**Análisis FODA y definición de la cadena económica del emprendimiento**

*Mariela Moya Rodríguez*

**Proyecto:** Recuperación e innovación en la producción de productos derivados de la leche (Quesillo y uso de fermentos probióticos naturales).

|  |  |
| --- | --- |
| **Fortalezas** | **Debilidades** |
| * Conocimientos artesanos en la producción de quesillo. * Producción artesanal, organiza y sostenible. * Participación de adultos mayores en la recuperación de la producción artesanal. | * Limitado capital económico para garantizar el posicionamiento de los productos en los mercados. * Limitados conocimientos para acceder a los permisos sanitarios que certifiquen la calidad de los productos. * Aun no se cuenta con espacios apropiados para la producción. |
| **Oportunidades** | **Amenazas** |
| * Diversificación del consumo urbano como potencial consumidor de derivados lácteos artesanales. * Ofrecer al consumidor productos artesanales como alternativa a la producción industrial de poca calidad. * Las ferias agroecológicas como espacio de presentación de los productos. | * Las empresas consolidadas en el sector tienen los medios para captar a los pequeños productores cuando el precio de la leche sufra un ascenso. * Falta de apoyo institucional local. |

**CADENA PRODUCTIVA**

En el proyecto la cadena productiva es resultado de un acuerdo de cooperación y aprendizaje entre las familias de productores y familias que al no contar con los medios y el espacio no participa de la ganadería lechera. El productor transformador es quien participa activamente en la recuperación de conocimientos de producción artesanal del quesillo y otros derivados. Por su parte la innovación inicia con los productores artesanales y se consolida en la segunda etapa, en la que se introduce los fermentos probióticos diversificando la producción y añadiendo un valor agregado a los productores. .