

Queso de leche de vaca 100% pura. Caso: micro Quesería familiar “Yebrima”.

100% pure cow's milk cheese. Case: micro family cheese factory "Yebrima"

Clara Carison - Morales ^a, Yennifer Estrada -Tovar ^b

Abstract:

The production of artisanal cheese in family businesses in Mexico, and especially in Chiapas, is an activity that is carried out because in some rural areas, there is availability of the raw material, which is 100% pure cow's milk.

Many families make their own food for self-consumption and sometimes market some of it, and this is how many homes have a basic source of income.

That is part of the beginning of the history of the family micro cheese factory “Yebrima”. Interested in improving, she has performed diagnostic analysis to discover her points to improve, maintain and sustain day by day.

Keywords:

Family cheese factory, 100% pure cow's milk, diagnosis.

Resumen:

La elaboración del queso artesanal en los negocios familiares en México, y de forma especial en Chiapas, es una actividad que se realiza porque en algunas zonas rurales, hay disponibilidad de la materia prima, la cual es leche de vaca 100% pura.

Muchas familias fabrican sus propios alimentos, para el autoconsumo y a veces comercializan algo de ello., y así es como muchos hogares tienen una fuente de ingreso básicos.

Esa es parte del inicio de la historia de la micro quesería familiar “Yebrima”. Que interesada en mejorar, ha realizado análisis de diagnóstico para descubrir sus puntos a mejorar, mantenerse y sostenerse día a día.

Palabras Clave:

Quesería familiar, leche de vaca, diagnóstico.

Introducción

Considerando las diversas noticias respecto a la modernización del tratado de libre comercio entre México y la UE Unión Europea que entra en vigor en 2020, respecto a la denominación, fabricación y etiquetado del queso Manchego, entre otras variedades., ha provocado que los consumidores habituales, consideren más atractivo y de importancia la producción, y comercialización de dichos productos; así que los productores tienen un panorama favorable, para mantenerse en el mercado, y buscar crecer con nuevos productos derivados de la leche.

En cuanto a los productores de economía local, conoceremos un poco de la historia y logros de la micro Quesería familiar. “Yebrima”. Ubicada en la colonia el Porvenir, Municipio de Tecpatán, Chiapas, donde con

pasión y esfuerzo tres miembros de la familia elaboran quesos, quesillo, requesón y queso enchilado.

Del latín caseus, el concepto de queso, que dicta el diccionario de la real academia española (RLE) es, el producto obtenido por maduración de la cuajada de la leche con características propias para cada uno de los tipos según su origen o método de fabricación. 1

Retomando el concepto antes mencionado, cabe recalcar para éste caso de la quesería Yebrima, el queso es a base de leche de vaca cien por ciento pura.

Perfil Micro quesería Familiar “Yebrima”

INICIOS.

Rancho “El Progreso”, Tecpatán, Chiapas.

1997, inició con 2 vacas y elaborando 2 quesos diarios, 15 quesos a la semana, y también elabora productos a base del suero, como el requesón. 2

Perfil.

Misión: Producir quesos 100% de leche de vaca, con personal apasionado en la mejora continua, para satisfacer el paladar del consumidor final.

Visión: Ser uno de los productores preferidos en la zona, que atraiga a proveedores del estado de Chiapas.

Valores que los mueve: Responsabilidad, Amabilidad, Puntualidad, Honestidad, e higiene

Objetivos: Compartir con otros lo que sabemos hacer para que lo disfruten.

Logros.

- Distribución en una tienda de Productos “Salchichas de Chiapas” en la ciudad de Tuxtla Gutiérrez, alrededor de 400 a 500 Quesos semanal, más de 50 a 60 Kg. De Quesillo Semanal.
- Actualmente se realizan productos con aproximadamente 800 Litros de leche pura de vaca.
- Un cliente compra 40 quesos para consumirlos en la ciudad de Nayarit
- Personas de Colombia y Estados Unidos, han probado el producto.

Degustaciones.

Se ha realizado presentaciones, muestras y degustaciones en una empresa local láctea PRADEL.

