan completo y altamente digerible.
- **Heterogeneidad.** La leche contiene entre otros, cinco componentes importantes (grasa, proteína, lactosa, vitaminas y minerales).
- **Variabilidad de la composición.** La leche va a variar en el transcurso de la curva de lactación materna y por la alimentación debido a su composición.
- **Alterabilidad.** La leche es un producto fácilmente cambiante. El calor la modifica. Numerosos microorganismos pueden proliferar en ella, en especial aquellos aceleran su descomposición principalmente de la leche fresca.

### **2.2.3 Beneficios de la Leche y su Importancia**

La leche tiene varios beneficios tanto para fortalecer los huesos y dientes como la responsabilidad de contribuir con la vitalidad y energía de los músculos y vasos sanguíneos.

La leche tiene un sistema equilibrado entre nutrientes, proteínas e hidratos de carbono permitiendo mantener un salud estable y menor riesgo de padecer enfermedades o riesgos de salud.

Uno de los beneficios considerables es el fortificar los huesos de una forma natural, el 99% de la leche ingerida a nuestro cuerpo se acumula en los huesos y dientes, haciendo más fuertes su estructura ósea debido al calcio.

Otro beneficio es mejorar la masa muscular y restablecer la corriente sanguínea, esto hace que la leche mantenga a la persona estable en su salud. Es recomendable, incluso tomar 3 vasos de leche al día que es lo idóneo para que lo reciba el cuerpo. También influye en la hidratación del cuerpo, ya que la leche fresca se mantiene en un 90% de agua.

Sus propiedades son:

- Proteínas
- Calorías
- Hidratos de carbono
- Azúcares
- Grasas
- Grasas saturadas
- Sodio
- Calcio

La importancia de la leche es que brinda el calcio suficiente que necesita el cuerpo, junto con la vitamina D y fósforo. Es por eso que la leche debe ser lo más pura y no perder sus nutrientes en el proceso de eliminar los microorganismos que contiene una leche fresca (Juanma, 2011).

#### 2.2.4 La Leche y sus Derivados

- (Telegrafo, 2013) La leche es uno de los alimentos equilibrados y completos, pues en el hombre es necesario ya que brinda calcio para los huesos.
- La leche que es un alimento obtenido de la vaca, es un producto que debe ser consumido a diario, la leche está constituida por 7/8 de agua y 1/8 de sólidos, el mismo que contiene lo siguiente:

**Cuadro 1 Composición fisicoquímica de la leche de vaca.**

Composición fisicoquímica de la leche de vaca	% fisicoquímica de la leche de
CONTENIDO	CANTIDAD
Agua	87,5
Proteínas animales( caseína, lactalbumina y lactoglobulina)	3,5
Lactosa	4
Minerales (fosfatos y cloruro de sodio )	5
Vitaminas A, B y D	Grandes cantidades
Vitaminas C	Pocas cantidades

Fuentes: <http://www.geocities.com/tenisoat/lacteos.htm>.

Las vitaminas que contiene son liposolubles como hidrosolubles, es recomendable para neutralizar la acidez en el estómago. (Perez, 2010)

### 2.2.5 Diferencia entre la Leche Fresca y la Leche UHT

La leche fresca es la ordeñada de la vaca y posterior a esto, se la calienta y la leche UHT se hace la ultra pasteurización con temperaturas de 140° y luego se la enfrían

Diferencia de la leche fresca:

- No quitan la nata de la leche
- Proceso natural
- Hierven la leche a menos grados y menos tiempo
- Tienen un tiempo de duración
- Tienen más nutrientes como vitaminas y proteínas

Diferencia de la leche UHT:

- Separan la nata y la grasa es envasada en tetrabrik
- Aditivos químicos
- Hierven en más tiempo y más grados de temperatura
- La leche puede ser envasada varias veces por su conservación en tiempo prolongado
- Pierde algunos nutrientes (**lasmonedasdejvdas, 2015**)

### 2.2.6 Ventajas y Desventajas de la Leche Fresca

Ventajas:

- Los nutrientes que lo componen ayuda al desarrollo de los huesos y dientes
- Bajo en calorías, porta la energía necesaria para el cuerpo
- La osteoporosis
- Fortalece los nuevos tejidos en el organismo
- Puede contrarrestar los síntomas de gastritis
- Disminuye el ácido úrico
- Las vitaminas como el complejo B ayudan la flora intestinal
- No permite que avance los gérmenes al intestino

Desventajas:

- No da los suficientes aminoácidos
- Puede causar malestares en el aparato digestivo como: retorcijones de estómago, colon o úlceras por su acidez
- Puede provocar artritis reumatoide
- Anemia ferropenia
- Riesgo de sufrir enfermedades cardíacas o coronarias
- Causante de la catarata
- El masivo consumo de la leche puede padecer de cáncer en la próstata, ovarios, entre otros. (Licata, 2011).

### **2.2.7 Comercialización**

Se define al conjunto de las acciones que son orientadas a comercializar productos, bienes o servicios que contribuyen a la conservación de leche fresca. Es importante destacar que el control de la calidad del producto es requerido para gozar de un producto de calidad **(Zuñiga, 2011)**

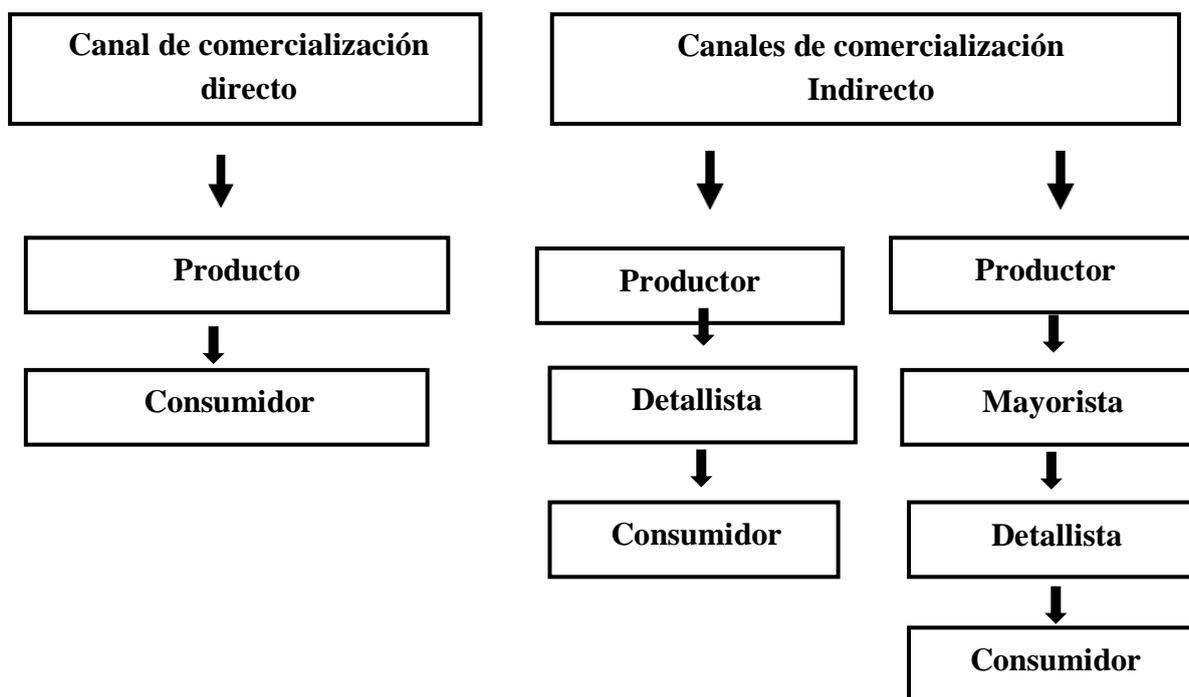
#### **2.2.7.1 Canales de Comercialización**

