

EMPRENDEDURISMO Y PRODUCCIÓN DE QUESO EN ZACAZONAPAN

Trabajo concluido

AUTORES:

¹ M.A.R.D.T.y.T.A Rebeca Osorio González rosoriog@hotmail.com

² M. en A. Mónica del Valle Pérez collegeacademy@hotmail.com

³ Dr. en E.T. Enrique Guadarrama Tavira egtavira@yahoo.com.mx

¹ Centro Universitario UAEM Temascaltepec Facultad de Turismo y Gastronomía UAEM

^{1,2} Profesores Investigadores de la Universidad Autónoma del Estado de México.

^{1, 2, y 3} Integrantes del Cuerpo Académico: Competitividad y sustentabilidad de las organizaciones turísticas y gastronómicas de la Facultad de Turismo y Gastronomía

RESUMEN

El aumento de la participación de la mujer en las actividades económicas, hoy en día significa un quiebre con el modelo social-familiar, que relega a las mujeres solo al trabajo doméstico aunque esta ruptura actualmente representa una aportación a la economía no solo familiar o local sino nacional.

De ahí que el emprendedurismo en el medio rural es una alternativa de organización productiva y económica, que no sustituirá a los esquemas rurales tradicionales ni modificará los usos y costumbres pero si abonará al desarrollo personal, familiar y territorial.

En este sentido la publicación tiene como objetivo analizar la conceptualización del emprendedurismo y algunos de sus componentes: emprendedor (reconocido como el individuo que identifica una oportunidad y crea una empresa para conseguirla), características y capacidad emprendedora así como el perfil particular de la mujer emprendedora; estos elementos aplicados específicamente a las mujeres productoras de queso en el municipio de Zacazonapan, Estado de México.

En el apartado metodológico se aplicaron encuestas, test y entrevista a profundidad a las queseras del municipio. Esto permitió definir el perfil de las mujeres emprendedoras y determinar la capacidad emprendedora de la mujer productora más reconocida en la región, por el volumen e innovación que ha alcanzado en la producción del queso añejo (principal producto lácteo en la región con arraigo histórico y especificidad territorial) y en los demás derivados lácteos, particularmente en la elaboración de yogurt.

Palabras clave: Emprendedurismo, perfil de la mujer emprendedora, capacidad emprendedora, queseras y Zacazonapan.

Abstract

The increased participation of women in economic activities, today means a break with the social-family model, which relegates women only domestic work but this break now represents a contribution to not only familiar local economy or but national.

Hence entrepreneurship in rural areas is an alternative productive and economic organization, which will not replace traditional rural schemes or modify the customs but if paid to personal, family and territorial development.

In this regard the publication aims to analyze the conceptualization of entrepreneurship and some of its components: entrepreneurial (recognized as the individual who identifies an opportunity and created a company to get it), features and capacity entrepreneurial as well as the particular profile of women entrepreneurs; these elements specifically applied to women producers of cheese in the town of Zacazonapan, State of Mexico.

Surveys in the methodology section, test and interview were applied to depth to queseras the municipality. This allowed to define the profile of women entrepreneurs and determine the entrepreneurial capacity of the most recognized in the region for the volume and innovation that has achieved in the production of aged cheese (main dairy products in the region with deep historical roots and territorial specificity women producers) and other dairy products, particularly in the production of yogurt.

Keywords: Entrepreneurship, profile of women entrepreneurs, entrepreneurship, cheesemaking and Zacazonapan

INTRODUCCIÓN

El emprendedurismo junto con la creación de fuentes de empleo, se han convertido en temas obligados de discusión como fenómenos mundiales, producto de la crisis laboral que se vive y que afecta particularmente a los países latinoamericanos (Cabello, s/a, p.6). Sin embargo ¿qué pasa con el emprendedurismo en el medio rural y particularmente con el emprendedurismo de la mujer en ese espacio geográfico? El incremento de la participación de la mujer en las actividades productivas, además de significar una ruptura con el paradigma social tradicional de la mujer relegada solamente a las tareas domésticas y al cuidado de la familia, ha impactado también en la economía nacional (Gómez, et al 2015, p.67). Aunque a nivel local también es palpable este impacto y se visualiza en la dinámica económica particular de nuestro municipio de estudio, ubicado en el Estado de México.

El documento cubre en un primer apartado la metodología donde se aplicó encuestas, un test y una entrevista a profundidad a las queseras del municipio de Zacazonapan, posteriormente se desarrolla el tema donde se analiza la conceptualización de emprendedurismo y se abordan sus elementos: el emprendedor, desarrollo emprendedor y al proceso emprendedor.

