

# **La denominación de origen como estrategia de diferenciación para el Queso Telita elaborado en el Municipio Piar del Estado Bolívar, Venezuela.**

**Keyla Urbina Medina**

Universidad Nacional Experimental de Guayana, Puerto Ordaz, Venezuela, [keylakjv@hotmail.com](mailto:keylakjv@hotmail.com)

**Raúl Alvarez Campero**

Universidad Nacional Experimental de Guayana, Puerto Ordaz, Venezuela, [rialvarezc@yahoo.es](mailto:rialvarezc@yahoo.es)

## **RESUMEN**

En todas partes del mundo existen regiones que cuentan con características geográficas especiales y formas de elaboración tradicionales para ciertos productos, que los hace ser auténticos de la zona. El Queso Telita es un queso blanco producido en los Municipios Piar y Padre Chien del estado Bolívar y uno de los más demandados a nivel nacional, por tanto es necesario establecer estrategias de diferenciación basadas en la denominación de origen, que permitan proteger y fortalecer a los productores de la zona, y a los consumidores del mismo. Metodológicamente el estudio integró la investigación documental, la investigación de campo y la investigación de tipo descriptivo. Se aplicó una encuesta como instrumento de recolección de información a una muestra conformada por las 30 queseras ubicadas en el municipio Piar del estado Bolívar, según cifras obtenidas en estudios anteriores realizados sobre las queseras. En cuanto a los resultados obtenidos se tiene que el queso telita presenta condiciones favorables para el establecimiento de un sistema de denominación de origen.

**Palabras claves:** Queso Telita, diferenciación, denominación de origen.

## **ABSTRACT**

In the whole world there are regions which have special geographical characteristics and traditional factory methods for some products. This way such products are authentic from particular regions, and allows that these products occupy a special place in consumers preferences, and contribute to create competitive advantages in price and quality. Telita Cheese is a kind of white cheese produced in Piar district, Bolívar state, that for its soft flavor, low salt quantity and others own characteristics obtained by traditional factoring, and not pasteurized cow milk; contributed to become Telita Cheese in one of favorite cheeses in Venezuela, this way is necessary to establish differentiation strategies supported in origin denomination, for protecting and fortifying regional producers and consumers that prefer Telita Cheese. This investigation proposes to determine the possibilities of origin denomination like a differentiation strategy for Telita Cheese produced in Piar district, Bolívar state. This investigation is considered like a field work, because the investigator collects and observes directly where the facts happen to develop the investigation. For the harvesting and information processing, primary and secondary sources were used. The results show that Telita Cheese may be protected by an origin denomination.

**Keywords:** Telita Cheese, differentiation, origin denomination.

## **1. INTRODUCCIÓN**

En todas partes del mundo existen ciertas regiones o países que cuentan con características geográficas especiales y formas de elaboración tradicionales para ciertos productos, que los hace ser auténticos de la zona, y permite que los mismos ocupen un lugar especial en los gustos o preferencias de los consumidores, facilitando con el tiempo la creación de ventajas competitivas en cuanto a precio y originalidad.

Según Esquerre (2008) para evitar el manejo fraudulento del origen de los productos se han creado las denominaciones de origen (D.O.) y las Indicaciones Geográficas Protegidas que remontan su origen a Europa a partir del siglo XIX.

Estas protecciones persiguen la valoración económica de los productos alimenticios tradicionales, por sus características de producción distintas y diferenciadas a las que tienen productos similares presentes en el mercado, y constituyen una alternativa para los productos tradicionales.

La promoción y valoración comercial de estos productos tradicionales puede contribuir significativamente a la mejora del ingreso de los productores, y a salvaguardar la originalidad de recursos importantes, con productos con claras ventajas comparativas por su medio geográfico y con nichos de mercado identificados, tanto regionales como globales.

Según Cifras obtenidas del anuario 2007 del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) de España, en ese país existen 24 D.O. para aceites de oliva vírgenes, 16 para frutas, 19 para hortalizas, 24 para quesos, 85 para vinos, 15 para carnes frescas, 10 para panadería pastelería y repostería, 3 para arroz y algunas otras para jamones, pescados, moluscos, condimentos, miel, avellanas, sidra, entre otros.

