**FORO 1.- ANÁLISIS DE FODA DEL EMPRENDIMIENTO**

**Fortaleza**

Las familias incrementan sus ingresos anuales y establecerán una empresa distrital de beneficio común.

Con el presente proyecto mejoran la calidad de vida incrementando sus ingresos familiares dentro del distrito de Miculpaya

**Organización**

**La Asamblea General** ocupa un lugar central como principal órgano deliberativo, dentro de una asociación, la que se encarga de formular estrategias de establecimiento y posición de una empresa u otro tipo de organizaciones.

Con este antecedente, nuestro caso tiene la misma proyección respecto a las aspiraciones de sustentabilidad, en este sentido ante las falencias organizativas de nuestros socios que puedan llevar a la declive a la asociación es necesario el apoyo de personal especializado en manejo de la planta procesadora especialmente

**Debilidades**

La falta de empleo en nuestras comunidades han obligado a los productores permanentemente migren a las ciudades que brindan mayor oportunidad de trabajo, como ser la ciudad de Santa Cruz y la república de la Argentina, algunos se alejan temporalmente y otros definitivamente. Sin embargo la falta de empleo está generando la separación de familias, dejando los trabajos agrícolas a responsabilidad de las esposas e hijos.

**Amenazas**

La pobre producción lechera obtenida por productores dedicados al rubro afecta su magra economía, debido a sus escasos medios productivos, técnicos, económicos y organizativos, que influyen negativamente en su fortalecimiento como emprendedor individual y/o asociativo, otro factor determinante es la intermediación existente entre el mercado y su medio productivo, el precio módico ofertado influye en sus costes de producción, contribuyendo a que su negocio no tenga retribuciones expectables; por otro lado la falta de conocimientos sobre la transformación o desarrollo del producto es otro aspecto negativo en su consolidación.”

**PROCESO DE PRODUCCIÓN DEL PROYECTO**

**Canales de comercialización**

**VENTA DIRECTA:**

**Ferias promocionales**

**DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO:**

**CONSUMIDOR FINAL**

**DESAYUNO ESCOLAR**

**INTERMEDIARIO:**

**Tienda de barrio**

**U. escolar**

**Elaboración de yogurt**

Adición de Aditivos

Gelatina neutra 0,02%

Azúcar 8 a 10 %

Pasteurización continúa

T°73°C T’ 15 seg.

Enfriar

Temperatura 45°C

Adición del cultivo

Incubación a 45°C

Tiempo 4 a 5 Hrs.

PH 4,5

Enfriar a 15 a20°C

Adición de frutas

Esencias y colorantes

Envasado

Pasteurización Batch

T° 82 - 85°C T’ 15 min.

Leche natural

Almacenamiento

T°4°C.