

**UNIVERSIDAD NACIONAL AUTONOMA DE NICARAGUA
RECINTO UNIVERSITARIO CARLOS FONSECA AMADOR
FACULTAD DE CIENCIAS ECONOMICAS
DEPARTAMENTO DE ECONOMIA AGRICOLA**



**Seminario de Graduación para optar al título de Licenciatura en
Economía Agrícola 2013.**

Tema: Desarrollo Rural - Innovación

Estudio de Caso: Quesillos Gourmet Mi Finca, Nagarote, León.

2012-2013

Elaborado por:

Bra. María José Loaisiga

Bra. Grethel Scarleth Jerez Cortez

Tutor: Msc. Mario López

Managua, 03 de Julio del 2013

Tema General:

Desarrollo Rural - Innovación

Tema Específico:

**Estudio de Caso Procesamiento Agroindustrial, Quesillos Gourmet Mi “Finca”,
Nagarote - León. 2012- 2013.**

Dedicatoria

A Dios todopoderoso, y a la Virgen Santísima por ser mi guía en el caminar de la vida.

A mi Madre: María de los Santos Loaisiga por haberme inculcado valores y motivos por que luchar, por su fortaleza del día a día, y por ser madre y padre ejemplar e incondicional.

A mi Novio: Alvaro Guillermo por apoyarme en todos los momentos de mi vida.

A mi Compañera: Grethel Scarleth por su comprensión, amistad en todo este tiempo y por compartir sus conocimientos en la elaboración de Tesis.

A mis compañeros que compartieron alegrías y tristezas, por los que ya partieron y dejaron una huella imborrable.

Que Cristo habite en sus corazones por la fe y sean arraigados y edificados en el amor. (Efesios 3,17)

María José Loaisiga

Agradecimiento

Al tutor Mario López por guiarnos en nuestro trabajo investigativo, por su tiempo y paciencia.

A mi Madre por darme la oportunidad de estudiar, por animarme siempre.

A Doña Ramona del Socorro Cárcamo por brindarme su amistad, cariño, servicio y paciencia quien laboro en el CEDOC.

A los docentes por haberme transmitido sus conocimientos haciéndonos crecer como personas

Al Ing. Fernando Eduardo Roa quien nos brindó la información de manera incondicional

María José Loaisiga

DEDICATORIA

Dedicada a Dios:

Por iluminarme, guiarme y darme la sabiduría necesaria cada día para culminar mis estudios universitarios.

A mis padres:

Jaime René Jerez Moran y Ramona del Carmen Cortez Cortez por darme su apoyo incondicional.

A mi Esposo:

René Steven Blanco Granja por apoyarme siempre.

A mi Hijo Steven Alejandro Blanco Jerez quien me inspira a seguir adelante cada día.

A mi abuelita Berta Mariana Cortez por pedir siempre en sus oraciones y por todo su cariño.

Grethel Scarleth Jerez Cortez

Agradecimiento

Al tutor Mario López por guiarnos en nuestro trabajo investigativo, por su tiempo y paciencia.

A mi Madre por darme la oportunidad de estudiar, por animarme siempre.

A Doña Ramona del Socorro Cárcamo por brindarme su amistad, cariño, servicio y paciencia quien laboró en el CEDOC.

A los docentes por haberme transmitido sus conocimientos haciéndonos crecer como personas.

Al Ing. Fernando Eduardo Roa quien nos brindó la información de manera incondicional

Grethel Scarleth Jerez Cortez

Contenido

Resumen	11
Introducción.....	13
Justificación.....	16
OBJETIVOS	17
Objetivo General	17
Objetivos Específicos:	17
Desarrollo del Subtema	18
RESEÑA HISTORICA DE NAGAROTE	19
DESCRIPCION DE LA LOCALIDAD DE ESTUDIO	19
ECONOMIA PREDOMINANTE	19
LIMITES	20
Clima	21
Clasificación de la Población.....	21
Sector Pecuario.....	22
Viabilidad y transporte.....	22
Salud	22
ESTUDIO DE CASO:	23
Quesillos Gourmet “Mi Finca”	23
Descripción de la Empresa Quesillos Gourmet “Mi Finca”	24
Madre e Hijo Socios Empresariales	25
CAPITULO I	26
Marco Institucional que Rige el Procesamiento de los Productos Lácteos	26
Importancia de las Pymes	27
Principales Componentes de la Política de Fomento	28

Normas Técnicas Obligatorias Nicaragüenses para el Procesamiento y Comercialización de Queso. Ministerio de Fomento, Industria y Comercio.	30
Higiene Personal (NTON 03 024-99)	30
Control Sanitario (NTON 03 024-99)	31
Equipos y Utensilios	32
Que son las BPM?	33
Capítulo II	35
Conocer el Proceso de Elaboración del Quesillo	35
FLUJO DE ELABORACION DE QUESILLO	37
CAPITULO III	42
Conocer las Innovaciones Realizadas en “Mi Finca”	42
Cuadro No.2 Especialidades que ofrece Mi Finca y sus precios.....	43
Cuadro No.3: Costos de los insumos del año 2013	45
Cuadro No.4: Costos de los insumos del año 2013	46
Cuadro No.5: Costos de los Insumos del año 2013	47
Cuadro No.6: Costos de los insumos del año 2013	48
CAPITULO IV	49
Identificar los Factores que Facilitan o limitan la innovación dentro de la Empresa Quesillos Gourmet.....	49
Limitantes	52
Metas Propuestas	52
Conclusiones.....	53
Bibliografía:	55

Resumen

En Nicaragua hablar del quesillo es hablar de un platillo de comida rápida tradicional que se mantiene desde hace más de un siglo. Los datos más antiguos que se conocen sobre la elaboración de quesillos demuestran que este era un producto casero.

Este producto es conocido por todos los nicaragüenses por su exquisito sabor, por estas características y mucho más, es que el propietario de la empresa, decide ofrecer este producto al público de las cuales obtiene mejores ingresos económicos. El propósito de este estudio fue conocer el funcionamiento de Quesillos Gourmet “Mi Finca”. Los restaurantes gourmet son concebidos para agradar al paladar de este tipo de personas, los cuales muchas veces pagan altos precios para satisfacer sus gustos, sin embargo en “Mi Finca” los precios son accesibles al bolsillo del cliente. “Innovar permanentemente será una de las características que hacen la diferencia” aseguro el Ingeniero Fernando Roa Méndez.

Roa Méndez es uno de los 245 emprendedores que han sido capacitados para la creación de un proyecto por Technoserve.

El interés de esta investigación es identificar las distintas innovaciones que se han realizado en cuanto a la elaboración del quesillo, esto le ha generado mejores ingresos económicos, sin embargo no obtuvimos datos que nos reflejen la rentabilidad de este producto, pero si pudimos observar la cantidad de personas que visitan este lugar lo que determina que es una empresa innovadora con altos márgenes de ganancias.

Esta investigación servirá para las próximas generaciones de estudiantes que realicen estudios relacionados con el tema, por otra parte, pretende contribuir como una base para conocer el proceso al momento de elaborar quesillos.

Según la experiencia del propietario ha sido exitosa, por tal razón se realizó este estudio del cual obtienen excelentes resultados económicos.

Introducción

En Nicaragua es necesario el estudio de las empresas y los procesos agroindustriales. Es un país que dispone de recursos ganaderos como pastos, suelos, recursos humanos y tamaño de hato considerable con índices productivos bajos, susceptibles a mejorar substancialmente.

La evolución de los precios expresa claramente que la oferta productiva creció más rápidamente que el incremento en la demanda como expresión de la expansión de actividad ganadera. La ganadería es uno de los productos de variados destinos y propósitos, produce carne, leche, queso y otros derivados lácteos, bases de la alimentación de los nicaragüenses.