En un segundo apartado se describe brevemente la zona de estudio, es decir el municipio de Zacazonapan y su producción quesera, para pasar a los resultados de los instrumentos aplicados donde se visualiza algunas características que definen el perfil emprendedor de las productoras de queso, a la par se analiza las capacidades emprendedoras de una quesera que sobresale en el municipio por su producción y las particularidades de sus productos; finalmente se abordan las conclusiones donde es evidente que las queseras de Zacazonapan son personas que estimulan el progreso económico del municipio mediante la búsqueda de nuevas y mejores formas de hacer las cosas a través de su saber-hacer.

METODOLOGÍA

Se aplicaron encuestas y test a las 8 queseras que mantienen la producción de queso añejo en el municipio de Zacazonapan de forma permanente todo el año:

- | | | |
|------------------------------------|------------------------------------|------------------------|
| 1. Élfega de Paz Vargas | 2. Rafaela Ruiz Rebollar | 3. Juana Rebollar Ruiz |
| 4. Alicia Santana Cruz | 5. Graciela Mondragón
Velázquez | 6. Ana María Villafaña |
| 7. Maricela Villafaña
Villafaña | 8. Graciela Villafaña | |

Test para determinar la capacidad emprendedora

El test tuvo como objetivo, determinar la capacidad emprendedora de las queseras de Zacazonapan Estado de México. Donde los reactivos respondían; a la adaptabilidad a los cambios; intuición personal; disfrute de actividades nuevas; confianza en las posibilidades y capacidades; alternativas para solucionar problemas; mantener compromisos; autonomía en el trabajo; tomar iniciativa; ser responsable; facilidad de comunicación; compromiso para terminar los proyectos a tiempo; creatividad; optimismo; claridad en los objetivos; iniciativas; asumir riesgos; analizar y aprender de los errores; tomar notas sobre los proyectos; los problemas son retos; arriesgar recursos propios en un proyecto empresarial; escuchar a los demás; trabajar en equipo; administración de recursos económicos; capacidad de negociación; planificación; toma de riesgos; hacer frente al fracaso; sacrificar tiempo por cumplir con el trabajo; visión a futuro; motivación por cumplir con objetivos; creer en las posibilidades; tomar riesgos y profesionalismo en el trabajo.

Dicho test estuvo conformado por 40 reactivos cada uno con 4 opciones de respuesta que respondían a la siguiente ponderación: a para 5 puntos, b para 4, c para 3 y d para 2. La suma de las respuesta corresponde a cuatro diferentes esquemas que explican la capacidad emprendedora:

Más de 190 puntos: El perfil se asemeja bastante al de una empresaria. Tiene iniciativa y disciplina, es independiente. Ello no quiere decir que ya tenga asegurado el éxito pero sin duda a nivel personal tiene los rasgos necesarios para triunfar. Cuando decide hacer algo, no se detiene hasta que lo consigue.

Entre 140 a 189 puntos: Reúne bastantes características para ser una buena empresaria. No obstante aunque sus aptitudes son buenas, hay ciertos puntos que se deben perfeccionar para lograr el éxito.

Entre 91 a 139 puntos: Se debe tener precaución, tomar el tiempo necesario para recapacitar sobre el futuro de la empresa, aún la confianza, determinación y conocimientos empresariales están un poco apáticos. Lo que se debe hacer es leer, hablar con otras personas emprendedoras con éxito para aprender sus trucos, aprender de ellos/as introduciendo el propio estilo.

Menos de 90 puntos: Si realmente lo que se busca es crear una empresa propia, aún queda un camino por recorrer, aunque en el perfil hay alguno de los caracteres de persona emprendedora, en la mayoría de aspectos las dudas y la inseguridad son notorias. Se debe intentar analizar las razones de todo eso y procurar desarrollar la creatividad, la capacidad de asumir riesgos y la confianza, mientras se va desarrollando, se debe continuar trabajando para terceras personas y aprender de ellos.

El test fue tomado del proyecto iniciativa Comunitaria Equal 2007 que tenía como objetivo fomentar el espíritu emprendedor entre los colectivos que sufren una mayor discriminación laboral en una provincia de España, haciendo especial incidencia en la mujeres de esos colectivos, así como en las zonas rurales, ámbito donde las desigualdades son mayores.

Perfil de la mujer emprendedora

Para determinar el perfil de la mujer emprendedora se consideró los tópicos que Gómez *et al* (2015) considera en su publicación “Relación entre el perfil de las mujeres emprendedoras y el acceso a los microcréditos: un análisis en micro empresas de Saltillo, Coahuila” publicado en la Revista Internacional Administración y Finanzas. Este perfil contempla la posición en la empresa, nivel de estudios, estado civil, número de dependientes económicos y motivación para la creación de las empresas.

