



Análisis de la productividad del centro de acopio asociación de productores agrícolas Asopagua

Analysis of the productivity of the collection center association of agricultural producers
Asopagua

Autores:

Abrigo Vivas, Oscar¹

Moran Macías, Luis²

Bonilla Carpio, Fernanda³

López Chaquina, Gabriel⁴

RESUMEN

El propósito de esta investigación es analizar los factores que inciden en la baja productividad de los productores agropecuarios q en la gestión del acarreo de leche bovina de forma negativa en la comercialización, como elemento incidente en el decrecimiento de la productividad del centro de acopio de Asopagua en la provincia de Cotopaxi-Ecuador en el período 2021, como muestra en la cadena de valor. Se desarrolló una revisión bibliográfica, y aplicó los métodos inductivo– deductivo, el histórico lógico, el análisis y síntesis; se utilizó la herramienta técnica de la encuesta y el modelo estadístico para la recopilación de datos de la muestra. Se pretende diseñar un manual de manejo técnico de procesos que permita establecer políticas de control y ser más eficientes en su planta de producción a los empresarios agrícolas dedicados a la actividad de la ganadería bovina a través de acciones de capacitación y estrategias que disminuyan posibles riesgos en la comercialización.

Palabras Clave: asociación, cadena de valor, estrategia, estudio, producción.

Recibido: 13/07/2022 **Aceptado:** 10/09/2023 **Publicado:** 24/09/2023

¹ Instituto Superior Tecnológico La Maná. Email: oscar_abrigovivas@hotmail.com ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-4218-5704>

² Instituto Superior Tecnológico La Maná. Email: moran_luis04@outlook.ec ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-7100-9796>

³ Instituto Superior Tecnológico La Maná. Email: paufernanda385@gmail.com ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-4218-5704>

⁴ Instituto Superior Tecnológico La Maná. Email: Gabriel.lopez.c08@gmail.com ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-4482-6029>

ABSTARCT

The purpose of this research is to analyze the factors that affect the low productivity of agricultural producers in the management of bovine milk transport negatively in marketing, as an incident element in the decrease in productivity of the Asopagua collection center. in the province of Cotopaxi-Ecuador in the period 2021, as a sample in the value chain. A bibliographic review was developed, and the inductive-deductive methods, the logical history, the analysis and synthesis were applied; the technical tool of the survey and the statistical model were used for the collection of sample data. It is intended to design a manual for technical management of processes that allows establishing control policies and being more efficient in its production plant for agricultural entrepreneurs dedicated to the activity of cattle ranching through training actions and strategies that reduce possible risks in the marketing.

Keywords: association value; chain; production; strategy; study.

INTRODUCCIÓN

Basados en el criterio de la cadena de valor, se describe por los teóricos que han estudiado el tema la gama de actividades que se requiere para llevar un producto o servicio desde su concepción inicial, pasando por las fases intermedias de la producción y la entrega hasta los consumidores como destinatarios finales y su disposición después de su uso. Esta afirmación incluye actividades tales como el diseño, la producción, la comercialización, la distribución y los servicios de apoyo hasta llegar al consumidor como el último destinatario. Las actividades que constituyen una cadena de valor pueden estar contenidas dentro de una sola empresa o divididas entre diferentes empresas como actores económicos dentro de una única ubicación geográfica o distribuidas en áreas

geográficas más amplias. En consecuencia, se puede afirmar que la cadena de valor busca estratificar las funciones relevantes en actividades estratégicas para determinar las fuentes que generan valor, es decir identificar las ventajas competitivas de la empresa como un valor añadido, lo que le da ventajas competitivas.

Por ello, se valora que todo producto y servicio es parte de una cadena de valor. Algunas cadenas de valor son globales, como en la producción de un automóvil o el de una computadora; otras son locales, tal como la producción pesquera local. Las diferentes actividades de servicios (como el alojamiento en un hotel) y bienes (como calcetines) que salen de una cadena de valor compiten contra servicios y productos similares que proceden de cadenas de valor que podrían estar estructuradas de forma

diferente. Por ejemplo, un hotel internacional de cinco estrellas y una casa de huéspedes local, ambos forman parte del sector turístico, pero es probable que sus cadenas de producción de servicios sean muy diferentes la una de la otra. La comprensión de estos sistemas de producción o cadenas de valor ayuda a los **Análisis histórico del acopio de leche por los productores agrícolas ecuatorianos a partir de la cadena de valor**

La historia devela que al Ecuador llega en el año 1537, el conquistador Sebastián de Benalcázar, quien lleva ganado procedente de Nicaragua para establecer con ello las producciones de leche y carne en las cercanías de Quito y Guayaquil al ser terrenos que tenían condiciones para producir carne, leche y cueros.

Este elemento histórico recogido en los libros de historia, incidió que la economía ecuatoriana, en su desarrollo y vinculación a los mercados mundiales ha dependido históricamente de la producción y exportación de productos primarios, destacándose en su momento el auge exportador cacaotero que se inició al finalizar el siglo XIX, y el boom bananero experimentado a partir de la década de la década del 40' del siglo XX (Acosta, 2001). En su continuidad, a consecuencia de los ingresos generados por las actividades petroleras iniciadas en la década de los 70' en el siglo pasado, las exportaciones agrícolas dejaron de ser la principal fuente de ingresos del país; sin embargo, se aprecia en este análisis realizado, la

profesionales del desarrollo a identificar aquellas cadenas de valor en las que los actores pueden producir mejores productos, aumentar la creación de empleos y reducir la pobreza, e intervenir en esos sistemas para mejorar sus resultados.

importancia de este sector no radica únicamente en su contribución a las exportaciones, sino también en la satisfacción de las necesidades alimentarias de la población y en la generación de empleo para los ecuatorianos en este momento histórico.

Por lo que, en el análisis histórico realizado se aprecia que las actividades pecuarias vinculadas a la explotación de ganado vacuno se han concentrado desde sus inicios en la sierra ecuatoriana, motivado además por la vocación ganadera de provincias como Cotopaxi y Pichincha. Vinculada al crecer a inicios del siglo XX, cuando con el impulso del ferrocarril como medio de transporte, los productos agrícolas y pecuarios de la Sierra llegaron al mercado costero, permitiendo cierta transformación en el sector estudiado.

Con estos elementos analizados, se valora por los articulistas como la industria láctea ecuatoriana comienza a desarrollarse a partir del 1900; sin embargo, es pertinente acotar que el proceso de pasteurización es iniciado en 1938 en la ciudad de Quito (Real, 2013), se afirma por entendidos del tema que, es el hito que marca el comienzo de esta actividad objeto de análisis en el

artículo. Entonces, se justiprecia que la oportunidad del sector lácteo ecuatoriano para aprovechar los mercados mundiales dependerá en gran medida de su capacidad de transformarse en un sector competitivo; considerando que la leche es uno de los productos protegidos por el arancel externo común, impuesto por la Comunidad Andina (CAN) a terceros países. En este sector económico de la nación ecuatoriana, se aprecia cómo trabajan aproximadamente unos 298 mil ganaderos y es la actividad del sector agrícola que más empleo genera en la laboralidad agropecuaria, con un total de 1.5 millones de empleos entre directos e indirectos (Grijalva, 2011).

Se destaca en este mismo plano, como en el Ecuador en sus políticas públicas se ha invertido 2 millones de dólares en el fomento de la construcción de 122 centros de acopio de leche, para ello se edificaron 60 infraestructuras por la Administración Pública en pos del cumplimiento del mandato constitucional. Estos centros de acopio de leche producen 5 millones de litros diarios de leche en el Ecuador a un promedio de 300 fincas, la mayoría son medianas y pequeñas, con esto se espera mejorar las condiciones de comercialización de los pequeños ganaderos y lograr que se pague a un precio justo por el producto, la realidad en el campo es inequitativa, pues hay productores que tienen 75 animales lecheros que entregan diariamente a las pasteurizadoras entre 1.000 y 1.500 litros

de leche, pero otros tienen 2 o 3 reses que rinden apenas unos 50 litros, al decir desde sus aportes históricos de Grijalva (2011).

Para continuar este análisis histórico desde el plano económico, se corrobora como la actividad de la ganadería es considerada como un movimiento socioeconómico de importancia para el Ecuador, al contribuir de forma significativa al incremento del producto interno bruto (PIB) y forma parte de los alimentos que componen la política de soberanía alimentaria asentada en el ordenamiento jurídico desde el texto constitucional de 2008 (Salgado, 2017).

