

CARACTERIZACIÓN DE UNIDADES PRODUCTORAS DE AREPAS OCAÑERAS EN LA CIUDAD DE OCAÑA

BLANCA MERY VELASCO BURGOS

Contador Público
Mgc. Gerencia de Empresas Mención Finanzas
Docente de Planta: Control Interno y Auditoría
Directora Centro de Estudios e Investigación del Sector Solidario
Grupo de Investigación ROTÁ
Universidad Francisco de Paula Santander Ocaña
Correo Electrónico: bmvelasco@ufps.edu.co

CARLO FERNANDO D'VERA PÉREZ

Administrador de Empresas
Especialista en Logística Comercial Nacional e Internacional
Docente Catedrático: Comercio Exterior, Logística y Distribución
Coordinador Área de Desarrollo Empresarial
Grupo de Investigación ROTÁ
Universidad Francisco de Paula Santander Ocaña
Correo electrónico: carlo.dvera@gmail.com
cfdverap@ufps.edu.co

Fecha de recepción: 19 de Septiembre de 2014

Fecha de aprobación: 09 de Octubre de 2014

RESUMEN:

El Área de Desarrollo con apoyo del Área de Fomento Empresarial y el Centro de Estudios e Investigación del Sector Solidario, realizaron el Censo Sectorial con el objeto de identificar, cuantificar y determinar las características propias de las unidades productoras de arepas ocañeras en la ciudad de Ocaña, en cuanto a tamaño, infraestructura, tecnificación, ubicación geográfica, organización jurídica, nivel de informalidad en el sector, nivel de escolaridad y necesidades de capacitación, además de realizar un diagnóstico para la conformación de una empresa bajo modelos de asociatividad dedicada al aprovisionamiento y comercialización. Lo anterior con el fin de obtener elementos de juicio suficientes que permitan brindar herramientas y proyectos que contrarresten la falta de desarrollo y fomento empresarial en el sector, y el planteamiento de estrategias de mejoramiento en los niveles de productividad y desarrollo empresarial local y regional.

Para lograr el cumplimiento de los objetivos planteados, se plantea una investigación cuantitativa de tipo descriptiva que buscó especificar las propiedades y características del sector, así como también los perfiles de las unidades productivas. Por otra parte, para la recolección de la información se planteó utilizar como instrumento la encuesta que permitió la recolección de la información.

En lo referente a la identificación de la población, se realizó mediante un barrido de Ocaña comuna por comuna y barrio por barrio comenzando por el norte y terminando en el sur, simultáneamente se utilizó el método de muestreo por bola de nieve para poder garantizar la identificación del 100% de las unidades productivas.

En cuanto a los resultados de la investigación, se encontró que el 92,6% de la población inmersa en el proceso de producción son mujeres, y que existe un bajo nivel de educación y escolaridad. Igualmente, se evidenció que la mayor participación de los estratos socio económicos corresponden al 1 y 2, donde la producción de arepas se hace en casas

de familia, lo que demostró que dicha actividad se considera de supervivencia y no es vista como una oportunidad de desarrollo para la creación e impulso de industria y marcas consolidadas.

PALABRAS CLAVE:

Censo empresarial, arepas ocañeras, Mipymes

ABSTRACT:

The Area Development with the support of the Business Development and the Center for Studies and Research of the Solidarity Sector, the Sector Census conducted in order to identify, quantify and determine the characteristics of the producing units ocañeras arepas characteristics in the city of Ocaña in terms of size, infrastructure modernization, geographic location, legal organization, level of informality in the sector, level of education and training needs, in addition to a diagnosis for the formation of a company under partnership models dedicated to sourcing and marketing. This in order to obtain sufficient evidence and provide tools that allow projects to counteract the lack of development and business development in the sector, and present strategies for improvement in productivity levels and local and regional business development.

To achieve compliance with the objectives, a quantitative descriptive research that sought to specify the properties and characteristics of the sector, as well as profiles of the production units is proposed. Moreover, for the collection of information was raised as a tool to use the survey to collect information.

Regarding the identification of the population, was performed by scanning Ocaña commune by commune and district by district starting in the north and ending in the south, simultaneously sampling method was used for the snowball to ensure identification of 100% of the production units.

