

RESUMEN

La presente investigación tiene por objetivo: “Identificar los principales determinantes de la demanda de queso por las familias de la ciudad de Tarija”.

El enfoque de investigación es cuantitativo, utiliza la recolección de datos para probar la hipótesis con base en la medición numérica y el análisis estadístico, con el fin de establecer pautas de comportamiento y probar teorías, esto permite hacer conclusiones que pueden ser proyectadas en el tiempo.

Esta investigación es descriptiva, ya que describirá las características del mercado actual y potencial del queso en la Ciudad de Tarija.

El análisis de resultados describe las principales características que determina la demanda de queso en la ciudad de Tarija, esta investigación se orienta a estudiar la situación actual del mercado de quesos, establecer las preferencias del consumidor, el comportamiento de la demanda del producto, y la relación que existe con el ingreso familiar mensual, el precio del producto y los gustos y preferencias de los consumidores.

Los determinantes de la demanda que influyen en el consumo de queso en la ciudad de Tarija son: el ingreso familiar mensual, seguido por el precio del producto y los gustos y preferencias por las familias en la ciudad de Tarija.

Los miembros de las familias que más consumen este producto son los padres de familia, con una edad promedio entre 44 y 50 años de edad, con un consumo de $\frac{1}{4}$ kilogramo de queso a la semana, por lo tanto, se estima que el consumo per-cápita de queso por las familias en la ciudad de Tarija, es de 12 kg/año.

1. INTRODUCCIÓN

La leche y sus derivados son consumidos por toda la población a nivel mundial dependiendo de los estratos sociales, por que varía el ingreso económico de cada estrato. Sin embargo, los derivados lácteos procesados van adquiriendo mayor importancia por la diversidad de productos y para diferentes gustos como queso, mantequilla, yogur y otros.

Según datos del Censo Lechero del Valle Central de Tarija, las 866 unidades de producción lechera, producen 44.933 litros diarios de leche, del total de la producción diaria es comercializada 91% a las procesadoras de lácteos: PIL, PROLAC Y LACTEOSBOL; que equivale a 40.683 litros.

La leche que no puede ser comercializada (9% del total de la producción) la que forma parte del porcentaje mencionado y la que se produce los días sábados, domingos y feriados, los productores lo transforman en sus derivados en pequeña escala como ser en quesos para venta directa, y así evitar el desperdicio de este producto.

En este sentido se plantea la presente investigación que permitirá estimar la demanda de uno de los productos lácteos como es el queso, con el fin de comercializar el producto.

La investigación se encuentra estructurada en 4 capítulos:

Capítulo I, contempla el planteamiento del problema, objetivos y la hipótesis de la investigación.

Capítulo II, está integrado por la revisión literaria: marco económico y conceptual.

Capítulo III, se encuentra la metodología para la realización de la investigación y los instrumentos de recolección de información.

Capítulo IV, contiene los resultados de la investigación como la descripción de las características de los consumidores, las conclusiones y recomendaciones que se obtuvieron con la investigación.