

**PLAN DE NEGOCIOS DE LA ORGANIZACIÓN
ASOCIACIÓN AGROPECUARIA DEL NORTE DEL HUILA “ASONORTE DEL HUILA”**

Presentado a:

Asociación de Cooperativas y Empresas Solidarias del Huila
ASOCOOPH

Presentado por:

Dirley Gonzales Aguilar
Gerente

Huila, Baraya, 18 de diciembre de 2024

CONTENIDO

1.	CARACTERIZACIÓN DE LA ORGANIZACIÓN	3
2.	NOMBRE DEL PLAN DE NEGOCIO	4
2.1	JUSTIFICACION	4
3.	DESCRIPCIÓN DEL NEGOCIO/ESTUDIO DE MERCADEO	7
3.1	PRODUCTO O SERVICIO A OFRECER/CAPACIDAD DE PRODUCCION/VARIEDAD/PRECIO	7
3.2	PROPUESTA DE VALOR.....	10
3.3	ALIADOS CLAVES	13
4.	MERCADO.....	13
4.1	SEGMENTO DE CLIENTES/MERCADO OBJETIVO.....	13
4.2	COMPETENCIA	16
4.3	PROVEEDORES.....	18
4.4	RELACIONAMIENTO CON CLIENTES.....	19
4.5	CANALES DE DISTRIBUCIÓN.....	19
5	ESTUDIO TECNICO	20
5.1	LUGAR DONDE SE VA A IMPLEMENTAR LA ORGANIZACIÓN/DESCRIPCION	20
5.2	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL ÁREA PRODUCTIVA.....	20
5.3	PROCESOS DE PRODUCCION Y OPERACIÓN DE LA ORGANIZACIÓN	21
5.4	NECESIDADES DE RECURSO HUMANO	26
6	RECURSOS CLAVES	29
7	PLAN FINANCIERO	36
7.1	PROYECTANDO MIS INGRESOS	36
7.2	ESTRUCTURA DE COSTOS Y GASTOS	37
7.3	ANALISIS FINANCIERO	38
7.4	CONCLUSIONES FINANCIERAS Y EVALUACIÓN DE VIABILIDAD.....	40

1. CARACTERIZACIÓN DE LA ORGANIZACIÓN

IDENTIFICACIÓN DE ORGANIZACIÓN				
Nombre organización	Asociación Agropecuaria del Norte del Huila "ASONORTE DEL HUILA"	NIT / RUT	9 0 1 8 7 9 1 0 0-1	
Dirección	Carrera 5 No. 2B-40 / B. Guaroco	Teléfono 1	3123149363	
		Teléfono 2	3115665745	
Departamento	Huila	Ciudad/ municipio/ vereda	Baraya - Huila	
Página web	No tiene	E-mail	digoa29@hotmail.com	
Nombre gerente	Dirley Gonzales Aguilar	Celular	3123149363	
		Teléfono 1	3115665745	
Cargo (si tiene otro)	Gerente	Antecedentes	Gerente que goza de formación profesional de pregrado y posgrado, con amplio conocimiento en el sector asociativo y cooperativo en Colombia.	
Nombre del representante legal	Dirley Gonzales Aguilar			
Experiencia de la empresa en el sector	Tres (3) Meses		Año: 2023	Año:2024
Actividad principal	1040: Elaboración de productos lácteos.	Número de empleados (directos)	N/A	0
Fecha constitución	17/01/2008	Número de asociados (si aplica)	N/A	13 Organizaciones (Asociaciones)
Descripción del objeto (producto/ servicio/ labor social)	La Asociación tendrá como objeto principal el desarrollo de actividades relacionadas con la producción y comercialización de productos lácteos o derivados del mismo.			

Figura jurídica	E.S.A.L Empresa sin ánimo de lucro: Asociación	Ingresos de asociados	N/A	\$ 1.352.000
------------------------	------------------------------------------------	------------------------------	-----	--------------

2. NOMBRE DEL PLAN DE NEGOCIO

Industria de Lácteos Asonorte ¡100% Leche, 100% Natural!

2.1 JUSTIFICACION

El objetivo de apoyar a las organizaciones agropecuarias y agroindustriales sin ánimo de lucro en el Huila en la formulación de su plan de negocios de acuerdo con su actividad principal es fortalecer su capacidad para promover el desarrollo sostenible y mejorar las condiciones de vida de las comunidades agropecuarias en la región.