As for the results of the investigation, it was found that 92.6

% of the population immersed in the production process are women, and that a low level of education and schooling. Moreover, it was shown that the increased participation of socio economic strata correspond to 1 and 2, where the production of arepas made in family homes , which showed that the activity is considered survival and is not seen as an opportunity development for the creation and promotion of industry and established brands .

KEYWORDS:

Census business, arepas ocañeras, mipymes.

1.Introducción:

Colombia tiene una amplia gama de alimentos y gastronomía debido a la gran diversidad de culturas, pueblos y climas. Uno de los alimentos más característicos son las arepas, ya que cada región posee una a la que le ha añadido características, ingredientes y formas de preparación de acuerdo a las costumbres y principios de sus habitantes.

Particularmente Ocaña se ha caracterizado por tener una variedad amplia de alimentos cuyas procedencias pueden ser netamente autóctonas o con matices de diferentes regiones pero adoptados a las tradiciones y costumbres locales que tienden a ser conservados a lo largo del tiempo. Cabe resaltar que de los productos alimenticios uno de lo más típicos son las arepas debido a su característica. Como bien lo decía Ciro A. Osorio Q. en su crónica sobre la Arepa Ocañera en el año 1974 “La Arepa Ocañera”:

La iniciativa en marcha del doctor Luis Guillermo Echeverri de montar en Bogotá una fábrica moderna de hacer arepas que concurra en beneficio de la economía de su producción y estimule al mismo tiempo su consumo, ha dado motivo para que en los últimos días se haya hablado mucho de la arepa antioqueña, de sus características propias y sus virtudes alimenticias. Pero ocurre que también existe la arepa ocañera. Y de ella nada se ha dicho hasta ahora, a pesar de que es igualmente de muy buena familia, tiene su “personalidad” propia, si así pudiera decirse, y cuenta que en su curriculum vitae con una limpia genealogía vegetal, una tradición muy raizal y hasta con uno que otro pergamino poético.

Para reparar ese olvido nosotros vamos a permitirnos pergeñar aquí, a título meramente informativo, una breve noticia sobre este alimento típico de la ciudad y de toda la provincia de Ocaña y aun de otras vastas regiones de los Santanderes y que, como el antioqueño, del cual necesariamente viene a hacer hermano legítimo – no se sabe si mayor o menor pero de todas maneras “hermano raizal” -, es convidado necesario de cada mesa, rica o pobre, y acompañante infaltable de todo plato regional.

La arepa ocañera, alimento, como acaba de decirse, tradicional y fundamental en el régimen alimenticio de los hijos de la extensa provincia que le da su nombre, es diferente de la arepa antioqueña. Porque mientras ésta es esférica o cilíndrica, o a manera de esfera aplanada, pequeña y un poco gruesa, y a su composición original se mezclan a veces algunos ingredientes complementarios, aquella es siempre de forma circular y mucho más grande semejante a un disco, y, además, simple y sin mezclas, como para que, como sustituto del pan y de las verduras, pueda servir mejor de compañía a cualquier otro alimento.

Amás de esto, la típica arepa ocañera es relativamente delgada y su cara anterior está formada por una fina membrana – el cascarón que decimos los ocañeros – tostada y dorada que

sobre el resto del cuerpo blando forma una ligera cavidad que chicos y grandes suelen rellenar con las más variadas viandas, y muy especialmente con queso rallado.

La arepa ordinaria o corriente es la que se elabora con maíz blanco pilado, cocido y molido, siendo este su único componente. Pero también se acostumbra hacer arepas de maíz amarillo que los entendidos en dietética criolla consideran más nutritivas que las otras, por la mayor cantidad de vitaminas que contiene esta variedad de maíz. Las hay igualmente de mazorca, o sean arepas de maíz aun tierno, recién cogido de las matas y que no necesita de cocimiento su sabor es exquisito y su color, por la misma falta de sazón del maíz, resulta siempre amarillo, como las de la clase anterior. Otra de las variedades de la arepa ocañera es la de “maíz pelado”, que no necesita pilarse y cuya pelada o quitada de la membrana que cubre el grano y que popularmente se conoce con el nombre de afrecho, se hace con una especie de lejía, formada con agua caliente y ceniza; es también muy alimenticia y su sabor, como el de cada una de las otras clases, es propio y característico y resulta igualmente muy agradable.

