

Research Article

# The Insatiable Demand for Cheese in the Market of Cumbe Parish

## Determinar la Demanda Insatisfecha del Mercado de Quesos de la Parroquia Cumbe

Manitio Aguinda María del Carmen<sup>\*1</sup>, Oña Encaucho Evelyn Marisol<sup>2</sup>, Guajare Yampik Mario Froilan<sup>3</sup>, and Segovia Zambrano Victoria Micaela<sup>4</sup>

<sup>1</sup>Facultad de Administración de Empresas, Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, Ecuador

<sup>2</sup>Escuela de Ingeniería en Administración de Empresas, Facultad de Administración de Empresas, Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, Ecuador

<sup>3</sup>Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, Ecuador

<sup>4</sup>Escuela de Ingeniería en Administración de Empresas, Facultad de Administración de Empresas, Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, Ecuador

V CONGRESO CIENTÍFICO  
INTERNACIONAL DE LAS  
CIENCIAS ADMINISTRATIVAS  
Y FINANCIERAS FADE 2021

Corresponding Author:  
Manitio Aguinda María del  
Carmen; email:  
Maria.manitio@espoch.edu.ec

### ORCID

Manitio Aguinda María del Carmen <https://orcid.org/0000-0002-4611-278>

Oña Encaucho Evelyn Marisol <https://orcid.org/0000-0003-0746-2139>

Guajare Yampik Mario Froilan <https://orcid.org/0000-0001-7201-9788>

Segovia zambrano Victoria Micaela <https://orcid.org/0000-0001-7201-9788>

Published: 6 October 2022

Production and Hosting by  
Knowledge E

© del Carmen et al. This article is distributed under the terms of the [Creative Commons Attribution License](#), which permits unrestricted use and redistribution provided that the original author and source are credited.

### Abstract

In the cheese market of the Cumbe parish, many cheese brands are positioned as consumer favorites, which has been the motivation behind the creation of various projects focused on the production and elaboration of cheeses. The present research aims to provide a better overview and knowledge of the viability of the project of elaboration and manufacturing of mature cheeses by the Austral Livestock Association in the parish of Cumbe of the Cuenca Canton. The main objective of the research was to understand the insatiable demand for cheese in the market and analyze the production process of the Austral Livestock Association. The study is based on the primary, secondary, and statistical data from the Parish Gad of Cumbe and the INEC. A survey comprising 11 questions helped determine the demand of cheese. The correct analysis, interpretation, and discussion of results helped to determine that the project in question has scope, and at the end of the investigation, it was concluded that through an exhaustive analysis it was possible to verify the viability of the projected statistical data of the supply and demand.

**Keywords:** demand, marked, supply, cheese, unsatisfied demand, cumbe.

### Resumen

En el mercado de quesos de la parroquia de Cumbe están posicionadas muchas marcas de quesos como preferidas del consumidor, lo cual ha motivado a la creación de diversos proyectos enfocados en la producción y elaboración de quesos. Mediante la investigación realizada se obtuvo un mejor panorama y conocimiento de la viabilidad del proyecto de elaboración y fabricación de quesos maduros de la Asociación Ganadera Austral de la parroquia de Cumbe del Cantón Cuenca. En la investigación el objetivo principal es conocer el nivel de la demanda insatisfecha de la producción de quesos, para realizar un estimado de producción de la Asociación Ganadera Austral con su proyecto, los métodos utilizados para la investigación se basaron en las fuentes primarias, secundarias y en datos estadísticos del Gad Parroquial de Cumbe y del INEC. Mediante estos métodos se pudo utilizar la técnica de la encuesta,

 OPEN ACCESS



la cual consta de once preguntas, con diferentes tipos de incógnitas que ayudaron a determinar la demanda insatisfecha. El correcto análisis, interpretación y discusión de resultados, nos ayudan a determinar que el proyecto a realizarse tiene mercado en el sector, finalizando la investigación nos encontramos con las conclusiones que mediante un análisis exhaustivo se pudo constatar la viabilidad de los datos estadísticos proyectados de la oferta y demanda obtenido como resultado final la demanda insatisfecha.

**Palabras Clave:** *demanda, mercado, oferta, queso, demanda insatisfecha, cumbe.*

---

## 1. Introducción

La Asociación Ganadera Austral constituida por 8 socios de diferentes cantones, con sede en la Parroquia de Cumbe se han visto en la necesidad de crear un proyecto de Quesos Maduros con leche 100% orgánicas producida en sus haciendas, para ser comercializado en todo el sector de Cumbe y sus alrededores.

La Asociación Ganadera Austral no tiene conocimiento ni experiencia en la elaboración de proyectos, por ende, no poseen estudios de mercado en los cuales puedan basarse para sustentar la viabilidad y factibilidad y de esta manera ejecutar el proyecto. La información que poseen los socios es empírica, la cual no permite bases sólidas para la elaboración del proyecto, teniendo como necesidad conocer información verídica que nos proporcione datos estadísticos los cuales nos permita conocer la tendencia del mercado con el producto.

El objetivo de la presente investigación es determinar al nivel de demanda insatisfecha actual existente en el mercado de quesos de la parroquia de Cumbe, a través del estudio de la demanda y oferta del mercado se realiza proyecciones estimadas, plasmando un antecedente de información para sustentar el desarrollo del proyecto.