Finalmente se aplicó una entrevista a profundidad a la señora Juana Rebollar Ruiz, ya que ella es la más reconocida quesera en Zacazonapan por su nivel y calidad de producción

DESARROLLO DEL TEMA

El término emprender se remonta a la época de la antigüedad y desde hace mucho tiempo ha sido utilizado en las Ciencias Sociales. Proviene de las palabras latinas “in” y “prenderé”. Luego los franceses la comenzaron a utilizar como “entrepeneur” y posteriormente los ingleses la acuñaron como “entrepreneurship” que se refiere a los comportamientos y

habilidades (competencias) que requieren los emprendedores con potencial de éxito (Cabello, s/a, p.5).

El emprendedurismo, sea en la dimensión humana, sea en los procesos de creación de organizaciones, es representativo de la dinámica de cambio de la sociedad moderna. La paradoja entre la creatividad que fluye libremente, la disciplina de convertir ideas en acción y obtener éxito es manejada apropiadamente por los emprendedores de éxito (Drucker, 2000). Ser capaz de introducir constantemente nuevos productos y servicios de mercado enseguida rinde beneficios y en muchos sectores es el diferenciador clave entre los mejores y los que han fracasado (Caunt, 2002 citado en C. Sánchez y Gonsalvez, s/a, p.5).

De ahí que la investigación sobre el tema de emprendedurismo ha seguido un progreso creciente y el análisis de las cuestiones resalta que el emprendimiento es una dinámica compleja entre la persona emprendedora, que identifica y explota las oportunidades de negocio, la organización emprendedora y el sector donde la organización está insertada. Esta dinámica traduce las diferentes perspectivas teóricas que el tema del emprendedurismo incorpora: la psicología, la economía y la sociedad. De una forma general, la psicología, por ejemplo, busca identificar las características del emprendedor frente a una persona no emprendedora. Existen diversas publicaciones sobre el comportamiento del emprendedor. Algunos llegan a conclusiones similares construyendo lo que sería los aspectos cognitivos del proceso emprendedor. En este sentido varios autores afirman que el emprendedurismo ocurre cuando se alcanzan cuatro condiciones básicas: a) motivación frente a las tareas, lo que motiva a la persona a actuar cuando es necesario, en el momento oportuno; b) el conocimiento, definido como *know - how*, acrecentando autoconfianza de la persona en tenerlo, o, caso contrario, poseerlo en el futuro; c) la tercera es la expectativa del beneficio personal, definido como beneficio económico o psíquico de una acción; y d) el apoyo del entorno, lo que sería lo que el ambiente proporciona a la persona emprendedora para la realización de sus esfuerzos y su desempeño (Samaniego, 2015).

Sin embargo no se podría comprender a profundidad el emprendedurismo sin abordar tres grandes contextualizaciones: el emprendedor, desarrollo emprendedor y al proceso

emprendedor. Sin embargo para efectos de este documento solo se abordarán el primer y último concepto.

El término emprendedor tiene su origen en la economía francesa, entre los siglos XVII y XVIII, y significa alguien que se compromete; no un empresario en el sentido de ser director, sino alguien que lleva a cabo una proyecto o actividad importante. Más específicamente, el término llegó a ser usado para identificar a los individuos que estimulan el progreso económico mediante la búsqueda de nuevas y mejores formas de hacer las cosas (Dees, 2001 citado en Martínez y Rodríguez, 2013, p.103).

Para el siglo XX, Joseph Schumpeter era el economista más asociado con el término emprendedor; describió a los empresarios como los innovadores que conducían un proceso de *creación destructiva*. En sus palabras, la función del emprendedor es reformar o revolucionar el patrón de producción. Esto es posible mediante la explotación de una innovación o mediante la apertura de una nueva fuente de suministros de materiales o una novedosa salida al mercado para el excedente productivo, o por medio de la reorganización de una empresa. Todas estas son formas de revolucionar la manera de hacer las cosas (Martínez y Rodríguez, 2013, p.104). Se considera además que identificar y seleccionar las oportunidades correctas para la creación de un nuevo negocio, entre otras cosas, es una de las habilidades más importantes que debe tener un emprendedor (C. Sánchez y Gonsalvez, s/a, p.5)

En el sentido económico la palabra emprendedor, formula e incorpora el proceso de enfrentar la incertidumbre e innovación como centro del sistema económico. La definición del término emprendedor ha ido evolucionando y se ha transformado con base en estas dos concepciones hasta hoy en día, que caracteriza a la persona en un estado de innovación permanente, altamente motivada, comprometida con una tarea, que reporta unas características de planeación y ejecución, propensa al riesgo y, a la vez, esquivada a la comprensión de sus propias dinámicas (Samaniego, 2015).