La elaboración de la arepa ocañera es muy sencilla, pero sumamente cuidadosa. Las mujeres que la elaboran lo hacen, además, con amorosa delectación. De ahí que resulte tan suave y delicada al gusto, aun careciendo, como carece de sal o de cualquier otro ingrediente, como se ha dicho, y llegando en ocasiones, cuando se la hace demasiado delgada, a asimilarse a una galleta. Los elementos o instrumentos esenciales para su fabricación son: una olla para cocinar el maíz, un molino para moler el grano, y un tiesto de arcilla para azar la arepa ya formada. Lo demás es pura habilidad femenina, especie de magia doméstica de las manos comprometidas en la casera empresa.

Para el ocañero raizal, cualquiera que sea su edad, seño, condición, el uso de la arepa, sobre todo en el desayuno y en la comida de la tarde – el almuerzo se acompaña ordinariamente con verduras – es esencial e indispensable. No hay desayuno bueno si no es a base de arepa. Ni la comida de la tarde está completa si falta su necesaria compañía. Puede haber pan – y de seguro lo hay aunque poco se le emplee en las tres comidas ordinarias - , pero es necesario, porque la arepa lo reemplaza con creces.

Pero no es solo el ocañero que habita dentro de los límites geográficos de la provincia el que necesita de la arepa para fundamentar o complementar sus comidas. Es también el que vive fuera de su tierra. Y de ahí las mil peripecias que tiene que sufrir este último para proporcionársela. Algunas familias, al ir a vivir a otros lugares, fuera de su región, resuelven el problema llevando consigo alguna mujer del servicio, diestra en este oficio casi ritual. O simplemente agregando al equipaje una buena provisión de tiestos de barro donde la señora de la casa, o la tía, o la niña puedan asar ellas mismas el codiciado manjar. Tal vez no sobre decir que en estos casos en que tan felizmente se resuelva el problema, los “encargados” de los paisanos que aún no lo han resuelto, llueven como por encanto.

En algunas ciudades donde la afluencia de ocañeros es numerosa, el problema de conseguir arepas prácticamente no existe, porque si no se fabrican en la propia casa para el consumo interno, no falta quien las elabore para la venta. En Barranquilla, por ejemplo, donde hay más diez mil ocañeros, la arepa ocañera se fabrica para la venta en numerosas casas de paisanos, y en el mercado público se encuentran por las

mañanas, blanca y provocativa alineada en numerosas columnas que ya al mediodía han desaparecido. Desde luego aquí como en Ocaña, se prefieren las “contratas” o “encargos”, en las casas donde las arepas se elaboran, porque así se pueden conseguir calientitas, como dicen las señoras, “acabaditas de quitar del fogón”. No importa que para ello, como también por allá en la tierra, haya que coger turno y esperar un buen rato en las vecindades de la cocina, hablando con los paisanos de cosas del momento o indagando por noticias de la provincia distante, para matar el tiempo de la espera.

En esto de no poder prescindir los ocañeros de la arepa, conocemos el caso de una familia principal de Ocaña – como pomposamente solía decirse en tiempos pasados - que al emprender un largo viaje al exterior, levantó también con una de las muchachas de la cocina, exclusivamente para que allá, en tierras lejanas y tan extrañas, al señor y a la señora no les fuese a faltar al desayuno su arepita ocañera, bien delgadita y bien tostadita, y desde luego muy buen untada de mantequilla y bien rellena de queso rallado.

Pero es que hasta las gentes extrañas a la región que a Ocaña llegan a vivir, así sea transitoriamente, inexorablemente empiezan por rendirse, espontánea y complacidamente al encanto culinario de la arepa. Dígalos si no el estro del doctor Pedro Alejandro Gómez Naranjo, juriconsulto, político, escritor, orador y poeta, quien por algún tiempo residió en la tierra de los Caros, hace de ello ya muchos años. Cuando llegó la hora de la partida, le dedico a la “tierra encantada” un hermoso soneto en que, después de cantar a la “cuidad querida” y prometerle volver “porque lo quiere así la profecía de una dulce y romántica gitana” terminaba diciendo:

Me voy como lleque: sin un cuartillo,
Llevo el alma cruel melancolía
Y una arepa sin sal en el bolsillo. (Gómez Pedro)

Tradicionalmente la arepa “ocañera” es un alimento que acompaña la alimentación generalmente durante el desayuno y la cena. Esto debido a que resulta ser asequible a cualquier persona por precio, y que satisface la necesidad de consumo.