Para vender los productos son de gran importancia los canales de comercialización ya que sirven para lograr los objetivos de ventas de los productores rurales, en el campo no es difícil producir sino comercializar el producto. Con los canales de comercialización se logrará suministrar de manera eficiente los bienes a los clientes finales. El rol que desempeñan los intermediarios también es importante ya que participan en la distribución y esto es fundamental, porque se cuenta con las rutas y contactos, la experiencia, la especialización, la escala de operación e incluso la capacidad de transformación para que los productos y servicios lleguen en perfecto estado y buen tiempo a los consumidores en **(Martinez, 2008)**

El canal de comercialización es constituido por intermediarios que están directamente relacionados entre sí los cuales tienen la función de hacer llegar los productos y servicios de los fabricantes a los consumidores **(Espejo, 2004)**

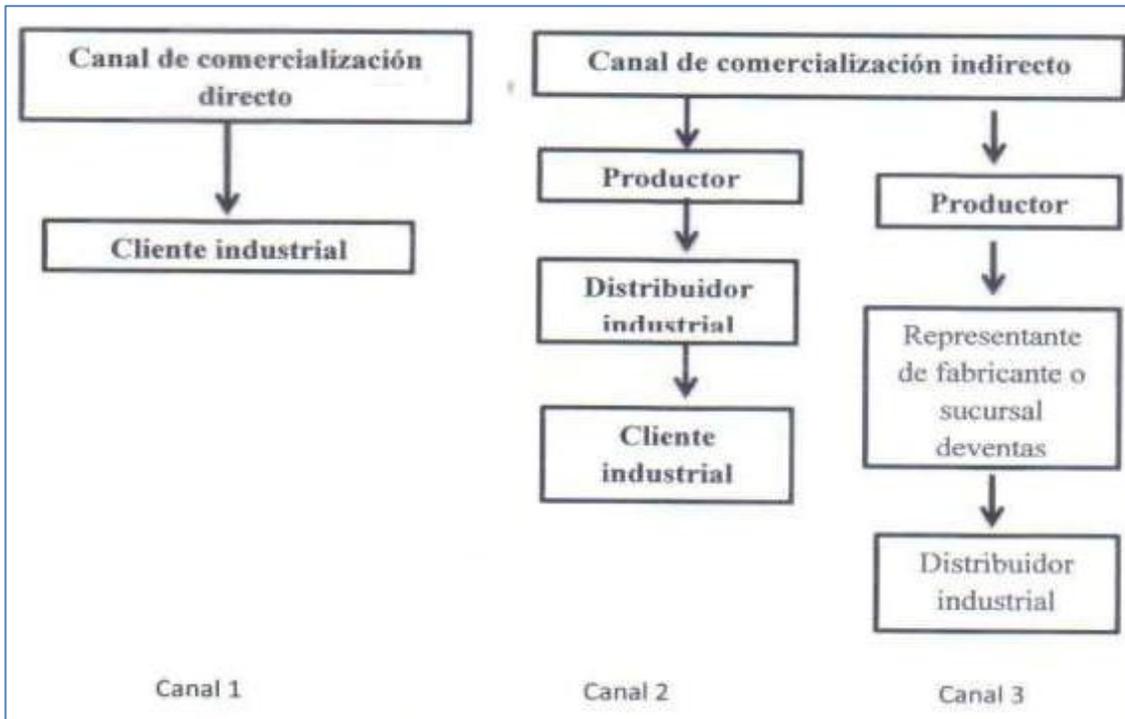
Los canales de comercialización se clasifican en Canales de comercialización de consumo (Figura 1) y canales de comercialización industriales (Figura 2). Los canales de distribución a la vez están pueden estar compuestos por un canal de comercialización directo que se caracteriza por no tener niveles de intermediarios y por canales de comercialización indirectos caracterizados por contener uno o más niveles de intermediarios (Kotler, 2008), (Hal, 2008).

**Ilustración 1 Canales de comercialización de consumo**



Fuente: (Kotler, 2008)

Ilustración 2 Canales de comercialización agroindustriales



Fuente: (Kotler, 2008)

## 2.2.8 Mercado

Se define conceptualmente al lugar donde existe la oferta y la demanda. Lo que quiere decir que se direcciona al conjunto de los compradores reales y potenciales de un producto. (Bonta, 2010)

"El mercado es conocido como el sistema que sirve para realizar actividades encaminadas a los negocios ideado para cumplir con las necesidades de los consumidores, distribuir a los mercados meta, con la finalidad de lograr los objetivos de la organización" (Stanton, 2010)

## 2.2.9 Asociación

Es el conjunto de relaciones integradas por los individuos y grupos con el objetivo de formar cierto tipo de colectividad para precautelar los requerimientos de los socios y consumidores (Weber, 2012)

### **2.2.10 Gastos**

Los gastos egresos o disminuciones en el patrimonio de una organización durante el ejercicio fiscal, pueden presentarse en salidas o disminuciones en los activos, o de aumento en el valor de los pasivos **(nunes, 2012)**

### **2.2.11 Ingreso**

El Ingreso es un aumento en el negocio. Es el ingreso total de una organización en un período de tiempo el cual se obtiene multiplicando la cantidad de productos vendidos por el precio de venta **(economia, 2006)**

### **2.2.12 Población**

Se define población a un todo o un conjunto de elementos con características comunes que se desean estudiar para tener una opinión del tema o investigación a tratar **(Arias, 2006)**

La población se definen a los individuos o personas de la misma clase, que serán analizados para obtener información confiable para tomar decisiones **(Tamayo, 1997)**

"La población se define como el conjunto de un todo de elementos que se desean estudiar, con la finalidad de sacar conclusiones" **(Rubin, 1996)**

### **2.2.13 Análisis Económico**

**(J.Aparicio, 2007)** Se encarga de estudiar los resultados de la empresa (ingresos y gastos) y de la rentabilidad de los capitales utilizados. Para realizar el análisis económico se aplica la relación beneficio/costo de la producción, la cual contiene lo siguiente:

### **2.2.14 Ingreso Bruto**

Se relaciona el rendimiento de la producción, multiplicado por el costo del

producto. Se aplica la siguiente fórmula:

$$IB = Y \times PY$$

Dónde:

IB = Ingreso Bruto Y = Producción

PY = Precio del Producto

### **2.2.15 Total de los Costos de Producción**

Se logra aplicando la suma de los costos fijos + los costos variables, la cual se realiza la siguiente fórmula:

$$CT = CF + CV$$

Dónde:

CT = Costo Total CF = Costo Fijo

CV = Costo Variable

### **2.2.16 Beneficio Neto**

Es el resultado entre ingreso bruto menos costos totales de producción, aplicando la siguiente fórmula:

$$BN = IB - CT$$

Dónde:

BN = Beneficio Neto IB = Ingreso Bruto CT = Costo Total

### **2.2.1 Relación Beneficio/ Costo**

La relación beneficio/ costo se adquiere al dividir el beneficio bruto de la producción para el costo total, es decir que por cada dólar que invierta en el negocio la R (BC) sería el ingreso.

$$R (BC) = IB/CT$$

Dónde:

R (BC) = Relación Beneficio/ Costo IB = Ingreso Bruto

CT = Costo Total

### **2.2.17 Industria Láctea TONI**

#### **Misión**

Producir alimentos funcionales de excelente calidad, pensando en la nutrición y salud de las familias, con un gran sentido de responsabilidad social y del medio ambiente fundamentando su crecimiento en el desarrollo sostenible de su gente.

