



“ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA MICROEMPRESA PRODUCTORA Y DISTRIBUIDORA DE YOGURT DE ZAPALLO CASERO

Mejía Caicedo Karen Vanessa
Molina Balanta Yolanda

Tecnología en Producción Industrial

TUTOR :
José Antonio Abadía Narváez

CONTENIDO

- ❖ INTRODUCCION
- ❖ DESCRIPCION DEL PROBLEMA
- ❖ OBJETIVOS
- ❖ JUSTIFICACION
- ❖ ANTECEDENTES
- ❖ RESULTADOS
- ❖ CONCLUSION



INTRODUCCION

“YOGOZAP” yogurt casero a base de la fermentación de leche y zapallo, esta surge a partir de la necesidad de brindar un productos altamente nutritivo sin conservantes artificiales, contamos con una formula propia de preparación y con el conocimiento del paso a paso para la obtención de un buen producto terminado



DESCRIPCION DEL PROBLEMA

- ❖ ¿Cómo producir industrialmente un yogurt que estimule el consumo de zapallo a nivel municipal, departamental y nacional?
- ❖ bajo consumo de zapallo.
- ❖ Desconocimiento del producto.

OBJETIVOS

OBJETIVO GENERAL

Realizar un estudio de factibilidad empresarial para la producción del yogurt de zapallo en el municipio de Guachene, - Cauca

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- ❖ Analizar la oferta y demanda en el mercado al que será destinado el yogurt
- ❖ Investigar mediante una encuesta la aceptación del producto yogurt de zapallo en el municipio de Guachene.
- ❖ Describir el proceso de fabricación del producto yogurt de zapallo.
- ❖ Determinar la cantidad y tipo de equipos necesarios para la producción del yogurt de zapallo.

JUSTIFICACION

La importancia de este emprendimiento es dar a conocer la viabilidad de innovación de un nuevo producto poniendo en práctica una idea de negocio con la capacidad, creatividad, ingenio y habilidad para dar un resultado exitoso.

ANTECEDENTES

ENCUESTA DE PERCEPCION.

Nombres y apellidos: _____

Edad 30 años Ocupación : _____ Sector donde vive _____

1. ¿consume usted el zapallo? Si no ()

2. ¿Qué beneficios cree usted que le aporta el zapallo?

3. ¿coloque en orden de importancia como le gustaría consumir el zapallo donde 1 es el de mayor importancia y 4 el de menor importancia?

Jugo () sopa () zamba () yogurt

4. ¿le parece que la innovación de este producto es:

Excelente () Bueno () Regular () Malo

5. ¿le parece que el zapallo es una hortaliza que beneficia la salud del ser humano?

De acuerdo () muy de acuerdo () indiferente () en desacuerdo

6. ¿le parece que el nombre YOGOZAP es el nombre adecuado para este producto?

Si No ()

7. ¿sabía usted que el zapallo tiene propiedades que contribuyen a la prevención del cáncer?

Si No ()

8. ¿Qué precio estaría dispuesto a pagar por el yogurt personal?

\$1000-\$1500 \$1600-\$2000 () \$2100-\$2500 ()

9. ¿consumiría usted el yogurt de zapallo?

SI () NO ()

ANTECEDENTES



RESULTADOS

- ❖ Se logro diseñar la ficha técnica
- ❖ Se elaboro el diagrama de proceso
- ❖ Se elaboro la distribución en planta

Puntos positivos:

- ❖ El producto no tiene conservantes artificiales
- ❖ Contribuye al mejoramiento de muchas enfermedades
- ❖ La innovación de un nuevo producto a la comunidad.