Teniendo en cuenta el anterior planteamiento, en Ocaña se ha generado una dinámica de producción de arepas para suplir la demanda y que nace de las necesidades de alimentación típica y autóctona de toda una población. Partiendo de este punto, existen muchos lugares, pequeñas fábricas improvisadas y/o establecimientos de producción de arepas informales (No identificados y ubicados) que no están legalmente constituidas o no existe registro de estos. Por otra parte los problemas que aquejan a este tipo de establecimientos es que “tienen en promedio menor acceso al crédito y a programas de capacitación, mayores problemas tecnológicos y menores utilidades por trabajador que las empresas formales con características similares” (Cárdenas, Mauricio; Roza, Sandra, 2009), incumplimiento a normas y regulaciones fitosanitarias, de asepsia y falta de herramientas y/o equipos industrializados, que no ha permitido el crecimiento y desarrollo de las mismas.

Adicional a los problemas causados por la informalidad, se percibe que el sector está conformado por una población sin visión comercial y empresarial debido a los bajos niveles no identificados de escolaridad, preparación y formación empresarial, dando como resultado una opción para la consecución de recursos e ingresos para la supervivencia del día a día y no como una opción de proyección y crecimiento empresarial.

Dicho planteamiento evidencia la falta de empresas legalmente constituidas dedicadas a la producción y comercialización, donde se pueda identificar una marca propia del producto.

El objetivo de la presente investigación consistió en ejecutar un censo que permitiera identificar y cuantificar todas las unidades productoras de arepas ocañeras en la ciudad de Ocaña N.S, así como determinar también las características propias en cuanto a tamaño, infraestructura, tecnificación, ubicación geográfica, organización jurídica, nivel de informalidad en el sector, nivel de escolaridad de la población y necesidades de capacitación.

Por tal razón, uno de los objetivos de esta investigación consistió en realizar un diagnóstico de asociatividad para la conformación de una empresa asociativa bajo modelos colaborativos dedicada al aprovisionamiento, empaque, embalaje, venta y comercialización del producto. Esto con el fin de obtener elementos de juicio suficientes que permitan lanzar una marca de arepas al mercado, buscando desarrollar el sector y el planteamiento de políticas y estrategias de mejoramiento de los niveles de productividad para el desarrollo empresarial local y regional.

Debido a su costo de producción y precio de comercialización, las personas han preferido comprar la “arepa ocañera” ya preparada, antes que procesarla por sus propios medios; dicho planteamiento ha generado una dinámica en Ocaña de creación de establecimientos de producción y comercialización con el fin de satisfacer la demanda del producto, además de aprovechar la oportunidad para la generación de ingresos y recursos para la supervivencia diaria.

Para lograr el cumplimiento de los objetivos propuestos, se planteó una investigación cuantitativa de tipo descriptiva debido a que busca especificar las propiedades y características de los productos así como también los perfiles de las unidades productivas para identificar las características propias del sector. Por otra parte, para la recolección de la información se planteó utilizar como instrumento la encuesta que permitió la recolección de la información necesaria para el logro de los objetivos.

Con la aplicación de la encuesta se pretendió encontrar las características propias de las unidades productoras en cuanto a tamaño, ubicación geográfica, infraestructura, nivel de tecnificación, organización jurídica y nivel de informalidad en el sector.

Teniendo en cuenta que la población de la investigación es desconocida, para la identificación de esta se realizó una búsqueda comuna por comuna de la ciudad de Ocaña, comenzando por la comuna 6 “Ciudadela Norte” ubicada en el norte de la ciudad hasta la comuna 4 “Sur – Oriente Olaya Herrera” ubicada en el sur de la ciudad, recorriendo calle por calle y barrio por barrio en búsqueda de estas. Por otra parte, con el fin de poder garantizar la identificación del 100% de los productores, se empleó el método estadístico muestreo por bola de nieve. (Goodman, 1961)

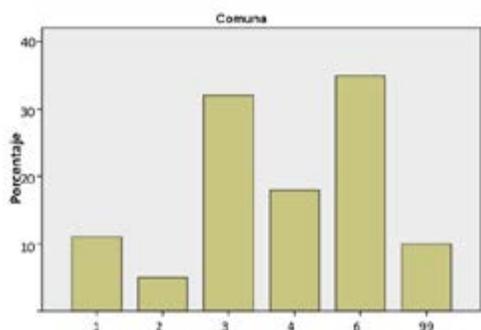
Partiendo de la base en que la población es desconocida y que se identificó a través del barrido y el método muestreo por bola de nieve, la muestra de la investigación se conformó con el 100% de las unidades identificadas, es decir, por todas y cada una de las unidades productivas de arepas ocañeras encontradas.