La ganadería es una de las principales actividades productivas y uno de los ejes primordiales de la estrategia para el desarrollo del país.

La finca o empresa agropecuaria como unidad básica de producción, juega un papel importante en el proceso de desarrollo de la actividad ganadera nacional y requiere de técnicas apropiadas para su manejo.

Las empresas agroindustriales en Nicaragua tienen baja productividad, se observa un problema de baja calificación de los trabajadores y aspectos de mercados, tienen una baja cultura de atención al cliente lo que hace más difícil el mejoramiento de los procesos.

Hace referencias a acciones e iniciativa llevadas a cabo para mejorar la calidad de vida de las comunidades rurales. Estas comunidades humanas que abarcan casi la mitad de la población mundial, tiene en común una densidad demográfica baja. Las actividades económicas más generalizadas son las agrícolas y ganaderas aunque hoy pueden encontrarse otras muy diferentes al sector primario.

El desarrollo rural debe tener en cuenta la cultura tradicional local, ya que el medio rural es indisociable de su cultura propia. Las acciones del desarrollo rural se mueven entre el desarrollo social y el económico

La innovación debe ser entendida como un proceso que recorre toda la cadena productiva para que la competitividad sea verdaderamente sistémica y coloque como eje transversal el fortalecimiento institucional de los actores y sus organizaciones, actores y gestores de su propio desarrollo.

En economía Joseph Schumpeter fue quien introdujo este concepto en su “Teoría de las Innovaciones”, en la que define como el establecimiento de una función de producción. La economía y la sociedad cambian cuando los factores de producción se combinan de una manera novedosa. Sugiere que invenciones e innovaciones son la clave del crecimiento económico y quienes implementen ese cambio de manera práctica son los emprendedores.

La innovación se define en sentido amplio para incluir a todos los actores locales relevantes y todas las acciones darán resultado una mayor competitividad. El concepto no se limita solo a factores de producción, ni tampoco al papel de las empresas. Innovar significa encontrar una manera de hacer las cosas, es decir crear algo distinto uniendo elementos existentes (“Recombinación”, Schumpeter).

Por tanto este seminario está compuesto en IV capítulos, a saber:

En el primer capítulo se aborda el Marco Institucional que rige el procesamiento de los productos Lácteos.

En el Segundo Capítulo se da a Conocer el Proceso de Elaboración del Quesillo.

En el Tercer Capítulo se da a Conocer las Innovaciones realizadas en Mi Finca.

En el Cuarto Capítulo se identifican los Factores que facilitan o limitan la innovación dentro de la Empresa Quesillos Gourmet.

Justificación

El presente trabajo investigativo, aborda el tema del estudio de caso del Procesamiento Agroindustrial, Quesillos Gourmet “Mi Finca”, ubicado en el municipio de Nagarote, Departamento de León, durante el año 2012-2013.

Este estudio ayudara a enriquecer los conocimientos de quienes consideren que en nuestro país es necesario innovar para mejorar todo tipo de empresas ya sean grandes, medianas o pequeñas.

Esta investigación será de mucha ayuda para las próximas generaciones de estudiantes que realicen estudios relacionados con el tema, por otra parte, pretende contribuir como base y alternativa de inversión, en las distintas zonas del país.

En la actualidad el propietario de la empresa Ingeniero Fernando Roa Méndez se dedica a ofrecer los Quesillos Gourmet desde hace seis años y se encarga de innovar porque asegura que obtiene una mejor calidad del producto y mejores resultados en sus ganancias, sin embargo no obtuvimos datos que nos reflejen la rentabilidad de este producto, pero si pudimos observar la cantidad de personas que visitan este lugar lo que determina que es una empresa innovadora con altos márgenes de ganancias.

Los resultados de esta investigación pueden contribuir al desarrollo local de las zonas queseras para mejorar las condiciones del queso y también a generar políticas públicas que apoyen a este sector.

OBJETIVOS

Objetivo General

- Conocer los factores que promueven o limitan las innovaciones en el procesamiento de Quesillos Gourmet “Mi Finca”, con el propósito de brindar nuevos conocimientos que ayuden a mejorar el desarrollo de la industria artesanal de quesillos.

Objetivos Específicos:

- Describir el marco institucional que rige procesamiento de productos lácteos
- Conocer el proceso de elaboración del Quesillo.
- Conocer las innovaciones que se realizan en el procesamiento de Quesillo.
- Identificar qué agentes facilitan o limitan la innovación dentro de la empresa Quesillos Gourmet “Mi Finca”.

Desarrollo del Subtema

El Quesillo es un producto tradicional derivado de la leche. Es difícil encontrar a un Nicaragüense que no haya degustado o, siquiera, oído hablar de él: “Es típico” “Sabroso”, “Sea doble o sencillo”, “es de trenza o redondo”, “Se puede comer en cualquier lugar”. Es uno de los productos más populares, y, el más conocido, es el quesillo de Nagarote.

Nagarote es considerado la “cuna” del quesillo. Es en ese municipio del Departamento de León , ubicado a 40 Kilómetros del occidente de Managua, donde se encuentran personas que dan referencia oral de la primera vez que se le ocurrió, en 1912, a Doña Socorro Munguía, “pasa” una cuajada por agua hirviendo hasta darle una consistencia deseada y , luego, ofrecerla como un nuevo producto., servida con una tortilla de maíz, a los pasajeros del ya desaparecido ferrocarril del pacifico de Nicaragua que, procedente de Carazo y Masaya, luego de pasar por Managua, se dirigían a León, con distinto final en el Puerto Corinto.

En la actualidad, la producción y comercialización de quesillo de Nagarote es una actividad de muchas mujeres y de su trabajo sostiene a sus familias, contribuyen a que productores de leche, comercializadores de queso, elaboradoras de tortillas y otros tengan un mercado asegurado de sus respectivos productos.

RESEÑA HISTORICA DE NAGAROTE

Para 1548, se menciona al pueblo de Nagarote bajo la denominación española, como encomienda de Rey de España.

El origen del nombre Nagarote según algunos autores proviene de la lengua indígena Chorotegana que significa “en el camino de los Nagrandanos” de las voces “nagrana” que significa Nagrandanos y la voz “otti” que expresa idea de camino.

DESCRIPCION DE LA LOCALIDAD DE ESTUDIO

Nagarote es un municipio y pertenece al Departamento de León fue fundado en 1548 y está ubicado entre las coordenadas 12 15 de latitud norte y 86 33 longitud oeste y su altura aproxima el nivel del mar y es de 75.69 metros.

Su extensión territorial es de 598.38 km cuadrados, cuenta con una población de 33,806 habitantes, con una densidad poblacional de 56 personas por km cuadrado.

ECONOMIA PREDOMINANTE

Ganadería, Agricultura y comercialización de quesillos.

LIMITES

Norte: Municipio de la Paz Centro y el lago de Managua (Xolotlan)

Sur: Municipio de Villa Carlos Fonseca (Departamento de Managua)

Este: Municipio de Mateare (Departamento de Mateare)

Oeste: Océano pacifico y el municipio de León.



Clima

Se caracteriza por tener un clima seco. Con lluvias aleatorias de verano que favorecen una vegetación nativa del tipo sabana Tropical y algunos bosques tropicales caducifolios, sus suelos son calcáreos poco propicios para la explotación agrícola intensiva y favorecedores de una ganadería extensiva.

La temperatura general del municipio es caliente y oscila en un promedio anual entre los 37.2 °c y 39.2 °c.