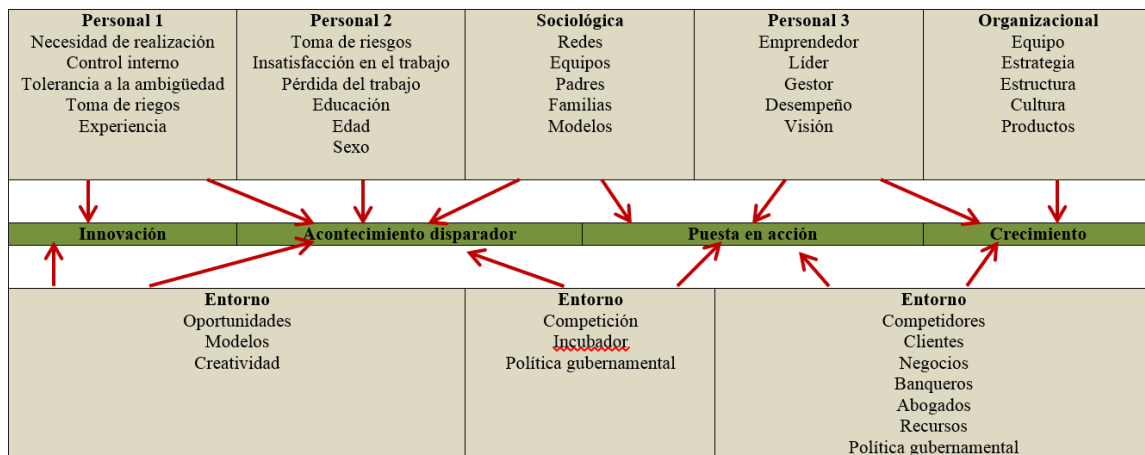
De ahí que el espíritu emprendedor es una cualidad que poseen las personas que crean oportunidades a través de diversas modalidades de organización, y está relacionado con la creatividad, la propensión de una persona en crear algo nuevo. La literatura describe los emprendedores como individuos orientados para la acción, enérgicos, tolerantes a las situaciones y adversidades, poseen elevada autoconfianza, con un fuerte control personal y necesidad alta de realización. Entre estas definiciones, la motivación es un aspecto común y puede ser verificada constantemente en el emprendedor (Samaniego, 2015).

Proceso emprendedor

El proceso emprendedor permite “identificar, desarrollar y dar vida a una visión, que puede ser una idea novedosa, una oportunidad o simplemente una mejor manera de hacer las cosas; y cuyo resultado final es la creación de una nueva empresa, formada bajo condiciones de riesgo y considerable incertidumbre” (Centro de Emprendedurismo de la Universidad de Miami en Ohio citado en Cabello, s/a, p.5).

El proceso emprendedor implica entonces todas las funciones, tareas y actividades asociadas a la percepción de oportunidades y a la creación de organizaciones para perseguirlas (Comeche, 2004, p.1057-1059). Como lo muestra el siguiente diagrama.

Modelo del proceso emprendedor



(Comeche, 2004, p.1057-1059)

Las investigaciones han demostrado que la coordinación de las acciones, la distribución y control de los recursos, son características sin las cuales el emprendimiento encontraría dificultades para consolidarse. La estructuración y organización de las actividades y de los equipos se evidencian como aspectos críticos de la viabilidad y longevidad de nuevos emprendimientos (Scott, 2000 citado en C. Sánchez y Gonsalvez, s/a, p.5).

Este proceso emprendedor estuvo presente desde el inicio y actual funcionamiento de las pequeñas empresas queseras en la zona rural de estudio. Donde la propuesta de incorporar al emprendedurismo en lo rural como una alternativa de organización productiva, no pretende sustituir a los esquemas rurales tradicionales...Dicha aclaración es pertinente ya que suele suponerse que el emprendedurismo sigue netamente la filosofía y lógica organizacional de la empresa capitalista; lo cual amenaza y pone en riesgo la reproducción de grupos sociales, así como sus usos y costumbres. (Martínez y Rodríguez, 2013, p.103). Situación que queda demostrada con nuestra investigación, ya que es evidente que aun hoy en día la organización socioeconómica en la entidad sigue fiel a sus usos y costumbre, con algunos cambios básicamente en sus productos.