Permite justipreciar que, estas políticas públicas aplicadas al sector agropecuario en la nación ecuatoriana han modificado el contexto social y cultural. Reflejada en los niveles de ingresos en los hogares, en la proliferación de actividades económicas, la transformación económica en los hogares, que inobjetablemente se han ido consolidando. Propiciando un trabajo digno en este sector estudiado, pertinente en la agenda de trabajo decente de la Organización Internacional del Trabajo (OIT). Para dar respuesta adecuada al objetivo de los Objetivos del Desarrollo Social 2015–2030, en considerar el trabajo decente es una alternativa para el crecimiento económico.

Desde el plano jurídico, se constata como el gobierno ecuatoriano estableció con rango de Ley en su ordenamiento jurídico, el precio de venta al público de la leche, así como el precio mínimo que se debe pagar a los productores. Esto se legitimó en acto

administrativo con el Acuerdo Ministerial No 136, establecido por el Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuicultura y Pesca en el 2010. Son elementos que demuestran a los articulistas que el Ecuador ha presentado un alto dinamismo en la economía de los territorios rurales, permitiendo una mejora continua, pero a criterio de los autores del artículo aún insuficientes por las cadenas agroalimentarias del país.

En este mismo plano de análisis, en el contexto del Ecuador existen varios actores económicos, empresas públicas que se dedican a la producción y comercialización de productos lácteos; entre las principales están la Alpina, Kiosko, Tony, y Nestlé. Pero también existen en el contexto mercantil las medianas y pequeñas empresas que se dedican a la comercialización de leche y yogur. Sus productos se encuentran distribuidos en supermercados, tiendas, micro mercados, ferias libres, bares de escuelas, colegios, entre otros.

En este orden de análisis, el Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuicultura y Pesca, es quien dispone que los ganaderos, sean pequeños y medianos productores sean apoyados buscando soluciones para el sector ganadero siempre y cuando trabajen para el beneficio de los participantes y consumidores. En consecuencia, el análisis de la cadena de valor agroalimentaria de la leche a nivel nacional en el Ecuador es de importancia, beneficia a la población permitiendo el desarrollo de las personas, el ambiente y la salud pública. La

comercialización de la leche y sus derivados dentro de la cadena de valor es controlada por intermediarios y empresas privadas, lo cual disminuye notablemente el desarrollo de los emprendimientos productivos de las organizaciones campesinas asociadas.

Se analiza en este sentido, el aporte teórico realizado por Porter (1985), quien define el valor como la suma de los beneficios percibidos que el cliente recibe menos los costos percibidos por él al adquirir y usar un producto o servicio. La cadena de valor es esencialmente una forma de análisis de la actividad empresarial mediante la cual descomponemos una empresa en sus partes constitutivas, buscando identificar fuentes de ventaja competitiva en aquellas actividades generadoras de valor. Esa ventaja competitiva se logra cuando la empresa desarrolla e integra las actividades de su cadena de valor de forma menos costosa y mejor diferenciada que sus rivales. Por consiguiente, la cadena de valor de una empresa está conformada por todas sus actividades generadoras de valor agregado y por los márgenes que éstas aportan.

De igual manera, la posición en este sentido de Ballou (2004) sobre la cadena de valor, señala que es una técnica relacionada con la producción, muy útil para la realización de mejoras en empresas manufactureras ya que mediante representaciones gráficas de elementos de producción e información permiten desarrollar cadenas de valor más

competitivas, eficientes y flexibles que ayudarán a dar solución a los posibles problemas que se vayan presentando, garantizado de esta forma que la empresa agilice sus procesos y aumenten su utilidad.

De igual modo, la postura de Kosacoff (2007), quien refiere que es un modelo teórico que gráfica y permite describir las actividades de una organización para generar valor al cliente final y a la misma empresa, esto permite conocer los cambios en los patrones de bienes y servicios a nivel mundial puesto que la cadena de valor repercute en la forma de cómo se abordará el comercio y en las estrategias de internacionalización que aborden.

En forma similar, al identificar la cadena de valor se puede obtener una imagen clara de los elementos que participan en el proceso productivo que va desde el proveedor hasta al cliente, lo cual puede impulsar al desarrollo de innovaciones por medio de mecanismo y relaciones entre los actores teniendo como estrategia principal las redes de cooperación, la pertenencia de grupos y las relaciones institucionales (Vallejo & Vázquez, 2009).

Mientras tanto, en el Ecuador se justiprecia que tiene dos objetivos, el desarrollo de la cadena de valor son: apoyar a los productores a escala nacional y promover, en futuro no tan lejano, la comercialización de productos elaborados a gran escala de manera local y así, cumplir con la cadena de valor global; sin embargo, pese a la existencia de un sinnúmero de

organizaciones dedicadas a apoyar a productores, el escaso apoyo de los gobiernos locales impide una mejor comercialización de los mismo esto también incide en las políticas cambiantes es más proclive a sufrir desequilibrios externos de corto plazo ya que depende de factores como: estructura de la red, valor agregado y distribución del ingreso a través de la cadena, y estructura de gobierno (Trienekens, 2011).

La estructura de cadena de valor láctea comprende diferentes niveles que van desde la producción de leche a la industrialización de la materia prima, la distribución y la comercialización tanto interna como externa (Kosacoff, 2007).

Otro aspecto de importancia es que, en 2014, el Ministerio de Salud Pública (MSP) en conjunto con la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria (ARCSA) decidieron implementar la etiqueta con semáforo para alimentos procesados y bebidas azucaradas lácteas. A criterio de los articulistas estos elementos analizados en el desarrollo del artículo en este epígrafe, tienen integración con la economía agraria y con la economía agroalimentaria. Como consecuencia de la transversalidad del tema que se aborda en relación a la cadena de valor y la cadena productiva.

Análisis de la producción de leche en la provincia de Cotopaxi en el Ecuador

Se describe por los análisis estadísticos históricos analizados en el desarrollo del artículo que, la provincia de Cotopaxi es

una de las zonas más productivas de leche, al aportar el 15% a la producción nacional del Ecuador; como resultado de su producción llega a la cifra de 498.043 litros diarios por los agricultores dedicadas a esta actividad.

Su privilegiada ubicación geográfica, en un punto de transición entre la zona de la Sierra y la Costa, le han conferido características especiales en cuanto a su clima, biodiversidad, hidrografía y relieve. Permite aseverar que, los sistemas agrarios o agropecuarios se encuentran relacionadas directamente con el sector campesino, el funcionamiento de la unidad productiva y la interacción entre el medio que lo rodea. A partir de que un sistema agrario se encuentra sujeta a las unidades de producción rural a través de las interacciones naturales, sociales, económicas, tecnológicas y técnicas que permiten la actividad continua del mismo (Malagón & Prager, 2001).

Permite valorar como la vaca, concebida desde la literatura como un mamífero herbívoro, domesticado por el hombre hace aproximadamente 10000 años en Asia cuando el ser humano dejó su hábito de vida nómada y empezó a asentarse en pequeñas comunidades agrícolas. Éste fue de los primeros animales en ser domesticado, puesto que, además de ayudar en las labranzas de los suelos y en la carga, servía como una fuente de alimento para el ser humano.

De la vaca se obtienen productos alimenticios como la leche y la carne, así

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

La leche de vaca es una secreción nutritiva que se produce en las glándulas mamarias. Es un líquido de color blanquecino que está conformado principalmente por agua, minerales, calcio, lactosa, grasa y proteína. Al ser la principal fuente de calcio para el ser humano, la leche ha llegado a ser considerada como un pilar fundamental de los alimentos de primera necesidad que conforman la canasta básica, necesaria para garantizar la seguridad alimentaria en casi todos los países, incluyendo al Ecuador.

La zona de la Maná en la geografía ecuatoriana es un Cantón que pertenece a la provincia de Cotopaxi y se encuentra compuesto por cinco parroquias, dos rurales: Pucayacu y Guasaganda y tres urbanas: El Carmen, El Triunfo y La Maná. El 38.11% de la superficie del cantón está ocupada por pastizales, áreas que en su mayoría se destinan para la alimentación de ganado bovino. La producción láctea, asciende aproximadamente a 20 000 litros diarios; de los cuales, el 27.27% es destinada al autoconsumo y el 72.73% para la venta comercial.