#### **Visión**

Ser empresa líder e innovadora en productos alimenticios con valor agregado para el mercado nacional e internacional, generando una cultura de servicio y calidad. **(Toni, 2010)**

### **2.2.18 Procesos de Elaboración**

El grupo Toni compra la bebida láctea a los granjeros para realizar el proceso de una gama de productos. Al día trabajan con 120 mil litros de leche, este pasa por un periodo de evaluación sanitaria, donde es aprobada posteriormente.

Luego de ser regulado el control de calidad de la leche, es dividido por porcentaje de grasa que contenga la leche para ciertos productos debe comprender menos grasa y para otros un nivel específico. **(Barona, 2010).**

### **2.2.19 Método de Conservación**

La producción de los productos alimenticios Toni, tratan d que no se han intervenidas por la mano del hombre sino que todo sea fabricado mediante los aparatos mecánicos y maquinas industriales.

Se realiza el debido control de calidad y envasado hermético en temperaturas de 42° a 44° posterior a esto la cámara de frío para conservar el alimento, se los ubica en los envases correspondientes para su almacenamiento y venta al consumidor. (Barona, 2010)

### **2.2.20 Producción y Almacenamiento**

En la producción de la leche, Toni los divide en varios productos comerciales como:

- Leche Entera
- Huesos sanos
- Deslactosada
- Omega 3
- Descremada
- Semidescremada

Leche entera está compuesta por la leche fresca, 8 vitamínicos y hierro. Su presentación es tetra pack de 1 litro y de 250 cm<sup>3</sup>, su total de energía es de 70 calorías de grasa y 150 calorías adicional a otros nutrientes.

La leche de huesos sanos está compuesta para una dieta balanceada de huesos fuertes y sanos, tiene calcio junto con una fibra dietaria llamada poli dextrosa tiene 122 calorías de energía y su presentación es de tetra pack de un litro.

La leche deslactosada son para los consumidores está compuesta por leche fresca semidescremada y enzima lactasa, su presentación es tetra pack de un litro de 117 calorías de energía, glucosa y galactosa.

Leche con Omega 3 refuerzan el sistema inmunológico, está compuesto por omega 3 y 9 vitaminas que la conforman, su presentación es en tetra pack de 1 litro, cuenta con 120 calorías de energía.

La leche descremada elimina las grasas, contiene hierro acompañado de 8 vitaminas, su presentación es de tetra pack de un litro y 250 cm<sup>3</sup>, una cantidad de 80 calorías de energía

y 0% de grasas.

La leche semidescremada es baja en grasas, contiene hierro y 8 vitaminas, su presentación es tetra pack de un litro y contiene 120 calorías de energía. **(Toni L. , 2011)**

### **2.2.21 Controles Sanitario**

La seguridad alimentaria de los productos lácteos tiene como política evaluar los impactos, gestión de seguridad, requerimientos de salud y seguimientos de la planta. **(Toni P. , 2012)**

### **2.2.22 Ventas y Marketing**

El presupuesto de ventas de los productos lácteos consta:

- Ventas de los productos
- Inventario final
- Productos requeridos
- Inventario inicial
- Productos terminados

El presupuesto de compras es el siguiente:

- Presupuesto de unidades
- Utilización de productos
- Inventario final
- Requerimientos
- Inventario inicial
- Compras realizadas

Los gastos de producción son:

- Gastos variables como: suministros, mano de obra, mantenimientos, varios, entre otros.

- Gastos fijos como: depreciaciones, seguros, impuestos, etc. (**Toni, Industrias Lacteas Toni, 2010**)

## **2.3 Marco Legal**

La base legal de este proyecto se rige por la Constitución de la República del Ecuador, mediante la ley del Código Orgánico de la Salud.

### **2.3.1 Controles Sanitarios según el Ministerio de Salud Pública**

Según la autoridad sanitaria tiene la labor de inspeccionar, controlar que se cumplan todos los reglamentos sanitarios para prevenir inconvenientes como enfermedades, epidemias por incumplimiento de normativas. Esto mencionado en el artículo 6 del capítulo dos.

En el capítulo tres, artículo 8 menciona sobre prevenir cualquier tipo de enfermedad y que se debe manejar todo cuidado sanitario. En ese mismo capítulo, el artículo nueve menciona que en lugar comercial o de intereses económico siempre de tenerse como prioridad la salud pública.

En la sección de título único del capítulo uno conforme al registro sanitario indica que en el artículo 137 los alimentos procesados están sujetos a control para el consumo humano, pasando por un control de fabricación y comercialización. En el artículo 138 dispone con rigor que si no se cumplen los controles de calidad la fábrica o empresa se le suspenderá su actividad y retirara el permiso de registro sanitario.

El registro sanitario tiene un ciclo de renovación cada cinco años y cuenta desde el momento que ha sido aprobado el producto y de incumplirse será anulado más sanciones por ley según el artículo 141.

En el capítulo dos del mismo, menciona en el artículo 146 sobre lo que no se debe realizar durante la producción o fabricación de un producto:

- Arreglar el déficit del alimento para venderlo al consumidor

- La materia prima inadecuada o vetusta para la producción
- Materiales de riesgo para la salud pública
- Se prohíbe utilizar radiación en proceso de los alimentos
- Manipulación de los alimentos en condiciones no óptimas
- Envases inadecuados para los alimentos
- Etiquetas en el producto con información falsa o detalles que confundan al consumidor
- El almacenamiento de productos nocivos para consumo humano
- Debe ser anulado cualquier alimento que haya sido adulterado por sustancias peligrosas que sean perjudiciales para el consumo humano (**SALUD, 2014**)

### **2.3.2 Disposiciones del Agrocalidad del Gobierno**

Según el capítulo tres, artículo 7 para la producción de leche, se debe llevar a cabo la Guía de buenas prácticas Pecuarias de producción de leche publicada por AGROCALIDAD. Entre las organizaciones deben conformar programas que una a los socios o cooperativas para el desarrollo del proceso de la producción de leche.

En este capítulo se maneja sobre los conceptos de calidad de la leche para consumo humano, por decir el garantizar que en el proceso la leche se mantenga pura y no perjudicial para la salud. Mantener la regulación y registro de los lecheros mediante MAGAP para prevenir enfermedades, entre otros. También este se encarga de regular los precios y calidad, a través de la subsecretaría de ganadería podrán denunciar en caso de incumplimientos de pago para realizar las acciones adecuadas.

En la recolección de la leche menciona el artículo 12 que:

- Serán reguladas las normas técnicas para el proceso de la leche cruda
- El recipiente donde se recolecte la leche debe ser de uso solo para el producto de la leche y de acero inoxidable
- Toda persona que manipule el proceso de ordeñas debe cumplir con la Guía de buenas prácticas

Figura varios métodos de conservación de la leche cruda, y estima una temperatura promedio a la que se deben registrar los ganaderos para la venta, equipamiento y sus

capacidades para procesar y almacenar todo esto con las debidas condiciones óptimas.