## 2. Metodología

Para llevar a efecto el desarrollo del presente trabajo de investigación se procedió a utilizar el método de investigación, el cual señala una serie de métodos y técnicas a ser utilizados para un proceso investigado, de los cuales para la presente investigación se tomará en consideración:

El método deductivo: que parte de consideraciones generales a particulares, esto permitió la búsqueda de información de tipo general en la parroquia de cumbe. Método inductivo: parte de las consideraciones particulares a los generales, permitiéndonos conocer información más verídica del tema de estudio a través de las encuestas realizadas a los moradores. Método estadístico: permitió organizar y sistematizar la



información recopilada para presentarla a través de cuadros y gráficos estadísticos y proceder a su respectivo análisis e interpretación del mercado de quesos. Método analítico: conocer más del objeto de estudio, con la cual se pudo determinar los gustos y preferencias de los consumidores y su comportamiento frente al mercado basándonos en ello poder realizar el análisis de la oferta y la demanda [1].

En la investigación se utilizó el método de investigación basado en las fuentes primarias, secundarias y en datos estadísticos del Gad parroquial de Cumbe y del INEC. La muestra estuvo constituida de 190 encuestas que se realizaron a los moradores de la parroquia de Cumbe con el objetivo de conocer el consumo de quesos de la zona.

## 2.1. Técnicas

Las técnicas que se aplicaron para la recopilación de información fueron las siguientes:

Técnica bibliográfica: permitió la revisión de libros, revistas, folletos, periódicos, Internet, recopilar información que fundamente la investigación. La encuesta: se la aplicó a las familias de la parroquia de Cumbe, con la finalidad de conocer los gustos y preferencias en el mercado de quesos.

A continuación, se determina la muestra para la investigación a través de la fórmula cuando se conoce la población

### 2.1.1. Población

Para la presente investigación hemos utilizado datos proyectados del Gad Parroquia de Cumbe para determinar el total de habitantes de la parroquia para el 2021, el cual nos daba 6307 ciudadanos, cada destacar que se utilizó una tasa de crecimiento 1,12% para calcular el último año.

### 2.1.2. Muestra

Como ya sabemos el total de la población vamos a aplicar la fórmula de la muestra cuando conocemos la población considerando un margen de error del 7% por falta del recurso Tiempo al realizar la investigación.

$$n = \frac{N * Z^2 * P * q}{e^2 * (N - 1) + Z^2 * p * q}$$

$$n = \frac{6307 * 1.96^2 * 0.5 * 0.5}{0.07^2 * (6307 - 1) + 1.96^2 * 0.5 * 0.5}$$



$$n = \frac{6307 * 38416 * 0.5 * 0.5}{0.0049 * (6306) + 3.8416 * 0.5 * 0.5}$$

$$n = \frac{6057.2428}{30.8994 + 0.9604}$$

$$n = 190.1218$$

Donde:

N = Tamaño de la población

Za= Nivel de confianza

P = Probabilidad de éxito

Q = Probabilidad de fracaso

E = Error máximo

Datos

N = 6307

Za = 95% (1.96)

P = 0.5

Q = 0.5

E = 7%

El tamaño de Nuestra muestra es de 190.

### 3. Desarrollo y Discusión

Para realizar el análisis de las encuestas obtenidas por los socios de la asociación ganadera Austral, se tomó en cuenta las 166 encuestas recolectadas, la cual no es el numero requerido para la investigación, pero por falta de recursos y tiempo no se pudo concluir con las 190 que estableció la muestra.

#### 3.1. Tabulación y análisis

- ¿Usted consume queso?



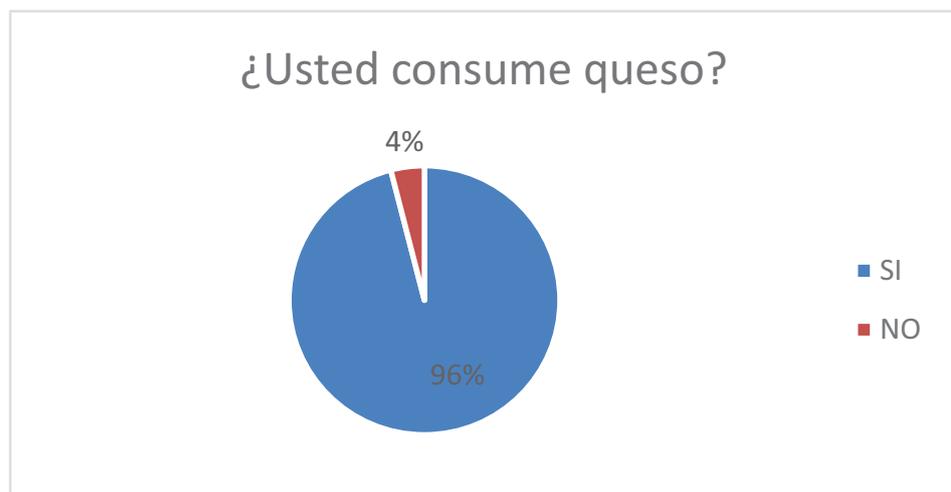
**Tabla 1**

*Consumo de alcohol.*

Opciones	Observaciones	%
SI	159	96%
NO	7	4%
<b>TOTAL</b>	<b>166</b>	<b>100%</b>

**Fuente:** Encuesta.

**Elaborado por:** Autores.



**Gráfico 1**

*Consumo de alcohol.*

**Fuente:** Encuesta.

**Elaborado por:** Autores.

**3.2. Análisis:** Una vez planteada la pregunta acerca de que, si consumen queso, de las 166 personas encuestadas, el 96% afirma que es consumidor de este producto, mientras que el 7% afirma que no consumen queso, concluyendo que el consumo de quesos es elevado en la parroquia de cumbe.

- ¿Quién realiza las compras en su hogar?

**Análisis:** Acerca de quien realiza las compras en el hogar, el 67% responde que la madre del hogar es quien realiza las compras teniendo el mayor porcentaje en realizar las compras del hogar, el 10% asegura que el padre del hogar y el 23% responde que otros.

