



DOI: https://doi.org/10.37811/cl_rcm.v7i1.4883

La producción orgánica artesanal del queso en Ayapamba

Samuel Efraín Chuquirima Espinoza

schuquirima@utmachala.edu.ec

<https://orcid.org/0000-0001-6018-8023>

Universidad Técnica de Machala

Ronny Leonardo Olaya Cum

Rolayacum@gmail.com

<https://orcid.org/0000-0002-9244-5191>

Universidad Técnica de Machala

Brenda Jackeline Trujillo Quezada

Brenda_2809@hotmail.es

<https://orcid.org/0000-0001-8959-2572>

Universidad Técnica de Machala

Jessica Sofía Malla Aguilar

jmalla5@utmachala.edu.ec

<https://orcid.org/0000-0002-6728-3661>

Universidad Técnica de Machala

Irene Abigail Duta Chocho

iduta@utmachala.edu.ec

<https://orcid.org/0000-0002-1892-4610>

Universidad Técnica de Machala

RESUMEN

La investigación centra su atención en el análisis del costo de producción del queso artesanal en el cantón Ayapamba de la provincia de El Oro, para lo cual se extraen datos a través de las entrevistas con los actores principales de la producción, quienes se muestran satisfechos de conocer cuál sería su costo de generar los productos y el porcentaje que están ganando al vender sus productos; la metodología utilizada es la descriptiva ya que se van detallando de manera clara los procesos en cada uno de los elementos del costo con el objeto de lograr una aprehensión mayor dentro de los usuarios de la información; entre los principales resultados se destaca que el promedio de margen de utilidad bruta es del 25%, porcentaje que les permite mejorar la calidad de vida personal y de su entorno.

Palabras clave: *costo de producción; artesanal; margen de utilidad bruta.*

Correspondencia: schuquirima@utmachala.edu.ec

Artículo recibido 15 enero 2023 Aceptado para publicación: 05 febrero 2023

Conflictos de Interés: Ninguna que declarar

Todo el contenido de **Ciencia Latina Revista Científica Multidisciplinar**, publicados en este sitio están disponibles bajo

Licencia [Creative Commons](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/) 

Cómo citar: Chuquirima Espinoza, S. E., Olaya Cum, R. L., Trujillo Quezada, B. J., Malla Aguilar, J. S., & Duta Chocho, I. A. (2023). La producción orgánica artesanal del queso en Ayapamba. *Ciencia Latina Revista Científica Multidisciplinar*, 7(1), 5769-5778. https://doi.org/10.37811/cl_rcm.v7i1.4883

The artisanal organic production of cheese in Ayapamba

ABSTRACT

The investigation focuses its attention on the analysis of the cost of production of artisanal cheese in the Ayapamba canton of the province of El Oro, for which data is extracted through interviews with the main actors in the production, who are satisfied with know what their cost of generating the products would be and the percentage they are earning from selling their products; The methodology used is descriptive since the processes are clearly detailed in each of the cost elements in order to achieve a greater apprehension among the users of the information; Among the main results, it stands out that the average gross profit margin is 25%, a percentage that allows them to improve the quality of personal life and that of their environment.

Keywords: *cost of production; craft; gross profit margin.*

INTRODUCCIÓN

La producción orgánica es un sistema que trata de evitar de manera directa o indirecta los productos químicos y todo tipo de biocidas, sean o no de origen natural, y en caso de ser necesario se utilizan los que tengan un menor impacto ambiental a todos los niveles (Boza, 2010). Este proceso se lo desarrolla con el propósito de minimizar la escasez de hambre, la malnutrición y la contaminación de los alimentos (Zamilpa, et al., 2016), que llegan a todos los hogares de la sociedad.