Clasificación de la Población

Según estimaciones del censo de población y vivienda ejecutado por INEC en 1995 en ese año la población del municipio de Nagarote para el año 2000 es de 33,806 habitantes divididos de la siguiente forma (Ver cuadro No. 1):

Cuadro No. 1: Población del Municipio de Nagarote

Población	Número de Habitantes	%
Hombres	16,809	49.90
Mujeres	16937	50.10

Fuente: Elaboración Propia con datos obtenidos de ficha municipal

Sector Pecuario

La ganadería también constituye una actividad significativa en la vida económica del municipio; aunque fundamentalmente su dinámica es la rotación de ganado en amplias áreas, debido principalmente a la pobreza de pastos agotador.

El hato ganadero está formado principalmente por variedades criollas. Una actividad complementaria a la ganadería es la elaboración y comercialización de los “quesillos” comida de origen lácteo.

Viabilidad y transporte

En cuanto al transporte colectivo, funcionan buses y camiones con una frecuencia de cada 15 minutos que cubren la ruta León-Managua, Nagarote-León.

Las vías de acceso interno, cuenta con calles de adoquín, tierra con balastre y tierras sin balastre. En lo que se refiere a las vías de acceso al área rural, existen caminos de asfalto, tierra con balastre y tierra sin balastre.

Educación

En el municipio existen 56 centros educativos, de los cuales 14 son centros de preescolar, 36 de educación primaria y 6 de educación secundaria, lo que cuentan con una población de 8,306 alumnos, 244 profesores y un total de 176 aulas.

Salud

El municipio de Nagarote cuenta con un centro de salud y tres puestos de salud, que brindan atención a un promedio de 35,000 habitantes.

ESTUDIO DE CASO:

Quesillos Gourmet “Mi Finca”



Descripción de la Empresa Quesillos Gourmet “Mi Finca”

La Empresa Quesillos Gourmet “Mi finca” está ubicada en el Departamento de León, municipio de Nagarote a 42 kilómetros de Managua y a 50 kilómetros de la cabecera municipal, León.

Fernando Eduardo Roa, propietario de la empresa cuenta que la idea de este negocio surgió al ver que en Nagarote no había una buena atención a la venta del queso. “la gente estaba dejando de comer queso porque hacía falta buena atención y mejor calidad”.

Antes de empezar su empresa Roa se dedicaba a la crianza y venta de ganado, pero la “necesidad de buscar otra opción de trabajo” lo motivo a concursar en la tercera edición idea tu empresa. Este es un programa de emprendedores de Technoserve, donde se inscribieron 118 proyectos de los sectores de: Agroindustria, Manufactura ligera, Turismo y Desarrollo de Mercados de Tecnologías Agropecuarias.

Idea tu empresa es un concurso dirigido a micro y pequeños emprendedores que deseen formular su plan de negocios, diversos patrocinadores premiaron los proyectos ganadores con \$10,000 cada uno, y a parte les entregaron equipos y servicios según los respectivos planes de negocios.

Roa elaboro un detallado plan de negocio que lo llevo al convencimiento de invertir una suma considerable de dinero total certeza del éxito empresarial que alcanzo una vez que inicio operaciones.

Fernando Roa es uno de los 245 emprendedores que han sido capacitados para la creación de un proyecto. Esas fueron razones suficientes para que el emprendedor pensara en un negocio que colocara el queso tradicional en la categoría de manjar

para paladares gourmet. Gourmet se les llama a las personas de buen gusto con experiencia y conocimiento suficiente para calificar el sabor, fineza y calidad de un platillo o determinada bebida.

Los restaurantes gourmet son concebidos para agradar al paladar de este tipo de personas, los cuales muchas veces pagan altos precios por satisfacer sus gustos. Sin embargo, esto último no se aplica a Quesillos Gourmet “Mi Finca”, pues según Roa los precios serán menores que los de la actualidad.

Madre e Hijo Socios Empresariales

La propietaria del terreno es Doña Lilliam Méndez madre de Fernando Roa el asegura que solo expuso sus ideas para que ambos se convirtieran en socios que generan 32 empleos directos y que espera llegar a procesar de 400 a 500 galones diarios de leche a igual número de libras de quesillo en un plazo de 8 años.

CAPITULO I

Marco Institucional que Rige el Procesamiento de los Productos Lácteos



Importancia de las Pymes

En Nicaragua como sector promotor del desarrollo económico del país, radica en el hecho de que representa a la mayoría de las empresas Nicaragüenses, se han convertido en la mayor generadora de empleos y cuentan con gran flexibilidad en sus procesos productivos.

Todo esto contribuye a que estas empresas se vean compitiendo a nivel nacional e internacional en su entorno cada vez más competitivo, sujeto a cambios como resultado de globalización y dentro del cual Nicaragua se inserta cada día de manera más activa.

Las Pymes demandan un alto consumo de materia prima nacional requieren de bajos niveles de inversión por empleos generados y montos de financiamientos relativamente bajos y pueden lograr encadenamientos productivos verticales a través del ancla de las grandes industrias.

Las Pymes a través de su trayectoria han trazado una ruta dinámica y han llamado la atención del gobierno en instancias claves esto para modernizar el sector de las PYMES han integrado un marco de políticas coherentes y congruentes con la realidad nacional. Impulsando un modelo económico de desarrollo para modernizar el sector.

Uno de los grandes retos para las Pymes es el factor en el que se destaca el deseo de obtener una certificación de calidad relativa a su actividad que les ayude a introducirse en los mercados de exportación.

Principales Componentes de la Política de Fomento

El sector gobierno trabaja con cinco grandes áreas junto con el sector privado en la creación de un entorno competitivo adecuado para el desarrollo eficiente del sector Pyme Nicaraguense.

- Información y capacitación
- Marco regulatorio
- Mecanismos de financiamiento
- Promoción de calidad e Innovación
- Organización y asistencia técnica.

Uno de los grandes retos para las PYMES es el factor de calidad en el que se destaca el deseo de obtener una certificación de calidad relativa a su actividad que les ayude a introducirse a los mercados de exportación. Las PYMES suelen enfrentarse a altos costos de entrada en varias actividades y cadenas productivas. Los programas de gobierno deberían facilitar la entrada de las PYMES en estas actividades económicas, sobre todo en las concentraciones empresariales basadas en recursos naturales.

La calidad e inocuidad de la cadena agroindustrial de la producción de leche y procesamiento de productos lácteos, se rige por diversos instrumentos legales, normativos nacionales. Los principales instrumentos legales con que cuentan los organismos nacionales de verificación de inocuidad y garantía de calidad son la ley de sanidad animal, la ley básica de salud, la ley de defensa del consumidor y las Normas técnicas obligatorias nicaragüenses (NTON) las cuales son reforzadas por el sistema nacional de calidad integrada por cuatro instituciones fundamentales:

- Ministerio Agropecuario y Forestal (MAGFOR)
- Ministerio de Fomento Industria y Comercio (MIFIC)
- Ministerio de Ambiente y Recursos naturales (MARENA)
- Ministerio de Salud (MINSa)

<p>MAGFOR</p> <p>A través de la (DGPSA) Dirección de sanidad animal y vegetal, de inspección de fincas y trazabilidad e inocuidad agroalimentaria, está encargado en la implementación de sistemas HACCP en las industrias procesadoras de alimentos.</p>	<p>MIFIC</p> <p>Por medio de la dirección de tecnología, normalización y calidad, coordina la comisión de formalización técnica, aplica las normas técnicas obligatorias relativas a metrología y por medio de la defensa de la ley del consumidor, dirige reclamos de consumidores, amparados por la ley de defensa del consumidor.</p>
<p>MINSa</p> <p>A través de la higiene de alimentos, es responsable de licencias sanitarias, registros sanitarios, e inspección de locales, buenas prácticas de manufacturas, inspección de etiquetas y de productos para el consumo interno y extensión de certificados de libre venta para exportación. En los departamentos del país la función de inspección corresponde a los SILAIS de cada una de las cabeceras departamentales.</p>	<p>MARENA</p> <p>Otorga permisos para la operación de actividades relacionadas con la producción y transformación de leche.</p>

**Normas Técnicas Obligatorias Nicaragüenses para el
Procesamiento y Comercialización de Queso. Ministerio de
Fomento, Industria y Comercio.**

Higiene Personal (NTON 03 024-99)

Certificado de Salud: toda persona que intervenga en el proceso de elaboración, almacenamiento, transporte de productos lácteos deberá tener su certificado de salud actualizado y se renovará cada año, según se especifica en las normas sanitarias.