En Venezuela existen tres productos con denominación de origen los cuales son Cacao Chuao, Cocuy Pecayero y Ron de Venezuela, es decir este país presenta muy pocos productos con dicha distinción, lo cual hace necesario que se realicen esfuerzos mancomunados entre los productores artesanales, las universidades y los entes responsables del desarrollo económico del país para que se incentive y se promueva la creación de D.O para los productos nacionales, como estrategia de diferenciación, y así lograr posicionar los productos en los mercados regionales, nacionales e internacionales, manteniendo la originalidad de las materias primas y los procesos artesanales.

De conformidad con las disposiciones de la Decisión 486 de la Comunidad Andina de Naciones (CAN), siguiendo el título XII, artículo 201 de dicha decisión 486 de la CAN se puede definir denominación de origen como:

“... una indicación geográfica constituida por la denominación de un país, de una región o de un lugar determinado o constituida por una denominación que sin ser la de un país, una región o un lugar determinado se refiere a una zona geográfica determinada, utilizada para designar un producto originario de ellos y cuya calidad, reputación u otras características se deban exclusiva o esencialmente al medio geográfico en el cual se produce, incluidos los factores naturales y humanos...”

Dentro de los quesos blancos y artesanales producidos en el Estado Bolívar, se destaca por sus volúmenes de producción y niveles de consumo, el llamado “Queso Telita”, el cual es un queso blanco no madurado, y que debe consumirse fresco.

Este producto tiene altos niveles de producción y consumo, los procesos tecnológicos bajo los cuales se elabora son de tipo artesanal, registrándose altos volúmenes de producción en fincas y asentamientos campesinos localizados en diferentes estados del país.

Rodríguez (2009), sostiene que el Queso Telita es un queso de pasta hilada, originario del Estado Bolívar, al sureste de Venezuela, es un producto que posee propiedades organolépticas destacadas atribuibles al sistema de elaboración y la región, en la cual existe una red artesanal de productores ubicados en los Municipios Piar y Padre Pedro Chien de dicho estado.

Estos municipios presentan condiciones agroecológicas que permiten su diferenciación del resto del país. Los citados autores añaden que dentro de los quesos blancos producidos en Venezuela, el queso telita es uno de los que posee mayor demanda, al presentar un sabor suave, bajo contenido de sal, aspecto lechoso, textura blanda y contenido mediano de grasa.

La comercialización del queso telita se ha venido ampliando a partir de la década de 1980, (Colina y Xiques, 2008) su mercado se ha expandido de forma natural desde los municipios donde es elaborado hacia toda Venezuela.

Fuera de nuestras fronteras se realizan varios tipos de quesos blancos entre los que se encuentra el queso telita y que utilizan este nombre como marca aun cuando no es producido en Venezuela, y por ende carecen de las mismas características que tiene el queso telita fabricado en el país, las cuales son otorgadas por la materia prima y el proceso de elaboración artesanal.

Esta situación se deriva de la ausencia de una denominación de origen para proteger el bien llamado queso telita tan conocido en el país y que dentro la categoría de quesos blancos es el más demandado por los consumidores.

Tomando en consideración que en Venezuela solo existen tres productos con denominaciones de origen y ninguna en el sector de los quesos, que garantice la protección ante el fraude a productores y consumidores, se hace necesario realizar una propuesta de denominación de origen para el queso telita, elaborado en los municipios Piar y Padre Chien del estado Bolívar, que permita estandarizar los procesos artesanales y materia primas que intervienen en la producción con miras al establecimiento de una denominación de origen para dicho producto, que coadyuve en su posicionamiento en los mercados regionales, nacionales e internacionales.

## **2. OBJETIVOS**

### **2.1 objetivo general**

Evaluar las posibilidades de la denominación de origen como estrategia de diferenciación para el Queso Telita elaborado en el Municipio Piar del estado Bolívar.

### **2.2 objetivos específicos**

1. Caracterizar la industria del queso artesanal en Venezuela, en particular la del Queso Telita.
2. Analizar el marco general, incluyendo los aspectos legales, de las denominaciones de origen como instrumento de competitividad en los mercados del queso.
3. Establecer el marco general de aplicación de las denominaciones de origen para el Queso Telita.

## **3. FUNDAMENTOS TEÓRICOS**

### **3.1 La denominación de origen y la indicación geográfica protegida**

La figura de denominación de origen se viene utilizando desde hace varias décadas, especialmente en Francia, es la Unión Europea la que ha recogido y uniformizado este concepto para todos los países miembros. Por eso se han creado los sistemas conocidos como Denominación de Origen Protegida (DOP) e Indicación Geográfica Protegida (IGP) para proteger productos agroalimentarios.