En el Capítulo siete menciona los permisos por el Ministerio de salud pública conforme a ley orgánica de salud. Las plantas dedicadas al proceso de la leche están evaluadas para medir su responsabilidad y comercialización junto al sistema económico.

Deben registrarse a las normativas vigentes del proceso de manufacturación de productos lácteos ya que es destinado hacia el consumidor final, es así como debe cumplir las expectativas y régimen de salud según el artículo seis del capítulo tres de la ley orgánica de la salud. (AGROCALIDAD, 2013)

### **2.3.3 Requisitos de la Leche Cruda**

Un dato importante es que cuando la leche cruda no cumple el proceso correcto no puede salir al mercado, es decir cuándo;

- Incumple las debidas normas de producción
- Animales enfermos o desnutridos, en condiciones precarias
- Cantidades excesivas de sustancias que perjudiquen el proceso de ordeñar el animal
- Sustancias extrañas
- Animales con incapacidad de dar leche por post parto
- Microorganismos perjudiciales para la salud
- Cuidados de enfriamiento, almacenaje de leche y transportación para su comercialización.
- Regular la temperatura para su conservación hasta su llegada a los centros de acopio de leche
- El uso de pesticidas y medicamentos veterinarios tendrá un límite regido por el Codex Alimentarius.

Requisitos específicos para la producción de la leche cruda, se debe tomar en cuenta la estructura organoléptica, esto quiere decir que será monitoreada y evaluada la leche en:

- La densidad de su color
- El olor, que es fundamental

- Su aspecto, que no presente ningún tipo de materiales extraños o nocivos

Los requisitos fisicoquímicos según:

- Densidad
- Grasa
- Acido lácteo
- Solidos totales
- Solidos sin grasa
- Cenizas
- Enfriamiento
- Equilibrio proteico
- Conservantes
- Neutralizantes
- Adulterantes
- Otros(INEN, 2008).

**Artículo 48.- Del Control de Cumplimiento de Buenas Prácticas Pecuarias de Ganadería de Leche:**

- a) AGROCALIDAD podrá realizar visitas de inspección anual y esporádica sin previo aviso a los predios pecuarios que tengan Certificado de Implementación de BPP de leche.
- b) Si luego de la inspección y evaluación realizada por la AGROCALIDAD se obtienen observaciones y recomendaciones, se establecerá un plazo para su cumplimiento de común acuerdo con los responsables del predio pecuario.
- c) El productor se sujetará al cumplimiento directo de la(s) observación(es) realizadas por el inspector, quien deberá comunicarlas de inmediato a los responsables del predio sujeto de certificación y con copia al Director de Inocuidad de AGROCALIDAD (Cabezas, 2013)

**CAPÍTULO III**  
**METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN**

### 3.1 Localización

El estudio de la investigación sobre la comercialización de leche fresca se realizó en la Asociación de Ganaderos 17 de Abril, que se encuentra ubicada en el Km. 1 ½ vía Pichincha

El cantón El Empalme limita al norte-este de la provincia del Guayas, a 167 km., con la ciudad de Guayaquil, se encuentra enlazado además entre las provincias de Los Ríos, Manabí y Guayas. Su economía está basada en una variada agricultura, Agro-Forestal, ganadería y comercio (GAD, 2014). El Empalme está limitado al Norte con Manabí, al sur con el cantón Balzar, al Este con la Provincia de Los Ríos y al Oeste con la Provincia de Manabí. (GAD, 2014).

En cuanto a su extensión territorial del cantón es de 1.119 Km<sup>2</sup>, los cuales se encuentran distribuidos de la siguiente manera: la Parroquia Velasco Ibarra consta de 124 km<sup>2</sup>, la Parroquia Guayas con 825 Km<sup>2</sup> y finalmente la Parroquia El Rosario con 170 Km<sup>2</sup>. (GAD, 2014).

#### Ilustración 3 Foto en satélite Cantón el Empalme



**Fuente:** Google Maps

## **3.2 Tipo de investigación**

### **3.2.1 Descriptivo**

Se aplicó una investigación de tipo descriptivo; para conocer qué tipo de canales de comercialización utilizan los ganaderos para realizar la Comercialización de leche fresca en la Asociación de Ganaderos 17 de Abril en el cantón El Empalme.

### **3.2.2 De Campo**

Esta investigación se utilizó acudiendo al lugar donde se realizó la investigación, además se procedió a efectuar encuestas a los miembros de la Asociación de Ganaderos 17 de Abril en el cantón El Empalme los cuales se dedican a la comercialización de leche fresca, finalmente se pudo conocer mediante la investigación de campo una opinión acerca de la comercialización de la leche, los problemas que existen entre los ganaderos para comercializar sus productos y acerca de su principal competencia que es la leche industrializada o procesada.

## **3.3 Métodos de Investigación**

### **3.3.1 Analítico**

Una vez aplicada las encuestas se analizó toda la información recopilada, tanto del estudio de campo, como la citada a través de fuentes bibliográficas. Permitiendo obtener conclusiones para la toma de decisiones.

## **3.4 Fuentes de Recopilación de Información**

### **3.4.1 Fuentes Primarias**

Se efectuó la encuesta y la observación directa a los socios de la Asociación 17 de Abril del Cantón El Empalme que se dedican a la actividad de la comercialización de leche

fresca, por lo cual se elaboró una serie de preguntas que se aplicó a los agricultores permitiendo conocer conclusiones para tomar decisiones.

### **3.4.2 Fuentes Secundarias**

Se aplicó las fuentes secundarias mediante investigación en trabajos, tesis de grado, revistas de comercialización de leche, páginas web, libros, etc. Que permitió construir el marco teórico, conceptual y referencial.

## **3.5 Diseño de la Investigación**

La investigación en estudio es de tipo no experimental; es decir permitió describir las relaciones observadas, entre las características del mercado y la cuantificación económica.

### **3.5.1 Población**

La población será la Asociación 17 de Abril que está conformada por cincuenta (50) socios que se dedican a la comercialización de leche. Debido a que la población es muy pequeña, la misma será igual a la muestra.

## **3.6 Instrumentos de Investigación**

### **3.6.1 Encuesta**

Se diseñó un cuestionario de preguntas el cual fue aplicado a los miembros de la Asociación Ganadera 17 de Abril del cantón El Empalme, Provincia del Guayas, una vez aplicada el resultado final fue la obtención de una opinión por parte de los socios.

### **3.6.2 Observación**

La observación fue aplicada al momento de visitar la Asociación 17 de Abril en donde se pudo observar cuales son los canales de comercialización que utiliza la asociación, conocer

acerca de las características del mercado y determinar la rentabilidad que produce este producto como lo es la leche fresca.

### **3.7 Tratamiento de la Investigación**

Ya recolectada la información de las encuestas se procedió a la tabulación de los datos con el programa EXCEL y se procedió a calcular porcentajes y medidas de tendencia central, para su posterior descripción e interpretación.

### **3.8 Recursos Humanos y Materiales**

#### **3.8.1 Recursos Humanos**

En la presente investigación se tomó en cuenta al personal del departamento administrativo de la Asociación como es al presidente, secretaria, asociados y técnicos.