En este sentido, y específicamente en la parroquia Ayapamba de la ciudad de Atahualpa en la provincia de El Oro, se da este tipo de producción con empresas locales que transforman la materia prima de la leche en quesos orgánicos a través de procesos artesanales y que tienen una buena aceptación, tanto en el mercado local como regional. El objeto de la presente investigación está relacionado con el estudio del proceso de elaboración del queso y su control contable con el objeto de conocer el costo unitario y confrontarlo con su precio de venta, determinando el margen bruto que les permite obtener la liquidez necesaria para seguir operando. Aquí también es importante destacar que la mayoría de empresas que fabrican los quesos son artesanos calificados y por consiguiente se debe analizar la parte tributaria para este tipo de organizaciones.

Producción de queso

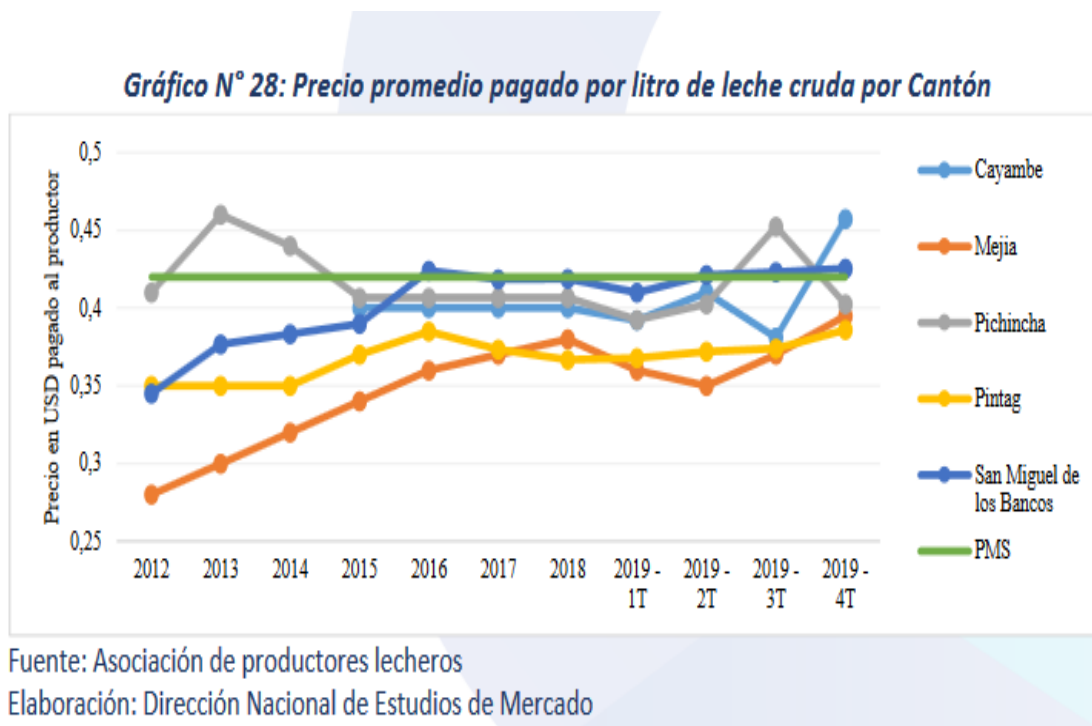
La producción de queso artesanal constituye un parte esencial de la cultura alimentaria de la población ecuatoriana (Arteaga et al., 2021); y se ha incrementado recientemente su popularidad como estrategia de desarrollo para productores rurales de países con economías emergentes (Villegas et al., 2018); se lleva a cabo en empresas familiares que basan en esta ocupación su sustento y a la vez generan otras plazas de empleos a lo largo de la cadena agroindustrial de la leche, entre ellos, los ganaderos, productores de leche, comerciantes de insumos y distribuidores de queso (Paredes et al., 2019).

El queso artesanal es producido gracias a la fermentación de leche cruda de ovinos, bovinos y caprinos, principalmente con la mano familiar, cuyo proceso está definido por costumbres, gustos o las circunstancias ambientales que presenta cada región (Merchán, et al., 2019). Según Zambrano (2021) corresponsal de Diario Expreso, en los últimos años el consumo de queso se ha exponenciado hasta crecer en un 126% desde el año 2011 al 2021, siendo la ciudad de Guayaquil la que más lo consume; y que, a nivel nacional, el 84,30% de los hogares urbanos lo consumen de manera habitual.