La otra forma de protección de los productos agroalimentarios es la Indicación Geográfica Protegida (IGP), que según el Reglamento de la Comisión de las Comunidades Europeas 510/2006, de 20 de marzo de 2006, sobre protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios, se define como:

“El nombre de una región, de un lugar determinado o, en casos excepcionales, de un país, que sirve para designar un producto agrícola o un producto alimenticio originario de dicha región, de dicho lugar determinado o de dicho país, que posea una cualidad determinada, una reputación u otra característica que pueda atribuirse a dicho origen geográfico, y cuya producción, transformación o elaboración se realicen en la zona geográfica delimitada”.

A nivel mundial existen varios países han adoptado los sistemas de denominaciones de origen para varios productos como los vinos, carnes legumbres, frutas, jamones, repostería, mieles, quesos entre otros, como estrategia de comercialización y protección a los productores y consumidores.

### 3.2 Definición de queso y queso Telita

De acuerdo con La Organización Mundial para la Agricultura y la Alimentación (FAO, 2004) “El queso es el producto fresco o madurado obtenido por coagulación de la leche u otros productos lácteos tales como nata, leche parcialmente desnatada, nata de suero o la mezcla de varios de ellos, con separación del suero.”

La norma COVENIN 3822:2003 Queso de pasta hilada, define al Queso Guayanés Telita como:

“El producto elaborado a base de leche pasteurizada, entera, parcialmente descremada o la mezcla pasteurizada de leche fresca entera con sólidos totales de leche o derivados lácteos, adicionada o no de fermentos lácticos, cuajo u otros coagulantes aprobados por la autoridad sanitaria competente, que después del proceso de coagulación, obtención de la cuajada y escurrido parcial del suero, es sometida a un proceso de amasado y estirado mecánico en caliente dando origen a una masa hilante y homogénea”.

### 3.3 Clasificación de los quesos

Existen diversos criterios para la clasificación de los quesos, basados en el tipo de leche usada, coagulación, porcentaje de humedad, contenido de grasa, textura y origen. Aplicando los criterios anteriores se obtiene clasificación para el queso telita, mostrada en la tabla 1.

**Tabla 1: Clasificación del Queso Telita**

Queso Telita	Leche	Coagulación	Porcentaje de Humedad	Grasa	Textura	Origen
Clasificación	De Vaca	Combinada	Mayor a 68%	Doble Graso	Sin ojos	Guayanés

## 4. METODOLOGÍA

### 4.1 Tipo de investigación

El estudio se realizó bajo un enfoque combinado, que integra la investigación documental, la investigación de campo y la investigación de tipo descriptivo. La orientación fundamental del trabajo es la evaluación de las posibilidades de la denominación de origen como estrategia de diferenciación para el Queso Telita elaborado en los Municipios Piar y Padre Chien del Estado Bolívar.

El primer paso consistió en la revisión crítica de la literatura especializada en el tema para determinar el estado del arte sobre la denominación de origen en Venezuela y el resto del mundo, especialmente en los países mediterráneos.

Por otra parte este estudio tiene características de investigación de campo pues la autora hizo recolección de datos directamente de la realidad, para lo cual seleccionó y visitó unas queseras fabricantes de Queso Telita en el Municipio Piar del estado Bolívar. Los datos recolectados se analizaron de forma sistemática aplicando herramientas matemáticas y estadísticas.

Con respecto a las investigaciones de campo, Sabino (2002) señala que en estos estudios los datos de interés son recogidos en forma directa de la realidad, mediante el trabajo concreto del investigador y su equipo.

Por último la investigación es descriptiva por cuanto pretendió describir las características de las variables involucradas en el estudio, sin manipularlas. En ese sentido, la investigación descriptiva permite analizar cómo es y cómo se manifiesta un fenómeno; especificando sus propiedades, características y rasgos más importante (Hernández, Fernández y Baptista; 2003).

## **4.2 Diseño de la investigación**

La investigación se desarrolló bajo la modalidad combinada de trabajo de campo y documental, dado que para el cumplimiento de los objetivos planteados, la investigación se sustentó en datos recabados directamente de la realidad y de la bibliografía consultada.

Siguiendo a Sabino (2002) “En los diseños de campo los datos de interés se recogen en forma directa de la realidad, mediante el trabajo concreto del investigador y su equipo” (p.64).