Capacitaciones.

Recibió en varias ocasiones cursos impartidos por la Universidad autónoma de Chiapas.

Asesorías. Un integrante de la familia, estuvo enfocando y realizando algunos proyectos académicos, que debía cubrir durante su estadía como alumna de la Universidad Linda Vista. Así como recibiendo asesorías para encontrar formas que beneficiaran a la quesería “Yebrima”.

Diagnóstico FODA

Uno de las primeras intervenciones, fue ayudarles a observar, pensar y meditar, sobre la situación actual, para ello se realizó un análisis FODA, aquí solo se presente un extracto de uno de los pasos. 3

Tabla 1.

Extracto del análisis FODA

ANÁLISIS FODA de la quesería Familiar “YEBRIMA”	

FORTALEZAS	DEBILIDADES
-Elaboración con materia prima 100 % de leche Natural	-Mínimo equipo y herramienta para la elaboración del producto
-Cumplir con las normas de Salubridad	-Poco personal para cumplir todos los pedidos
-Excelente trato con los clientes	- Escases de leche por temporadas
OPORTUNIDADES	AMENAZAS
-Crear la identidad de la marca	-Cambio climático que afecte la cantidad y calidad de la producción de leche
-Ampliar puntos de venta	-Productos de la competencia a precio bajo por no ser 100% de leche de vaca

Elaboración propia. Con base en las entrevistas

Hoy en día se utiliza mucho el término reto, pero desde la perspectiva del negocio, es lo que ellos quieren o necesitan realizar, superar y encontrar alternativas de solución para superarlos, por lo que se comparte alguno de ellos.

Retos.

- 1.-Identificar estrategias para enfrentar la actual disminución de la materia prima porque hay temporada baja de producción de leche pura por parte de la vaca.
- 2.- Buscar formas tener mejor producción en temporadas en que los pedidos aumentan.
- 3.- Adquisición de equipo y herramientas suficientes para aumentar la producción. 4

Propuesta de estrategia a corto y mediano plazo.

Se recomienda que haga uso de la estrategia de penetración del mercado y desarrollo de productos, para que pueda entrar en otros puntos de ventas y mantener el nivel de demanda, ya que por parte de la competencia están entrando nuevos productos.

Discusión.

Sin duda la producción de los distintos tipos de queso a base de leche de vaca 100%, está considerada como un producto alimenticio que se encuentra en el listado de la canasta básica., ya eso hace que dicho producto, sea atractivo para todo productor, porque hay un mercado masivo que lo consume.

Aun así, tiene grandes retos para mantenerse en el mercado, por lo que todos los negocios familiares que se dediquen a la elaboración de queso artesanal, deben realizar constantemente análisis y estudios internos a la luz de las normas oficiales mexicanas; del cómo están operando y análisis de conocer lo que el consumidor desea y está dispuesto a comprar.

En el caso de la micro quesería familiar “Yebrima”, la cual representa a muchos, tienen retos por delante que enfrentar, pero también tienen grandes probabilidades de crecimiento.

Agradecimientos.

Agradezco a los integrantes de la familia, quienes estuvieron interesados y activos para participar en la elaboración de los distintos diagnósticos realizados, desde el año 2016 al 2018, aquí sólo se comparte un extracto de uno de los varios trabajos realizados.

Estoy convencida que cuando los integrantes y en especial, los miembros de la familia del negocio se involucran en los trabajos de análisis, se obtienen mejores logros. A todos los que se dedican a esta labor, ¡felicidades!.

Referencias

- [1] Diccionario de la Real Academia Española. Consultado el 11 de octubre 2019. <https://dle.rae.es/srv/search?m=30&w=queso>
- [2] Yeniffer. Estrada T., Historia del negocio. Comunicación Personal, 07 diciembre 2016.
- [3] Estrada T., Diagnóstico FODA. Entrevista por teléfono, 20 noviembre 2018.
- [4] Y. Estrada T., Retos y Estrategias. Comunicación personal, 16 Mayo 2019.