Un dato importante en el proceso de producción quesera es el costo de la leche, que se lo presenta a continuación:

Figura 1:

Precios promedio de leche



Contabilidad

“El sistema de contabilidad constituye el conjunto de elementos o componentes que interactuando de forma coordinada proporciona información y control útil para la toma de decisiones” (De Nobrega, 2011, p. 47). La contabilidad registra las operaciones de un ente económico mediante asientos en el libro diario con su respectiva valoración (Scarano, 2006); haciéndose necesario su actualización en base a los adelantos tecnológicos y a las normativas contables internacionales (Calvo, 2006).

En este sentido, las Normas Internacionales de Contabilidad NIC y Normas Internacionales de Información financiera NIIF nacen de la necesidad de elaborar principios contables que serán utilizados en los mercados internacionales (Monge, 2005), y contribuyen al control para la identificación, reconocimiento, seguimiento, revisión y baja en cuentas de los elementos de los estados financieros (Ruiz, 2008; Reyes et al., 2019; Luciani et al., 2019).

Costo de producción

Uno de los beneficios más importantes de la contabilidad es que permite calcular el costo de los productos elaborados, para valorar la producción total y relacionarla con el precio de venta y las utilidades generadas (Navas et al., 2021); en este sentido el costo de producción es la suma de todos los valores incurridos en la producción de un bien durante un periodo de tiempo establecido, siendo en sí, el conjunto de los elementos empleados como la materia prima, la mano de obra y los costos indirectos de fabricación (Arias, et al., 2020).

METODOLOGÍA

La metodología utilizada en el presente artículo es de carácter descriptiva, ya que se analiza el costo de producción de quesos artesanales en el Cantón Ayapamba, con materia prima y mano de obra local, lo que ha contribuido a su economía local; adicionalmente se consideran datos técnicos como el costo promedio del litro de leche en Ecuador con el objeto de brindar datos precios de los costos y la utilidad bruta que se obtiene en el proceso productivo.

RESULTADOS

Para los cálculos realizados se consideró una producción mensual de 900 quesos.

Tabla 1

Producción mensual

	Diarios	Mensual
Producción	30	900

Para el presente estudio se considera una producción diaria de 30 quesos diarios para lo cual requieren de 90 litros de leche en promedio y para la producción mensual se consideró el promedio de 30 días, con materia prima de 2.700 litros de leche; que sintetiza la producción por familias que se dedican a la actividad agropecuaria y ganadera, cuya combinación les ha permitido solventar sus necesidades básicas.

Tabla 2

Costo MOD 1 quesero

MANO DE OBRA DIRECTA							
N. o	Cargo	INGRESOS		DEDUCCIONES			Líquido a pagar
		Sueldo	Total ingresos	Aporte personal	Anticipos	Total deducción	
1	Quesero	450,00	450,00	42,53		42,53	407,48
N. o	Décimo tercero	Décimo cuarto	Vacaciones	Aporte patronal 12,15%	Fondo de reserva 8,33%		
1	37,50	37,50	18,75	54,68	37,49		
			Rubro		Mensual		
	Resumen		Sueldo		450,00		
			Décimo tercero		37,50		
			Décimo Cuarto		37,50		
			Vacaciones		18,75		
			Aporte patronal		54,68		
			Fondo de reserva		37,49		
			MANO DE OBRA DIRECTA	635,91			

Nota: para los datos de la MOD se considera el pago mínimo del SBU para el año 2023 que es de \$ 450,00 más todos los beneficios de ley, lo que sumado da un costo promedio mensual de \$ 635,91 que los productores cancelan al responsable directo de la transformación del leche en el queso artesanal; un dato importante de resaltar es que en la mayoría de los hogares o microempresas que elaboran el queso, son los mismo familiares los que los elaboran, pudiéndose considerar que el costo de la MOD viene a representar también en un ingreso familiar que contribuye a sus economías.

