**Plan de Negocios**

El presente Plan de Negocios propone una alternativa de transformación de leche de vaca en queso, con tendencia ecológica en el proceso de transformación y manejo del suero.

**Ubicación**

La cooperativa de productores pecuarios del distrito de Platería tiene 130 socios; cuenta con 03 cabezas de ganado lechero en promedio y destinan su producción a pequeñas plantas queseras.

Los socios estiman que es conveniente transformar, considerando que existe suficiente materia prima y de calidad. Algunos socios tienen conocimientos en transformación de quesos paría y han estado procesando quesos de manera artesanal.

**Nombre de la Idea del Negocio**

**Producción y Comercialización de Queso de Tipo Paria Ecológico**

**Descripción del Producto**

Elaboración de queso paria a partir de leche fresca de ganado bovino con mayor concentración de sólidos tales debido a la alimentación del ganado con pastos naturales

**Precio**

El precio de venta de un queso tipo paría es de 15 a 18 soles por kilo

**Plaza**

La cooperativa tiene su sede en el distrito de Platería y esta a veinte minutos de la capital de la provincia

**Promoción**

Para productos ecológicos como quesos tipo paria existe una demanda creciente, sobre todo para las personas que no toleran la lactosa de la leche.

**Estructura Organizacional**

La organización cuenta con un organigrama establecido por ley de Cooperativas; en donde la instancia superior es la Junta de Socios quienes eligen al Gerente.

**Descripción y análisis del entorno de la cooperativa**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **OPORTUNIDADES** | **AMENAZAS** |
| **CONTEXTO** | * Creciente demanda de productos lácteos * Vías de comunicación en condiciones aceptable. * Realización de ferias * Decisión política de apoyar la producción y transformación de productos lácteos | * Presencia de fenómenos climáticos adversos * Altos intereses de parte de los bancos para la actividad pecuaria. * Enfermedades que afectan al ganado vacuno lechero por el des equilibrio del clima. |
|  | **FORTALEZAS** | **DEBILIDADES** |
| **COOPERATIVA** | * Leche fresca de buena calidad con mayor concentración de sólidos * Se cuenta con ganado mejorado * Disponibilidad de pastos naturales y pastos cultivados * Disponibilidad de agua en el subsuelo * Productores con experiencia y conocimientos en producción de leche * Creciente participación de la mejer en la actividad productiva, alimentación y ordeño. * Predisposición de productores a la innovación y adaptación de tecnologías * Predisposición para hacer alianzas estratégicas e implementar mecanismos para el tratamiento de aguas residuales como el suero | * Inexistencia de una planta de procesamiento para dar mayor competitividad al producto terminado. * Inadecuada gestión, manejo y uso del recurso hídrico, suelos y pastos naturales. * Escasa infraestructura productiva (heniles, ternerajes, bretes, silos, etc.). * Limitado conocimiento tecnológico, empresarial y manejo de costos. * Deficiente estrategia de comercialización de derivados lácteos. * Escasa aplicación de normas técnicas para estandarización y control de calidad de leche * Inadecuado mecanismo de transporte para el acopio de leche. |

**CADENA ECONOMICA DE COMERCIALIZACION**

|  |
| --- |
| **Productor de leche - Producción de Quesos - Comercialización - Consumidor Final** |

Las instituciones con las que se va interactuar son instituciones y organizaciones del gobierno central y cooperación nacional e internacional, que están dentro de la cadena de valor de la producción de leche fresca, especialmente en temas relacionados a asistencia técnica, servicios de desarrollo empresarial y financieros.