2. Resultados

En el proceso de trabajo de campo donde se realizó una búsqueda por las diferentes comunas de Ocaña, se identificaron 137 productores de arepas de los cuales 26 no respondieron la encuesta; por tal motivo, la muestra se tomó con un total de 111 productores.

La investigación arroja que la distribución geográfica de los productores, tiene una mayor concentración en la comuna 6 (Gráfica 1), seguido por la comuna 3 y posteriormente las comunas 4 y 2. En la comuna 5 no se encontraron productores de arepas. De acuerdo a dicha comuna está conformada en su mayoría por barrios de estrato 3 y 4. De acuerdo a esto, se puede concluir que las personas dedicadas a la producción están pertenecen en su totalidad a estratos 1 y 2

Gráfica 1. Distribución de productores por comuna



Fuente: Autores de la investigación

En este sentido, los resultados evidenciados, demuestran que el 77,5% equivalente a 86 establecimientos de la población, establece que su producto tiene una calidad específica y estandarizada en relación a la calidad de la materia prima y tiempos de cocción.

La estandarización en la calidad se entiende como aquellas características que se mantienen siempre constantes en el producto; partiendo de esto, se establece que la estandarización en la calidad de las arepas está dada por la materia prima y la cocción de esta. Al hablar de materias primas, hace referencia en que siempre se compra para la producción de arepas, harina o maíz de la misma marca, características y calidad. Teniendo en cuenta la cocción, la elaboración de la arepa siempre se hace con el mismo tiempo y temperatura.

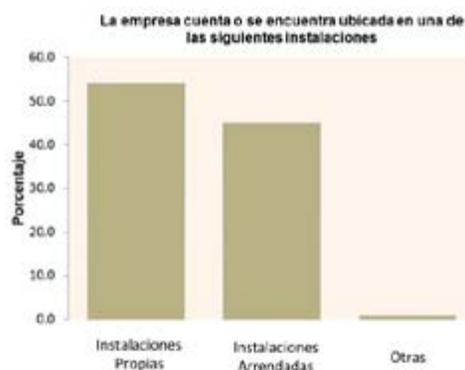
Partiendo de este planteamiento, los resultados de la investigación arrojan que el 77,5% de las unidades productoras de arepas siempre compran la misma materia prima para mantener una calidad estandarizada del producto, al mismo tiempo que controlan los tiempos y temperaturas en la cocción para que se conserven siempre las mismas características en el producto.

Cabe recalcar que la calidad del producto está íntimamente ligada a la manipulación que se le da a la arepa y la higiene y

asepsia tanto de las personas como del lugar de preparación (Cocinas). Partiendo de los resultados evidenciados, se demuestra que el 100% de las unidades productivas no cumplen con regulación fitosanitaria y buenas prácticas de manufactura, se establece que el producto “la arepa” no es de buena calidad. Esto debido a que por falta de cumplimiento de la regulación y práctica mencionada anteriormente, el producto tiene un alto riesgo de contaminación por agentes biológicos y químicos durante la preparación, manipulación y venta.

Así mismo, la gráfica 2 demuestra la cantidad total de herramientas que son usadas por el 100% de la población que equivale a una sumatoria de 307 entre todas. Dicho resultado demuestra que 100 productores de 111 usan la molinera eléctrica, por lo que es la herramienta más usada ya que les permite moler el maíz de forma más rápida y eficiente. En cuanto a esto, se puede establecer que la mayor producción de arepas, es hecha a base de maíz. En segundo lugar se encuentran los moldes para dar forma a la arepa con un total de 78 unidades productivas entre 111 que utilizan este tipo de herramientas. Este resultado evidencia y sustenta el resultado de la Gráfica 2, que les permite tener un producto estandarizado en relación a forma y tamaño

Gráfica 2. Propiedad de las instalaciones



Fuente: Autores de la investigación

En lo que respecta al Cumplimiento de normatividad fitosanitaria y de Buenas Prácticas de Manufactura, el gráfico 6 indica que el 82,9% de la población equivalente a 92 establecimientos, no cuenta o no cumplen con reglamentación fitosanitaria y buenas prácticas de manufactura; el 10,8% equivalente a 12 establecimientos si cuenta con reglamentación fitosanitaria y buenas prácticas de manufactura; el 6,3% no sabe o no respondió a la pregunta.