Tabla 3

Costo MPD

MATERIA PRIMA DIRECTA			
Cantidad	Producto	C. Unitario	C. Total
2700	Litros Leche	0,40	1.080,00
135	Sobres de Cuajo	0,25	33,75
5	Libra sal	0,25	1,25
	Total		1.115,00

Para el costo de la materia prima directa se consideraron los siguientes puntos:

- La relación de la cantidad de leche utilizada y los quesos obtenidos es de 3 a 1; es decir, por tres litros de leche sale un queso artesanal, según la experiencia de sus productores.
- El costo promedio del litro de leche esta referenciado según lo dispuesto por (Intendencia Nacional de Abogacía de la Competencia Dirección Nacional de Estudios de Mercado, 2019) quienes señalan que el costo promedio es de \$0,40 por un litro de leche producido.
- Un sobre de cuajo se lo utiliza para 20 litros de leche en el proceso de transformación, de ahí que se utilizan 135 sobres pequeños.

Tabla 4

Costo Indirectos de fabricación

COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN			
Cantidad		C. Unitario	C. Total
900	Fundas	0,01	9,00
1	Servicios básicos	24,00	24,00
1	Depreciación (Bienes 1.500/ 10/12)	12,50	12,50
	Total		45,50

- Las 900 fundas corresponden al envasado que se requiere para la presentación del producto y oferta al público en general, que en su mayoría son la población del cantón y sus alrededores.
- La depreciación de los equipos son esencialmente los utensilios que se requieren para el proceso de transformación y que bordean los \$ 1.500,00

Tabla 5

Costo Indirectos de fabricación

COSTO DE PRODUCCIÓN	
MOD	635,91
MPD	1.115,00
CIF	45,50
Total	1.796,41
Unidades producidas	900,00
Costo Unitario	2,00

En la tabla 5 se resumen los costos de producción de la elaboración de quesos, lo que evidencia un costo unitario promedio del queso \$ 2,00.

Al relacionarlo con el precio de venta PV que en promedio es \$ 2,50 se determina que existe un margen de utilidad bruta del 25%

CONCLUSIÓN

La producción artesanal en el cantón Ayapamba permite que muchas familias que se dedican a la ganadería y agricultura, combinen sus trabajos con el propósito de mejorar sus economías locales; específicamente sobre la producción de queso, es una actividad que al desarrollan desde hace muchas décadas atrás y que tiene como principales consumidores a la propia población del cantón y en menor proporción sale a los cantones vecinos. Es un proceso que les permite generar un margen bruto de utilidad de alrededor del 25%, considerado además que la materia prima es, en su mayoría producida por ellos mismos y la mano de obra la desempeña un miembro del grupo familiar, es decir, que los principales costos están asociados directamente a la producción local.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Arias, I., Vallejo, M., & Ibarra, M. (2020). Los costos de producción industrial en el Ecuador. *Espacios*, 1-11. Obtenido de <http://www.revistaespacios.com/a20v41n07/a20v41n07p08.pdf>
- Arteaga-Solórzano, R. A., Armenteros-Amaya, M., Colas-Chavez, M., Pérez-Ruano, M., & Fimia-Duarte, R. (2021). Calidad sanitaria de la leche y quesos artesanales elaborados en la provincia de Manabí, Ecuador. *Revista de producción animal*, 1-13. Obtenido de <http://scielo.sld.cu/pdf/rpa/v33n3/2224-7920-rpa-33-03-54.pdf>
- Boza Martínez, S. (2010). Desafío del desarrollo: la agricultura orgánica como parte de una estrategia de mitigación de la pobreza rural en México. *Nóesis. Revista de*