Uso de ropa para Trabajo: cada persona que trabaja en la elaboración de productos lácteos deberá usar uniforme adecuado para las funciones que desempeña (gabachas, gorros, botas etc.) debiendo mantenerse en óptimo estado de limpieza por lo general los uniformes deben de ser blancos y de fácil limpieza.

Aseo Personal: toda persona que trabaja en la elaboración de productos lácteos deberá tener una esmerada limpieza personal mientras este de servicio, y en todo momento durante el trabajo deberá llevar ropa protectora, sus manos deben estar limpias no usar anillos relojes, u otros objetos capaces de contaminar los alimentos; no deberán fumar en las áreas de trabajo mantener cabello, bigotes cortos y en general una buena presentación. Así mismo deben mantener las uñas cortas sin pintar y las manos sin heridas y escoriaciones.

Control Sanitario (NTON 03 024-99)

La planta procesadora de los derivados lácteos debe contar con licencia sanitaria actualizada y/o permiso sanitario de funcionamiento que avale las condiciones de higiene del local y los manipuladores acordes a las disposiciones sanitarias del ministerio de salud.

Las plantas procesadoras de los derivados lácteos deben tener registro sanitarios de todos los productos que elaboran y poner el número de estas en las etiquetas y rotulaciones de dichos productos.

La transportación de la leche, como de los productos terminados, se debe realizar en vehículos limpios destinados específicamente para esta actividad.

No usar en la leche sustancias químicas prohibidas tales como: formalina, agua oxigenada u otras ya que atenta con la salud de la población.

Para determinar la calidad sanitaria de la leche antes del proceso se debe efectuar: prueba de acidez, prueba de alcohol, prueba de formalina, prueba de mastitis, determinación de densidad pH.

Toda industria procesadora de productos lácteos deberá garantizar la pasteurización de la leche y sus derivados.

Se deberá mantener vigilancia por parte del MINSA sobre las condiciones de procesamiento de las procesadoras y efectuar muestreos periódicos del producto terminado para conocer la calidad sanitaria de los mismos.

Toda industria procesadora de productos lácteos tendrá la responsabilidad de garantizar los controles de calidad de todos los productos que elaboran.

Equipos y Utensilios

Diseño: el mobiliario y utensilios que utilizan en los establecimientos, serán diseñados de tal manera que impidan la acumulación de suciedad, estos deben ser fáciles de limpiar y mantenerlos en buen estado.

Materiales utilizados: todo equipo y utensilio empleado en almacenamiento, transporte, servicio o que puedan estar en contacto con los productos lácteos, deberán ser de un materia cuyas aleaciones no puedan desprender sustancia nocivas, olores ni sabores desagradables; resistentes a la corrosión capaces de resistir operaciones de limpieza y desinfección.

Equipo para quesería: las características de los equipos serán los siguientes:

- a) Tinas, de acero inoxidable.
- b) Moldes, de acero inoxidable.
- c) Liras, horizontales y vertical de acero inoxidable.
- d) Agitador se acero inoxidable.
- e) Mesa para moldear, de acero inoxidable o de azulejos.
- f) Cuchillo de acero inoxidable.

Que son las BPM?

Estas se refieren a los principios básicos y las prácticas generales de higiene que se deben aplicar en todos los procesos de elaboración de alimentos, para una óptima calidad e inocuidad de los mismos.

Con las BPM se procura mantener un control preciso y continuo sobre:

- Edificios e instalaciones
- Equipos y utensilios
- Personal manipulador de alimentos
- Control en proceso y en la producción
- Almacenamiento y distribución

Las BPM forman parte de los principios generales de higiene de los alimentos, es importante estar consciente que la falta de higiene provoca:

- Reclamos de clientes por alimentos contaminados
- Desperdicio de alimentos a causa del mal estado de conservación
- Gastos en multas y a veces con posibilidad de prisión
- Propaganda negativa realizada por los consumidores propios
- Pérdida de empleo
- Cierre de establecimiento
- Indemnización a víctimas con intoxicación alimenticia
- Empleados con baja moral, desmotivados.

Por otra parte la higiene ocasiona:

- Excelente reputación personal y profesional
- Aumento de las ventas, produciendo mayores ganancias y mejores salarios.

- Satisfacción personal y profesional.
- Respeto a la ley, cumplimiento con las normas del ministerio de salud.

Las instalaciones deben estar ubicada y contar con accesos y alrededores limpios y estar alejadas de focos de contaminación. Toda planta dedicada a la producción de derivados lácteos debe diseñar y distribuir la planta de producción, teniendo en cuenta las siguientes zonas: recepción de leche, lavado de pichinga, baños y vestidores, almacenamiento de materias primas e insumos, sala de proceso, salida de producto terminado y en lo posible el laboratorio de control de calidad.

El propósito es reducir la contaminación proveniente del exterior, facilitar las labores de limpieza y desinfección y evitar el ingreso de plagas.