Como hecho económico, en el Cantón La Maná los cultivos de banano constituyen los principales componentes de la actividad agrícola, con un aproximado de 4.246 ha que representan el 33,32% de la misma y se encuentran dispersos al suroeste del cantón. Además de los cultivos de banano existen otros cultivos representativos para el cantón, estos son: el orito con 2.951 ha que se localizan al sur del cantón, en la parte oriental de la parroquia el cacao con 2.306 ha, el plátano con 933 ha distribuidas mayormente al suroeste del cantón, y en menor proporción en la parroquia Guasaganda y finalmente los cultivos de tabaco y yuca con 731 y 630 ha respectivamente, los primeros localizados al extremo noroccidente de la parroquia y el segundo en mayor medida al sur de la misma. En menor cantidad se encuentra cultivos de maíz duro, caña de azúcar, palma africana, misceláneo de frutales, naranja, arroz, abacá, mandarina, palmito, naranjilla, piña, café, entre otros.

La parroquia Guasaganda está delimitada en su geografía con:

- Al Norte: La parroquia Pucayacu
- Al Sur: La Maná y parroquia urbana el Carmen
- Al Este: Catón Pujilí
- Al Oeste: Catón Valencia provincia de los Ríos.

Permite a los articulistas afirmar que la historia agraria de la Parroquia Guasaganda se encuentra marcada por el período de desarrollo de las haciendas, acontecido a inicios de 1950. Fue una etapa de

estabilidad económica del país (1948–1960) que impulsó a la burguesía de las ciudades a migrar a zonas menos pobladas en busca de oportunidades empresariales en base a la agricultura; como consecuencia se empezó la apertura de nuevas fronteras agrícolas y surgieron nuevos grupos de productores vinculados a la producción y comercialización (Ayala Mora, 2008).

Por ello, con la aprobación dentro del ordenamiento jurídico de la Ley de Reforma Agraria y Colonización de 1964, los campesinos y huasipungueros accedieron a la tierra como retribución a los años de trabajo efectuado. Se eliminó la forma precaria de producción agrícola y la explotación de mano de obra; permitiendo mejorar la redistribución de tierra e incrementar la producción. Algunas de las medidas que se impulsaron en ese momento como parte de las políticas públicas fueron la ayuda crediticia, asistencia técnica y social, el fomento de la educación, garantizar la salud y promoción del cooperativismo para la adquisición de tierras.

En este mismo análisis, en 1969, empiezan los asentamientos en forma de cooperativas y llega a la parroquia la familia Ortega, junto con otras personas ya asentadas en la zona crean la Pre Cooperativa Guasaganda, el Triunfo y el Centro Cívico de Guasaganda. Los socios de estas cooperativas vinieron de diferentes lugares del país con el fin de acceder a las tierras que el IERAC (Instituto Ecuatoriano

de Reforma Agraria y Colonización) planificaba concederles.

Los productores de lácteos de estas parroquias se caracterizan por ser pequeños y medianos, la comercialización de los derivados de leche la realizan tanto en el mercado interno a tiendas y comisariatos de la localidad y externo a las ciudades de Valencia, Quevedo, Babahoyo, Guayaquil y Quito, siendo estas las principales ciudades donde se comercializan la mayor cantidad de sus productos el Comité de producción agropecuaria Guasaganda Asopagua, fundada en el 2007 con 180 socios, ubicada en la provincia de Cotopaxi, cantón La Maná, recinto Guasaganda, con la ayuda del Gobierno Autónomo Descentralizado de la provincia, incentivó a la población a ser personas emprendedoras en el área agrícola y ganadera, para lograr el objetivo el Prefecto realizó donaciones de ganado vacuno y porcino de ahí nació la iniciativa de realizar productos lácteos para la comunidad y posteriormente su comercialización, buscando el bienestar de los socios involucrados y crecimiento de la asociación lechera. En 2016 cambia su nombre a Centro de acopio de leche cruda Asopagua, ubicada en La Maná, Parroquia Guasaganda, cuenta con instalaciones propias, con 13 socios activos, 25 proveedores y 14 socios/proveedores comprometidos a la entrega de leche cruda para su posterior comercialización y distribución.

Permite aseverar que, la cadena de valor se aprecia a partir de los ganaderos, proveedores, personal capacitado, transportistas, distribuidores deben ser parte del sistema logístico para la comercialización de producto de calidad y confiables. Como principal cliente es la empresa Rey Lácteos al ser una empresa altamente competitiva y reconocida, lidera el mercado en las ventas de leche y queso con las diferentes marcas comerciales Rey Lácteos y Rey Queso desde el Derecho de la Propiedad Industrial.

Permite justipreciar que, debido al aumento de la población y el cambio de actividad agropecuaria que sufrió la parroquia, las áreas donde había bosque y caña de azúcar se convertirían poco a poco en llanos de pasto para el ganado bovino. También, el asfaltado de la vía en dirección al centro de Guasaganda fue otro elemento que facilitó la comercialización de los productos agropecuarios. Surgieron con ello las pequeñas industrias de procesamiento de leche, queso y sus derivados.

El territorio de la parroquia Guasaganda, lugar donde se realizó la investigación como muestra a los productores de leche, se aprecia en el análisis que se caracteriza por la producción pecuaria; sin embargo, también existen otros rubros agrícolas. En cuanto a la producción bovina se encuentra orientada a la obtención de leche, carne y sus derivados; actividades que generan la mayor parte de los ingresos económicos del sector. La recolección diaria de leche que se registra es aproximadamente de 9

900 litros; por lo general, gran parte del volumen lácteo lo proporcionan los pequeños y medianos productores del sector. El líquido lácteo producido se dirige a los centros de acopio e industrias para la elaboración de quesos y yogurt (GAD Guasaganda, 2015).

Para muchas familias de la parroquia, la actividad ganadera representa un producto de subsistencia económica de vital importancia, debido a que esta garantiza ingresos diarios por la venta de leche y de sus carnes (Vizcarra & Tapia, 2015).

Permite, de esta forma señalar que, la ganadería en la parroquia Guasaganda es el eje fundamental para el desarrollo económico del lugar. En la zona existen alrededor de 170 productores de ganado vacuno que se encuentran registrados en la Junta Parroquial. Además de acopiarse la leche, también se suele elaborar productos derivados de esta, como es el queso y yogur que son comercializados en el mercado.

La política pública fomentada en materia de producción de alimentos y en especial con la leche, es entrar al mercado la parroquia Guasaganda del cantón La Maná con la calidad e inocuidad de sus productos, generando bienestar a los clientes por medio de procesos eficientes, enfocados al cuidado del ambiente; además considerando que la capacitación, entrenamiento y concientización del recurso humano es uno de los puntos importantes para lograr una óptima productividad; están comprometidos con el respaldo tecnológico, y de buena relación

empresarial con responsabilidad social y respeto al consumidor.

Dentro de los sistemas de producción ganaderos el ganado bovino es la pieza central del proceso de crianza. Es la denominación científica que toman los animales que pertenecen a los mamíferos como la vaca, terneros, toros, etc., los cuales se utilizan para obtener principalmente la carne, leche y sus derivados. Entre las razas bovinas destinadas a la producción de leche en el Ecuador en las fincas de los productores se encuentran la Holstein, Jersey y Brown Swiss. El cantón la Maná cuenta con el centro de acopio de le leche Asopagua, ubicado en la parroquia Guasaganda, los productores con el apoyo del gobierno provincial de Cotopaxi crearon la organización con la finalidad de fomentar la actividad económica otorgándoles incentivos. Asopagua, es una alternativa para evitar el deterioro y pérdida en la calidad de la leche mediante pruebas básicas de control de calidad, garantizándose con ello la comercialización higiénica de la leche con el fin de minimizar todo peligro potencial de leches en mal estado pueden causar a la salud humana.

Desde la literatura científica analizada, se aprecia como la leche, es considerada como un líquido de sabor ligeramente dulce, color blanco y opaco, es considerado como uno de los alimentos más completos para la alimentación humana por su gran contenido nutricional de grasa, calcio, fósforo, aminoácidos esenciales y varias

vitaminas importantes en todas las etapas de vida del ser humano.