#### **3.8.2 Recursos Materiales**

**Cuadro 2 Recursos Materiales**

ÚTILES DE OFICINA	CANTIDAD
Escritorio	1
Sillas	5
Libros y Revistas	8
Anillado	2
Empastados	4
Resma de hojas (1 paquete)	1
Tintas (Colores)	3
Bolígrafos	2

**Fuente:** Propia

**Elaborado por:** Cecilia Macías

**CAPÍTULO IV**  
**RESULTADOS Y DISCUSIÓN**

## 4.1 Resultados

Con el establecimiento de las características del mercado podemos observar cuáles son sus canales de comercialización y así cuantificar sus situaciones económicas y comprobar si son o no son rentables para llevar una vida económicamente activa, que servirá de fuente esta información para las autoridades locales, provinciales en el mejoramiento del nivel de vida de este sector. La Asociación 17 de Abril es indispensable para dichos socios porque mutuamente se ayudan y buscan las maneras de capacitarse y así obtener mejores resultado en su comercialización de la leche fresca. A continuación los resultados de la investigación:

### 4.1.1 Antecedentes Socioculturales del Encuestado

#### Cuál es su Género

**Cuadro 3 Género de los Encuestados**

<b>Genero</b>	<b>Frecuencia</b>	<b>Porcentaje</b>
Masculino	48	96%
Femenino	2	4%
<b>Total</b>	<b>50</b>	<b>100</b>

**Fuente:** Encuestas

**Autora:** Cecilia Macías

En el cuadro 3, dentro de las encuestas aplicadas a los productores se pudo conocer que en la Asociación de Ganaderos 17 de Abril, el 96% de los ganaderos son de género masculino, mientras que el 4% son de género femenino.

#### En qué sector vive

**Cuadro 4 Sector donde viven los productores**

	<b>Frecuencia</b>	<b>Porcentaje</b>
Vía Manabí	25	50%
Vía la Guayas	13	26%
Vía Guayaquil	4	8%
Vía Quevedo	8	16%
<b>Total</b>	<b>50</b>	<b>100%</b>

**Fuente:** Encuestas

**Autora:** Cecilia Macías

En el cuadro 4, los productores asociados se encuentran localizados en diferentes zonas del Cantón El Empalme, la mayor población ganadera se encuentra en la vía Manabí con el 50%, seguido con el 26% en la vía la Guayas, vía Guayaquil con el 8%, y finalmente el 16% en la vía Quevedo.

## Edad de los encuestados

**Cuadro 5 Edad del Encuestado**

<b>Edad</b>	<b>Frecuencia</b>	<b>Porcentaje</b>
35 – 50	27	54%
51- 60	11	22%
61-75	12	24%
<b>Total</b>	<b>50</b>	<b>100%</b>

**Fuente:** Encuestas

**Autora:** Cecilia Macías

En el cuadro 5, de acuerdo a las encuestas aplicadas a los socios de dicha Asociación el 54% tienen una edad hasta 50 años, mientras que un 22% posee una edad entre 51 y 60 años y finalmente el 24% de los encuestados restantes entre 61 y 75 años.

## Cuántos hijos tienen los encuestados

**Cuadro 6 Número de hijos de los encuestados.**

<b>Número De hijos</b>	<b>Frecuencia</b>	<b>Porcenta</b>
1 -3	16	32%
4 -6	32	64%
Más de6	2	4%
<b>Total</b>	<b>50</b>	<b>100%</b>

**Fuente:** Encuestas

**Autora:** Cecilia Macías

En el cuadro 6, entre las personas encuestadas de la asociación el 32% afirma que tienen entre 1 a 3 hijos, mientras que el 64% posee entre 4 a 6 hijos y el 4 % dice tener más de 6 hijos.

## La carga económica que lleva en su hogar

**Cuadro 3 Número de personas a cargo económicamente.**

<b>Personas a cargo</b>	<b>Frecuencia</b>	<b>Porcentaje</b>
1 – 3	47	94%
Más de3	3	6%
<b>Total</b>	<b>50</b>	<b>100%</b>

**Fuente:** Encuestas

**Autora:** Cecilia Macías

En el cuadro 7, se puede observar que los socios de dicha Asociación, en un 94% tienen de una a tres personas como carga familiar y el restante el 6% poseen más de cuatro personas como carga económica.

### **Cuál es el nivel de educación del encuestado**

**Cuadro 4 Nivel de educación del encuestado**

<b>Educación</b>	<b>Frecuencia</b>	<b>Porcentaje</b>
Ninguna -Básica	21	42%
Media	10	20%
Técnica	15	30%
Universitaria	4	8%
<b>Total</b>	<b>50</b>	<b>100%</b>

**Fuente:** Encuestas

**Autora:** Cecilia Macías

En el cuadro 8, el 42% de la población encuestada tiene un nivel de estudio de ninguno – básico, el 30% son de nivel técnico, el 20% son de nivel media y el 8% restante son universitaria.

### **4.1.2 Análisis de las Encuestas Aplicadas a los Socios Productores de Leche Fresca, de la Asociación de Ganaderos 17 de Abril del Cantón El Empalme**

#### **A qué precio vende usted el litro de leche a la Asociación**

**Cuadro 5 Precio actual del litro de leche**

<b>Precio de la leche</b>	<b>Frecuencia</b>	<b>Porcentaje</b>
0,45 ctvs.	30	60%
No Venden	20	40%
<b>Total</b>	<b>50</b>	<b>100%</b>

**Fuente:** Encuestas

**Autora:** Cecilia Macías

En el cuadro 9, el 60 % de los productores vende el litro de leche a la Asociación un costo de \$0, 45 incluyendo el transporte y el restante que es el 40% de los socios no venden su producto a la Asociación, por el motivo que algunos no están de acuerdo con el precio, por la calidad que exige la industria lácteas TONI.

### Cuál es su compromiso de la entrega de leche a la Asociación

**Cuadro 6 Cantidad de entrega de leche a la Asociación.**

<b>Cantidad</b>	<b>Frecuencia</b>	<b>Porcentaje</b>
≤40	20	57%
≥41	15	43%
<b>Total</b>	<b>35</b>	<b>100%</b>

**Fuente:** Encuestas

**Autora:** Cecilia Macías

En el cuadro 10, el 57% tiene un compromiso de entrega como mínimo de 40 litros y un 43% tiene un compromiso de 41 litros en adelante de leche diario. Los productores que han dejado de vender la leche fresca a la Asociación, utilizan su producto para elaborar otros bienes como queso, manjar o venta a granel a consumidores domésticos

### Usted ha recibido capacitaciones y asistencia técnica por parte del MAGAP y la Asociación

**Cuadro 7 Capacitaciones y asistencia técnica por parte del MAGAP y la Asociación.**

<b>Asistencia técnica</b>	<b>Frecuencia</b>	<b>Porcentaje</b>
Si	50	100%
<b>Total</b>	<b>50</b>	<b>100%</b>

**Fuente:** Encuestas

**Autora:** Cecilia Macías

En el cuadro 11, el 100% de los asociados si reciben capacitaciones y asistencia técnica por parte del MAGAP y la Asociación, ya que de esta manera pueden aumentar su producción y mejorar su calidad de vida.

### Cuál es el acuerdo y forma de pago de la leche con la Asociación

**Cuadro 8 Acuerdo y forma de pago de la leche fresca**

<b>Acuerdo y Forma de pago</b>	<b>Frecuencia</b>	<b>Porcentaje</b>
Efectivo	5	14%
Cheque	30	86%
<b>Total</b>	<b>35</b>	<b>100%</b>

**Fuente:** Encuestas

**Autora:** Cecilia Macías

En el cuadro 12, el 14% de los productores tienen un acuerdo por el pago en efectivo de su producto, mientras un 86% es en cheque cada semana. Aparte si ellos necesitan un adelanto del pago, la Asociación les concederá en caso de alguna emergencia.