Capítulo II

Conocer el Proceso de Elaboración del Quesillo

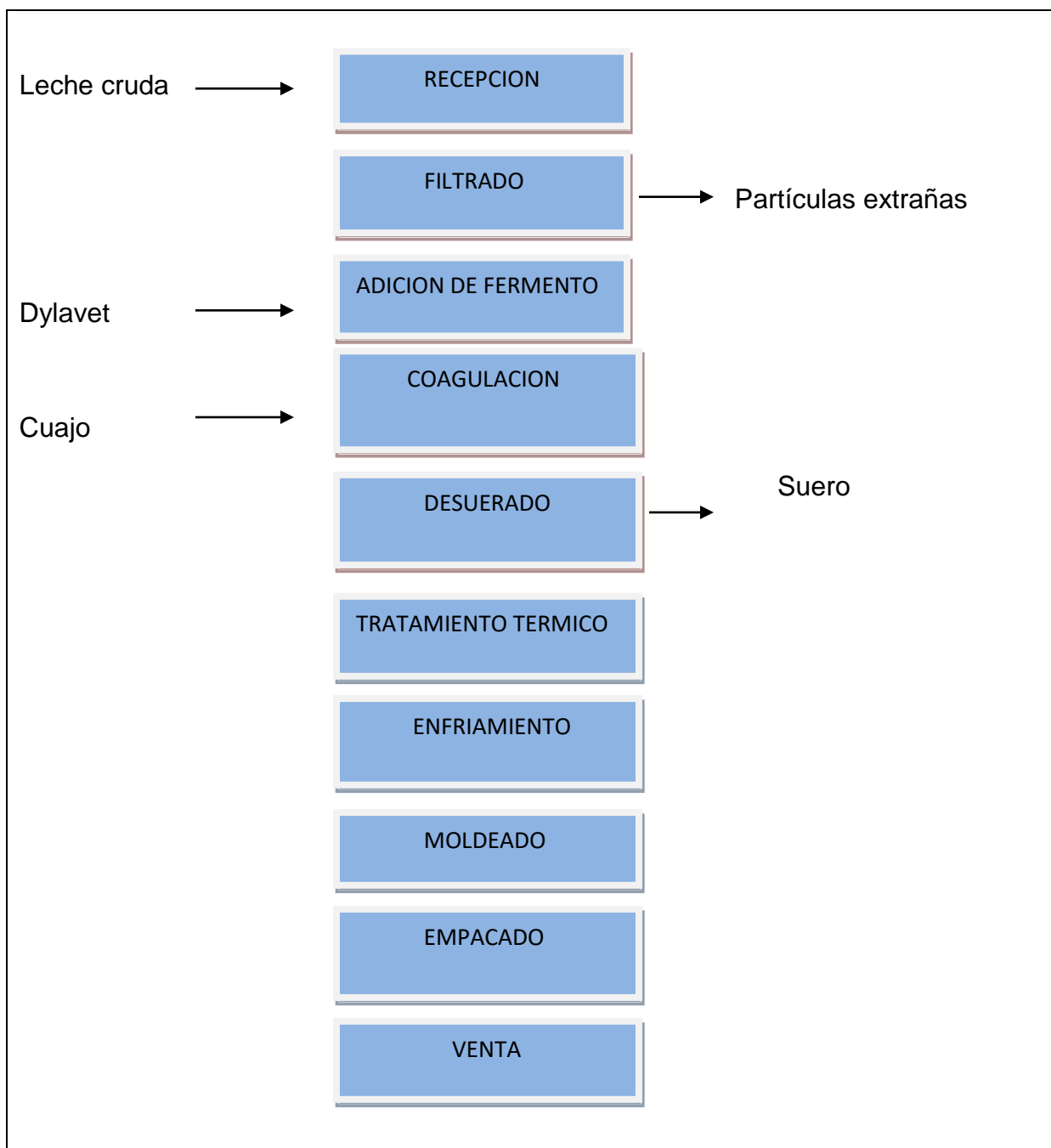


Para producir quesillo, se necesita cumplir con un proceso de elaboración, este consiste en efectuar ciertas medidas que ayudan a que el producto sea de calidad, también se observa el flujo de elaboración de quesillo que se va desarrollando paso por paso.

Se explica detalladamente la jornada de trabajo que se realiza en Quesillos Gourmet “Mi Finca”, que inicia desde muy temprano al momento en que las vacas son ordeñadas, antes de que la leche sea trasladada es necesario lavar los utensilios con agua potable para evitar la contaminación de la leche y luego ser llevada a su lugar de destino, donde se recepciona para luego tomar las medidas necesarias y eliminar las macro sustancias que se encuentran de la manipulación de la leche , saber también si esta cumple con los requisitos para la transformación de la misma y conocer si tiene el grado de acidez necesario para la elaboración de quesillos. Luego se explica el proceso que lleva la elaboración del quesillo hasta ser vendido al cliente.

Todas estas medidas son de suma importancia para la preparación del quesillo, hay que recalcar que el flujo se hizo con la colaboración del propietario de “Mi Finca” que se presenta y se explica de manera breve.

FLUJO DE ELABORACION DE QUESILLO



Fuente: Elaboración propia con datos proporcionados del propietario de "Mi Finca", 2013

Para la elaboración de Quesillo se requiere de un proceso de transformación de la leche, en Quesillos Gourmet “Mi Finca” se realizan los siguientes pasos:



Muy temprano se ordeñan las vacas para vender la leche fresca a “Mi Finca”.

Recepción: Luego es trasladada a su destino para su transformación.



Filtrado: Esta fase consiste en eliminar las macro sustancias extrañas procedentes de la manipulación de la leche.



Adición del fermento: para la elaboración del queso, se utiliza un líquido de cuajo que se llama dylavet se le aplica 40 cc a 160 galones de leche

Coagulación: Luego que se agrega el cuajo se deja que se realice el proceso que dura alrededor de 6 horas.

Desuerado: El desuerado se va realizando de las 11 de la mañana hasta las 3 de la tarde cuando la leche se está transformando en cuajada.





Tratamiento Térmico: Luego que la cuajada esta lista se guarda en baldes con hielo picado para ser refrigerado esto va en dependencia cuando se vaya a procesar.

Moldeado: Se sacan los baldes del equipo de refrigeración luego saca la cuajada y se ponen en tinas plásticas y se pasa por agua caliente. Para esta operación se necesita mucha experiencia ya que la cantidad de agua que se va agregando depende de cómo se va comportando la cuajada. Se va manipulando la cuajada hasta que adquiere la textura correcta. Se retira cuando la pasta se estira sin romperse.





Cuando la cuajada ha alcanzado la textura deseada, se le da forma de tortilla, trenza, pelota, etc.

Enfriamiento: deje enfriar el producto moldeado, para luego proceder a ser vendido.



Empacado y Vendido: Cuando el quesillo está elaborado es llevado al área de venta donde es despachado y se degusta del quesillo Gourmet mas delicioso de la zona.

CAPITULO III

Conocer las Innovaciones Realizadas en “Mi Finca”



En Quesillos Gourmet Mi Finca se observan innovaciones no solo a la hora de elaborar el queso sino también en las variedades de productos que ofrecen al cliente.

Las especialidades que ofrece “Mi Finca” tienen los siguientes precios (Ver cuadro No.2)

Cuadro No.2 Especialidades que ofrece Mi Finca y sus precios.

Especialidades que oferta “Mi Finca”	Precio
Quesillo sencillo	C\$ 30.00
Quesillo doble	C\$ 60.00
Quesillo trenza	C\$55.00
Mega trenza	C\$70.00
½ libra de Queso redondo	C\$110.00
½ libra de Queso de Trenza	C\$ 150.00
½ Queso ahumado	C\$130.00
Repoqueta	C\$ 33.00
Libra de Crema	C\$ 35.00
Libra de Queso redondo	C\$ 220.00
Libra de Queso de trenza	C\$300.00
Leche agria	C\$15.00
Tiste	C\$15.00
Cacao	C\$ 15.00
Chicha	C\$ 10.00

Fuente: Elaboración propia, con base a Datosobtenidos en Quesillos Gourmet “Mi Finca”, 2013.

El ha innovado ofreciendo a los clientes distintos productos, cómo se puede observar en el cuadro de especialidades, pero aparte de eso vende cosa horno y cajetas el asegura que el cliente queda satisfecho ya que existe variedad de productos, obteniendo de las ventas mejores resultados en sus ganancias.

Según los datos proporcionados por el propietario de Mi Finca el elabora en total 1300 quesillos entre sencillo y trenza, el utiliza la cantidad de 680 litros de leche para la elaboración de los mismos. Si él elaborara solo quesillo sencillo con los 680 litros de leche obtendría un total de 1200 quesillos sencillos y si él elaborara quesillo de trenza con 680 litros obtendría un total de 100 quesillos de trenza.

Se realizó un estimado de lo que cuesta producir un quesillo tomando en cuenta los insumos necesarios para la elaboración del mismo.

Tomando en cuenta los datos proporcionados por el dueño del negocio se obtuvo un aproximado de lo que cuesta producir un quesillo en este caso se tomo el dato para la elaboración de un quesillo sencillo que es de C\$ 15.775 córdobas.

La ganancia obtenida por quesillo es: C\$30 – C\$ 15.775= Ganancia: C\$14.225 córdobas por quesillo sencillo vendido. (Ver cuadro No.3).