Para esta investigación la parte documental es importante pues se requiere utilizar información estadística proveniente de fuentes y boletines oficiales como Ministerios, cámaras privadas de comercio, publicaciones de revistas arbitradas, entre otras.

## **4.3 Población y muestra**

La población está formada por 30 queseras ubicadas en el municipio Piar del estado Bolívar, según cifras obtenidas en un Censo realizado por Andújar (2009), en su trabajo de investigación “Caracterización físico-química de la leche cruda proveniente de fincas establecidas, en el Municipio Piar, Estado Bolívar, Venezuela.

La muestra está conformada por las 30 queseras reportadas como población. La selección de esta muestra se siguió tomando en consideración que es una población relativamente pequeña (30), por lo que la muestra es igual a la población. En el proceso de muestreo se encontró que 12 queseras estaban inactivas, por lo que la muestra quedó integrada por 18 queseras.

## **4.4 Técnicas e Instrumento de Recolección de Información**

En la investigación se utilizaron técnicas como la observación documental, la presentación resumida, el resumen analítico y el análisis crítico. Adicionalmente se emplearon técnicas operacionales como el subrayado, construcción de gráficas y cuadros, ilustraciones, entre otras.

Para la recolección de datos en campo se utilizó la encuesta, cuyo ámbito es inherente a las ciencias sociales, y parte de la premisa de que si se quiere conocer el comportamiento de los seres humanos, lo más idóneo es preguntarles directamente. Sabino (2002) define la encuesta como “requerir información a un grupo socialmente significativo de personas acerca de los problemas en estudio para luego, mediante un análisis de tipo cuantitativo, sacar las conclusiones que correspondan con los datos escogidos”.

Como se señaló anteriormente la encuesta se aplicó a una muestra de 18 queseras seleccionadas previamente, en el mes de Mayo de 2010.

La encuesta contiene 31 incisos y está estructurada en tres partes. El primer inciso pretende la recolección de datos preliminares tales como nombre de la quesera, nombre y apellido de su propietario, dirección y teléfono y municipio del estado donde está ubicada. Los incisos 2 y 3 pretenden averiguar la organización de la quesera como empresa y si la misma pertenece a la asociación de productores de Queso Guayanés del estado Bolívar.

Los incisos 4 al 11 comprenden una serie de aspectos relacionados con el proceso productivo, mientras que los incisos 12 al 15 están relacionados con el Queso Telita como producto, los incisos 16 al 20 se refieren a la comercialización del producto y comprende aspectos tales como el precio, rentabilidad, clientes y estrategias de distribución.

Los incisos 21 al 25 abordan una serie de aspectos relacionados con la denominación de origen, los incisos 26 y 27 están dedicados a la promoción del producto, los incisos 28 al 30 están dedicados hacia los recursos humanos y materiales requeridos en el proceso productivo, y finalmente el inciso 31 está dedicado a sugerencias y comentarios, los cuales podrían enriquecer la investigación planteada.

El instrumento contempla 23 preguntas cerradas y 8 preguntas abiertas, las cuales fueron incluidas para obtener información relacionada con la propiedad de los recursos productivos, volumen de producción, entre otros, los cuales no pueden obtenerse con preguntas cerradas.

## **5. RESULTADOS Y ANÁLISIS**

Los resultados referidos a la caracterización de la industria de elaboración del queso Telita se muestran a continuación:

1. El 100% de las empresas productoras de queso telita del Municipio Piar, son empresas de tipo familiar, esto fortalece el hecho que la tradición de elaboración artesanal del queso telita, pase de generación en generación.
2. Para mantener la calidad físico – química y microbiológica de la leche es importante saber a qué temperatura se recibe. Los resultados muestran que el 77,78% de las queseras artesanales del Municipio Piar reciben la leche caliente, es decir a temperatura ambiente, lo que podría afectar la calidad de la leche, considerando que las fincas productoras de leche quedan aproximadamente a una o dos horas de las queseras. Por otro lado éstas tampoco mantienen la leche refrigerada en caso de demora en la búsqueda, contrapuesta a esta situación el 5,56% de las queseras reciben la leche fría, y un 16,67% reciben ambos tipos de leche caliente y fría. Es decir las mayorías de queseras artesanales no reciben la leche refrigerada factor importante que permitirá mantener la calidad de la leche.
3. Las pruebas básicas que se deben realizar a la leche son: densidad y acidez. Un 77,78% de las queseras no realizan pruebas para determinar el estado óptimo de la leche, por lo que incide directamente en la calidad del producto y en la estandarización del mismo.
4. El 50% de la leche que utiliza lo productores de queso telita procede del municipio Piar del Estado Bolívar, ya que en este municipio la principal actividad económica es la producción de ganadería vacuna y de leche. Otro factor importante es la cercanía de los fundos productores de leche a las queseras de la zona. El 27,78% de los productores reciben la leche del Municipio Padre Chien del Estado Bolívar que también es un municipio productor de ganadería de carne y leche. El 22,22 % restante tiene proveedores de leche ubicados en ambos municipios.
5. Las inspección de las autoridades sanitarias no son uniformes para todas las queseras el 72,22% de las queseras, son visitas un vez al mes, el 22,22% son visitadas cada 3 meses, y el 5,56% de las queseras son visitadas cada quince días, lo cual indica que no existe un plan de supervisión constante por parte de las autoridad sanitarias de Venezuela, para las queseras productoras de queso artesanal telita, afectando directamente en la calidad del producto.
6. Los productores artesanales de queso telita solo el 11,11% de los presentan marca propia para sus productos, y el 88,89% de los productores de queso, que representan la mayoría no tiene marca para su producto, lo cual indica que no tienen ningún signo distintivo, que determine el origen y la calidad del producto, por eso se hace necesario que se cree una denominación de origen para este producto.
7. El empaque del queso telita se presentan en varias presentaciones, el 83,33% de las queseras lo empacan en tinas plásticas de 1L, el 11,11% lo realizan en cuñetes platicos y tinas de 1L y el 5,56% lo realizan en cuñetes plásticos y bolsas plásticos al vacío, debido a que el queso telita es un producto fresco la mayoría de la queseras empacan su producto sumergido en suero en forma redonda mayoritariamente en cuñetes y tinas plásticas de 1 L. Sólo un pequeño porcentaje realiza el empaque en bolsas plásticas al vacío que permite una mejor manipulación del producto alargando la vida y conservando su calidad. De esto se infiere que las queseras deberían mejorar la forma de empaque para el queso telita.
8. Un 66,67% de las queseras productoras de queso telita del Municipio Piar, no refrigeran el producto una vez elaborado y un 33,33% si lo refrigeran, para luego ser distribuido, es decir la mayorías de las queseras no lo refrigeran el queso telita debido a que es un queso fresco, porque cambiaria su sabor y textura, sin embargo algunas queseras lo refrigeran a bajas temperaturas para alargar la vida útil, que oscila entre dos o tres días.

En cuanto a las denominaciones de origen como instrumento de competitividad en los mercados se tiene:

1. La denominación de origen define y protege un producto agrario o alimentario cuya producción, elaboración y transformación se realizan en una zona geográfica limitada, que puede ser un lugar, una región o un país. La calidad y características del producto se basan fundamentalmente y exclusivamente en el medio geográfico, incluidos los factores naturales y humanos que hacen que los productos puedan obtener ventajas competitivas frente a los productos estandarizados e industriales.

En cuanto al marco general para la aplicación de las denominaciones de origen para el Queso Telita está conformado por los siguientes aspectos:

1. El queso telita presenta condiciones favorables para el establecimiento de un sistema de denominación de origen, por su alto consumo, por el prestigio de su nombre y por tener una alta valoración de las características de calidad, origen geográfico, y tradición que data de 50 años en la elaboración del queso telita.

2. El 100% de los productores de queso artesanal telita consultados estuvieron dispuestos a formar parte de una denominación de origen y los principales beneficios esperados por los productores locales sería mejora en la calidad de sus productos, la demanda, los precios, la preservación de la tradición y el desarrollo de la zona.

3. Las habilidades y destrezas de los trabajadores el 61,11% fueron aprendidas de alguien y el 38,89% de las queseras las habilidades fueron heredadas de sus padres y abuelos quienes eran también productores de queso artesanal telita, lo que significa que es toda una tradición, que debería ser protegida a través de una denominación de origen.

4. Dentro de los elementos que le otorgan, ese sabor especial al queso telita se encuentra la utilización de leche cruda, la cual en el 100% de las queseras proviene de terceros, ya que ningún quesero, es productor de leche, además el 50% de las queseras utilizan la leche cruda que proviene del Municipio Piar que presenta condiciones agro ecológicas buenas para la producción de leche, el 27,77% utilizan la leche que proviene del Municipio Pedro Padre Chien, lo que indica que estos dos municipios será la zona geografía la cual abarcaría la denominación de origen.