### Como prefiere que le paguen la leche

**Cuadro 9 Preferencia del pago de leche fresca**

Preferencia de pago	Frecuencia	Porcentaje
Cantidad	10	29%
Calidad	25	71%
<b>Total</b>	<b>35</b>	<b>100%</b>

**Fuente:** Encuestas

**Autora:** Cecilia Macías

En el cuadro 13, el 29% de los productores lecheros prefieren que le paguen por la cantidad mientras que al 71% de los productores lecheros prefieren que se les paguen por la calidad de su producto, ya que de esta manera ellos estarán consientes que están produciendo lo mejor para su familia y para el País.

### Qué medio de transporte utiliza para llevar la leche desde la unidad productiva hasta el lugar de venta

**Cuadro 10 Medios de transporte para la comercialización de la leche fresca**

Medios de Transportes	Frecuencia	Porcentaje
Triciclos	3	6%
Motos	8	16%
Camionetas	39	78%
<b>Total</b>	<b>50</b>	<b>100%</b>

**Fuente:** Encuestas

**Autora:** Cecilia Macías

En el cuadro 14, los medios de transportes de los productores de leche el 6% respondió que utilizan triciclos, mientras que el 16% utilizan motos y un 78% de los productores utilizan camioneta para trasladar su producto al centro de acopio.

### Qué ventaja tiene usted al vender su producto a la Asociación

**Cuadro 11** Ventaja al vender su producto a la Asociación.

Ventaja	Frecuencia	Porcentaje
Mejor precio	5	14%
Seguridad de la Venta	30	86%
<b>Total</b>	<b>35</b>	<b>100%</b>

**Fuente:** Encuestas

**Autora:** Cecilia Macías

En el cuadro 15, la mayoría de los productores consideran una gran ventaja al vender su producto a la Asociación de Ganaderos 17 de Abril, por lo cual el 14% considera vender a mejor precio, mientras que el 86% por la seguridad de la venta de su producto, es decir que es mejor tener un mercado seguro y directo, donde les brindan capacitaciones para mejorar su producción y calidad de vida de manera gratuita

### Cómo productor de leche piensa que es rentable venderle a la Asociación

**Cuadro 12** Criterio de rentabilidad por venta de leche fresca.

Rentabilidad	Frecuencia	Porcentaje
Si	30	60%
No	20	40%
<b>Total</b>	<b>50</b>	<b>100%</b>

**Fuente:** Encuestas

**Autora:** Cecilia Macías.

En el cuadro 16, la mayor parte de productores de leche afirman que es rentable la venta de leche fresca por medio de la asociación mientras que un 40% dicen que no, porque vendiendo directamente ganarían un poco más es decir la asociación es un intermediario desde su punto de vista.

### De manera general cómo considera su relación con la Asociación

**Cuadro 13** Relación de los miembros con la Asociación.

Preferencia de pago	Frecuencia	Porcentaje
Buena	45	90%
Regular	5	10%
<b>Total</b>	<b>50</b>	<b>100%</b>

**Fuente:** Encuestas

**Autora:** Cecilia Macías.

En el cuadro 17, el 90% de los asociados piensan tener una buena relación con la Asociación, mientras que el 10% consideran que es regular.

### Qué productos derivados de la leche usted produce para la venta.

**Cuadro 14 Productos derivados de la leche producidos por los asociados.**

Derivados de leche	Frecuencia	Porcentaje
Queso	25	50%
Manjar	10	20%
Mantequilla	10	20%
Otros	5	10%
<b>Total</b>	<b>50</b>	<b>100%</b>

**Fuente:** Encuestas

**Autora:** Cecilia Macías.

En el cuadro 18, la mayoría de las upas lecheras elaboran derivados de la leche, un 50% queso, un 20% hacen manjar, un 20% mantequilla y finalmente el 10% produce para otras variedades para mejorar su economía e ingresos.

## 4.1.3 Depreciación y Costos de Producción

### 4.1.3.1 Depreciación de activos fijos

**Cuadro 15 Depreciación de Activos Fijos**

ÍTEM	CANTIDAD	COST. UNITARIO	COST. TOTAL	VIDA ÚTIL	DEPRE-CIACIÓN
Tanque de Enfriamiento	1	3000	3000	10	300
Transformador 15 KVA Monofásico	1	500	500	10	50
Milkana	1	300	300	10	30
Recipientes de Muestras	25	1	25	5	5
Escritorio	1	60	60	10	6
Silla	3	10	30	10	3
Archivador	1	100	100	10	10
Computador	1	300	300	3	100
Impresora	1	200	200	3	66
Infraestructura Física Galpones	1	500	500	15	33
<b>TOTAL</b>			<b>5015</b>		<b>603</b>

**Fuente:** Asociación de Ganaderos 17 de Abril

**Autora:** Cecilia Macías.

En el cuadro 19 se muestra la depreciación de los activos fijos utilizados en el proceso de la leche fresca, así como también muebles y equipos de oficina y la infraestructura física. El valor de la depreciación es de \$603 anual, considerando que al finalizar la vida útil del activo se puede tener un valor residual..

#### 4.3.1.2 Costos de producción

**Cuadro 16 Costos de producción de leche en el centro de acopio de la Asociación de Ganaderos 17 de Abril.**

ACTIVIDAD	UNIDAD	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR ANUAL
<b>A. Costos Fijos</b>				
Sueldo Administrador	meses/año	12	354	4248
<b>Depreciaciones</b>			<b>5015</b>	<b>603</b>
Mantenimiento Tanque de enfriamiento/otros	veces/año	2	50	100
<b>Total Costo Fijo</b>				<b>4348</b>
<b>B. Costos Variables</b>				
Energía eléctrica	mes/año	12	70	840
Detergentes, Alcohol, Toallas,	varios/mes/año	12	20	240
Agua destilada, Guantes, etc.	veces/año	3	10	30
Producto (leche fresca)	Litro	365.000	0,45	164.250
<b>Total Costo Variables</b>				<b>165.360</b>
<b>C. Total de Costos</b>				<b>169.708</b>
<b>Ingreso Bruto</b>				<b>171.550</b>
<b>Beneficio neto</b>				<b>1.872</b>
<b>Relación Beneficio costo</b>				<b>1.01</b>

**Fuente:** Asociación de Ganaderos 17 de Abril

**Autora:** Cecilia Macías.

Según el análisis del costo de producción de leche en la Asociación de Ganaderos 17 de Abril del Cantón El Empalme, tomando en cuenta el total de los costos de producción anual es de \$ 169.708, obteniendo un rendimiento total de 365.000 litros de leche anual, la cual es transferida a la industria con un valor de \$ 0,47 por litro, es decir que el

ingreso bruto es de \$ 171.550 al año, de esta manera se obtiene un ingreso de \$ 1.872, finalmente en cuanto a la relación beneficio costo es de \$1.01 es decir que por cada dólar que invierta la Asociación en el negocio estaría ganando \$ 1 centavo de dólar.