La leche en su proceso de elaboración permite obtener diversos productos como la mantequilla, leche (descremada, entera, deslactosada, fermentada), quesos maduros y frescos, yogurt, crema, suero, caseinatos, helados, licores, dulces, prebióticos entre otros, sus derivados lácteos se utilizan en la industria agroalimentaria, química y farmacéutica.

La leche, considerada como un alimento muy valioso en las diferentes etapas de la vida del ser humano por sus incomparables características nutricionales: contiene proteínas de alto valor biológico, diversas vitaminas y minerales, y es la fuente de calcio por excelencia debido a su alta biodisponibilidad. El acarreo de leche, su producción y comercialización queda claro que aportará impactos desde lo social, económico, ambiental, y tecnológico.

En relación a la producción láctea, en Ecuador el consumo de leche fluida manifiesta diferencias. Las cifras oficiales hablan de un consumo anual de 100 litros per cápita; sin embargo, según cifras aproximadas de diversas empresas lácteas, menos del 50% de la población consume productos lácteos, situación considerada como un problema cultural y adquisitivo.

Otro de los elementos que aún hay que ganar en cultura empresarial, se distingue en la competencia, vista por Cabrera et al. (2011) quienes mencionan que la competitividad es el grado en que un país, estado, región o empresa produce bienes

bajo condiciones de libre mercado, haciendo frente a la competencia nacional e internacional, para mejorar de forma simultánea los ingresos de sus empleados y en consecuencia la productividad de sus empresas.

Como consecuencia, los avances tecnológicos y las modificaciones en la organización de los sistemas alimentarios y agrícolas en los últimos años han sido a la vez radicales y rápidos; sin embargo, sus repercusiones se dejarán sentir durante mucho tiempo y, en muchos casos, las consecuencias podrían ser irreversibles. Estos cambios, tan específicos como las distintas técnicas de producción de alimentos o tan generales como los efectos del comercio internacional globalizado, han centrado de nuevo la atención en los derechos humanos fundamentales, incluido el derecho a unos alimentos suficientes y saludables, muy desfavorables a partir de la pandemia del COVID-19.

Para ello, la ciencia sigue ampliando nuevos horizontes y ofreciéndonos nuevas opciones que invariablemente son motivo de controversia. No es de extrañar que las últimas novedades hayan puesto de manifiesto numerosas cuestiones éticas que son fundamentales tanto para la seguridad alimentaria como para el desarrollo rural y la ordenación de los recursos naturales sostenibles en atención a los objetivos del milenio para el 2030 por el PNUMA.

Sobre el particular, la FAO, como organismo internacional tiene la obligación

de asegurar que sus actividades sean responsables y transparentes, y por ello las consideraciones técnicas son inherentes a los programas de la Organización. Por ejemplo, respetando el derecho humano a la participación democrática. La FAO trata de fomentar la equidad y la intervención libre y significativa de todas las partes interesada. La propia misión de la Organización, que consiste en ayudar a construir un mundo en el que impere la seguridad alimentaria para las generaciones presentes y futuras, entraña el fomento de la sostenibilidad, que tiene a su vez una gran importancia ética.

También es deber de la FAO facilitar el debate y el diálogo en relación con la ética y los derechos humanos en ámbitos relacionados con su esfera de actuación, entre los que cabe destacar los recursos genéticos, las aplicaciones de la biotecnología y las cuestiones referentes a la bioseguridad. Por otra parte, la Organización Mundial de la Salud (OMS) emite indicaciones precisas en cuanto a los nutrientes que sirven de guía para conseguir una dieta equilibrada. la industria alimentaría más importante es la de la carne, alimento rico en proteínas, seguido por otros productos ricos en proteínas como son los lácteos, comercializados desde una amplia gama de leches hasta los postres a base de leche, yogures y quesos.

Ejemplo de esto, es el Codex Alimentarius, define por producto lácteo un producto obtenido mediante cualquier elaboración

de la leche, que puede contener aditivos alimentarios y otros ingredientes funcionalmente necesarios para la elaboración. La diversidad de productos lácteos varía considerablemente de región a región y entre países de la misma región, según los hábitos alimentarios, las tecnologías disponibles de elaboración de la leche, la demanda de mercado y las circunstancias sociales y culturales.

Se constató en el análisis realizado que en la cadena de valor en la parroquia Guasaganda, los productores de leche se identifican con: Los factores que inciden en el crecimiento empresarial del centro de acopio como actividad principal de la Asociación en el proceso de transformar la leche, en trabajar para superar y dar mejor vida a todos los socios al no existir políticas de subsidios adecuadas.

El proceso de la leche se realiza al queso criollo, el yogurt y el queso fresco, obligado a usar requerimientos sanitarios como el semáforo a algunos productos lácteos.

El centro de acopio cumple las políticas sanitarias con la leche en los estándares de calidad. No se recibe leche de mala calidad, realizando pruebas como dermatitis y peso en atención a las normas jurídicas de Derechos de los animales.

El queso fresco su precio en el mercado es \$ 2,00 la libra, el yogurt para negocio \$2,00 al por mayor y para consumo personal el litro del yogurt tiene un costo de \$2,50.

No hay promociones comerciales con el uso de la plataforma digital web 2.0 frente a la competencia en el mercado interno y el

foráneo relacionados con la propiedad industrial y los derechos del consumidor.

Las queseras informales no cumplen con requerimientos para ofrecer un producto de calidad, con desigualdad en la competencia lo que no les permite competir en el mercado.

No cuentan con canales de distribución que permita distribuir el producto. El cliente puede asistir hasta el centro de acopio en donde se distribuye el producto de manera directa. No se encuentra con medios de publicidad adecuados que les hagan marketing a los productos lácteos, requerido de los atributos que le impregnen ser competitivo en el mercado con el uso de la etiqueta ambiental, la que no implementan (norma ISO 14 000).

METODOLOGÍA

El artículo propone como objetivo, analizar los factores que inciden en la baja productividad de los productores agropecuarios que intervienen en la gestión del acarreo de leche bovina de forma negativa en la comercialización, como elemento incidente en el decrecimiento de la productividad del centro de acopio de Asopagua en la provincia de Cotopaxi del

RESULTADOS

La encuesta es admitida como una técnica de recolección de datos a través de la aplicación de un cuestionario a una muestra de sujetos representativa de un

Se precisa aplicar la ciencia y la innovación en los procesos de la cadena de valor en la producción de la leche, por ser un tema que integra contenidos desde la ingeniería, la contabilidad, el derecho, las ciencias de la alimentación, la medicina veterinaria, entre otros saberes.

Hay buena disponibilidad genética de animales con el uso de la inseminación artificial a la masa ganadera bovina

Incrementar la exportación de la leche en polvo a países foráneos por ser un sector estratégico del país

Incrementar la producción de leche orgánica por ser un sector estratégico del país

Incrementar la producción de leche ante la emergencia sanitaria del Covid 19 para modificar los hábitos de consumo.

Ecuador en el período 2021, como muestra a partir de la cadena de valor. Para ello, se utilizaron métodos de las ciencias sociales como la revisión bibliográfica, el inductivo deductivo, el análisis síntesis; fue utilizada la herramienta técnica de la encuesta por cuestionario y la entrevista, y el modelo estadístico.

colectivo más amplio, con la utilización de procedimientos estandarizados de interrogación para obtener opiniones cuantitativas de una gran variedad de

características objetivas y subjetivas de la población, así como conocer sus opiniones, actitudes y comportamientos (Casas, et al. 2013).

La observación es concebida como la forma más sistematizada y lógica para el registro visual y verificable de lo que se pretende conocer; es decir, es captar de la manera más objetiva posible, lo que ocurre en el mundo real, ya sea para describirlo, analizarlo o explicarlo desde una perspectiva científica; a diferencia de lo que ocurre en el mundo empírico (Campos & Lule, 2012).

El método de la observación permitió recabar información que no es proporcionada por los informantes, con la

finalidad de detectar problemas y comportamientos de los productores.