Cuadro No.3: Costos de los insumos del año 2013

Insumos utilizados para la elaboración de Quesillo Sencillo	Unidad de medida	Cantidad	Costo Unitario (C\$)
Leche	Litros	0.49	6.77
Crema	Libra	0.10	3.015
Cebolla	Libra	0.23	2.19
Vinagre	Litros	0.125	1.67
Sal	Caja		0.076
Tortilla		1	1.50
Leña	Manojo	1	0.015
Mano de obra			0.40
Sub Total			15.64
Insumos utilizados para la venta			
Servilletas	Servilleta	1	0.1
Bolsas	Bolsa	1	0.035
Sub Total			0.135
Total			15.775

Fuente: Entrevista realizada al Propietario. Junio 2013

Tomando en cuenta los datos proporcionados por el dueño del negocio se obtuvo un aproximado de lo que cuesta producir un quesillo en este caso se tomo el dato para la elaboración de un quesillo doble que es de C\$ 24.045 córdobas.

La ganancia obtenida por quesillo es: $C\$60 - C\$24.045 =$ Ganancia: C\$35.95 córdobas por quesillo doble vendido. (Ver cuadro No.4).

Cuadro No.4: Costos de los insumos del año 2013

Insumos utilizados para la Elaboración de quesillo doble	Unidad de medida	Cantidad	Costo Unitario (C\$)
Leche	Litros	0.98	13.54
Crema	Libra	0.10	3.015
Cebolla	Libra	0.23	2.19
Vinagre	Litros	0.125	1.67
Sal	Caja		0.076
Tortilla		2	3.00
Leña	Manojo	1	0.015
Mano de obra			0.40
Sub Total			23.91
Insumos utilizados para la venta			
Servilletas	Servilleta	1	0.1
Bolsas	Bolsa	1	0.035
Sub Total			0.135
Total			24.045

Fuente: Entrevista realizada al Propietario. Junio 2013

Tomando en cuenta los datos proporcionados por el dueño del negocio se obtuvo un aproximado de lo que cuesta producir un quesillo en este caso se tomo el dato para la elaboración de un quesillo doble que es de C\$ 23.7córdobas.

La ganancia obtenida por quesillo es: C\$55– C\$23.7= Ganancia: C\$31.03 córdobas por quesillo de trenza vendido. (Ver cuadro No.5).

Cuadro No.5: Costos de los Insumos del año 2013

Insumos utilizados para la Elaboración de Quesillo de Trenza	Unidad de medida	Cantidad	Costo Unitario (C\$)
Leche	Litros	0.914	12.57
Crema	Libra	0.10	3.015
Cebolla	Libra	0.23	2.19
Vinagre	Litros	0.125	1.67
Sal	Caja		0.076
Tortilla		2	3.00
Leña	Manojo	1	0.015
Mano de obra			0.40
Sub Total			22.94
Insumos utilizados para la venta			
Servilletas	Servilleta	1	0.1
Bolsas	Bolsa	1	0.035
Sub Total			0.135
Total			23.07

Fuente: Entrevista realizada al Propietario. Junio 2013

Tomando en cuenta los datos proporcionados por el dueño del negocio se obtuvo un aproximado de lo que cuesta producir un quesillo en este caso se tomo el dato para la elaboración de un quesillo mega trenza es de C\$ 35.641 córdobas.

La ganancia obtenida por quesillo es: $C\$70 - C\$35.641 =$ Ganancia: 34.35 córdobas por quesillo de mega trenza vendido. (Ver cuadro No.6)

Cuadro No.6: Costos de los insumos del año 2013

Insumos utilizados para la Elaboración de Quesillo Mega Trenza	Unidad de medida	Cantidad	Costo Unitario (C\$)
Leche	Litros	1.823	25.14
Crema	Libra	0.10	3.015
Cebolla	Libra	0.23	2.19
Vinagre	Litros	0.125	1.67
Sal	Caja		0.076
Tortilla		2	3.00
Leña	Manojo	1	0.015
Mano de Obra			0.40
Sub Total			35.50
Insumos utilizados para la venta			
Servilletas	Servilleta	1	0.1
Bolsas	Bolsa	1	0.035
Sub Total			0.135
Total			35.641

Fuente: Entrevista realizada al Propietario. Junio 2013

CAPITULO IV

Identificar los Factores que Facilitan o limitan la innovación dentro de la Empresa Quesillos Gourmet.



Innovar permanentemente será una de las características que diferenciarán a esta empresa de otras similares. Por ejemplo las personas que visiten ese parador turístico podrán observar a través de un gran exhibidor de vidrio, todo el proceso de elaboración de quesillos desde que se recibe la leche. Así lograrán confirmar la higiene y pureza del proceso. No habrá secretos que ocultar los visitantes podrá tomar fotografías y filmar de principio a fin la elaboración del tradicional platillo. También se dispondrá de quesillo empacado al vacío lo cual permitirá que el producto dure más tiempo y facilitará que sea llevado fuera del país sin temor a restricciones sanitarias en las aduanas extranjeras.

Innovaciones que se observan en Quesillos Gourmet “Mi Finca”.

Al trasladarnos al lugar de estudio pudimos observar las innovaciones que se realizan en la empresa teniendo en cuenta que el propietario es emprendedor y le gusta dar lo mejor a los clientes brindando un servicio de calidad en los que tenemos:

- La crema que se le agrega al quesillo es comprada a la Empresa Eskimo que contiene 11% grasa, pasteurizada lo que le da mayor seguridad a las personas que degustan del exquisito platillo.
- Tiene una picadora de cebolla esto facilita la eficiencia de las trabajadoras dando como resultado una cebolla finamente picada ofreciendo para un mejor servicio.
- Si el cliente desea comer quesillo pero de una manera distinta esta la repocheta es tortilla con quesillo derretido en la plancha que le da un sabor delicioso y se le agrega cebolla al gusto.

- En el rancho campestre hay cámaras que le permite a los visitantes tener mayor seguridad si llegara a existir la perdida de algún objeto etc.
- La caja de facturación funciona con paneles solares que le permite un ahorro de energía.

Que hace que el quesillo sea calificado como Gourmet:

- La inocuidad e higiene
- La tendencia a comer más saludable
- El quesillo se podrá combinar con ensaladas, vegetales, frutas y aderezos
- El quesillo se podrá degustar con refrescos considerados exóticos (noni)

:La capacidad que tendrá el restaurante campestre

- Se podrá atender a unas 300 personas
- El restaurante contara con excelentes servicios higiénicos y estacionamiento interiores
- Servicios de internet gratis
- Servicios para clientes de transito (clientes que se acerquen con su vehículo donde hará su pedido y en otra recibirá lo solicitado)
- El producto será empacado adecuadamente para ser llevado

Limitantes

En ciertas fechas (fiestas patronales de Nagarote) aumentan los visitantes al local lo que genera ciertas dificultades para cumplir con la demanda de clientes, debido a que no existe suficiente leche por parte del productor para suplir a la empresa lo que implica que el propietario debe trasladarse a Rio Blanco a comprar leche lo que le ocasiona un mayor costo de transporte.

Metas Propuestas

- Ampliar el parqueo del local.
- Construir más ranchos.
- Elaborar nuevos platillos agregándole ensaladas, aderezos etc.
- Construir un nuevo acopio amplio con mejores condiciones donde permita mayor inocuidad y calidad del producto

Estas metas son muy importantes para el propietario, día a día se propone dar un mejor servicio al cliente y asegura que innovar es calidad para su empresa.

Conclusiones

- El propietario cumple con las normas establecidas por el MINSA y con las buenas prácticas de manufactura.
- Conocer el proceso de los productos en este caso del quesillo es importante puesto que así se lleva un control al momento de la elaboración y sirve de base y alternativa si se desea llevar a la práctica o ejecución.
- La empresa está realizando procesos de Innovación, lo que facilita un mayor desempeño a sus colaboradores brindando un servicio de calidad.
- El propietario participa en ferias del Municipio para degustación lo que le permite dar a conocer su producto a los visitantes.
- Incentiva a sus colaboradores por su responsabilidad, puntualidad y desempeño.
- Technoserve es un programa de emprendedores que motivo al propietario de la empresa a la elaboración del plan de negocio.
- MAGFOR, MIFIC, MINSA, MARENA, deberán tener un papel central en el desarrollo de las pequeñas, medianas y grandes industrias.