Las Asociaciones en el departamento del Huila pueden tener varios impactos positivos en la comunidad local y en la región en general, y contribuyen a la sostenibilidad en aspectos como la diversificación de la producción agropecuaria y agroindustrial local, que proporcionen una fuente de ingresos más estable para los agricultores, dada la diferencia en los ciclos de crecimiento y precios de mercado, esto aumentará la disponibilidad y variedad de alimentos en la comunidad al garantizar un suministro constante de alimentos frescos y nutritivos, uso más eficiente de los recursos mejorando el uso de los recursos naturales, como el agua y los nutrientes del suelo, mediante el fomento de prácticas sostenibles.

La creación de un Modelo de Negocio Empresarial para Asociación de Segundo Nivel "ASONORTE DEL HUILA" la cual se dedicará a la producción de yogur en la ciudad de Neiva, pero con materia prima proveniente de la producción ganadera y agrícola de las organizaciones que la conforman, responde a una oportunidad de negocio con un mercado en constante crecimiento y una demanda sólida. Según datos de la Asociación Colombiana de Productores de Lácteos (ACPL), la producción de lácteos en Colombia ha aumentado un 3,5% en los últimos cinco años, con un crecimiento significativo en el consumo de productos derivados, como el yogur. En 2023, el consumo de yogur alcanzó aproximadamente 10,6 kilogramos per cápita, lo que refleja un comportamiento favorable hacia productos lácteos saludables.

Además, el mercado colombiano está experimentando una mayor inclinación por opciones saludables y funcionales, como el yogur natural con insumos naturales y

funcionales para el organismo humano, lo que abre nuevas oportunidades para innovar. El país es el cuarto mayor productor de leche en América Latina, lo que garantiza la disponibilidad de materia prima local de calidad.

Con una población de más de 52 millones de habitantes y un crecimiento sostenido del consumo de alimentos funcionales, la puesta en marcha de un Modelo de Negocio para la producción de yogur puede aprovechar tanto la demanda interna como la potencial exportación a países cercanos. Este contexto favorece la inversión en el sector, con expectativas de una alta rentabilidad a mediano y largo plazo.

La nueva Asociación de Segundo Nivel "ASONORTE DEL HUILA" reúne Organizaciones de Primer Nivel que la conforman con Asociaciones Pecuarias (Ganaderías doble propósito) y Agrícolas (Productoras de café y frutas), y su principal problemática es la fluctuación en los precios de la leche y la falta de valor agregado a su producto. Estas dificultades pueden resultar en una rentabilidad inestable y en la dependencia de la venta de leche cruda, que generalmente tiene márgenes de ganancia más bajos y está sujeta a variabilidad en el mercado. Lo anterior sumado a la falta de infraestructura adecuada, el acceso limitado a mercados más grandes y la dificultad para competir con grandes empresas industrializadas.

Con el presente Plan de Negocio y su puesta en marcha, estaremos en alcance de ofrecer varias soluciones clave para la Asociación:

1. Diversificación de productos: El yogurt es un producto de valor agregado que permite a la asociación diversificar su oferta. Al producir yogurt, la asociación no depende solo de la venta de leche cruda, lo que reduce la vulnerabilidad ante las fluctuaciones de precios y demanda de leche.
2. Mejora de márgenes de ganancia: El yogurt generalmente se vende a un precio más alto que la leche cruda, lo que mejora los márgenes de ganancia. El proceso de fermentación y transformación de la leche en yogurt agrega valor, lo que hace que el producto sea más atractivo para los consumidores y, por lo tanto, más rentable.
3. Acceso a nuevos mercados: La producción de yogurt abre puertas a nuevos mercados, como supermercados, tiendas especializadas y restaurantes. Además, el yogurt es un producto de consumo habitual en muchos departamentos del país, por lo que tiene una demanda estable y creciente, especialmente si se le da un enfoque en la salud y el bienestar (por ejemplo,

con las opciones de yogurt que manejaremos (de frutas, entero y/o deslactosado, con productos denominación de origen como el Café del Huila y la Cholupa de Rivera, y bajos en azúcar entre otros).

4. Fidelización de clientes y desarrollo de marca: A través de la producción de yogurt, la asociación puede crear una marca propia que promueva calidad y frescura. Esto no solo mejora la competitividad frente a grandes empresas, sino que también permite establecer relaciones más estrechas con los consumidores, aumentando la lealtad a la marca.
5. Mejor uso de los recursos: En lugar de vender la leche cruda a intermediarios, el plan de negocio para hacer yogurt permite a la asociación usar sus propios recursos de manera más eficiente, aprovechando la leche de manera óptima para generar productos derivados, lo que también reduce desperdicios.
6. Sostenibilidad y desarrollo local: Si la producción de yogurt se realiza con una estructura eficiente y local, se pueden fortalecer los lazos comunitarios y garantizar que los beneficios de la venta de productos lácteos sean distribuidos entre los productores locales, ayudando a la economía regional.
7. Compra asociativa y/o acuerdos de compra colectiva o compras colaborativas: Las cuales están orientadas a apoyar a los miembros de la asociación, fomentar el comercio dentro del grupo asociativo y asegurar que los recursos y beneficios se distribuyan de manera equitativa entre los asociados, obteniendo de esta manera mejores precios o condiciones gracias al volumen de compra conjunto.