- ¿Qué presentación de quesos es el que más consume?



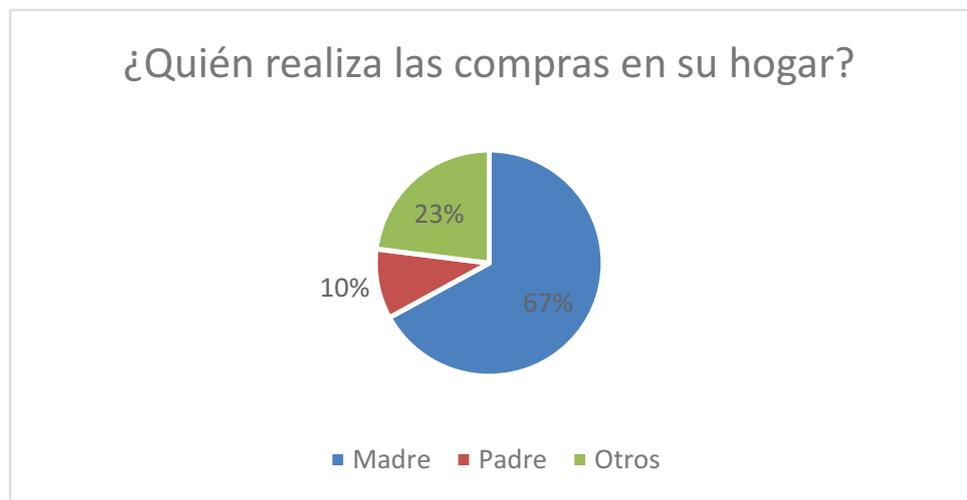
**Tabla 2**

*¿Quién realiza las compras en su hogar?*

Opciones	Observaciones	%
Madre	112	67%
Padre	16	10%
Otros	38	23%
<b>TOTAL</b>	<b>166</b>	<b>100%</b>

**Fuente:** Encuesta.

**Elaborado por:** Autores.



**Gráfico 2**

*¿Quién realiza las compras en su hogar?*

**Fuente:** Encuesta.

**Elaborado por:** Autores.

**Tabla 3**

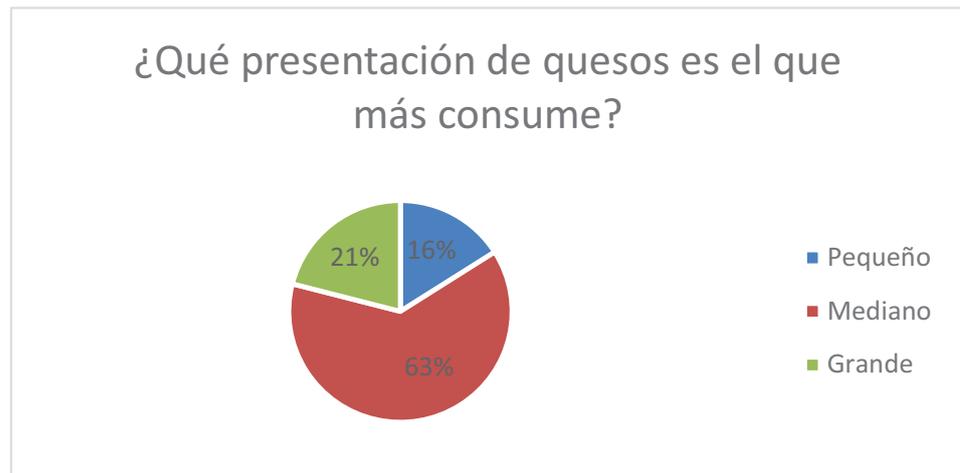
*¿Qué presentación de quesos es el que más consume?*

Opciones	Observaciones	%
Pequeño	27	16%
Mediano	105	63%
Grande	34	21%
<b>TOTAL</b>	<b>166</b>	<b>100%</b>

**Fuente:** Encuesta.

**Elaborado por:** Autores.

**Análisis:** De acuerdo con la encuesta realizada en relación con la presentación de quesos que más consumen, el 16% responde que consumen la presentación pequeña, el 63% responden que mediano y el 21% les gusta en presentación grande.



**Gráfico 3**

¿Qué presentación de quesos es el que más consume?

**Fuente:** Encuesta.

**Elaborado por:** Autores.

- ¿Qué cantidad de queso consume semanalmente?

**Tabla 4**

¿Qué cantidad de queso consume semanalmente?

Opciones	Observaciones	%
De 1 a 2 Libras	112	67%
De 2 a 4 Libras	43	26%
Mas de 4 libras	11	7%
<b>Total</b>	<b>166</b>	<b>100%</b>

**Fuente:** Encuesta.

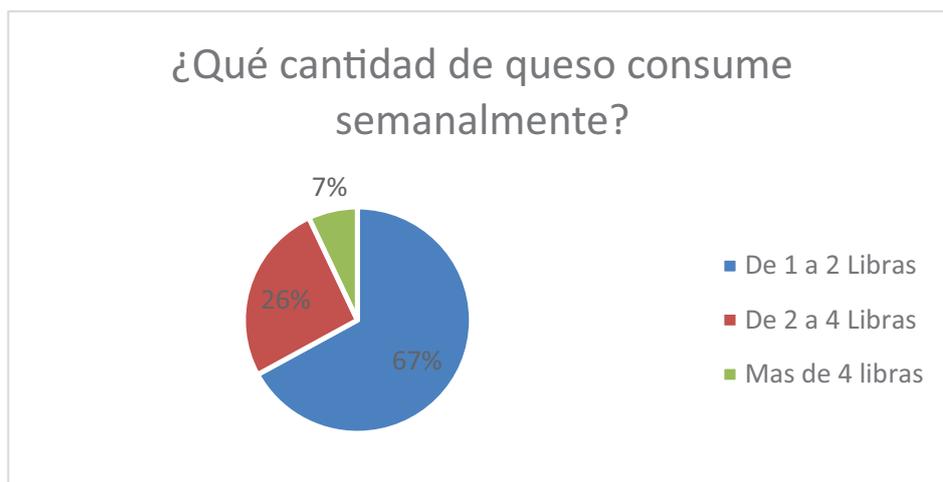
**Elaborado por:** Autores.