RESULTADOS

FICHA TECNICA DEL YOGURT	
CARACTERISTICAS	YOGURT DE ZAPALLO
Fisicas presentacion	Unidades (tamaño por porcion de 300gr) (Tamaño familiar 1000ml)
Tipo de empaque	Plastico
Etiqueta	Material adhesivo
Embalaje	Refrigerado en Cajas
Arrume maximo	2 cajas
olor	A Bebida Lactea fermentada
Color	Naranja
Sabor	Dulce
Textura	Espeso
Tiempo de fabricacion y consumo	De 2 - 3 semanas
Presios	de 300gr 1800-2000 de 1000ml \$ 5.000-\$6.000
Cuidados	Temperatura
Ingredientes	Leche fresca, leche en polvo zapallo, cultivo de yogurt, azucar

MAQUINARIA Y EQUIPOS

MATERIA PRIMA	EQUIPOS Y MATERIALES	MAQUINARIA P.DEL YOGURT
● Leche fresca	● Cocina	● Tinas para recepción de leche
● Leche en polvo	● Ollas	● Electrobomba autocerbante
● Azúcar	● Coladores	● Yogureta 300 litros
● Cultivo del yogurt	● Jarra graduada	● Envasadora manual para yogurt
● Hortaliza (zapallo)	● Envases	● Cuarto frio 19 m2
	● Paletas de madera	● Metro, lacto densímetro
	● Probeta	● Mesas de trabajo
	● Balanza	● Gramera (balanzas)
	● Densímetro	● Ollas de haceros inoxidable
	● Termómetro	
Fuente: Elaboracion Propia		

RESULTADOS

DIAGRAMA DE PROCESOS

Diagrama

Recepción de la

Filtración

Estandarización

homogeneización

pasteurización

Enfriamiento

Inoculación

Incubación

Batido

Envasado

Almacenado

Especificaciones

Verificar que la leche está fresca y limpia de objetos

Colar la leche y hervir el zapallo hasta quedar blandito

Se normaliza la leche en la descremadora y preparar ingredientes

A una presión de 100 Kg/cm² y 40 °C evitar separación de grasas

Colocar la leche a alta temperatura para evitar bacterias

Mantener su temperatura para añadir el cultivo al producto

Adición del fermento lácteo por las bacterias

Concentración de hidrogeno y acidez requerida

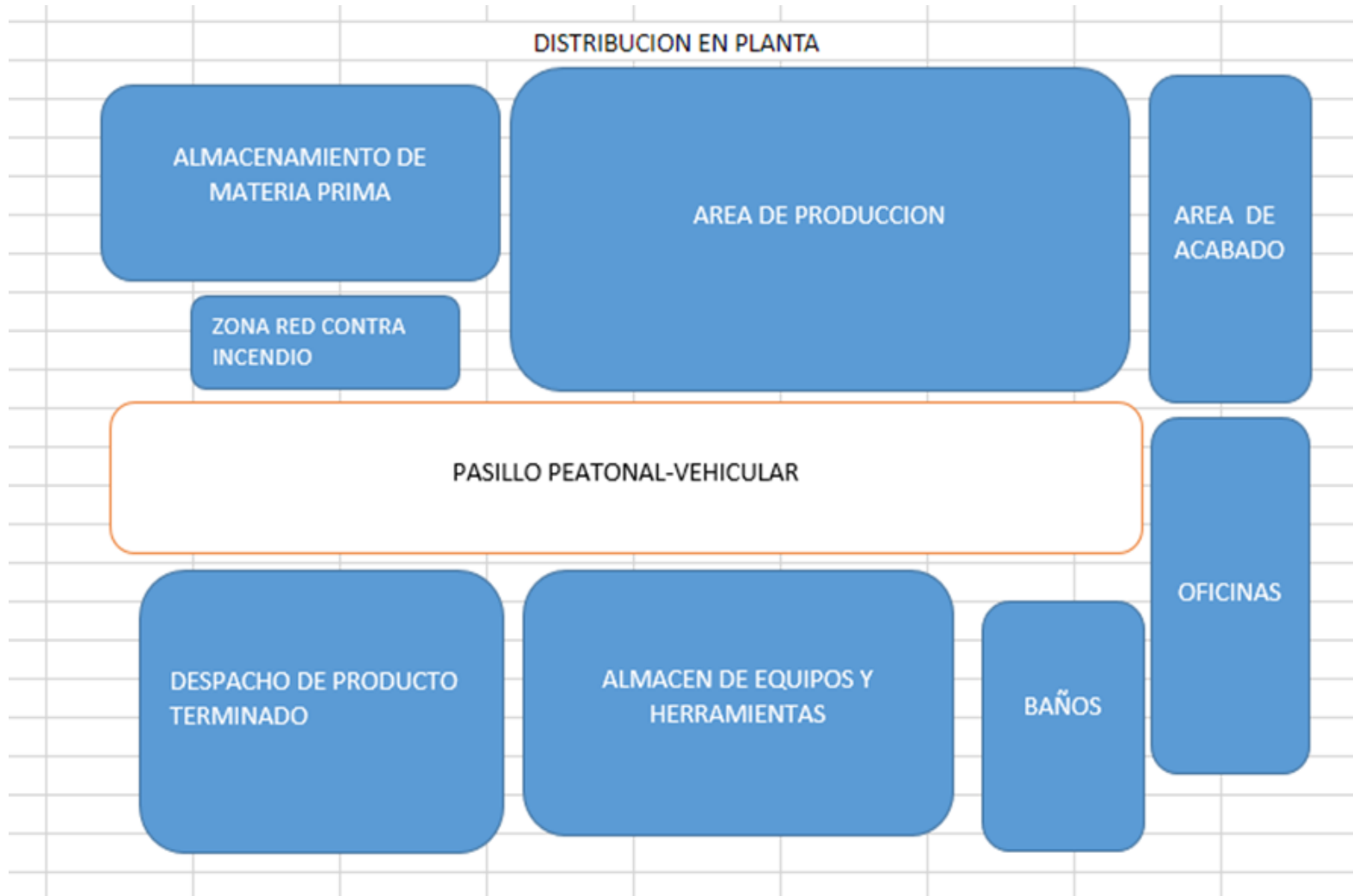
se utiliza mezcladora e incorporar saborizantes, conservantes