Es por eso por lo que, la organización requiere gestionar recursos económicos para la compra de maquinaria, equipos especializados y adecuaciones necesarias para el proceso productivo.

Al contar la asociación con la maquinaria para un adecuado proceso, garantizará la calidad del producto, optimizará procesos, minimizará costos de transformación de la leche, e incursionará en la producción de otra línea de productos con añadidos de pulpa de fruta natural.

3. DESCRIPCIÓN DEL NEGOCIO/ESTUDIO DE MERCADEO

3.1 PRODUCTO O SERVICIO A OFRECER/CAPACIDAD DE PRODUCCION/VARIEDAD/PRECIO

Producto(s)/servicio(s) ofrecidos por la organización	Productos y/o servicios en los que se va a enfocar el plan de negocios
<p>No aplica: Actualmente la Asociación lleva tan solo tres (3) meses de formalizada ante la Cámara de Comercio del Huila, no tienen producción, ni comercialización del producto en razón que no cuentan con la infraestructura, ni los equipos necesarios para su actividad Agroindustrial, pero que teniendo en cuenta que las organizaciones de primer nivel que la conforman en su mayoría son asociaciones de productores pecuarios (ganaderos) y agrícolas (café y frutas), su materia prima está garantizada, permitiendo de esta manera la compra asociativa y/o acuerdos de compra colectiva o compras colaborativas, las cuales están orientadas a apoyar a los miembros de la asociación, fomentar el comercio dentro del grupo asociativo y asegurar que los recursos y beneficios se distribuyan de manera equitativa entre los asociados, obteniendo de esta manera mejores precios o condiciones gracias al volumen de compra conjunto.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Yogurt deslactosado (1 litro) - Yogurt deslactosado personal (Frasco de 210 ml) - Yogurt de fruta (1 litro) - Yogurt de fruta de 210 ml (Frasco de 210 ml)
<p>Principales características</p>	<p>Presentaciones en las que se va a ofrecer</p>

<ul style="list-style-type: none"> - Yogurt Deslactosado: Yogurt con sabor a cholupa, fresa, mora, melocotón, guanábana. Con color características según la fruta, olor a yogurt, textura cremosa. Producto obtenido a partir de la fermentación controlada, ácido láctica de la leche de vaca, por medio de microorganismos. Adicionado de pulpa de fruta y reducido en lactosa mediante la utilización de enzima lactasa. Su composición es leche de vaca 88.9%, Azúcar 9% y pulpa de fruta 2.14%, enzima de lactasa 0.02%. - Yogurt de Fruta: Yogurt con sabor a cholupa, fresa, mora, melocotón, guanábana. Con color características según la fruta, olor a yogurt, textura cremosa. Producto obtenido a partir de la fermentación controlada, ácido láctica de la leche de vaca, por medio de microorganismos, los cuales pueden ser: Lactobacillus Bulgaricus y Streptococos Thermophilus. Su composición es leche de vaca 82%, Azúcar 9.83% y pulpa de fruta 7.96%, cultivo 0.001%. 	<p>Envases Plásticos para Alimentos Lácteos, fabricados en Polietileno de alta y baja densidad (PEAD y PEBD) aprobados para la fabricación de artículos destinados a entrar en contacto con alimentos, de 210 mililitros y 1 litro para las siguientes presentaciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Yogurt deslactosado (1 litro) - Yogurt deslactosado personal (Frasco de 210 ml) - Yogurt de fruta (1 litro) - Yogurt de fruta de 210 ml (Frasco de 210 ml)
<p>Empaques a utilizar</p>	<p>Material publicitario (opcional)</p>
<p>Envases Plásticos para Alimentos Lácteos, fabricados en Polietileno de alta y baja densidad (PEAD y PEBD) aprobados para la fabricación de artículos destinados a entrar en contacto con alimentos, de 210 mililitros y 1 litro.</p>	<p>Material P.O.P. en Tiendas y Mercados Especializados (fitness, gourmet y de concepto), ligado a la estrategia de Marketing Digital (página web, redes sociales, whatsapp business), así como material publicitario impreso (letrero comercial, pendón tipo araña, tarjetas de presentación y flyer informativos) a través de una única Agencia de Publicidad.</p>