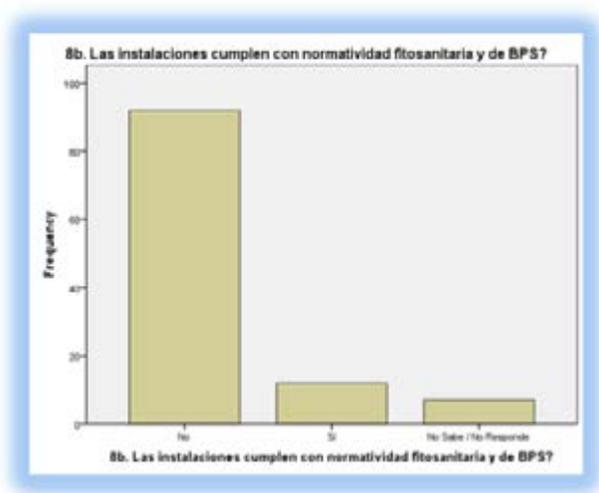
De acuerdo al trabajo de campo realizado durante la aplicación de las encuestas, se pudo observar y evidenciar que ninguno de los establecimientos cumple con reglamentación fitosanitaria y buenas prácticas de manufactura. Por lo tanto, el 10,8% equivalente a 12 establecimientos que respondieron que si contaban con dicha normatividad, no cumplen; y el 6,3% que no sabe o no respondió, tampoco cumple con dicha normatividad.

Por lo anterior, se puede concluir que el 100% de la población

no cumple con normas de regulación fitosanitarias y buenas prácticas de manufactura que para el caso específico, trata sobre manipulación de alimentos. De acuerdo a esto, se evidencia una necesidad de capacitación en dichos temas, ya que la evidencia del trabajo de campo demuestra lo planteado.

Los argumentos encontrados por los cuales se establece que los productores de arepas no cumplen con dichos lineamientos, consisten en: Las personas directamente involucradas no cuentan con los elementos básicos de manipulación de alimentos como gorros, guantes y delantales. Por otra parte, se evidencia por observación durante el proceso de aplicación del instrumento de recolección de información, que las instalaciones no se encuentran en condiciones higiénicas, observándose suciedad tanto en las personas, como en las instalaciones físicas, equipos y herramientas.

Gráfica 3. Cumplimiento de normatividad fitosanitaria y de Buenas Prácticas de Manufactura

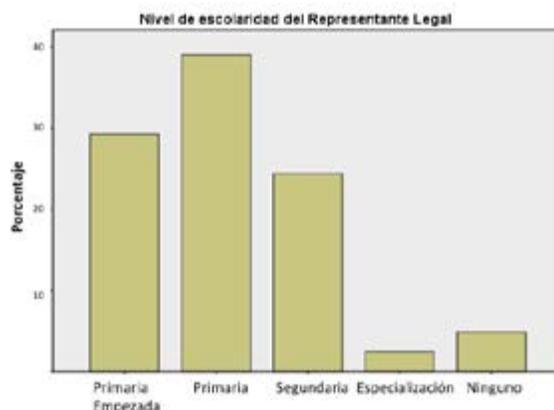


Fuente: Autores de la investigación

En cuanto al nivel de escolaridad de los productores, se observa que el 39,0% equivalente a 48 establecimientos, el responsable del establecimiento y de la producción de arepas, inició sus estudios de primaria pero no los culminó; el 30,9% equivalente a 38 establecimientos, el responsable del establecimiento terminó la primaria pero no continuó con los estudios de secundaria; el 16,3% terminó la secundaria; el 0,8% correspondiente a una persona tiene una carrera profesional y el 13% correspondiente a 16 establecimientos, no saben o no respondieron a la pregunta.

De acuerdo al anterior planteamiento, el impacto negativo ocasionado por la falta de estudios y preparación de la población del sector, determina que éste no esté desarrollado, evidenciándose que no existe ninguna empresa legalmente constituida que impulse un producto al mercado con identidad e imagen propia.