5. En cuanto a las marcas utilizadas por los productores artesanales de queso solo dos queseras utilizan marcas para su producto, las dieciséis restantes no tienen ningún signo que identifique el origen y calidad del producto, por esta razón se hace necesario la creación de una denominación de origen para el queso telita, que permita identificar, el origen y proteger el producto del fraude.

6. El empaque utilizado para el queso telita, factor importante para la comercialización, distribución y calidad del producto, se tienen varias presentaciones, el 83,33% de las queseras lo empaacan en tinas plástica de 1 L y solo el 5,56% lo realizan en cuñetes plásticos y bolsas plásticos al vacío.

7. La distribución el producto se realiza de manera directa de productor al consumidor y los principales compradores del queso telita lo constituyen los revendedores informales.

8. El precio del queso telita es variable, para el 66,66% de las queseras el precio del queso telita es de 20Bs.F, para los productores de queso artesanal telita es una actividad rentable el margen de utilidad promedio es de 21,06 % teniendo un mínimo de 10 % y un máximo de 39 %.

9. La principal estrategia de promoción aplicada es a través de palabra, y otra pequeña parte de los productores utiliza eventos de tipo agropecuarias local y regional.

10. Para que se pueda obtener la denominación de origen para el queso telita es indispensable mejorar las condiciones físicas y sanitarias de las queseras, realizar las pruebas correspondientes para determinar la calidad de la leche, lograr la estandarización de los procesos y hacer algunas mejoras en la forma de empaque para obtener productos inocuos y diferenciados que puedan tener opción de acceso a mercados y puntos de venta.

## 6. CONCLUSIONES

1. Los resultados obtenidos permiten concluir que el Queso Telita elaborado en el Municipio Piar del estado Bolívar, cumple con las condiciones necesarias para desarrollar una estrategia de denominación de origen.
2. Es necesario estandarizar el proceso de elaboración de este queso para optar a una denominación de origen.
3. Se requiere que todas las queseras apliquen pruebas de control de calidad a la leche para lograr la estandarización del proceso.

## 7. REFERENCIAS

- Andújar, R. (2009). Caracterización físico-química de la leche cruda proveniente de fincas establecidas en el municipio Piar, estado Bolívar, Venezuela. Trabajo de mérito (no publicado) para optar a la categoría de profesor ordinario. Universidad Nacional Experimental de Guayana. Puerto Ordaz, Venezuela.
- Colina, P. y Xiques, A. (2008). La Producción Artesanal de Queso Guayanés en los Municipios Piar y Padre Pedro Chien del Estado Bolívar. Autana. Revista del Departamento Hombre y Ambiente, Vol. 1, pp. 29-43 Universidad Nacional Experimental de Guayana. Ciudad Guayana, Venezuela
- Comisión de las Comunidades Europeas (2006). Reglamento N° 510/2006 del Consejo Relativo a la Protección de las Indicaciones Geográficas y las Denominaciones de Origen de los Productos Agrícolas y Alimenticios.
- Comisión Venezolana de Normas Industriales (2003). Norma 3822:2003. Queso de Pasta hilada. FONDONORMA. Caracas.
- Comunidad Andina de Naciones (CAN) (2000). Decisión 486 de fecha 14 de Septiembre de 2000. Lima
- Esquerre, G. (2008). Análisis de los factores que explican la eficacia de la estrategia de denominación de origen como estrategia de marketing a través de un estudio de caso. La denominación de origen protegida queso Idiazábal en el País Vasco. Tesis doctoral. Facultad de ciencias económicas y empresariales. Universidad Nacional de Educación a distancia. Madrid.
- Hernández, R., Fernández, C., y Baptista, P. (2003). Metodología de la Investigación (3ª. ed.). Ciudad de México: Mc Graw Hill.
- Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de España (2007). Anuario estadístico del ministerio de agricultura, pesca y alimentación de España. Madrid.
- Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) (2004). Informe de la sexta reunión del comité del Codex sobre la leche y los productos lácteos. Roma.
- Rodríguez, O. (2009). Avances en la estandarización del proceso de elaboración artesanal del queso Guayanés Telita. Trabajo de acenso no publicado. Universidad Nacional Experimental de Guayana. Puerto Ordaz, Venezuela.
- Sabino, C. (2002). El Proceso de Investigación. Caracas: Panapo.