Enfriamiento del yogurt y envasar en tarros de 300gr

Se almacena a una temperatura de 5°C y luego se comercializa

Fuente: elaboración propia

RESULTADOS



RESULTADOS

PUNTO DE EQUILIBRIO TAMAÑO LITRO

costos fijos	
personal	\$ 4.175.202
costos indirectos de fabricacion	\$ 645.900
total costos fijos	\$ 4.821.102
costos variables	\$ 826.000
unidades a producir	942
costo variable unitario	\$ 877
precio de venta	\$ 5.500
P.E. X cantidad	\$ 1.043
ingresos	\$ 5.735.506
costos	\$ 5.647.102

PUNTO DE EQUILIBRIO TAMAÑO PERSONAL

costos fijos	
personal	\$ 4.175.202
costos indirectos de fabricacion	\$ 645.900
total costos fijos	\$ 4.821.102
costos variables	\$ 826.000
unidades a producir	2.260
costo variable unitario	\$ 365
precio de venta	\$ 2.000
P.E. X cantidad	\$ 2.950
ingresos	\$ 5.899.129
costos	\$ 5.647.102

CONCLUSION

- Dentro de los análisis (encuesta, puntos de equilibrio) que se realizó para determinar la viabilidad del producto se logra determinar que el 50% de las personas encuestadas aceptarían o consumirían el yogurt lo que nos daría un margen de ventas mensuales de 200 litros, y los resultados obtenidos a partir de la elaboración del punto de equilibrio se concluyó que la capacidad de producción mensual en tamaño familiar y tamaño personal se demuestra que nuestra empresa podríamos suplir las necesidades del mercado.
- Desde la perspectiva de mercado existe una gran demanda insatisfecha que puede ser cubierta con la implementación de nuestro plan de negocio para la producción de un nuevo producto como lo es el yogurt de zapallo y desde nuestro punto de vista financiero se obtendría una rentabilidad en beneficios de los propietarios de cultivos de zapallo y ganaderías productoras de leche en la región
- Resaltando la vital importancia de innovación de nuestro producto con un nuevo sabor se estaría contribuyendo a la generación de más fuentes de empleo a nivel Regional y Nacional
- Analizando las propuestas anteriormente planteadas en este proyecto y teniendo en cuenta el valor presupuestal que se necesita para la fabricación y comercialización del yogurt de zapallo, se concluye que el plan de negocios es viable para la creación de la microempresa YOGOZAP en el Municipio de Guachene Cauca.