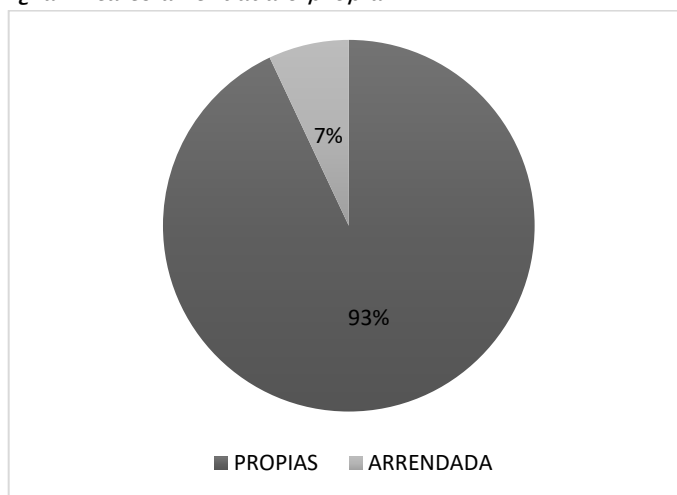
La encuesta fue aplicada para recolectar datos, para lo cual se plantea un cuestionario con preguntas cerradas dirigidas a los productores lácteos. La recolección de datos en la muestra realizada en el cantón la Maná, el que cuenta con el centro de acopio de le leche Asopagua, ubicado en la parroquia Guasaganda, donde de los 170 productores registrados en la Parroquia, fueron encuestados 89 productores que comercializan la leche que recolectan en sus fincas privadas.

DISCUSIÓN

Los resultados obtenidos en esta investigación demuestran que existen parámetros que permiten incrementar la

capacidad de los pequeños productores lecheros.

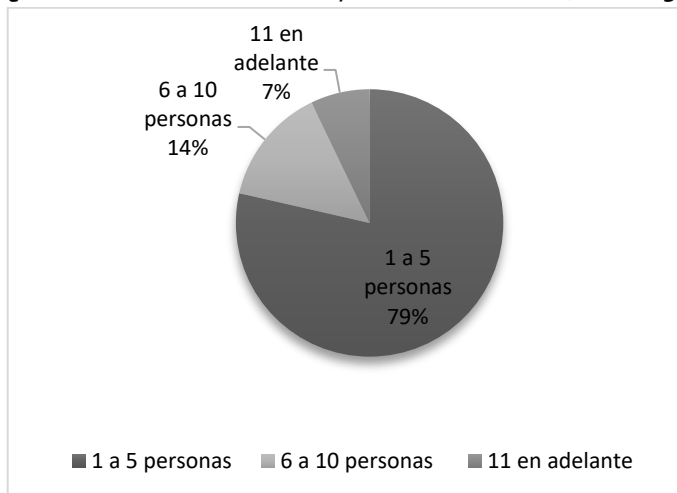
Figura 1
¿La finca es arrendada o propia?



Nota. Se podría decir que el 93%son fincas propias solo un 7% es arrendada

Figura 2

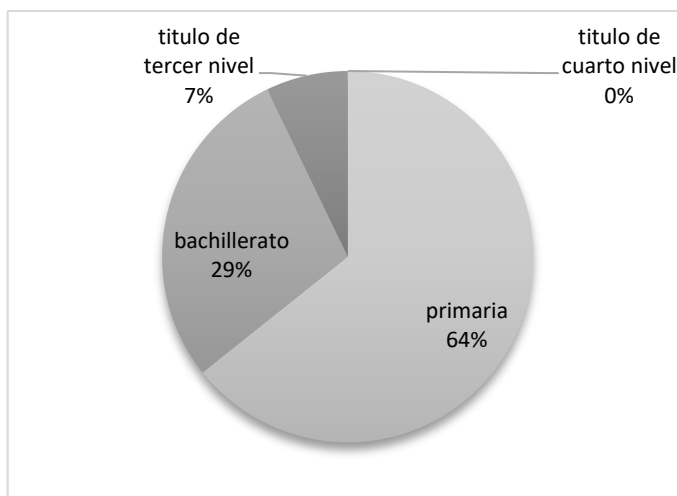
¿Cuántos miembros forman parte de su familia (solo cargos familiares)?



Nota. Podemos ver las personas que tienen finca son un número de personas hasta 6 personas un 79%

Figura 3

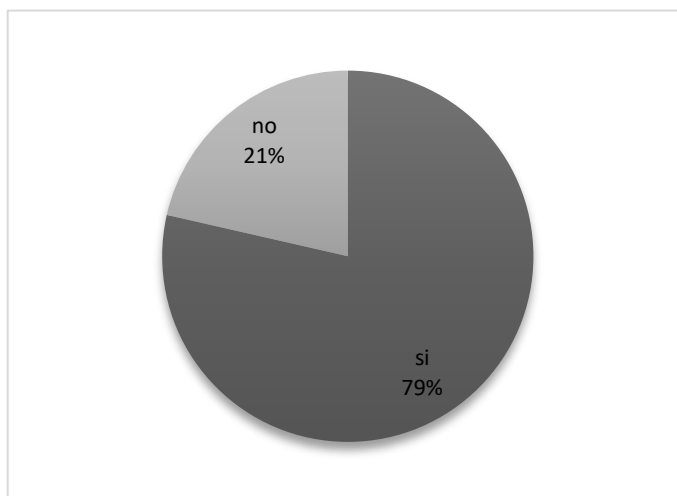
Nivel de estudios



Nota. Podemos ver que solo la primaria tiene terminado los productores de leche

Figura 4

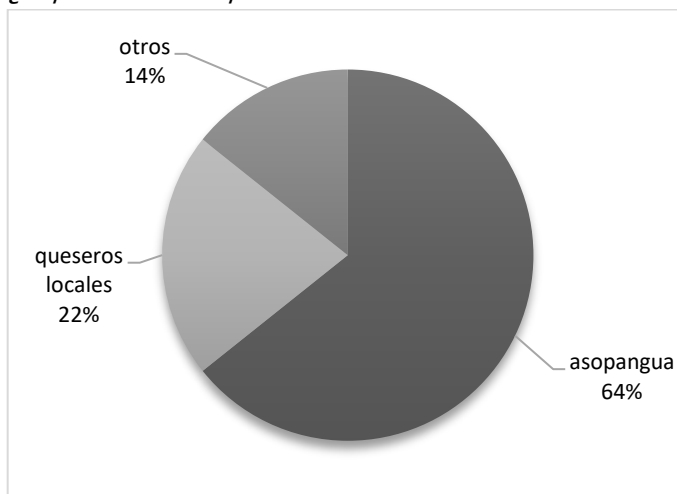
¿La producción de leche es la única fuente de ingresos?



Nota. Un 79% los ingresos son de la producción de la leche 21% tiene algún otro ingreso.

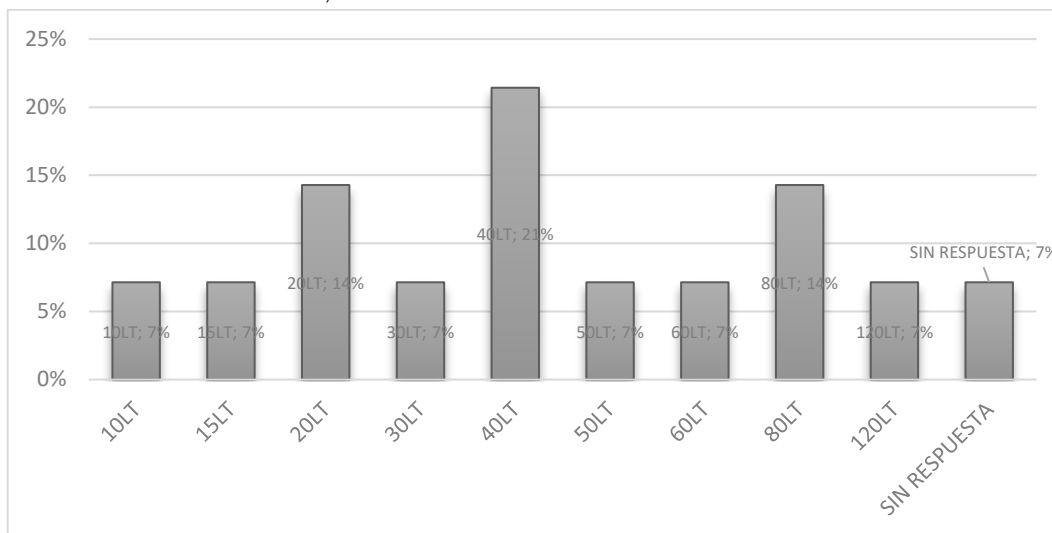
Figura 5

¿A quién vende su producto de leche?