Fotos de los productos



CAPACIDAD DE PRODUCCION

Nombre del producto o servicio	¿Qué capacidad tengo?	¿En qué período?	¿Cuáles son las épocas de mayor producción?	¿Cuáles son las épocas de menor producción?
Yogurt de Frutas	19.800 litros de Leche / 97.150 Unidades de Yogur	Anual / 9 meses	Febrero, Marzo, Abril, Mayo, Junio, Julio, Agosto, septiembre, Octubre, Noviembre	Enero y Diciembre

- **Nota 1:** La capacidad se mide en litros de leche procesada.
- **Nota 2:** Se proyecta que la Asociación contará con una Capacidad instalada (6 días a la semana en 9 meses) para procesar 23.760 litros de leche cruda.
- **Nota 3:** Se proyecta que la Asociación contará con una Capacidad utilizada (5 días a la semana en 9 meses) para procesar 19800 litros de leche - 97.150 Unidades de Yogur.
- **Nota 4:** Se proyecta 87.200 unidades en presentación de 210 ml.
- **Nota 5:** Se proyecta 9.950 unidades en presentación de 1000 ml.

VARIEDAD / PRECIO

Nombre del producto o servicio	¿En qué variedades se pueden encontrar? Fresco o procesado	¿A qué precio va a venderlo?
Yogurt Presentación de 210 ml	De frutas (Fresa, Mora, Melocotón); Innovador (Cholupa y Café); Entero y Deslactosado; Fresco y Procesado.	210 ml (personal): \$3.000 a \$4.000

Nombre del producto o servicio	¿En qué variedades se pueden encontrar? Fresco o procesado	¿A qué precio va a venderlo?
Yogurt Presentación de 1000 ml	De frutas (Fresa, Mora, Melocotón); Innovador (Cholupa y Café); Entero y Deslactosado; Fresco y Procesado.	1000 ml (familiar): \$15.000 a \$18.000

3.2 PROPUESTA DE VALOR

Le estaremos entregando al cliente consumidor varios valores agregados que pueden destacar tanto en términos de salud como en conveniencia. En resumen, podemos decir que nuestro producto al ser natural, fabricado con leche 100% de vaca producida en cada una de las fincas de nuestras Organizaciones Asociadas, así como las frutas cultivadas en la región, que será un yogurt bajo en azúcar y a precio accesible, entrega un conjunto de valores que combinan salud, accesibilidad económica, conveniencia, y un enfoque consciente hacia el bienestar del cliente. Esto hace que nuestros productos sean atractivos para un público diverso, desde personas que buscan opciones más saludables hasta aquellos que simplemente desean un buen producto que no afecte su bolsillo.

Algunos de estos valores podrían incluir:

1. Salud y Bienestar:

- Bajo en azúcar: En un contexto donde la reducción del consumo de azúcar es cada vez más importante para los consumidores conscientes de su salud, ofrecer un yogurt con bajo contenido de azúcar es un valor agregado significativo. Les permite disfrutar de un producto delicioso sin preocuparse tanto por el impacto en su salud.

- Natural: Los consumidores cada vez buscan productos más naturales y sin aditivos artificiales. Ofrecer un yogurt natural les asegura que están ingiriendo un producto más saludable, sin conservantes ni colorantes innecesarios.
 - Frutas: La presencia de frutas frescas en el yogurt refuerza los beneficios de una dieta equilibrada, proporcionando vitaminas, antioxidantes y fibra, lo que mejora la digestión y el sistema inmunológico.
2. Accesibilidad económica_
- Precio bajo: El hecho de que el yogurt tenga un precio accesible, sin sacrificar la calidad, lo hace atractivo para una amplia gama de consumidores. Especialmente en tiempos en que muchas personas buscan opciones de bajo costo sin comprometer demasiado la calidad de lo que consumen.
 - Relación calidad-precio: Ofrecer un producto a buen precio que también cumpla con los estándares de calidad y salud proporciona un excelente valor para el cliente. El consumidor se siente satisfecho porque está haciendo una compra inteligente y económica, sin tener que comprometer su bienestar.
 -
3. Comodidad y versatilidad:
- Fácil de consumir: El yogurt es un alimento práctico, que se puede consumir en cualquier momento del día (como desayuno, merienda o snack). Su conveniencia es un valor agregado importante para aquellos clientes con estilos de vida agitados o para familias con niños.
 - Versatilidad: Además, el yogurt puede ser utilizado como base para otros platillos o recetas (smoothies, parfaits, postres, etc.), lo que aumenta su valor para el cliente, permitiéndoles explorar diferentes formas de disfrutar el producto.
4. Conciencia y Responsabilidad Social:
- Producto alineado con tendencias saludables: La tendencia hacia el consumo consciente y saludable está en auge, y ofrecer un yogurt con ingredientes naturales, sin azúcar añadida, puede posicionarte como una marca responsable con el bienestar de los consumidores. Esto puede fortalecer la lealtad de los clientes que buscan productos éticos y alineados con sus valores personales.
5. Beneficios para la digestión y microbiota intestinal:
- Probióticos: Si el yogurt es fermentado adecuadamente, puede ser una fuente de probióticos, que son beneficiosos para la flora intestinal. Esto

agrega valor al consumidor que se preocupa por la salud digestiva y el equilibrio de su microbiota intestinal.

