El queso maduro es un producto que se obtiene luego del desuerado mediante el  
proceso de coagulación de la leche por acción del cuajo, su producción es  
sencilla y la materia prima es abundante, se requiere de 1 a 3 meses para su  
idóneo proceso de maduración. Cabe incluir que el queso es excelente fuente de  
vitaminas A, D y E, además posee vitaminas del grupo B, destacando la vitamina  
B12, la B9, la B1, la B2. Por lo expresado, y con el firme propósito de  
promover el desarrollo empresarial en el cantón Gonzanama, se llevó a cabo el  
Estudio de factibilidad para implementar una empresa productora y  
comercializadora de quesos maduros en el cantón Gonzanama, provincia de Loja,  
mismo que se efectuó mediante la aplicación de encuestas y entrevistas,  
realizándose el estudio de mercado para determinar demanda, oferta, precio,  
características del producto, se definió la capacidad instalada de la granja  
avícola y se delimitó la localización del proyecto. Al efectuar el análisis de  
la inversión, se determinó que el VAN del proyecto, con la tasa de interés  
bancario de 10% concibió el indicador positivo para la viabilidad del mismo.  
La TIR es de 75,41% superando este dígito a la tasa financiera que cubrirá el  
48% de la inversión, haciendo ejecutable el proyecto. La relación Beneficio  
Costo es de 1,93; indicador positivo. El periodo de recuperación de capital  
será de 1 año, 6 meses y 22 días. En base a todo lo planteado hasta ahora, y  
con los resultados obtenidos se logra determinar la viabilidad económica y  
financiera, en pocas palabras, se puede precisar que la implantación de este  
proyecto es completamente factible.