Nota. Un 58% se producen la leche en ASOPAGUA es donde más se dedican a la producción de lácteos

Figura 6
Cantidad de leche a vender/día actualmente



Nota. Podemos apreciar que solo un 21% es lo más que se producen de leche en la actualidad.

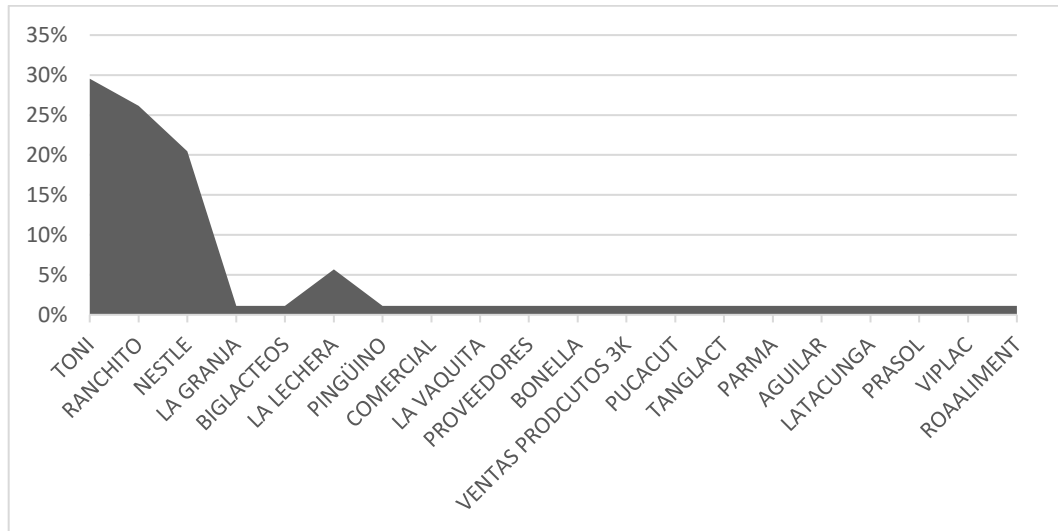
Figura 7
¿Qué cantidad de dinero destina a la compra de concentrado?



Nota. Un 50% no tiene precio de dinero en la compra de concentrado

Figura 8

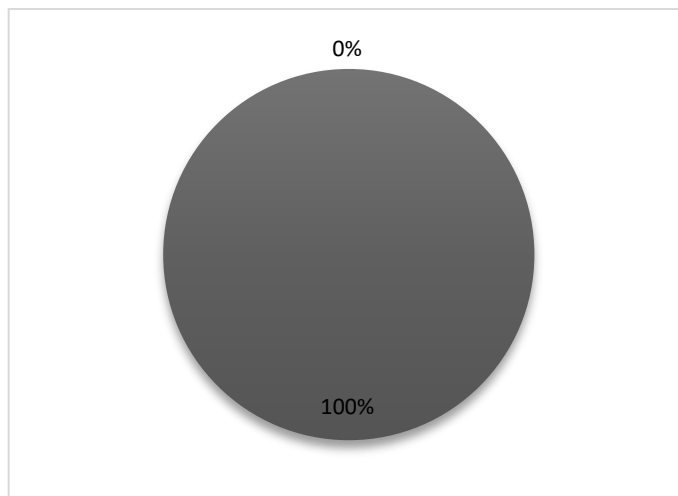
¿Cuáles son sus principales proveedores?



Nota. Se clasifican en empresas Cantonales, el 26%, 29%, 2% y 4% de los encuestados son de empresas Provinciales y el 20% de los encuestados dice ser proveedores de una empresa Internacional.

Figura 9

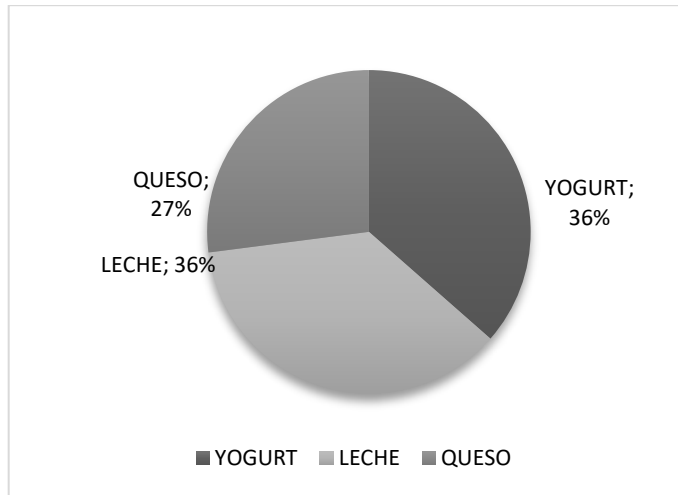
¿En su negocio expenden productos lácteos?



Nota. El 100% de los negocios encuestados si expenden productos lácteos a sus clientes.

Figura 10

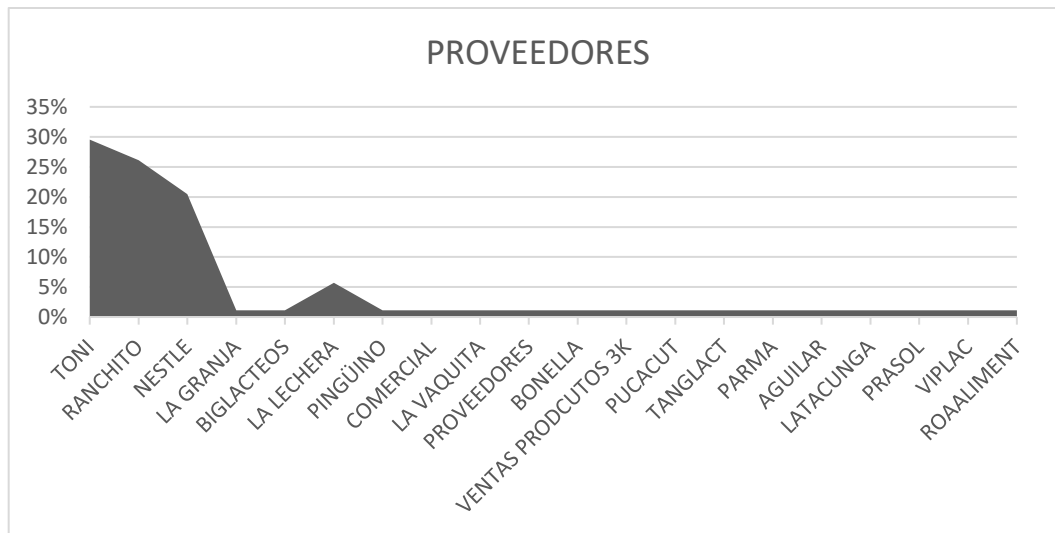
¿Podría detallar los productos lácteos que expenden?



Nota. EL 36% de los encuestados dice que expenden Yogurt, el 36% expende Leche y el 27% expende Queso.

Figura 11

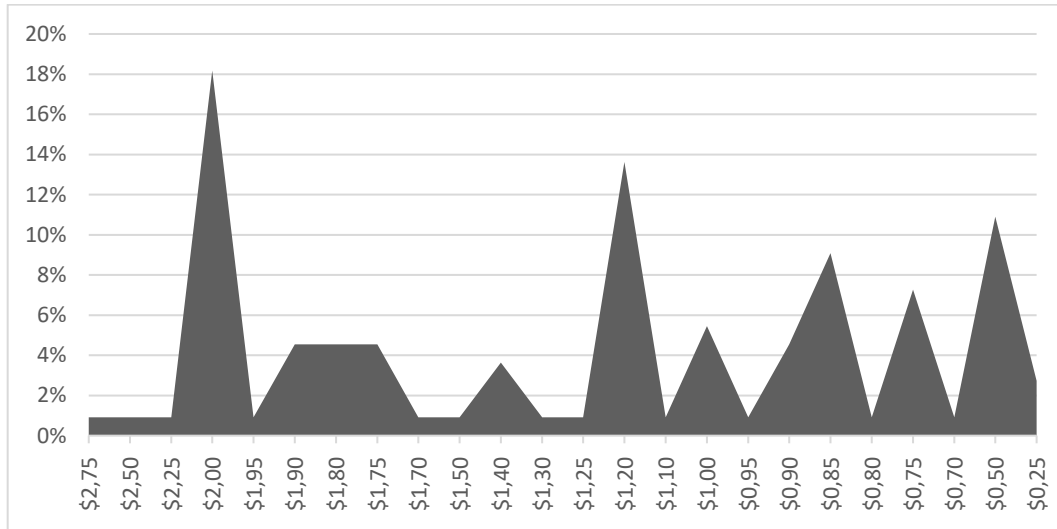
¿Cuáles son sus principales proveedores?