Zona de estudio

Contexto municipal de Zacazonapan

Zacazonapan limita al norte con Otzoloapan, al sur con Tejupilco; al este con Temascaltepec y Valle de Bravo y, al oeste con Otzoloapan. Algunas de sus localidades son La Alcantarilla, La Cañada, el Potrero, Santa María, Tizapa y Cerro Pelón.

Imagen 1 Croquis de localización de Zacazonapan



Fuente: Osorio *et. al*, 2016

De acuerdo con INEGI (2010), la población total de Zacazonapan es de 4,051 habitantes. Presenta en la mayoría de sus comunidades un índice de marginación alto, con excepción de la cabecera municipal y la comunidad del Cerro Pelón, que poseen índices medio y bajo respectivamente. Asimismo el Consejo Nacional de Evaluación de la Política de Desarrollo Social (CONEVAL) 2010 expone, que en lo que respecta a esta entidad, se tiene que el

64.26 % de la población estaba en situación de pobreza y el 15.38 % en situación de pobreza extrema.

Lo que refiere al grado promedio de escolaridad de la población de 15 y más años de escolaridad está situado en 6.7 (INEGI, 2010), es decir poco más de primaria terminada.

Zacazonapan es reconocido por su elaboración de queso enchilado, el origen de este queso no es conocido, pero se estima que su saber -hacer tiene más de 150 años de existencia. En la siguiente tabla se muestra una lista de las personas, que elaboran queso en este municipio, la mayoría son mujeres y sus esposos son los que venden el queso. De ahí que a veces los consumidores, identifiquen más al vendedor que a la quesera.

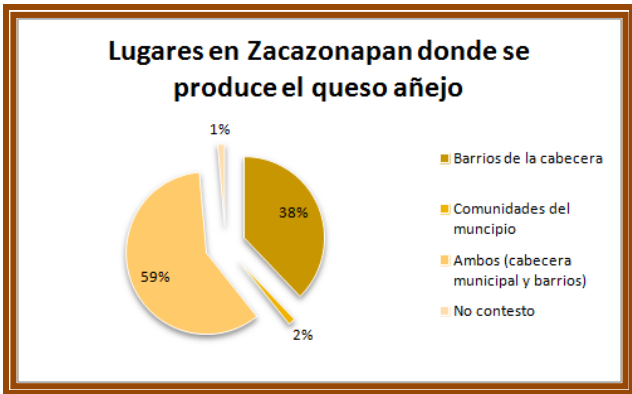
Listado de productores del queso añejo

1. Jesús López Mejía	16. Rafaela Ruiz	31. Elfega de Paz
2. Anita Cardozo	17. Maura Villafaña	32. Guadalupe Lujano
3. Efrain Arroyo	18. Agustín Arroyo	33. María Jaramillo
4. Juanita Rebollar	19. Domingo Villafaña	34. Enedino Jaramillo
5. Catalina Cruz	20. José Villafaña	35. Rodolfo Lopez Mejía
Mendoza	21. Nino Villafaña	36. Julian Villafaña
6. Roberto Villafaña	22. Alicia Santana	37. Agustina Arroyo
7. Clemente Cruz	23. Veda Cruz	38. Ilda Arroyo Mejía
8. María López	24. Lidia Mejía	39. Graciela Rivera
9. Leonardo Villafaña	25. Hilda	Lujano
10. Bernaldino Villafaña	26. Elodia Villafaña	40. Estela Cardozo Mejía
11. Anita Villafaña	27. Silvina Cruz	41. Obdulía López
12. Adela Cruz	28. Abel Arroyo	Cabrera
13. Estela Jaramillo	29. Margarita Vargas	42. Benita López Mejí
14. Celia Hernández	Jaramillo	
15. Anita Jaramillo	30. Amelia Cabrera	

Fuente: Osorio, 2013

Los lugares donde se produce el queso añejo en Zacazonapan, se distribuyen tanto en la cabecera municipal donde existen el mayor un número de productoras así como en sus comunidades.

Gráfica de lugares donde se produce el queso añejo



También se elabora queso fresco, ambos (queso fresco y enchilado) llevan el mismo proceso de elaboración el queso fresco se consume inmediatamente después de su elaboración, y el añejo desde 20 días hasta con 3 meses o un año de maduración.

Producción quesera

Queso Añejo

Es un queso que se elabora con leche bronca de vaca, en varias localidades del municipio de Zacazonapan y en la cabecera municipal; es cubierto con una capa de chile huajillo molido, después de los dos o tres meses de elaboración. Este queso es uno de los pocos quesos mexicanos de sabor y olor fuertes, es muy común utilizarlo como complemento, adobo, realce y salazón para muchos platillos.