**Análisis:** De acuerdo con las encuestas realizadas podemos deducir que existe una tendencia del 67% de ciudadanos que consumen de 1 a 2 libras semanalmente, el 26% consumo de 2 a 4 libras semanalmente y el 7% restante consume más de 4 libras semanales.

- ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por un queso de 500g?

**Análisis:** En la parroquia de Cumbe de los habitantes encuestados se determinó que el 65% están dispuestos a pagar de 2 a 3 dólares por un queso de 500 g, el 31% pagaría entre 4 a 5 dólares por 500 g de queso y el 4% restante está dispuesto a pagar más de 5 dólares por los 500 g de queso.

- ¿Dónde generalmente compra el queso?



**Gráfico 4**

*¿Qué cantidad de queso consume semanalmente?*

**Fuente:** Encuesta.

**Elaborado por:** Autores.

**Tabla 5**

*¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por un queso de 500g?*

Opciones	Observaciones	%
De 2 a 3 dólares	107	65%
De 4 a 5 dólares	52	31%
De 5 dólares en adelante	7	4%
<b>Total</b>	<b>166</b>	<b>100%</b>

**Fuente:** Encuesta.

**Elaborado por:** Autores.

**Tabla 6**

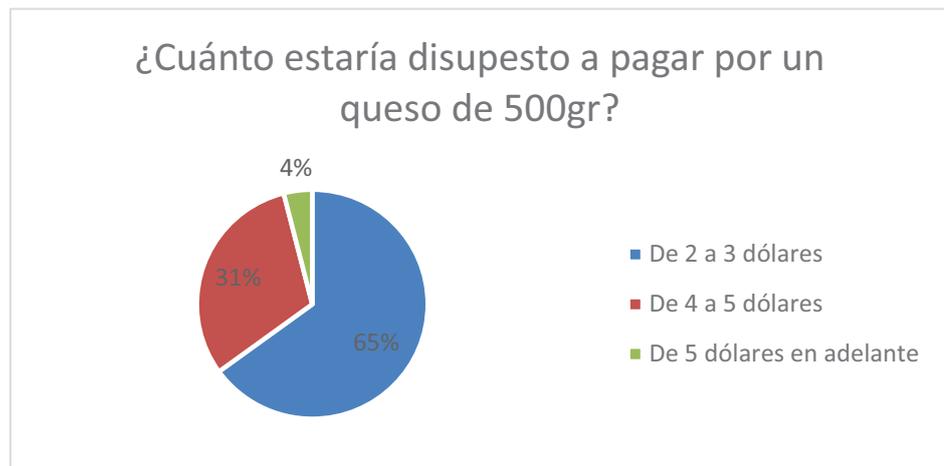
*¿Dónde generalmente compra el queso?*

Opciones	Observaciones	%
Mercados	28	17%
Tiendas	39	23%
Supermercados	80	48%
Minimarkets	6	4%
Otros	13	8%
<b>Total</b>	<b>166</b>	<b>100%</b>

**Fuente:** Encuesta.

**Elaborado por:** Autores.

**Análisis:** De habitantes encuestados de la parroquia de Cumbe el 48% compra el queso en los supermercados, el 23% en las tiendas del barrio, el 17% en los mercados de la parroquia, el 8% en diferentes lugares no mencionadas en la encuesta y el 4%

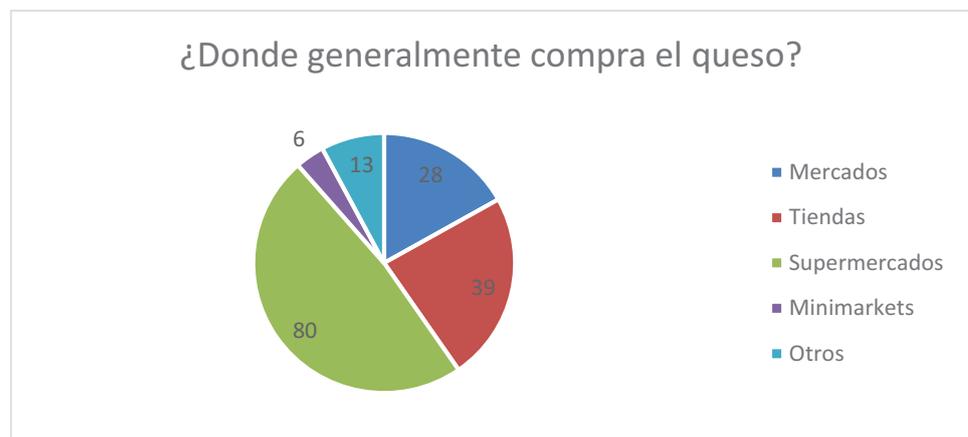


**Gráfico 5**

*¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por un queso de 500g?*

**Fuente:** Encuesta.

**Elaborado por:** Autores.



**Gráfico 6**

*¿Dónde generalmente compra el queso?*

**Fuente:** Encuesta.

**Elaborado por:** Autores.

restante en los Minimarkets esto es de acuerdo con la tendencia de la costumbre de cada familia.