Nota. Se clasifican en empresas Cantonales, el 26%, 29%, 2% y 4% de los encuestados son de empresas Provinciales y el 20% de los encuestados dice ser proveedores de una empresa Internacional.

Figura 12

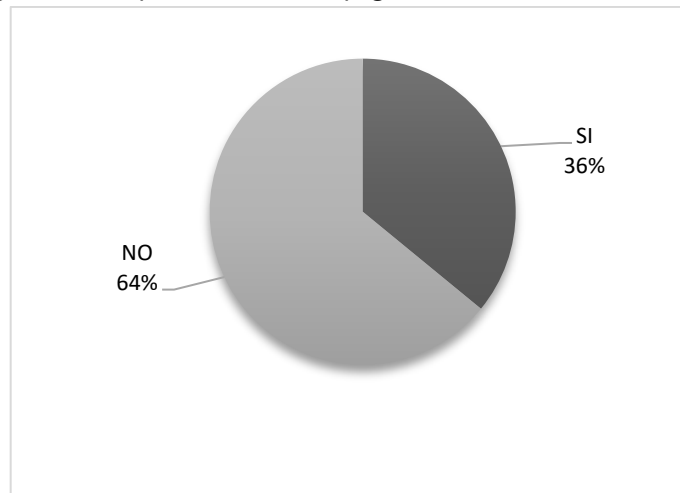
¿Podría detallarnos los precios referentes a los productos lácteos que expenden de su establecimiento?



Nota. Al realizar esta pregunta pudimos evidenciar el rango de precios de los productos existentes en el mercado que van desde los 0,70 centavos de dólar hasta los 2,00 dólares desde el 1% hasta el 13% llevan de los productos de leche llevan un precio del \$0.25 a \$1.25, desde el 1% hasta el 18% de los resultados nos dice que el Queso tiene un valor que abarca los \$0.50 a \$2.25 y el Yogurt tiene un porcentaje del 1% al 7% con los precios de \$0.25 a \$2.75.

Figura 13

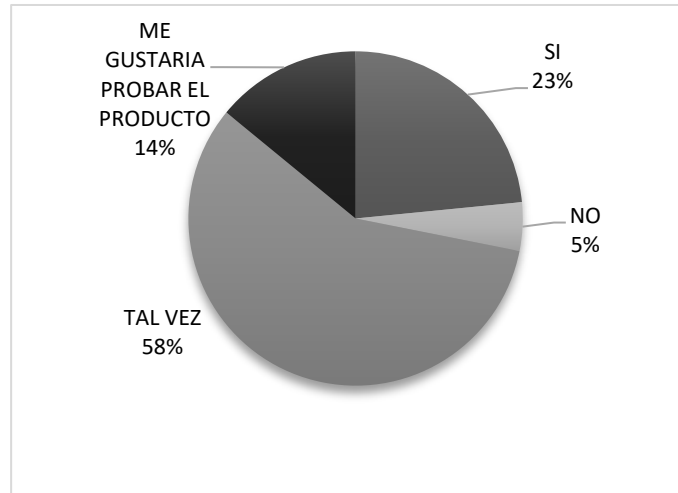
¿Conoce los productos de Asopagua?



Nota. El 36% de los encuestado conoce los productos de ASOPAGUA y el 64% no están dispuesto a trabajar con la asociación

Figura 14

¿Estaría dispuesta a trabajar con los productos de la asociación de productores agropecuarios de Guasaganda "Asopagua"?



Nota. El 23% de los encuestados dicen que, si están dispuestos a trabajar con la asociación, el 5% no, el 58% tal vez y el 14% están dispuestos a probar los productos. Tiene departamento de recursos humanos, no existe departamento con organización departamental. El centro de acopio con dos personas: Una encargada de realizar el recorrido y la otra en planta. El centro de acopio no cuenta con un reglamento. El servicio ofrece la asociación a la colectividad es satisfacer las necesidades del consumidor con leche, queso y yogurt. El centro de acopio ayuda regulando el precio en el sector manteniendo estabilidad frente a la competencia.

Los equipos que cuenta el centro de acopio son

- Tres tanques de enfriamiento.
- Un caldero.
- Dos generadores.
- Un banco de hielo.
- Un cuarto frío.
- Una yogurtera.
- Una descremadora.
- Una prensa y una olla.

Todos se encuentran operativos Sí, todos los equipos se encuentran en funcionamiento ayudando el proceso del centro de acopio.

Como llevan los procesos administrativos Dentro de los procesos administrativos tienen o cuentan con el administrador que es el encargado de llevar las cuentas de la asociación.

Como manejan las políticas de compras en la Asociación

No cuentan con un reglamento en cuanto a política de compras de manejo.

Llevar registro de compras

Si.

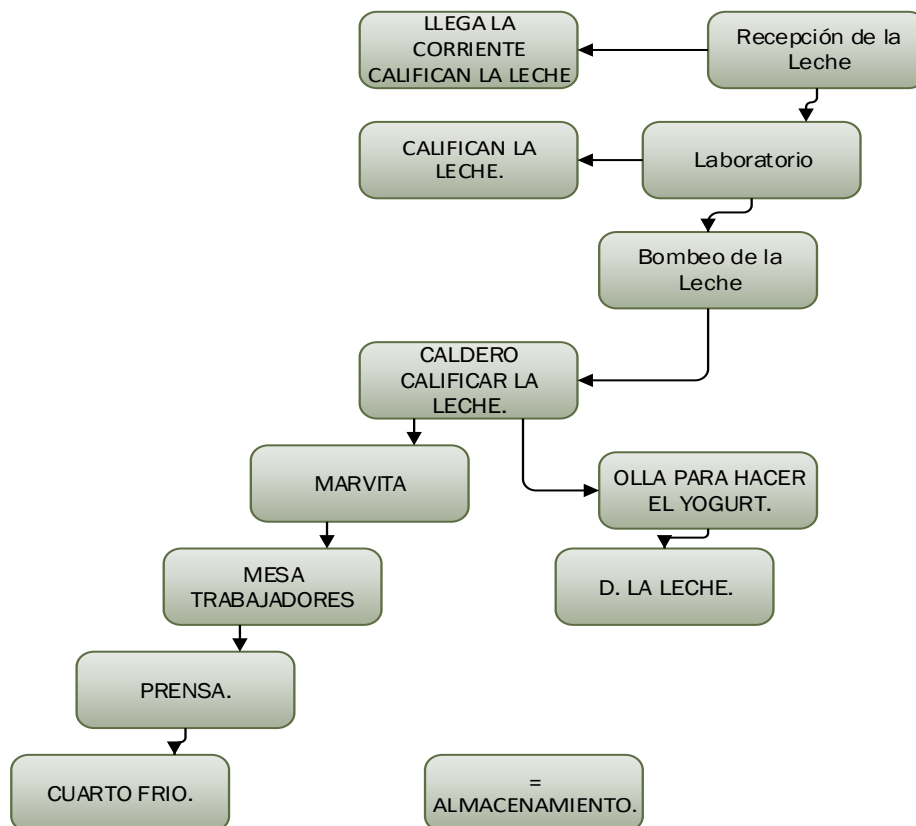
Llevar registro de los ingresos y egresos

Si.

Cuántos proveedores cuenta el centro de acopio
Contamos con 20 proveedores y 10 socios.

Como es el manejo en las negociaciones con los proveedores
La negociación es directa con el productor.

Figura 15
Secuencia de manejo en las negociaciones



Nota. En la gráfica podemos ver como manejan sus procesos de producción en ASOPAGUA sin hacer un análisis previo solamente confiando en su experiencia de manera empírica.
Son elementos que llevan a ponderar que se requiere de:

- Capacitar a los pequeños productores de leche del sector de Guasaganda para que puedan llevar

un control de sus ingresos sus gastos de modo cuando acceden a un crédito sepan invertir en su actividad.