La elaboración de queso en el municipio se realiza en forma artesanal en pequeñas queserías que pueden ser un cuarto anexo a la vivienda, destinado exclusivamente para la producción de queso, o bien la cocina. El queso es producido durante todo el año, aunque la mayor producción es estacional, durante la época de lluvias, por la disponibilidad de grandes cantidades de pasto natural consumido por las vacas, el cual aumenta la producción de leche además de que la humedad relativa de la época permite orear y madurar el queso a temperatura ambiente en pecheras (carrizos armados a manera de tabla, la cual se cuelga al techo, usados para guardar y escurrir quesos).

Las queseras comentan Doña Juana Rebollar (2016), trabajan para sostener el hogar y los estudios de los hijos, con ayuda de sus maridos, algunos de los cuales son ganaderos. La venta del queso es su única o principal fuente de ingresos, aunque otras actividades económicas complementarias son la ganadería o el comercio principalmente.

En la producción quesera “la mano de obra es familiar en el 87.5 % de las queserías. El 62.5 % de los queseros compra la leche, mientras que el 37.5 % obtiene la leche de su ganado” (Hernández *et al.*, 2011: s/p).

Tipos de quesos

En Zacazonapan se elaboran dos tipos de queso: el queso añejo y el queso fresco, ambos llevan el mismo proceso de elaboración pero no el de maduración.

La cantidad de leche procesada diariamente en cada quesería varía en un rango de 100 a 500 litros. En la elaboración de un queso añejo de 1kg, según observaciones de Doña Juanita (2011), se utiliza aproximadamente de 13 a 14 litros de leche y en el queso fresco de 400 gramos se usa 3 litros en época de lluvias y 4 litros en época de sequía

Comercialización del queso

La Señora Juana Rebollar (2016) comenta que la mayoría de queserías con ganado propio vende de 300 a 400 kg de queso añejo por año, un promedio de 350 kg y, un aproximado por día de 1 kg a 900 gramos, con un costo de \$ 120.00 a \$140.00 el kilo. Y para el caso particular del queso fresco se venden 80 quesos diarios con un precio \$15.00 a \$20.00 pesos c/u.

El queso se vende de tres formas: en los mercados locales y regionales y de forma directa a los consumidores (turistas o población local). Aunque ocasionalmente, se comercializa en concentraciones de emigrantes mexicanos que viven Estados Unidos, donde el precio puede alcanzar de 30 a 80 dólares por kg, bastante por encima del precio del mercado regional 10-13 dólares por kg.

Las piezas de queso pueden tener un peso superior a 10 kg, la venta se realiza normalmente de 1 a 2 kg, que son las presentaciones más vendidas.

La venta al consumidor final puede ser a crédito o de contado. La venta a crédito consiste en la entrega del queso a expendios, tiendas y mercados en forma semanal, realizando el pago una semana después de su entrega. Estas ventas pueden ser locales o regionales, a comunidades y municipios aledaños (Colorines, Santo Tomás de los Plátanos, Valle de Bravo, Tejupilco, Luvianos y Temascaltepec). La mayoría de los clientes son constantes, se tienen puntos de venta definidos para cada quesero, e incluso clientes fieles que prefieren y buscan el queso de determinadas queserías.

Resultados

Perfil de la mujer emprendedora

De las 8 emprendedoras encuestadas solo el 75 % (6) termino la primaria, una concluyo la preparatoria y una última no asistió a la escuela. Asimismo en este grupo de queseras el mayor porcentaje de edad se encuentra en las emprendedoras que tienen de 35 a 45 años con el 37 %, seguido del 25 % (2) con una edad que oscila de los 56-65 años y donde en el último grupo se ubica una quesera con una edad de 85 años. El 88% (7) son casada, estos resultados dan la pauta para afirmar que la mayoría de ellas cuentan con una pareja que las apoya en su negocio.

De este grupo encuestado se tienen los siguientes porcentajes en cuanto al número de hijos: 37% (3) tienen de 1 a 3 hijos, el 25% (2) de 4 a 6 hijos, el 25% (2) de 7 a 9 hijos y el 13% (1) de 10 a 12 hijos. Donde el resultado con mayor porcentaje lo presentan las familias que tienen entre 1 y 3 hijos. A la par el 50 % de estas queseras tienen dependientes económicos, que van de 2-4 personas.

En el apartado de posición en la empresa el 37% es fundadora de su empresa, y el 63% es propietaria. El 38 % de las encuestadas solo producen queso, un porcentaje igual elabora no solo queso sino requesón y crema, el 25 % restante además de los productos anteriores tiene ganado propio con el que obtienen leche para sus productos, sin embargo de este porcentaje que corresponde a dos productoras solo una de ellas produce yogurt.