Gráfica 3. Nivel de escolaridad del responsable del establecimiento



Fuente: Autores de la investigación

Conclusiones

El índice de informalidad del sector está dado en un 98,2% donde se concluye que está dado por la falta de conocimientos de los dueños o responsables de los establecimientos, determinado por el bajo nivel de escolaridad que no supera la primaria en un 69,9% y secundaria en un 16,3% de la población, con un total del 86,8% que terminaron o no la primaria y bachillerato. La falta de conocimiento causado por el nivel de escolaridad tan bajo, determina que no existe una preparación y formación profesional o empresarial, lo que limita visión empresarial que soporte una iniciativa propia o en asociación de constitución de empresa y proyección de comercialización de una marca que le ofrezca identidad propia al producto; de aquí, que el 93,7% de las unidades productivas son identificadas por el nombre del responsable de la producción y venta de arepas y no por una marca o nombre del establecimiento.

La falta de proyección empresarial y desarrollo empresarial en el sector, se vé reflejado en el tamaño de las unidades productivas y el número de empleos que ofrece. Esto debido a que la clasificación encontrada corresponde a micro empresas, dado que el 100% de las unidades productivas están constituidas entre 1 y 10 trabajadores incluyendo al dueño y/o responsable. De acuerdo a este planteamiento, se concluye que el sector no ofrece posibilidades de empleo.

De acuerdo a lo anteriormente planteado, se toma como base que de 190 personas involucradas en la producción, 176 son mujeres. Y el resultado arroja que la principal actividad económica de la población identificada es la producción de arepas para su venta y comercialización donde el 87,4% de la producción se realiza en casas de familia con herramientas y equipos pertenecientes a la misma por lo que se determina que la producción es una fuente de empleo generada por la necesidad de ingresos. Partiendo de esto, el resultado hallado en la escolaridad de la población y teniendo en cuenta que el 92,6% son mujeres, se puede concluir que hay un bajo índice del nivel educativo en mujeres de estratos 1 y 2.

El diagnóstico de asociatividad en el sector resulta llamativo viéndolo desde dos puntos de vista: El primero, consiste en la creación de una cooperativa donde los productores están dispuestos en asociarse para sacar una marca de arepas al mercado, pero no están dispuestos a producir en instalaciones

compartidas. En segundo lugar, la población está dispuesta en asociarse por medio de una cooperativa y compartir instalaciones para la producción. Para efectos de aumentar la competitividad en el sector, las recomendaciones se plantean con base a la estructuración de una cooperativa dedicada al aprovisionamiento de materias primas para los asociados y comercialización de una marca de arepas ocañeras; el proyecto resultaría más viable con la construcción y adecuación de un solo lugar de producción. Cabe recalcar que por las características de la población, lo más recomendable socialmente es la adecuación de las instalaciones para la producción de cada uno de los productores.

Retomando todo lo anterior y por las razones expuestas, se concluye que la población está dispuesta en asociarse para lanzar una marca de arepas al mercado, donde la producción de éstas sean en las propias instalaciones de cada productor. Por otra parte, se concluye también que las funciones de la cooperativa consistirían en el aprovisionamiento de materias primas para todos los asociados, donde cada uno produciría en sus propias instalaciones, para posteriormente recibir el producto bajo unos estándares de calidad definidos para ser empacada y comercializada desde este punto.

Bibliografía

- Departamento Administrativo Nacional de Estadística. (2009). METODOLOGIA DE PLANIFICACIÓN ESTADÍSTICA ESTRATÉGICA SECTORIAL - PEES. Bogotá: DANE.
- Goodman. (1961). Snowball Sampling.
- Heizer, J., Jones, J., Render, B., & Harwood, C. (2007). DIRECCIÓN DE LA PRODUCCIÓN Y DE OPERACIONES (OCTAVA EDICIÓN ed.). Madrid: Prentice Hall.
- ICONTEC. (2007). NTC 5372. AREPAS DE MAÍZ REFRIGERADAS. ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO. Bogotá: ICONTEC.
- Mendenhall, W., Beaver, R. J., & Beaver, B. M. (2010). Introducción a la probabilidad y la estadística (Décima tercera edición ed.). (J. H. Romo, Trad.) México, D.F.: Cengage Learning.
- Osorio, C. A. (1974). La Arepa Ocañera. Los Cronistas de Ocaña, 13, 135-139.