- Capacitar en el manejo técnico que le permita mejorar su productividad.
- Capacitar a los directivos d la asociación Asopagua optimizar el aspecto situacional externo e interno de Asopagua, es necesario

mantener una evaluación continua de las ideas conformadas por los socios y directivos para divisar cualquier incoherencia y plantear estrategias que permitan disminuir

posibles riesgos que impidan el posicionamiento de manera eficiente en el mercado.

DISCUSIÓN

El análisis de la cadena de valor a los pequeños productores de leche del sector de Guasaganda, los resultados obtenidos evidencian que los pequeños productores de leche no llevan un control en sus gastos e ingresos, lo que nos les permite determinar su margen de utilidad y saber si la actividad es rentable o no, lo realizan de manera empírica.

El manejo técnico en la producción no es el más adecuado debido que muchos de los productores no cuentan con la ternera de reemplazo ante las que son de descarte y se evidencia una baja en su producción diaria del producto (leche).

Asopagua se ve muy afecta al ver el mal manejo de los productores, en los

resultados refleja no existe un control en cuanto la acidez de la leche, condición que baja la calidad de la materia prima (leche) con la que elabora sus productos.

La competencia de las queserías informales afecta el directamente a la asociación al no poder competir. La falta de productividad a pesar de contar con los equipos en su planta de producción la asociación se está viendo afectada, incidente en los resultados obtenidos.

La red de comercio en el cantón La Maná hay predisposición por tener en sus perchas los productos de Asopagua donde se tiene una oportunidad en el mercado local para el expendio de sus productos.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Alfaro, E. et. al (2007) Cotopaxi: espacio social y cambio político. CAMAREN-IEE. Ecuador.

Ayala, E. (2008) Resumen de historia del Ecuador. Corporación Editorial Nacional. Ecuador.

Ayala, J. (2009) Fundamentos de finanzas para el empresario moderno. Ecuador.

Acosta, A. (2001) Breve historia económica del Ecuador. Corporación Editora Nacional. Ecuador.

Barsky, O. et. al (1980) El Proceso de Transformación de la Producción Lechera Serrana Y El Aparato de Generación - Transferencia en Ecuador. Ecuador: FLACSO.

- Ballou, R. (2004) Logística. Administración de la Cadena de Suministro. 5ta edición. Editorial Pearson Educación. México.
- Cabrera, A. et al. (2011) La competitividad empresarial: un marco conceptual para su estudio. Universidad Central. Colombia.
- Campos, G., & Lule, N. (2012) La observación, un método para el estudio de la realidad. Revista Xihmai No 7, pp. 45-60.
- Casas, J. et. al (2013) La encuesta como técnica de investigación. Elaboración de cuestionarios y tratamiento estadístico de los datos. Editorial Aten Primaria. España.
- CIL- Centro de la Industria Láctea del Ecuador (2015) La Leche del Ecuador- Historia de la lechería ecuatoriana. Editorial Efecto Estudio. Ecuador.
- Díaz, A. et al. (2008) Los Emprendedores y la Creación de Empresas. 1ra Edición. España.
- Díaz De Santos, S. (2012) El diagnóstico de la empresa. Guía de Gestión de la Pequeña Empresa, Editorial Díaz de Santos, España.
- Enríquez, F. (2015) Seguridad Alimentaria. Responsabilidad de los Gobiernos Autónomos Descentralizados Provinciales. Consorcio de Gobiernos Autónomos Provinciales del Ecuador (CONGOPE). Ecuador.
- FAO & FIL (2012) Guía de buenas prácticas en explotaciones lecheras. Roma. Disponible en: <http://www.fao.org/docrep/015/ba0027s/ba0027s00.pdf>
- FAO (2004) Código de Prácticas de Higiene para la Leche y los Productos Lácteos. Disponible en: http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCAC%2BRCP%2B57-2004%252FCXP_057s.pdf
- FAO y OMS (2006) Qué es el Codex Alimentarius. Disponible en: ftp://ftp.fao.org/codex/Publications/understanding/Understanding_ES.pdf
- Grijalva, J. et. al (1995) Producción y utilización de pastizales en la región interandina del Ecuador. INIAP. Ecuador.
- Grijalva, J. (2011) La industria lechera en Ecuador: Un Modelo de Desarrollo. Revista Retos. pp.11-27
- IST Cotopaxi & Fundación HEIFER Ecuador (2018) Centro de Acopio de Leche Cruda ASOPAGUA. Disponible en: <http://institutotecncotopaxi.blogspot.com/2018/04/resenahistorica.html>
- Jordán, F. (2003) Reforma agraria en el Ecuador. Ponencia presentada al Seminario Internacional Resultados y perspectivas de las reformas agrarias y los Movimientos Indígenas y Campesinos en América Latina. Universidad Mayor de San Andrés, Bolivia.

- Mariño, G. et. al (2017) Etiquetado de alimentos en Ecuador: implementación, resultados y acciones pendientes. *Revista Panam Salud Pública*, pp. 41–54.
- Malagón R. & Prager M. (2001) El enfoque de sistemas: Una opción para el análisis de las unidades de producción agrícola. Universidad Nacional Colombia.
- Meunier, A. (2007) Ganadería en el sur de la Amazonía ecuatoriana: motor de la colonización base de la economía agraria. ¿Será capaz de adaptarse a los nuevos retos? *Mosaico agrario: diversidades y antagonismos socio-económicos en el campo ecuatoriano*. SIPAE; IRD; IFEA. Ecuador.
- Porter, M. (1985) *Competitive Advantage: Creating and Sustaining Superior Performance*. Disponible en: <https://www.webyempresas.com/la-cadena-de-valor-de-michael-porter/>
- Trienekens, J. (2011) *Agricultural Value Chains in Developing Countries: A Framework for Analysis*. Disponible en: <http://library.wur.nl/WebQuery/wurpubs/414898>
- Rubio, L. & Baz, V. (2014) *El poder de la competitividad*. CIDAC. México.
- Requelme, N. & Bonifaz, N. (2012) *Caracterización de Sistemas de Producción Lechera de Ecuador*. Editorial AbyaYala, Ecuador.
- Rouco Yáñez, A. & Martínez Taurel, A. (1997) *Economía Agraria*. Universidad de Murcia. España.
- Iglesias, D. (2002) *Cadenas De Valor Como Estrategia: Las Cadenas de Valor en el Sector Agroalimentario*. INTA. Disponible en: <https://inta.gob.ar/sites/default/files/script-tmp-cadenasdevalor.pdf>
- Isaza, J. (2011) *Cadenas Productivas. Enfoques y Precisiones Conceptuales*. Disponible en: www.dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/5137653.pdf
- Quinteros, J. & Sánchez, J. (2006) *La cadena de valor: Una herramienta del pensamiento estratégico*. *Revista Telos* No. 8, pp.377–389.
- Kosacoff, B. (2007) *La globalización avanza más rápida que Latinoamérica*. Disponible en: [/Users/ALCALDIAORITO/Desktop/Las Cadenas Globales de Valor, los Países en Desarrollo y sus PYMES](http://Users/ALCALDIAORITO/Desktop/LasCadenasGlobalesdeValor,losPaísesenDesarrolloysusPYMES)
- Kotler, P. & Armstrong, G. (2001) *Marketing: edición adaptada a Latinoamérica*. Editorial Prentice Hall. México.
- Vizcarra, R. et. al (2015) *La leche del Ecuador–Historia de la lechería ecuatoriana*. Editorial Efecto Studio. Ecuador.
- Disposiciones normativas:
Constitución Política de la República del Ecuador, Registro Oficial No. 449 de 2008.

Ley de Fomento y Desarrollo Agropecuario.

No. 3289 de 2004

Ley Orgánica de Tierras Rurales y
Territoriales Ancestrales, Registro

Oficial No. 711 de 2016

Ley Orgánica de la Salud. Registro Oficial
Suplemento No. 423. 2006.

Ley Orgánica de Control del Poder de
Mercado Registro Oficial Suplemento
No. 555 de 2011.

Ley Orgánica del Régimen de la Soberanía
Alimentaria, Registro Oficial
Suplemento 583 de 2009

Código Orgánico de la Producción, 2004.

Ley de Gestión Ambiental de 2004.

Ley de Sanidad Animal de 2004

Ley de Sistema de Calidad de 2007.