- **Innovación:** El componente de innovación o factor diferencial en nuestro modelo de negocio será integral, ya que implica innovación en el producto y proceso; de esta manera se busca dar solución a las necesidades presentadas por los clientes y consumidores quienes buscan alimentos sanos, nutritivos y conservados de forma natural pero que también sean cautivos al paladar; por otra parte los clientes exigen productos con buena demanda, que les brinde margen de utilidad, que sean de calidad garantizada y que ofrezcan varias alternativas para sus compradores.

- Producto: Haciendo uso como materia prima productos autóctonos y con denominación de origen como lo es el Café del Huila y la Cholupa de Rivera, así otras frutas como la Mora, Fresa y el Melón, sin dejar a un lado nuestra materia prima principal y que tenemos a nuestro alcance como lo es la Leche de Vaca, la cual es producida por cantidad y calidad por nuestras Organizaciones las cuales implementan todas las BPG y BPO (Buenas Prácticas Ganaderas y de Ordeño).
- Proceso: El proceso está proyectado hacerse bajo el cumplimiento de toda la normatividad sanitaria y ambiental dispuesta para este modelo de negocio, haciendo uso de los equipos y herramientas definidas para tal fin, con la aplicabilidad de las BPHM (Buenas Prácticas de Higiene y Manufactura).

- **Diferenciación de la Competencia:** Nos diferenciaremos de la Competencia en razón que esta puede incluir ingredientes más procesados, como leche en polvo o concentrados, estabilizantes, espesantes, conservantes, sabores artificiales y colorantes. A menudo se utilizan edulcorantes artificiales para reducir costos y extender la vida útil. Asimismo, su proceso suele ser más automatizado, con mayor uso de maquinaria que acelera la producción. Se puede pasteurizar a temperaturas más altas y por tiempos más cortos. La fermentación puede ser más rápida y, a menudo, se realizan ajustes en la textura o el sabor mediante la adición de ingredientes artificiales. Dependiendo de la cantidad de procesado y los ingredientes utilizados, puede tener un contenido nutricional menos favorable. A menudo contiene más azúcares añadidos, menos probióticos activos (si los contiene) y más grasas trans o saturadas, si se utilizan ciertos ingredientes para mejorar la textura o el sabor.

➤

3.3 ALIADOS CLAVES

Aliado	Papel que desempeña
Asocooph	Acompañamiento, capacitación y fortalecimiento a las Organizaciones
Gobernación del Huila	Financiamiento de proyectos productivos
SENA	Formación técnica; Estandarización de procesos y fichas técnicas; Fortalecimiento empresarial y acceso a capital semilla del fondo emprender
Entidades financieras	Acceso a crédito
Organizaciones Asociadas	Proveedores de la materia prima de calidad (Leche, Café, Frutas)
INVIMA	Registro Sanitario INVIMA (Documento que autoriza a fabricar, envasar e importar alimentos para consumo humano)
ICA	Atención y acompañamiento técnico, extensionismo en materia sanitaria y fitosanitaria
Federación Nacional de Cafeteros	Servicio de Extensión rural; Investigación científica y desarrollo tecnológico; Garantía de compra; Cédula cafetera.
Sajoplast	Proveedor Envases Plásticos para Alimentos
Industrias Cardin S.A.S.	Proveedor Equipos para procesamiento de Alimentos
AG Global S.A.S.	Proveedor procesos de Automatización para la Industria de Alimentos
Higielectronix S.A.S.	Proveedor Equipos para Medición y Refrigeración para la Industria de Alimentos.