- En escala de 1 a 7, donde 1 es lo que menos le gusta y 7 lo que más le gusta, Señale su orden de preferencia al momento de comprar el queso.

**Análisis:** Mediante las encuestas realizadas en la parroquia Cumbe de la ciudad de Cuenca donde nos dan a conocer el orden de preferencia al momento de comprar



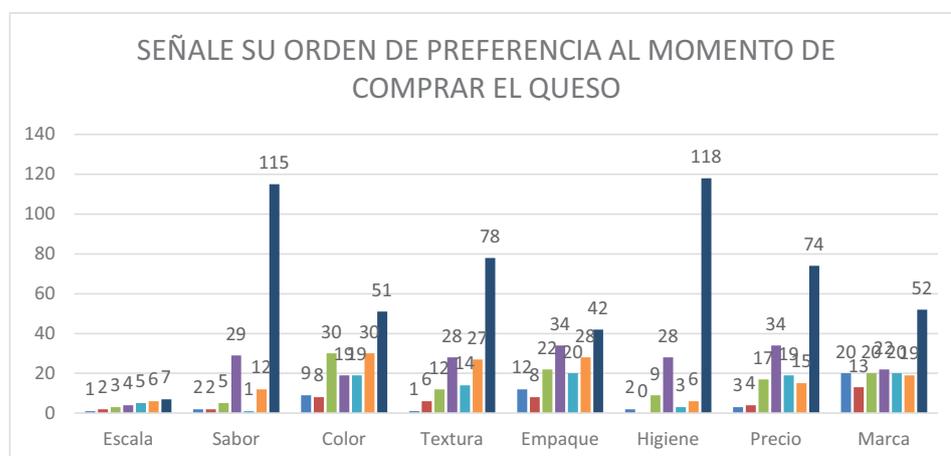
**Tabla 7**

*Orden de preferencia al momento de comprar el queso.*

Escala	Opciones						
	Sabor	Color	Textura	Empaque	Higiene	Precio	Marca
1	2	9	1	12	2	3	20
2	2	8	6	8	0	4	13
3	5	30	12	22	9	17	20
4	29	19	28	34	28	34	22
5	1	19	14	20	3	19	20
6	12	30	27	28	6	15	19
7	115	51	78	42	118	74	52

**Fuente:** Encuesta.

**Elaborado por:** Autores.



**Gráfico 7**

*Orden de preferencia al momento de comprar el queso.*

**Fuente:** Encuesta.

**Elaborado por:** Autores.

queso, de las cuales nos especifica cada una de las opciones de sabor, color, textura, empaque, higiene, precio, marca según la muestra de los indicadores y de los gustos de cada uno siendo estos nos dan como resultado a 166 respuestas de preferencias.

- ¿Por cuál de las siguientes razones consume queso?

**Análisis:** Con un total de 166 personas encuestadas en la parroquia Cumbe donde nos dan a conocer las razones por las cuales consumen queso las personas es: el 47% consumen por alimentación, 29% consumen por sabor, 11% por la costumbre, 6% consume por salud y el 7% hace consume del queso por otras razones.

- ¿Qué marca de queso consume con mayor frecuencia?



**Tabla 8**

*¿Por cuál de las siguientes razones consume queso?*

Opciones	Observaciones	%
Alimentación	78	47%
Salud	10	6%
Costumbre	19	11%
Sabor	48	29%
Otros	11	7%
<b>Total</b>	<b>166</b>	<b>100%</b>

**Fuente:** Encuesta.

**Elaborado por:** Autores.



**Gráfico 8**

*¿Por cuál de las siguientes razones consume queso?*

**Fuente:** Encuesta.

**Elaborado por:** Autores.

**Análisis:** con un total de 166 encuestas realizadas en la parroquia Cumbe donde nos dan a conocer la preferencia de la marca de queso que consumen con mayor frecuencia, el 29% menciona la marca kiosko el queso que más consumen, en segundo lugar, esta con un 23% la Nutrí, con un 9% Chonta, con 8% cañarejo, con 3% está casero, con 2% esta mozzarella, san Fernando, y dentro del 1% este criollo, dulacs, don queso, filadelphia, amasado, manaba, queso semi seco, veganos.

- ¿En qué más consume queso?

**Análisis:** De acuerdo con los datos obtenidos en la encuesta se refleja que el consumo de queso está en 45% para comida rápida, 39% para consumo en sopas, y con 16% para postres y aderezos.

- ¿Cuál de estos elementos le gustaría añadir al queso?

**Tabla 9**

*¿Qué marca de queso consume con mayor frecuencia?*

Opciones	Observaciones	%
Cañarejo	14	8%
Nutrí	39	23%
Kiosko	48	29%
Chonta	15	9%
Veganos	1	1%
Supermaxi	3	2%
Mozzarella	4	2%
Holandesa	5	3%
Casero	5	3%
Rey Queso	2	1%
Sin Marca	7	4%
Criollo	1	1%
San Fernando	5	3%
Fresco	3	2%
Dulacs	2	1%
González	2	1%
Don quezo	1	1%
Filadelphia	1	1%
Amasado	1	1%
Manaba	1	1%
Queso semiseco	1	1%
Otros	5	3%
<b>Total</b>	<b>166</b>	<b>100%</b>