- Las innovaciones que se han dado en la fase del procesamiento ha sido por la introducción de nuevos productos con valor agregado.
- Son responsables con el medio ambiente manteniendo limpio para evitar contaminación en la zona.

Bibliografía:

Ramírez J, Javier (2009) "Evolución conceptual de Desarrollo Rural": Una visión de sus problemas y alternativas. Impreso en Nicaragua. Printed in Nicaragua, primera edición, 2011, UNAN-Managua

Consultas Personales:

Consulta al dueño de Quesillos Gourmet Mi Finca, Municipio de Nagarote Departamento de León.

Roa, Fernando (2012) "Mi Finca Quesillos Gourmet". Visitado el día 10,11, 12 de Octubre del año 2012

Páginas Visitadas:

Boletín agrario. (n.d). Desarrollo Rural. Proceso de cambio social y crecimiento económico sostenible. Consultado el 24 de Octubre del 2012 en <http://www.boletinagrario.com/ap-6,glosario,283,desarrollo-rural.html>

Catalogo en línea. (n.d) Centro Nacional de Información y Documentación Agropecuaria CENIDA. Consultado el 26 de Octubre del 2012 en <http://cenida.una.edu.ni>

Instituto Nicaraguense de Fomento Municipal. Fichamunicipal. Caracterización Municipal. Citada el 22 de Octubre del 2012 en www.unifon.gob.ni/municipios/documentos/león/nagarote.pdf

Agroindustria (n.d) Definicion.Consultado el 31 de octubre del 2012 en www.agroindustriaperu.galeon.com/

Instituto de Desarrollo Rural. Diagnóstico de la Agroindustria Rural en Nicaragua. Consultado el 30 de Octubre del 2012 en www.idr.gob.ni/DIAGNOSTICO%20AGROINDUSTRIA.pdf

Desarrollo Rural (n.d) Wikipedia la enciclopedia libre. Desarrollo Rural concepto. Citado el 05 de Noviembre del 2012 en www.es.wikipedia.org/wiki/Desarrollo_rural

Instituto de Desarrollo Rural, Agroindustria Rural. La Política del Gobierno en la Agroindustria. Citado el día 31 de Octubre del 2012 en www.idr.gob.ni/Boletin%20agroindustria.pdf

Evaluación rápida de sistemas locales de innovación (Ralis): Evaluación y mejoramiento de redes de innovación. Citado el día 08 de Noviembre del 2012 en www.mesopartner.com

Anexos

Entrevista Realizada al Propietario de La Empresa Quesillos Gourmet "Mi Finca".

I. Datos Generales

1. Nombre y Apellidos del Propietario

2. Cargo del Entrevistado

3. Edad: _____

4. Sexo: _____

5. Nivel de Escolaridad: _____

6. Estado Civil: _____

7. Lugar de Nacimiento: _____

8. Teléfono: _____

II. Ubicación del lugar:

9. Dirección: _____

10. Municipio: _____

11. Departamento: _____

III. Base Organizacional

Características de la Empresa

12. Como fue adquirida la finca?
13. Cuando fue adquirida la finca?
14. Área total de la empresa actualmente metros cuadrados
15. Posee título de propiedad?
16. Hace cuanto posee titulo?
17. Como está distribuida la finca?
18. En que año se fundó?
19. Nombre de la Empresa
20. Tipo de unidad Productiva
 - Empresa privada
 - Cooperativa
 - Otros
21. Que actividad realiza?
- 22.Cuál es su actividad principal?
23. Recibe apoyo de alguna institución?

IV. Tamaño de la empresa

24. Número de empleados en toda la empresa
 - Número de mujeres

- Número de hombres

25. Existe en la empresa mano de obra familiar?

26. Contratan mano de obra familiar en alguna época del año? Porque?

27. Nivel de escolaridad de los trabajadores?

28. El personal ha recibido capacitación por parte de la empresa

29. como considera el desempeño de sus trabajadores

- Excelente
- Bueno
- Regular
- Malo

30. Como está estructurada la empresa

31. Realiza alguna evaluación del personal mensualmente?

V. Acopio:

32. El acceso a la empresa es de

- Difícil Acceso
- Fácil Acceso

Producción (litros, libras) Diario, Semanal, Mensual	Cuáles son los estándares que se aplican para el recibimiento de la leche
Distancia promedio entre el punto de procesamiento y acopio	Calidad de leche que acopian

34. Por cual institución está certificada la empresa actualmente

- MAGFOR
- MIFIC
- MINSA
- OTROS

35. Productos Procesados

Principales productos procesados :	El conocimiento adquirido es por:
<ul style="list-style-type: none">• Leche• Crema• Queso• Quesillo• Otros	<ul style="list-style-type: none">• Parientes• Experimento• Amigos• Proyectos• Otros

36. Como adquirió el conocimiento

- Folletos, revistas, periódicos, libros
- Capacitación de un organismo
- Programa de Televisión
- Otros

37. Con que frecuencia visitan su empresa

- Diario
- Semanal
- Quincenal
- Anual

38. Algún beneficio que obtuvo de sus contactos

- Insumos
- Equipos
- Animales

39. Del conocimiento adquirido cual ha sido lo más importante para su desempeño?

40. Han hecho alguna Innovacion reciente?

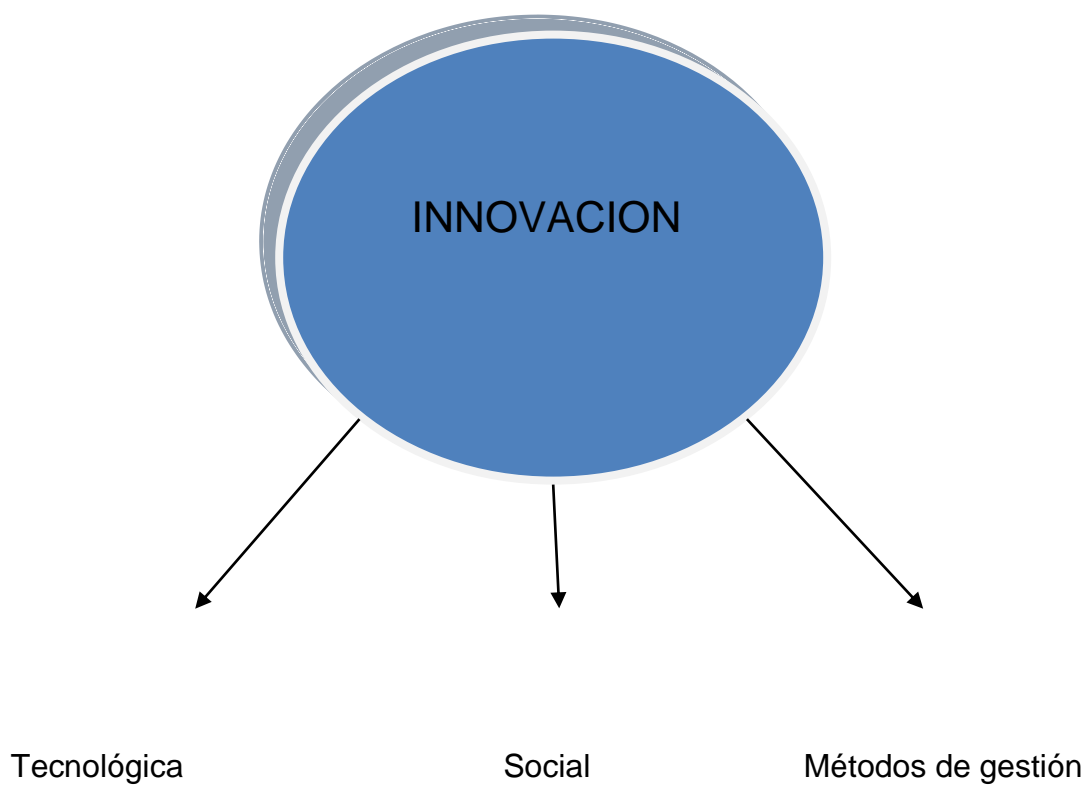
41. Cumplen con las reglas, normas técnicas, y decretos vigentes?