4. MERCADO

4.1 SEGMENTO DE CLIENTES/MERCADO OBJETIVO

Tipo de Cliente	Características del Cliente	Ubicación del cliente	Cantidad mensual estimada de clientes que realizarán adquisición de tu producto	% del total de ventas realizada por tipo de cliente
				30,00%

<p>Personas Naturales</p>	<p>Personas residentes en la inicialmente en el municipio de Baraya, Tello y la ciudad de Neiva, de la zona urbana y rural. De los estratos 1 al 6, que gustan de bebidas lácteas como el yogurt. Mayores de 18 años (con poder adquisitivo de la moneda) y hasta los 80 años que buscan consumir yogurt natural, sin excesos de azúcar, deslactosado y con nuevos sabores.</p>	<p>Inicialmente en el municipio de Baraya, Tello y la ciudad de Neiva, de la zona urbana y rural.</p>	<p>550 litros de yogurt en sus presentaciones de 210 ml y 1000 ml</p>	
----------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------	--

<p>Intermediarios (Tiendas especializadas, tiendas de barrio, minimercados, supermercados, instituciones, cafeterías)</p>	<p>Nuestros clientes comercializadores serán establecimientos comerciales caracterizados como microempresas constituidas como persona natural y persona jurídica entre 2 y 15 años de constitución legal, administrados por hombres y mujeres en edades de los 18 a los 60 años conformación educativa desde primaria básica hasta posgrados universitarios, que deseen ampliar su oferta de productos lácteos, como panaderías, cafeterías de establecimientos educativos; como jardines, escuelas, colegios y universidades, cafeterías de hospitales y oficinas de instituciones públicas y privadas, tiendas especializadas y de barrio, supermercados y mini mercados, interesados en comercializar</p>	<p>Nuestros clientes comercializadores estarán ubicados en el marco nacional colombiano, enfocados en la región Suroeste, principalmente en el departamento del Huila, de manera específica en la ciudad de Neiva y municipios aledaños como Baraya, Tello, Aipe, Palermo, Rivera y Campoalegre. Teniendo en cuenta que en Neiva se ubicara nuestra planta de producción, donde se proyecta obtener nuestros principales clientes comercializadores, los encontraremos distribuidos de forma estratégica en todas las comunas y barrios del municipio en la zona norte, sur, centro, oriente y occidente, logrando cubrir tanto el casco urbano, como rural del municipio de Neiva. Nuestros clientes comercializadores de los municipios de Baraya, Tello Aipe, Palermo,</p>	<p>1.650 litros de yogur en sus presentaciones de 210 ml y 1000 ml</p>	<p>70,00%</p>
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------	---------------

	nuestros productos lácteos innovadores los cuales le generaran un excelente margen de ganancia del 20 % y la posibilidad de que la etiqueta de nuestro producto contenga insignia con el logo y la información de contacto de sus negocios, como nuestros clientes comercializadores de nuestro producto.	Rivera y Campoalegre se encontrarán en las calles y carreras del centro de cada municipio, ya que serán los principales supermercados, minimercados, panaderías, cafeterías y tiendas de cada municipio aledaño.		
TOTAL				100%

4.2 COMPETENCIA

Información competidor servicio de Torrefacción	Competidor 1 Lácteos Incolac S.A.S.	Competidor 2 Induhuil S.A. / Leche El Trebol	Competidor 3 Surcolombiana de Lácteos S.A. / Surcolac
Ubicación	Calle 34 Sur No. 3-84 Sur / Zona industrial de Neiva	Carrera 6 No. 27 - 81 / B. Granjas de Neiva	Carrera 6 No. 3 Sur A - 116, Neiva
Cobertura	Local	Local, Regional y Nacional	Local y Regional
Presentación del SERVICIO PRINCIPAL / Valor Agregado	Yogur de Frutas / Valor Agregado: Yogur natural de frutas, bajo en azúcar,	Yogurt de presentación 150g, 200g y 1ml/ Lt. Son productos derivados lácteos, endulzados,	Yogurt en bolsa de presentación 150g, envase 200g y 1 ml/Lt. Son productos derivados lácteos,

	estabilizantes, espesantes, sin sabores artificiales y colorantes.	saborizados y edulcorados con productos artificiales. Cuentan con registro INVIMA, el empaque en bolsa de 150g,200 g y 1000ml/ litro	endulzados, saborizados y edulcorados con productos artificiales. Cuentan con registro INVIMA, el empaque en bolsa de 150g,200 g y 1000ml/ litro. Es una empresa que cuenta con una planta de producción en la ciudad de Neiva; cuenta con vehículos refrigerados propios para la distribución en TAT.
Precios del producto principal	Yogur de Frutas Presentación 210 ml (personal): \$3.000 a \$4.000 Yogurt Presentación 1000 ml (familiar): \$ 13.000 a \$17.000	Vaso personal 150g \$1500; Bolsa 200g \$1700; Garrafa 1000ml \$10.000; Garrafa 2000ml \$12.000	Yogurt en bolsa de presentación 150g, envase 200g y 1 ml/Lt. Son productos derivados lácteos, endulzados, saborizados y edulcorados con productos artificiales. Cuentan con registro INVIMA, el empaque en bolsa de 150g,200 g y 1000ml/ litro
Canal de distribución	Cliente comercializador (intermediario) y Punto Directo de Fábrica (Consumidor Final)	Su Empresa está dentro de la ciudad de Neiva. Cuenta con centros de distribución en Ibagué, Girardot, Fusagasugá y Florencia; y distribuidores en los municipios del Huila, tales como, Rivera, Campoalegre, la Plata, Garzón, Gigante, Pitalito, Aipe; como también en algunos municipios del Tolima. Su producto	Su Empresa está dentro de la ciudad de Neiva. Cuenta con centros de distribución en Ibagué y Florencia; y distribuidores en los municipios del Huila, tales como, Rivera, Campoalegre, la Plata, Garzón, Gigante, Pitalito, Aipe; como también en algunos municipios del Tolima.