En la motivación para iniciar el negocio el 25 % comenta que fue por independencia económica; 38 % para sostener económicamente a la familia; 25 % por autoestima y confianza y 12% para dar educación a los hijos.

El 38 % de las queseras llevan de 1-10 años elaborando queso, el 25 % de 11 a 20 años, y un 12 % de 21 a 30, y de 31 a 40 años así como de 61 a 70 años con este mismo porcentaje.

En cuanto a los productos nuevos elaborados aparte del queso, solo el 25 % los elabora y el 75 % restante no lo hace. Mismos porcentajes ocupa el financiamiento por empresa, ya que el 75 % fue con financiamiento propio y el 25 % con el apoyo familiar.

El último reactivo enfocado a la innovación delimita que el 75 % no realizaría cambios en sus productos si los turistas o la población regional así lo demandara, puesto que mencionan que se perdería la tradición y porque si hacen cambios el sabor que es la característica que marca la diferencia con otros quesos del mismo tipo se perdería, aunque el 25 % restante si

los haría, para vender más y porque se quiere hacer algo diferente e innovador, siempre cuidando el control de calidad.

Finalmente se concluye que el perfil de la mujer emprendedora en Zacazonapan se cimienta en las siguientes características:

- Tiene un nivel de estudios de primaria terminada
- Edad de 35-65 años
- En estado civil de casada
- Con un promedio de 1 a 3 hijos por consiguiente tiene dependientes económicos
- Propietaria de su pequeñas empresa
- Producen queso, requesón y crema
- Inician el negocio para sostener a la familia con financiamiento propio
- Llevan de uno a diez años produciendo queso
- No producen productos nuevos o innovadores aparte de los tradicionales (queso, requesón y crema)

En este sentido, se menciona que el perfil de la emprendedora en este municipio, es un perfil peculiar que obedece completamente a su contexto, ya que Zacazonapan es un municipio rural donde la mayoría de sus comunidades presentan índices de marginación altos con escasas fuentes de empleo y niveles muy bajos de escolaridad. De ahí que la situación económica y escolar del municipio sea una determinante para que las mujeres busquen en que emplearse o en su defecto iniciar su propio negocio valiéndose de las oportunidades del entorno, en este caso la producción ganadera y quesera de la región.

Test capacidad emprendedora de las queseras

Para este apartado solo una quesera completo el test de 40 reactivos y obtuvo un puntaje de 195, mismo que representa que su perfil se asemeja bastante al de una empresaria. Tiene iniciativa y disciplina, es independiente. Ello no quiere decir que ya tenga asegurado el éxito pero sin duda a nivel personal tiene los rasgos necesarios para triunfar. Cuando decide hacer algo, no se detiene hasta que lo consigue.

En este sentido dicha quesera responde a nombre de Juana Rebollar Ruiz con preparatoria terminada, cinco hijos y 50 años de edad, esta emprendedora se vale del apoyo de su esposo

tanto para hacer crecer el negocio como para implementar cambios e introducir nuevos productos en su empresa. El esposo no solo la apoya en el negocio familiar sino además se encarga de abastecer la leche necesaria para el negocio y ser el proveedor local de algunas queseras, ya que cuenta con dos potreros y un número considerable ganado.

La señora Juana Rebollar desde hace 4 años además de los productos tradicionales como el queso añejo, la leche, crema y requesón elabora también yogurt con los frutos de la temporada. A la par también comenta que está interesada en ofrecer recorridos turísticos a sus potreros y a queserías, ello en el tenor de que recientemente Zacazonapan está cobrando importancia turística en la región con la tendencia de turismo rural.

Además es importante comentar que esta quesera es la única en la cabecera municipal que cuenta con un equipamiento tecnológico que le facilita la producción del queso añejo y mejora su calidad.

Descremadora, pecheras de acero inoxidable, refrigerador y molino industrial



En trabajo de campo de los alumnos de la Licenciatura en Turismo (Jersain Rodríguez Sarabia, Diana Laura Osorio González, Dalinda Pérez, Eduardo Dionicio López, Josué Viviano Jaimes Rojas, Uriel Martin Cruz e Imelda Legorreta Santos) Centro Universitario UAEM Temascaltepec, 2016



En trabajo de campo, 2011.

CONCLUSIONES

Las queseras de Zacazonapan son personas que estimulan el progreso económico del municipio mediante la búsqueda de nuevas y mejores formas de hacer las cosas a través de su saber-hacer.