- Ciencias Sociales y Humanidades*, 92-111. Obtenido de <https://www.redalyc.org/pdf/859/85919842004.pdf>
- Calvo V., A. P. (2006). La Globalización y su Relación con la Contabilidad. *Revista Facultad de Ciencias Económicas: Investigación y Reflexión*, 203-215. Obtenido de <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=90900111>
- De Nobrega, F. (2011). El sistema de contabilidad en la complejidad de las organizaciones. *Actualidad Contable Faces*, 45-56. Obtenido de <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=25720061004>
- Intendencia Nacional de Abogacía de la Competencia Dirección Nacional de Estudios de Mercado. (2019). Estudio de Mercado N° SCPM-IGT-INAC-002-2019 "Sector lácteo". *INFORME SCPM-IGT-INAC-002-2019*, 1-187. Obtenido de https://www.scpm.gob.ec/sitio/wp-content/uploads/2021/04/estudio_de_mercado_sector_lacteo_SCPM-IGT-INAC-002-2019.pdf
- Luciani-Toro, L. R., Zerpa de Hurtado, S., & Castellanos-Sánchez, H. A. (2019). Elementos claves de las normas internacionales de contabilidad para el sector público: un aporte para el sistema de contabilidad gubernamental. *Visión Gerencial*, 274-289. Obtenido de <https://www.redalyc.org/journal/4655/465566915011/465566915011.pdf>
- Merchán, N., Zurymar, S., Niño, L., & Urbano, E. (2019). Determinación de la inocuidad microbiológica de quesos artesanales según las normas técnicas colombianas. *Rev Chil Nutr*, 288-294. Obtenido de <https://www.scielo.cl/pdf/rchnut/v46n3/0717-7518-rchnut-46-03-0288.pdf>
- Monge, P. (2005). Las Normas Internacionales de Contabilidad. *Actualidad Contable Faces*, 35-52. Obtenido de <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=25701005>
- Navas Espín, G. R., Peña Suárez, D., Silva Álvarez, N. D., & Mayorga Díaz, M. (2021). Costos de producción y la determinación de precios del chocolate de la asociación "Las Delicias del Triunfo". *Revista Dilemas Contemporáneos*, 1-28. Obtenido de <https://www.scielo.org.mx/pdf/dilemas/v9nspe1/2007-7890-dilemas-9-spe1-00114.pdf>
- Paredes-Maas, E., Monroy-Hernández, R., Chávez-Dehesa, J. F., Guevara-Hernández, F., Castro-Ehuan, E., Zaldívar-Cruz, J. M., & Colón García, A. P. (2019). Análisis de

- Costos en la Producción de Quesos Artesanales. Estudio de Caso: Quesería el Bejucal. *Revista Iberoamericana de Bioeconomía y Cambio Climático*, 1222-1240. Obtenido de <http://portal.amelica.org/ameli/jatsRepo/394/3941757002/3941757002.pdf>
- Reyes Reinoso, J. R., Reyes Cárdenas, N., & Cárdenas Muñoz, J. (2019). Contabilidad gubernamental y normas internacionales de contabilidad para el sector público ecuatoriano. *Revista Venezolana de Gerencia*, 1179- 1193. Obtenido de <https://www.redalyc.org/journal/290/29062051012/29062051012.pdf>
- Ruiz-Vallejo, G. J. (2008). Las normas internacionales de contabilidad y la contabilidad creativa. *Cuadernos de Contabilidad*, 251-301. Obtenido de <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=383668932010>
- Scarano, E. R. (2006). ¿La contabilidad es ciencia o es científica? *Actualidad Contable Faces*, 65-74. Obtenido de <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=25701207>
- Villegas-Soto, N. R., Hernández Monzón, A., & Días Abreu, A. (2018). Nuevo sistema tecnológico para producción artesanal de queso fresco con máximo aprovechamiento de componentes de la leche. *Tecnología Química*, 1-13. Obtenido de http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2224-61852018000300008
- Zambrano, L. (05 de 11 de 2021). *Consumo: El queso se apodera de las mesas de los hogares urbanos*. Obtenido de Consumo: El queso se apodera de las mesas de los hogares urbanos: <https://www.expreso.ec/guayaquil/queso-apodera-mesas-hogares-urbanos-115046.html>
- Zamilpa, J., Schwentesius Rindermann, R., & Ayala Ortiz, D. A. (2016). Estado de la cuestión sobre las críticas a la agricultura orgánica. *Acta Universitaria*, 20-29. Obtenido de <https://www.scielo.org.mx/pdf/au/v26n2/2007-9621-au-26-02-00020.pdf>