		estrella es la leche el trébol Uat ultra-alta temperatura larga vida 200ml, como segundo lugar el yogur envaso 150g y bolsa 200g y en tercer lugar la avena 200ml.	
Formas de pago	Contado y Cartera a ocho (8) días	Contado y Cartera a quince (15) días	Contado y Cartera a quince (15) días
Venta directa o indirecta	Directa e Indirecta	Directa e Indirecta	Directa e Indirecta

4.3 PROVEEDORES

Proveedor	Tipo de servicio o producto que suministra
Productores de Leche Cruda de Vaca (Organizaciones Asociadas) como, por ejemplo: ASOGAT y ASOGABA	Leche cruda de vaca producida bajo estándares de calidad e implementación de las BPG y BPO.
Productores de Café Especial (Organizaciones Asociadas) como, por ejemplo: GRUPO ASOCIATIVO ALTO TROJA y GRUPO ASOCIATIVO CAFETERO AGROPECUARIO PARA LA PROSPERIDAD Y EL EMPRENDIMIENTO DE BARAYA	Café Pergamino Seco Tostado y Molido (Café de origen)
Cooperativa Multiactiva de Productores de Cholupa del Huila "COOPERATIVA DE CHOLUPA DEL HUILA"	Productor de Cholupa (Passiflora) (Origen Rivera)
Productores de Frutas de la Región (Baraya, Tello, Neiva y Rivera)	Proveedor de frutas Mora, fresa
Sajoplast	Proveedor Envases Plásticos para Alimentos
Industrias Cardin S.A.S.	Proveedor Equipos para procesamiento de Alimentos
AG Global S.A.S.	Proveedor procesos de Automatización para la Industria de Alimentos
Higielectronix S.A.S.	Proveedor Equipos para Medición y Refrigeración para la Industria de Alimentos.

4.4 RELACIONAMIENTO CON CLIENTES

Canales de comunicación	Escritos, orales y tecnológicos (Directa: correo electrónico, voz a voz, Presentación personalizada, llamada, mensajes de WhatsApp)
Redes sociales	Google My Business, Instagram, Facebook y YouTube.
Medios de difusión que se van a utilizar	Redes sociales, Página web, Newsletter via e-mail, Radio y Televisión Regional, Página Web.

4.5 CANALES DE DISTRIBUCIÓN

Canal	Describe el funcionamiento del canal
¿Qué canal de distribución directo vamos a usar?	<ul style="list-style-type: none"> - Canal de distribución directo a través de página web y Marketplace, y punto de venta físico en la infraestructura. - Distribución mayorista, a través de canales de superficie. - Distribución minorista a través de tiendas de barrio, minimercados, supermercados y mercados especializados.
¿Qué canal de distribución indirecto vamos a usar?	<ul style="list-style-type: none"> - Grandes superficies - supermercados, minimercados y tiendas especializadas. - Mercados especializados, tales como mercados orgánicos y naturales, dietéticas, gimnasios, tiendas de regalos y turísticas. - Oficinas de empresas pequeñas, medianas y grandes del sector público y privado. - Colegios públicos y privados.
¿Cómo se va a informar a los clientes el canal mediante el cual pueden adquirir los productos/servicios?	Estrategias de Marketing Digital; Radio y TV local; Publicidad Impresa
Enumerar todas las estrategias de distribución una a una	Marketing digital, participación en ferias nacionales e internacionales, Punto de venta físico, promoción POP en grandes superficies, eventos de divulgación, charlas, talleres.

5. ESTUDIO TECNICO

5.1 LUGAR DONDE SE VA A IMPLEMENTAR LA ORGANIZACIÓN/DESCRIPCION

Municipio de Neiva con acopio de materia prima en el Municipio de Baraya, Departamento Huila.