**Fuente:** Encuesta.

**Elaborado por:** Autores.

**Tabla 10**

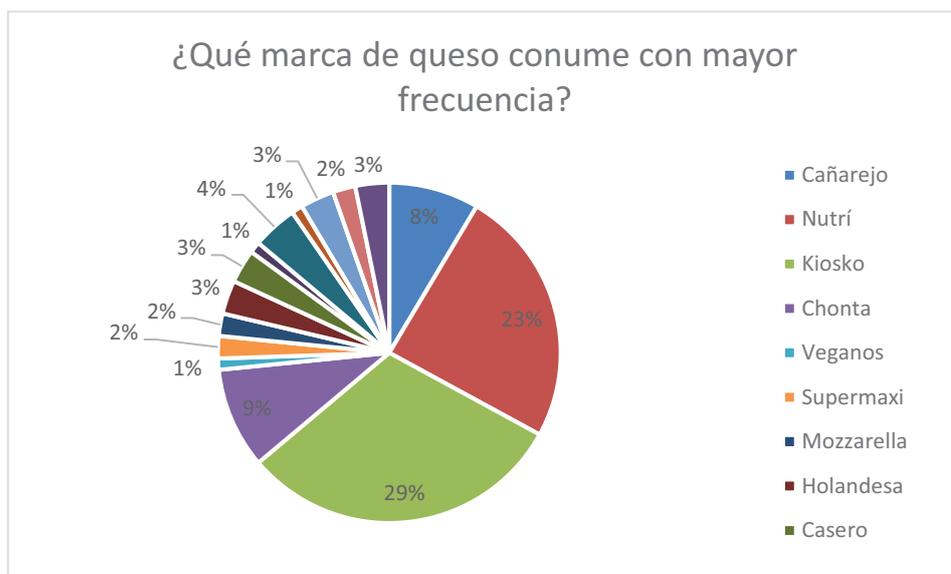
*¿En qué más consume queso?*

Opciones	Observación	%
Sopas	65	39%
ComidaRápida	75	45%
Postres yaderezos	26	16%
<b>Total</b>	<b>152</b>	<b>100%</b>

**Fuente:** Encuesta.

**Elaborado por:** Autores.

**Análisis:** En la parroquia de cumbe los ciudadanos encuestados observamos que el 31% manifestó que la albahaca daría un buen sabor al queso, el 28% opto por el orégano ya que tendría una buena presentación, 21% manifestó que el hijo caramelizado

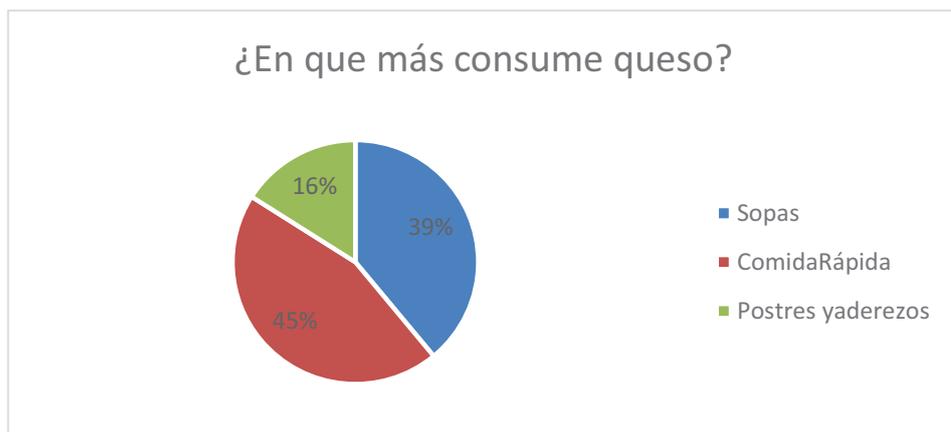


**Gráfico 9**

¿Qué marca de queso consume con mayor frecuencia?

**Fuente:** Encuesta.

**Elaborado por:** Autores.



**Gráfico 10**

¿En qué más consume queso?

**Fuente:** Encuesta.

**Elaborado por:** Autores.

quedaría mejor con el queso, 12% manifestó que el hongo le daría una buena presentación en su color, diseño y sabor por otro lado el 8% considero que el ají seco le daría una buena forma a la presentación del queso.



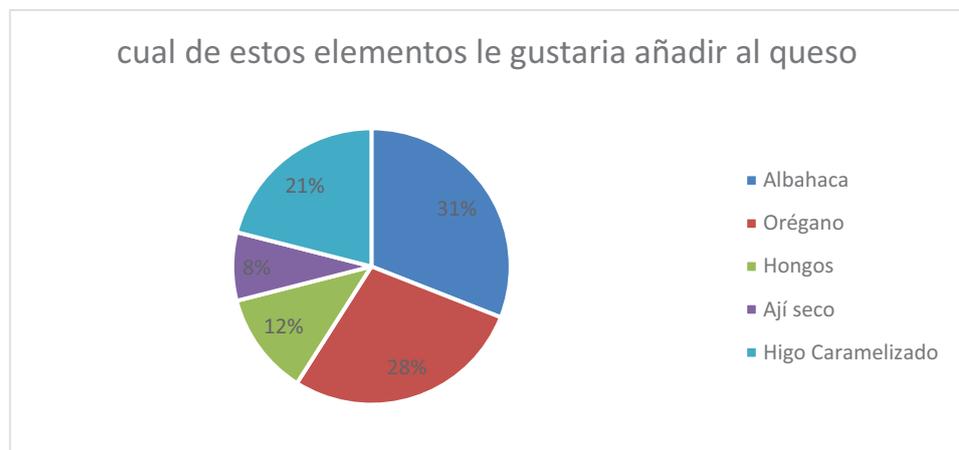
**Tabla 11**

¿Cuál de estos elementos le gustaría añadir al queso?

Opciones	Observación	%
Albahaca	51	31%
Orégano	46	28%
Hongos	20	12%
Ají seco	13	8%
Higo Caramelizado	36	21%
<b>Total</b>	<b>166</b>	<b>100%</b>

**Fuente:** Encuesta.

**Elaborado por:** Autores.



**Gráfico 11**

¿Cuál de estos elementos le gustaría añadir al queso?