Como menciona Joseph Schumpeter la función del emprendedor es reformar o revolucionar el patrón de producción, ello es palpable mediante la explotación de una innovación o través de la apertura de una nueva fuente de suministros de materiales o una novedosa salida al mercado para el excedente productivo, o por medio de la reorganización de una empresa, en el caso particular de las queseras de Zacazonapan, la innovación para algunas se transmitía a través de la incorporación de nuevos productos a su empresa como lo hizo la señora Juan Rebollar, que introdujo la producción del yogurt en su empresa e implementó equipo tecnológico para su producción. Las otras queseras abrieron su mercado para su excedente de producción al sector turístico.

En este sentido de acuerdo con Samaniego (2015) el emprendedurismo en las queseras de Zacazonapan se cumple de acuerdo con sus principios, ya que las queseras aprovecharon su *know – how* o su saber-hacer para iniciar un negocio pero además por autoestima y confianza. En su tercer principio se menciona el beneficio personal que para este caso fue por independencia económica y un porcentaje mayoritario del 38 % para sostener económicamente a la familia y un 12% minoritario para dar educación a los hijos. Finalmente en su cuarto principio hace alusión al apoyo del entorno, mismo que se palpa en el apoyo familiar, el mismo contexto socioeconómico del municipio, su alta producción ganadera así como el reconocimiento del municipio en la producción del queso y la reciente actividad turística.

Donde el perfil de la mujer emprendedora productora de queso, se resume en ser propietaria de su empresa, con primaria terminada, edad de 35 a 65 años, casada con un promedio de 3 hijos y dependientes económicos. Elabora los productos tradicionales del municipio en cuestión láctea, queso, requesón y crema. Lleva 10 años en este negocio, mismo que inicio para sostener a la familiar.

En el rubro de capacidad emprendedora la señora Juana Rebollar, cuenta con las capacidades que se requieren para ser una mujer emprendedora y sobresaliente en su ramo. Asume riesgos, se adapta a los cambios, confía en sus capacidades, siempre busca alternativas para solucionar sus problemas, toma iniciativas, es sociable y responsable, aprende de los errores y le gusta tanto aprender como intentar cosas nuevas. Sacrifica el tiempo con su familia para terminar sus pedidos de queso y ante todo cuenta con una visión a futuro.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- C. Sánchez, J. y Gonsalvez, F. s/a. Emprendedurismo, un enfoque cognitivo. Cátedra de Emprendedores, Universidad de Salamanca. [En línea]: <http://www.uv.es/motiva2/Ponencias%20Motiva2009/docs/58.pdf> (Consultado 10 de mayo del 2016)
- Cabello Díaz, C. R. (s/a) Emprendedurismo dentro del ámbito universitario. Escuela de Administración Núcleo Sucre Universidad de Oriente Cumaná, Venezuela [En línea]: <http://nulan.mdp.edu.ar/708/1/00365.pdf> (Consultado 12 de mayo del 2016).
- Comeche Martínez, J.M (2004) Una visión dinámica sobre el emprendedurismo colectivo, Capítulo 67, Universidad de Valencia, España [En línea]: <http://www.uv.es/motiva/libromotiva/67Comeche.pdf> (Consultado 11 de mayo del 2016).
- Gómez Gutiérrez, E. L, Armenteros Acosta M. C, Guerrero Ramos, L. y López Chavarría, S. (2015).Relación entre el perfil de las mujeres emprendedoras y el acceso a los microcréditos: un análisis en micro empresas de Saltillo, Coahuila. *Revista internacional administración y finanzas*.Vol.8 (2), 67-81.
- Martínez Rivera, S.E y Rodríguez Díaz, L.F (2013). Emprendedurismo social en México: hacia un modelo de innovación para la inserción social y laboral en el ámbito

rural. *Estudios agrarios*. [En Línea]: http://www.pa.gob.mx/publica/rev_53-54/analisis/emprendedurismo.pdf (consultado 20 de mayo del 2016).

- Osorio González, R. (2013) Patrimonialización del queso añejo y turismo rural en Zacazonapan. Tesis de Maestría UAEM.
- Osorio González, R., Del Carmen Serrano Barquín, R. y Echeverría, Oswaldo. 2016. Metodología para diseño de ruta alimentaria en Zacazonapan, México; desde un enfoque de turismo rural. *Gran Tour*, en prensa.
- Samaniego Valle, J.P (2015). Emprendedurismo, un enfoque cognitivo. Periódico crónica, las noticias del día. [En línea]: <http://cronica.com.ec/index.php/opinion/columna/columnista/item/5734-emprendedurismo-un-enfoque-cognitivo> (Consultado 10 de mayo del 2016).

Entrevistas

Rebollar Ruiz, J. (2015). Quesera del municipio de Zacazonapan.