**CAPÍTULO V**  
**CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES**

## 5.1 Conclusiones

- De acuerdo con la investigación el 60% de los productores venden la leche fresca a la Asociación de Ganaderos 17 de Abril, y esta la comercializa a la industrias lácteas TONI, el 40% restante de los productores se dedican a producir derivados de la leche como el queso, mantequilla, entre otros, además de la venta directa al granel a consumidores finales.
- El precio de compra del litro de leche al productor es de \$0,45 y la venta se la hace a \$0,47 a la industria Toni, esto implica que la leche debe tener características específicas en la calidad del producto exigidas por la empresa compradora.
- La rentabilidad de la Asociación no es satisfactoria en cuanto a la producción lechera su relación beneficio Costo es apenas de 1.01 es decir que por cada dólar que invierte se gana un centavo, considerando que se está trabajado con un fin social el de ayudar a los productores, teniendo un mercado directo y seguro para aumentar su producción y mejorar su calidad de vida.
- El 100% de los productores cuentan con capacitaciones y asistencia técnica por parte del MAGAP, el 96% de los asociados son de género masculino, la mayoría de los productores habitan en la vía Manabí con el 50%, el 76% fluctúan en una edad de 35-50 años de edad y, la mayor parte con el 94% tiene de 1 a 3 personas a cargo, el 42% no tiene educación o ha cursado la primaria, el 60% de los productores comercializan la leche fresca a la Asociación y el 40% restante la vende al consumidor final o la procesan artesanalmente para quesos, majares, mantequillas, etc.

## 5.2 Recomendaciones

- Fortalecer el centro de acopio de la Asociación de Ganaderos 17 de Abril, dándole valor agregado a la materia prima, como producir derivados de leche, como queso fresco, manjar, mantequilla entre otros, es decir crear una industria propia.
- Incentivar a productores ganaderos no asociados o retirados a formar parte de esta organización y puedan tener acceso a diferentes beneficios tales como, capacitaciones para mejorar la productividad, además de comercialización directa de sus productos.
- Instalar tanques de enfriamiento en diferentes puntos estratégicos de los predios para conservar la leche y no afectar su inocuidad, hasta que llegue el transporte del producto hacia la Asociación.
- Buscar diferentes fuentes de apoyo y ayuda para su desarrollo como son los Gobiernos seccionales.

**CAPÍTULO VI**  
**BIBLIOGRAFÍA**

## 6.1 Literatura Citada

- AGROCALIDAD. (2013). Ministerio de Agricultura, Ganaderia, Acuacultura y Pesca. Obtenido de <http://www.agrocalidad.gob.ec/wp-content/uploads/2014/08/AcuerdoInterMinisterial2013001.pdf>
- Alias. (1985). Ciencias de la leche, Reverte S.A.
- Arias. (2006). Poblacion y Muestra de servicio de asesoria Metodologica. Obtenido de <http://tesisdeinvestig.blogspot.com/2012/01/poblacion-y-muestra.html>
- Barona, D. (2010). La leche, el liquido vital de Toni. Obtenido de <http://www.ekosnegocios.com/revista/pdfTemas/490.pdf>
- Banco Central del Ecuador.(10 de 06 de 2015). Producción de Leche. Reporte de coyuntura sector agropecuario.
- Bonta. (2010). Aplicaciones del mercado. Obtenido de <http://www.sanchezmercado-verito.blogspot.com/2010/04/definicion-de-mercado-segun-varios.html>
- Cabezas. (2013). Manual de Procedimientos para la vigilancia y control de la leche cruda. AGROCALIDAD.
- Driven, & Ortega. (2001). División de Desarrollo Productivo y Empresarial. América y El Caribe: CEPAL.
- economia, E. d. (2006). Definicion de ingreso. Obtenido de <http://www.economia48.com/spa/d/ingreso/ingreso.htm>
- Espejo, F. (2004). Mercadotecnia. Mexico DF.
- EUFIC. (2009). Tipos de leche, métodos de procesado y su relación con la salud. Obtenido de <http://www.eufic.org/article/es/artid/leche-metodos-procesado-salud/>
- GAD. (2014). Potencial Agrícola y Ganadero. El Empalme: Municipioelempalme.gob.ec.
- Galvan. (2005). Proceso basico de leche y queso. Revista universitaria.
- Hal. (2008). Fundamentos de Marketing. Mexico: 8va edicion.
- INEN, N. . (2008). Obtenido de <https://law.resource.org/pub/ec/ibr/ec.nte.0009.2008.pdf>
- J.Aparicio. (2007). Introduccion al analisis economico. Obtenido de <http://www.contabilidad.tk/node/162>
- Juanma. (2011). Beneficios de la leche y sus propiedades. Obtenido de <http://ejerciciosencasa.es/beneficios-de-la-leche-y-sus-propiedades/>
- Kotler. (2008). Fundamentos de Marketing. Mexico: 8va edicion.
- lasmonedasdejvdas. (22 de 08 de 2015). Diferencias entre leche fresca y leche UHT. Obtenido de <https://lasmonedasdejvdas.wordpress.com/2015/08/22/diferencia->

entre-leche-fresca-y-leche-uht/

Lessur. (2005). Ganado bovino para leche.

Licata, L. M. (2011). Zonadiet.com. Obtenido de La leche: Ventajas e inconvenientes de su consumo: <http://www.zonadiet.com/bebidas/leche-propiedades.htm>

Martinez. (2008). Canales de comercializacion. Cunduacan.

N, & C. (2009). Análisis de los productos y comercialización de los productos lácteos de Indulac S.A. y su participación en las ventas del cantón Portoviejo. Manabí: Universidad Técnica de Manabí.

nunes, P. (2012). Ciencias economicas y comerciales. Obtenido de <http://www.knoow.net/es/cieeconcom/contabilidad/gastos.htm>

Perez, C. (2010). Natursan. Obtenido de La importancia de la leche en nuestra salud: <http://www.natursan.net/la-importancia-de-la-leche-en-nuestra-salud/>

Rubin. (1996). Tecnicas de investigacion social de concepto de poblacion y muestra. Obtenido de [http://www.edukanda.es/mediatecaweb/data/zip/940/page\\_07.htm](http://www.edukanda.es/mediatecaweb/data/zip/940/page_07.htm)

Salazar. (2009). Análisis de la producción y comercialización . Manabí: Universidad Técnica de Manabí.

SALUD, L. O. (2014). LEY ORGÁNICA DE SALUD. Obtenido de <http://www.controlsanitario.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2014/04/LEY-ORGANICA-DE-SALUD1.pdf>

Stanton. (2010). Definicion de mercado. Obtenido de <http://www.buenastareas.com/ensayos/Definici%C3%B3n-De-Mercado-Seg%C3%BAn-Expertos-En/137780.html>

Tamayo. (1997). Poblacion y muestra de servicio de asesoria metodologica. Obtenido de <http://tesisdeinvestig.blogspot.com/2011/06/poblacion-y-muestra-tamayo-y-tamayo.html>

Telegrafo. (2013). Producción lechera. Quito: <http://www.telegrafo.com.ec/economia/item/produccion-lechera-mueve-700-millones-al-año.html>.