**Fuente:** Encuesta.

**Elaborado por:** Autores.

### 3.3. Demanda

“La demanda se define como la cantidad de bienes y servicios que el mercado requiere o solicita para satisfacer una necesidad específica a un precio determinado” (De Empresas et al., n.d.)

#### 3.3.1. Cuantificación de la demanda

La cuantificación de la demanda tiene como objetivo principal determinar cuál es el consumo de quesos en la parroquia de Cumbe, esto se lo hará en relación con el consumo semanal, esta información la obtendremos de la tabulación de las encuestas realizadas.



Cuantización de la Demanda		
Opciones	Observaciones	%
De 1 a 2 Libras	112	67%
De 2 a 4 Libras	43	26%
Mas de 4 libras	11	7%
<b>Total</b>	<b>166</b>	<b>100%</b>

Para el cálculo se considera que el queso es artesana y procesado, para tener la misma unidad de medida de los consumidores se elaborara la cuantificación en función de 2 libras de queso.

**Tabla 12**

Consumo de quesos en la parroquia Cumbe							
Presentación	Muestra (# Personas)	% Muestreo	Población de Muestreo	Consumo Diario (lbs)	Consumo Semanal (lbs)	Consumo Mensual (lbs)	Consumo Anual (lbs)
De 1-2 Libras	6,055.00	0.67	4,056.85	1,159.10	8,113.70	34,773.00	417,276.00
de 2-4 Libras	6,055.00	0.26	1,574.30	899.60	6,297.20	26,988.00	323,856.00
Mas de 4 Libras	6,055.00	0.07	423.85	424.00	3,814.65	16,348.50	196,182.00
		1.00	6,055.00	2,482.70	18,225.55	78,109.50	937,314.00

Se realizo la cuantificación de la demanda obtenido los siguientes resultados expresados en kilogramos:

**Tabla 13**

	Libras	KG
<b>Diario</b>	2,482.70	1,126.27
<b>Semanal</b>	18,226.00	8,267.17
<b>Mensual</b>	78,110.00	35,430.10
<b>Anual</b>	937,314.00	425,158.48

### 3.4. Oferta

El propósito del estudio de la oferta es identificar la forma como se han atendido y se atenderán en un futuro, las demandas o necesidades de la comunidad a la se enfoca el proyecto.

Para definir la oferta existente en la parroquia de Cumbe, se tiene que considerar algunas dificultades que se presentaron, porque no hay datos exactos que nos aporten para la investigación. Sin Embargo, para realizar el análisis de la oferta en la presente investigación nos hemos basado en datos y proyecciones realizadas por el Gobierno



Parroquial Descentralizado de Cumbe y de páginas Web de noticias reconocidas en el País.

En la parroquia de cumbe se estima que por cada familia hay 5 vacas que dan 30 litros diario. Por lo tanto, vamos a utilizar las proyecciones de la vivienda del Gad parroquial de cumbe para poder saber la oferta disponible en la parroquia.

### 3.4.1. Análisis de la Oferta

Para poder determinar el número de familias en la parroquia de cumbe utilizaremos el valor de 1888 viviendas que hay en cumbe para tener un estimado más real con los cálculos. Teniendo en cuenta que 10 litros de leche se necesitan para la elaboración de 1 kilogramos de queso.

Litros de leche por vaca:

$$\frac{30}{5} = 6 \text{ litros diarios}$$

Total, de vacas:

$$1888 * 5 = 9.4440,00 \text{ vacas}$$

Litros Diarios

$$9440 * 6 = 56,640$$

**Tabla 14**

	Litros en leche	libras de queso	de Libras de quesos disponibles (33%)	KG
<b>Diaria</b>	56,640.00	5,664.00	1,869.12	847.82
<b>Mensual</b>	1,699,200.00	169,920.00	56,073.60	25,434.57
<b>Anual</b>	20,390,400.00	2,039,040.00	672,883.20	305,214.69

### 3.5. Demanda Insatisfecha

La demanda insatisfecha nos ayuda a determinar cuál es la cantidad de mercado en la que podemos hacer llegar nuestro producto y posicionar la marca.

Se utilizo información del año 2021 para poder obtener la demanda insatisfecha del mercado de quesos de la parroquia de cumbe.



Tabla 15

Año	Demanda (KG)	2021	Oferta (KG)	2021	Demanda Insatisfecha (KG)
2021	425,158.48		305,214.69		119,943.79

La demanda es uno de los factores importantes en la definición del tamaño de la producción de quesos de la asociación, cabe recalcar que solo cuando exista demanda insatisfecha es viable empezar con la producción del queso, ya que resultaría demasiado riesgoso tener una demanda insatisfecha negativa.

La demanda insatisfecha de la Parroquia Cumbe para el presente años es de 119,943.79 Kg de queso.

Con las 166 encuestas realizadas para el análisis se ha concluido que la venta de quesos se encontraba en un crecimiento constante, pero con la pandemia esta se ha visto disminuida, la producción de quesos es una de las actividades productivas más elaboradas por los productores de leche, Buscando evitar desperdicios el cual les permite la manera de sustentar a su familia.

El 96% de las personas encuestadas consumen queso en la presentación mediana, teniendo como preferencia las marcas de Nutrí y Kiosko, estos tipos de quesos se adquieren en los supermercados, ya que tienen más accesibilidad al adquirir el producto y prefiriendo pagar un precio de \$2 a \$3 por una cantidad de 500 g (1libra).

Al momento de adquirir el queso los factores que intervienen e influye es la higiene, sabor, precio, textura, color, marca y empaque los factores mencionados son variables importantes para el consumidor al comprar un queso [4].