42. Cuáles son sus principales limitantes?

43. Cuáles son sus retos?

44. Cuáles son las estrategias de competitividad de la empresa?

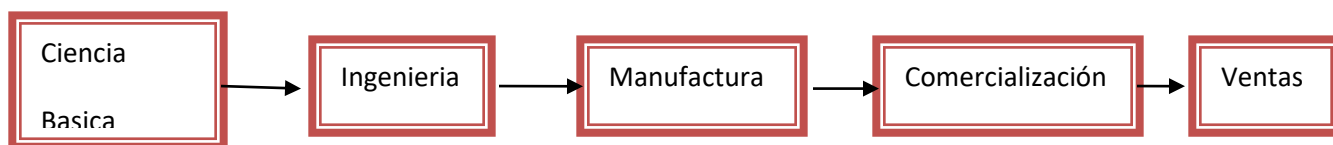
Figura No 1: Tipos de Innovacion



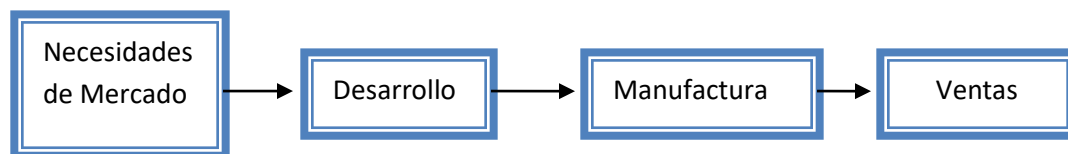
Fuente: Elaboración Propia

Figura No 2: Modelos Tradicional Lineal de Innovacion

SciencePush



MarketPull



Fuente: Mario López

Cuadro No. 7: Teorías de cómo Promover la Innovación

Teorías de cómo promover la innovación

	Lineal	Sistémica
Fuentes de Idea	Centralizada investigación científica	Múltiple fuentes incluyendo investigación
Comunicación	Investigación a extensionistas al productor	Estructurada alrededor de la acción
Supuestos de cómo lograr impactos	Proceso de difusión organizado por extensionistas/el mercado	El aprendizaje interactivo de lugar a la acción concertada
Supuestos acerca de la naturaleza del conocimiento	Genérico/ no contextual El conocimiento es universalmente valido y puede ser transferido	Específico/Contextual El conocimiento solo tiene significado en su dominio de existencias

Cuadro No. 8: Evolución del Concepto de Innovación

Autor: Adam Smith (1776)	Aporte Teórico: Invención de herramientas y maquinas
David Ricardo (1817)	Mejoras técnicas y descubrimientos científicos
Carlos Marx (1867)	Invención (la técnica es conocimiento) introdujo el concepto de cambio tecnológico.
Escuela Neoclásica: Marshall, Walras, Pareto y Jevons.	El conocimiento tecnológico es analizado como explícito, imitable y posible de ser transmitido perfectamente
Joseph Shumpeter (1939)	Estableció la diferencia entre invención, innovación y difusión.
Vázquez Barquero (1999)	La innovación es por tanto un proceso de mejoras continuas

La innovación es un pequeño cambio que se puede dar en un producto, proceso, entre otros, de una empresa en específico.

Fuente: Elaboración propia.

Ley de Sanidad Animal

Artículo 1. La presente Ley tiene por objeto establecer las disposiciones fundamentales para la protección de salud y conservación de los animales, vegetales, sus productos y subproductos, contra la acción perjudicial de las plagas y enfermedades de importancia económica, cuarentenaria y social en armonía con la defensa de la actividad agropecuaria sostenida, de la salud humana, los recursos naturales, biodiversidad y del ambiente.

Artículo 2. Para cumplir con los objetivos de la presente Ley y su Reglamento, el Ministerio Agricultura y Ganadería dirigirá sus esfuerzos para fortalecer la prevención, diagnóstico, investigación y vigilancia epidemiológica, la cuarentena agropecuaria, el registro y control de los insumos agropecuarios, acuícolas, pesqueros, forestales y agroforestal y el registro genealógico, la inspección de los productos y subproductos de origen animal, vegetal, así como impulsar los programas y campañas de manejo, control y erradicación de plagas y enfermedades, el dispositivo de emergencia en sanidad agropecuaria, la acreditación de profesionales y empresas para programas sanitarios y fitosanitarios y demás mecanismos de armonización y coordinación nacional e internacional.

Artículo 3. Para cumplir con el desempeño de sus funciones el Ministerio de Agricultura y Ganadería creará el Registro relacionado con lo siguiente:

- 1) Los productos veterinarios de origen químico-biológico radioactivos y los alimentos para los animales, así como aquellos insumos agropecuarios que no estén comprendidos en el Registro Nacional de Plaguicidas, Sustancias Tóxicas, Peligrosas y otras similares y señalados en el Título VI, Capítulo Único de la Ley No. 274 del 5 de Noviembre de 1997, "Ley Básica para la Regulación y Control de Plaguicidas, Sustancias Tóxicas, peligrosas y Otras Similares.
- 2) El origen genealógico del ganado en general;
- 3) Otros objetos y medios necesarios para la práctica del control y regulación sanitaria y fitosanitaria que requieran de una regulación más específica.

Ley de Defensa del Consumidor

Artículo 1. La presente Ley tiene por objeto garantizar a los Consumidores la adquisición de bienes o servicios de la mejor calidad, en sus relaciones, mediante un trato amable, justo y equitativo de parte de las empresas públicas o privadas individuales o colectivas.

Artículo 2. Esta Ley es de Orden Público e Interés Social, los derechos que confieren son irrenunciables y prevalecen sobre otra norma legal, uso, costumbre, práctica comercial o estipulación en contrario.

Artículo 3. Son actos jurídicos regulados por esta Ley, los realizados entre dos partes que intervienen en una transacción en su carácter de proveedor y consumidor; el objeto recaerá sobre cualquier clase de bienes o servicios públicos o privados.

Se incluyen servicios públicos tales como el suministro de energía, acueductos y alcantarillados, telecomunicaciones y correos, puertos, transporte y otros similares.

Se exceptúan los servicios que se prestan en virtud de una relación laboral y los servicios profesionales regulados por otra ley.

Artículo 4. Para los efectos de esta Ley se adoptan las siguientes definiciones:

- a) Consumidores: Toda persona natural o jurídica que adquiera, utilice o disfrute como destinatario final bienes, productos o servicios de cualquier naturaleza.
- b) Proveedores: Toda persona natural o jurídica de carácter público o privado que desarrolle actividades de producción, fabricación, importación, distribución o comercialización de bienes o de prestación de servicios a consumidores.

Artículo 5. La importación, producción y comercialización de medicamentos de consumo humano deberá ser regulada por el Poder Ejecutivo. El control de calidad y precios de estos productos deberán ser parte de estas regulaciones