Toni. (2010). Industrias Lácteas Toni. Obtenido de <http://es.slideshare.net/marcoviniciocevallos/empresa-industrial-tony-sa>

Toni. (2010). Productos lácteos toni. Obtenido de <http://www.tonisa.com/conozca-toni/historia.aspx>

Toni, L. (2011). Leche Toni. Obtenido de <http://www.tonisa.com/nuestros-productos/leche/leche-toni/semidescremada.aspx>

Toni, P. (2012). Toni Lacteos Poryecto. Obtenido de [http://www.tonisa.com/Files/Layout\\_Images/flash/Ecuador\\_Toni\\_ESRS\\_IFC\\_SP.pdf](http://www.tonisa.com/Files/Layout_Images/flash/Ecuador_Toni_ESRS_IFC_SP.pdf)

Weber. (2012). Definiciones de sociedad. Obtenido de <http://www.buenastareas.com/ensayos/5-Definiciones-De-Sociedad/4412936.html>

Zuñiga. (12 de 02 de 2011). Comercializacion: definicion y conceptos. Obtenido de <http://empresactualidad.blogspot.com/2012/03/comercializacion-definicion-y-conceptos.html>

### **Linkografía**

<http://www.geocities.com/tenisoat/lacteos.htm>.

<http://www.Google Maps>.

**CAPÍTULO VII**  
**ANEXOS**

**Anexo 1 Formato de Encuestas Aplicadas a los Productores de Leche Fresca.**



**UNIVERSIDAD TÉCNICA ESTATAL DE QUEVEDO  
FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS  
PROYECTO DE INVESTIGACIÓN**

**“COMERCIALIZACIÓN DE LECHE FRESCA EN LA ASOCIACIÓN DE GANADEROS 17 DE ABRIL EN EL CANTÓN EL EMPALME, GUAYAS.”**

**DATOS GENERALES**

<b>NOMBRE DEL ENCUESTADO:</b>
<b>DOMICILIO:</b>

**A. ANTECEDENTES SOCIOCULTURALES DEL ENCUESTADO**

Sexo: M ..... F ..... Número de hijos:.....

Personas a cargo:..... Edad:.....

<b>Educación</b>	
<b>1.</b>	Ninguna
<b>1.</b>	Básica
<b>2.</b>	Media
<b>3.</b>	Técnica
<b>4.</b>	Universitaria

**1. ¿A qué Precio vende usted el litro de leche a la Asociación.**

\_\_\_\_\_ \$/litro

**2. ¿Cuál es su compromiso de la entrega de leche con la Asociación?**

Máximo \_\_\_\_\_ Mínimo \_\_\_\_\_ No \_\_\_\_\_

Diariamente \_\_\_\_\_ N° de días \_\_\_\_\_

**3. ¿Usted ha recibido capacitaciones y asistencia técnica por parte del MAGAP y la Asociación?**

Sí \_\_\_\_\_ No \_\_\_\_\_

**4. ¿Cuál es el acuerdo y forma de pago de la leche con la Asociación?**

Diario \_\_\_\_\_ Semana \_\_\_\_\_ Quincenal \_\_\_\_\_ Otro Efectivo \_\_\_\_\_

Cheque \_\_\_\_\_ Depósito Bancario \_\_\_\_\_ Otro \_\_\_\_\_

**5. En caso de que necesite dinero, ¿La Asociación le adelanta parte del pago?**

Sí \_\_\_\_\_ No \_\_\_\_\_

En qué circunstancias \_\_\_\_\_

**6. ¿Cómo prefiere que le pagaran la leche?**

Por litro, Por calidad \_\_\_\_\_ : como se determina \_\_\_\_\_

**7. ¿Qué medio de transporte utiliza para llevar la leche desde la unidad productiva hasta el lugar de venta?**

Animal \_\_\_\_\_ Carreta \_\_\_\_\_ Tractor \_\_\_\_\_ Camioneta \_\_\_\_\_ Otro medio \_\_\_\_\_

¿Cuál es el costo\$ \_\_\_\_\_?

**8. ¿Qué ventaja tiene usted al vender su producto a la Asociación?**

Ninguna \_\_\_\_\_ Mejor precio \_\_\_\_\_ Seguridad de la venta \_\_\_\_\_ Otra \_\_\_\_\_

**9. De manera general ¿Cómo considera su relación con la Asociación?**

Muy buena \_\_\_\_\_ Buena \_\_\_\_\_ Regular \_\_\_\_\_ Mala \_\_\_\_\_ Muy mala \_\_\_\_\_

**Explique** \_\_\_\_\_

**10. ¿Qué productos derivados de la leche usted produce?**

Queso ..... Manjar ..... Mantequilla..... Otros .....

**Anexo 2 Listado de los Socios de la Asociación de Ganaderos 17 de Abril.**

N°	NOMINA
1	GILER GILER OBED DAVID
2	CEDEÑO VERA BOSCO OSWALDO
3	ZAMBRANO DEL VALLE EDUARDO
4	MENDOZA CAÑARTE VICTOR HUGO
5	VELIZ ROMERO ELIGIO CUSTODIO
6	VILLAFUERTE TUALA REINALDO
7	ZAMBRANO CASTILLO CRISTOBAL
8	ALAVA FAULA MARIA TRINIDAD
9	ALAVA SABANDO WASHINTONG
10	ALAVA ZAMBRANO ARON PAQUITO
11	BALAREZO AVEIGA MATIAS CREMEL
12	CANTOS RIVERA EDUARDO ANTONIO
13	CARREÑO VELEZ JOVANNY
14	CEDEÑO MURILLO MANUEL DE JESUS
15	ALVARADO ZOLORZANO GONZALO
16	BAILON LOOR JUAN MANUEL
17	CHILQUINGA OÑA JORGE SEGUNDO
18	CORONEL ALVAREZ PEDRO VINICIO
19	CORONEL AVILA JACSON VINICIO
20	DEL VALLE ALARCON RAMON
21	DIAZ MURILLO MEDARDO IGNACIO
22	FRANCO LITARDO FELIX ARTEMIO
23	GILER GILER JACOB DARIO
24	INTRIAGO FAULA NELL SIGIFRIDO
25	INTRIAGO GILER LINCONL DANIEL
26	INTRIAGO GILER RONALD
27	LOOR LITARDO EUSEBIO GENARO
28	LOOR MAYA PEDRO
29	MENDOZA INTRIAGO JUAN PASCUAL
30	MOREIRA BARREIRO RAMIRO
31	MOREIRA MENDOZA CARLOS ROMAN
32	MOREJON LARA HOGO ADALBERTO
33	NAVAS LEON PERFECTO BELARDINO
34	RENDON BAJAÑA ANDRES CANUTO
35	RODRIGUEZ TUARES SIXTO SABULON
36	ROMERO VELIZ FILEMON

37	RUIZ INTRIAGO ROBINSON FAVIAN
38	SABANDO CEDEÑO HUGO ANTONIO
39	SANCHEZ INTRIAGO WALTER
40	SANCHEZ MOLINA JOSE ROBERTO
41	SOLIS SALAZAR JOSE VICENTE
42	SOLORZANO ARTURO PASTOR
43	TUAREZ RIVAS ANELITO EVARISTO
44	VELEZ MACIAS ANGEL RUFINO
45	VELEZ MACIAS MARIA MARLENE
46	VELEZ PALMA LEONARDO RUBEN
47	VENEGA FERRIN DANILO
48	VERA CEDEÑO PUBLIO ULPIANO
49	ZAMBRANO INTRIAGO JORGE
50	ANGEL GERRERO

**Anexo 3 Aplicando las Encuestas a los Productores Socios en la Asociación de Ganaderos 17 de Abril.**



**Anexo 4 Proceso de Producción, Control de Calidad y Comercialización de la Leche Fresca en la Asociación de Ganaderos 17 de Abril del Cantón el Empalme Provincia del Guayas.**