El cliente prefiere el consumo del queso en las comidas rápidas, además para el cliente una preferencia adicional al queso es la albahaca, teniendo en cuenta de la existencia de bastante competencia en el mercado tenemos que optar por nuevas estrategias para darle un valor agregado al producto y que este sea un producto líder en el mercado de Cumbe.

Para conocer los indicadores acerca de cuantos litros de leche producen al día en el Cantón Cumbe hemos realizado proyecciones en base a datos que constan en la fuente del Gad parroquial de Cumbe, en la cual una vez realizadas estas proyecciones obtuvimos que anualmente se dispone de 20,390,400.00 litros lo cual es utilizada para la elaboración de 2,039,040.00 libras de quesos al año que están disponibles en el mercado a disposición del consumidor por ende la oferta del mercado es de 305,214.69 kg, la demanda de queso anual es de 425,158.48 kg teniendo como resultado la demanda insatisfecha de 119,943.79 Kg del mercado de quesos en la parroquia de cumbe.



## 4. Conclusiones

Al recopilar la información necesaria se nos dificultó debido a que los socios que forman parte de la asociación no pudieron reunir el número requerido de encuestas, debido a esto el presente trabajo investigación se desarrolló con 166 encuestas de 190, lo que impidió que obtengamos resultados más acordes con la realidad.

En la parroquia de Cumbe se puede constatar que existen 36 marcas que están disponibles en el mercado y están posicionados como preferidas del consumidor, siendo este una numerosa competencia para la asociación lo cual nos lleva a crear nuevas estrategias para que el producto se acepte en el mercado competitivo.

Con relación a la demanda insatisfecha podemos mencionar que el mercado de la parroquia Cumbe tiene apertura para el producto del queso maduro que la asociación va a producir, teniendo en cuenta que Cumbe es una parroquia pequeña donde también existe una competencia muy grande ya que hay una gran abundancia de variedad de quesos.

Otro punto vital identificado en esta investigación es la poca valoración que se tiene en el producto (queso) por su valor nutritivo ya que la mayoría de la población está dedicada a consumir diferentes productos.

Para finalizar con la investigación podemos concluir que el mercado de quesos de la parroquia de Cumbe sí tiene apertura para nuevas variedades de productos, porque es una parroquia consumidora, además que esta validez la viabilidad y factibilidad del proyecto de quesos maduros de la Asociación Ganadera Austral y su pronta ejecución.

## Referencias

- [1] CNE. Padrón electoral. CCCA; 2017. Available from: <https://www.ccca.fin.ec/padron-electoral-ccca-consulta/>
- [2] Cumbe. Gad parroquial de Cumbe. Cumbe; 2015. Available from: [https://cumbe.gob.ec/azuay/wp-content/uploads/2020/04/PDOT\\_GADPARROQUIALCUMBE.pdf](https://cumbe.gob.ec/azuay/wp-content/uploads/2020/04/PDOT_GADPARROQUIALCUMBE.pdf)
- [3] Revistalideres.ec. La pandemia impulsó a innovar en el sector lácteo. Revista Lideres. 2021 enero.
- [4] Pichincha R. En Ecuador hay menor consumo de leche. Radio Pichincha [Internet]. 2021 May 30. Available from: <https://www.pichinchacomunicaciones.com.ec/en-ecuador-hay-menor-consumo-de-leche/>
- [5] Rodríguez A, Pérez A. Métodos científicos de indagación y de construcción del conocimiento. Escuela de Administración de Negocios. 2017



- [6] Sánchez A, Vayas T, Mayorga F, Freire C. Blogs CEDIA [Internet]. 2019. Available from: <https://blogs.cedia.org.ec/obest/wpcontent/uploads/sites/7/2020/12/Sector-lechero-Ecuador.pdf>
- [7] Garrido, Zuluaga L. Repositorio institucional UDCA [Internet]. 2017. Available from: <https://repository.udca.edu.co/bitstream/handle/11158/953/Trabajo%20de%20g>
- [8] Becerra H. Estudio de mercados para el queso campesino enriquecido con calcio en la ciudad de Duitama-Boyacá [master's thesis]. Colombia: Universidad Pedagógica y Tecnológica De Colombia; 2017. Available from: [https://repositorio.uptc.edu.co/bitstream/001/2610/1/TGT\\_1223.pdf](https://repositorio.uptc.edu.co/bitstream/001/2610/1/TGT_1223.pdf)
- [9] Financial Food. La demanda de queso en los hogares se ha incrementado un 11,3%. Financial Food [Internet]. 2020 Nov 16. Available from: <https://financialfood.es/230164-2/>
- [10] Guevara J. La gente sale de ciudad libia por los ataques. El Telégrafo [Internet]. 2011 Mar 14. Available from: <https://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/ecuador/140-variedades-de-quesos-seofertan-y-se-%20exhiben-en-una-feria-nacional>
- [11] Hidalgo E, Venegas K. La gente sale de ciudad libia por los ataques [master's thesis]. Ecuador: Universidad Técnica de Ambato; 2016. Available from: <https://dspace.ups.edu.ec/bitstream/123456789/6449/1/UPS-QT05054.pdf>
- [12] Revista Líderes. Revista líderes. 2019 May.
- [13] Palacios. EDEC [Internet]. 2021. Available from: <http://www.edec.gob.ec/?q=content/taller-de-%20elaboraci%C3%B3n-del%C3%A1cteos-y-quesos-maduros>
- [14] Cervantes F, Patiño A, Cesín A. Innovando los estudios de mercado de los quesos artesanales. El valor simbólico del queso de poro. Scielo. 2017;27(49).