5.2 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL ÁREA PRODUCTIVA

Tipo de área productiva (Local, habitación, casa, finca etc)	
Local adecuado técnicamente de acuerdo con la Norma Sanitaria con divisiones para las áreas administrativas y productivas (Oficina, Bodega, Producción)	
Descripción de área productiva	
Para el desarrollo del Plan de Negocio se requiere de una planta de producción la cual se ubicará en la zona industrial del municipio de Neiva. El Local (Planta) Bodega debe estar adecuada técnicamente de acuerdo con la norma sanitaria con divisiones para las áreas administrativas y operativas (Área Administrativa y Área de Producción) estratégicamente separada por módulos entre sí, con un área total de 57 metros cuadrados.	
Ubicación	Dispone de servicios públicos
Municipio de Neiva, departamento del Huila	<ul style="list-style-type: none">- Servicio de Agua: Si, deberá disponer de Agua Potable- Servicio de Energía Eléctrica: Sí, deberá disponer de red de Energía Eléctrica a 220 w- Servicio de Gas: Sí, deberá disponer de Gas Domiciliario- Servicio de Teléfono: Sí, deberá disponer de una red de telefonía fija.

Formalización del área de trabajo

(Contrato/ Comodato/ Arriendo etc)

Para el desarrollo del Plan de Negocio se requiere de una planta de producción, para lo cual la Directiva de la Asociación realizará las gestiones de consecución de un Local / Bodega en la Zona Industrial del municipio de Neiva.

Fotografías del área productiva



5.3 PROCESOS DE PRODUCCION Y OPERACIÓN DE LA ORGANIZACION

Etapas del Proceso Línea de Yogurt Deslactosado litro	Descripción
Primera Actividad:	Revisar si llegan impurezas, se toma prueba de leche, de alcohol al 68% no corta, células somáticas y densidad, allí nos tomamos 10 minutos, el colaborador encargado es el técnico del proceso, los equipos que manejan son el filtro – Ph (peachimetro) Refractómetro (medición de grados °Brix). Proteína, agua, Acidez, pipetas, beaker.
Segunda Actividad:	Recepción de leche, el Supervisor de proceso toma 8 minutos en el tanque madurador para yogurt

Tercera Actividad:	El técnico realiza la estandarización de adición de Azúcar se toman 2 minutos en el tanque madurador de yogurt.
Cuarta Actividad:	El técnico de proceso se toma 30 minutos en el tanque madurador para yogurt para pasteurizar la leche, adicional mente para dar funcionamiento al tanque prende la caldera a vapor para transmitir calor y este eleve temperatura a 85°C grados y pasteurice la leche.
Quinta Actividad:	Se enfría la leche con un tiempo estimado de 20 minutos el encargado de esta operación es el técnico de proceso, estando la leche en el tanque madurador, se divide la leche en dos Recipientes en una alberca con agua se meten las finas para bajar la temperatura a 45°C después se vuelven al tanque madurador para realizar el siguiente proceso.
Sexta Actividad:	Se realiza la aplicación de la enzima y posterior Inoculación, el técnico de procesos adiciona el cultivo láctico, conservante, el ingeniero agroindustrial verifica que el cultivo ante de salir de la nevera cumpla con la temperatura que este debe de tener la cual es de 15 °C sin bajar a 0 grados y el conservante 0.03%. Se toma 4 horas en el tanque madurador.
Séptima Actividad:	El técnico de proceso realiza el batido, adición de fruta y según el sabor a sacar primero se adiciona el colorante, tomándose 5 minutos, en el equipo que realizan este proceso es la dosificadora de pastosos.
Octava Actividad:	El técnico de proceso y el auxiliar de proceso realizan el Envasado y etiquetado a través de la dosificadora de pastosos es la máquina que realiza el llenado de recipiente semi- automático, tomándose 1 hora y 15 minutos. Se empaca en envase de un litro.
Novena Actividad:	Consiste en el almacenamiento y la realiza el auxiliar de proceso tomándose 30 minutos y los almacena en la nevera.

Etapas del Proceso Línea de Yogurt Deslactosado Personal - Frasco de 210 ml	Descripción
Primera Actividad:	revisamos si llegan impurezas, se toma prueba de leche, de alcohol al 68% no corta, células somáticas y densidad, allí nos tomamos 10 minutos, el colaborador encargado es el técnico del proceso, los equipos que manejan son el filtro – Ph (peachimetro) Refractómetro (medición de grados°Brix) Proteína, agua, Acidez, pipetas, beaker.
Segunda Actividad:	Recepción de leche, el Supervisor de proceso toma 8 minutos en el tanque madurador para yogurt
Tercera Actividad:	El técnico realiza la estandarización de adición de Azúcar se toman 2 minutos en el tanque madurador de yogurt.
Cuarta Actividad:	El técnico de proceso se toma 30 minutos en el tanque madurador para yogurt para pasteurizar la leche, adicional mente para dar funcionamiento al tanque prende la caldera a vapor para transmitir calor y este eleve temperatura a 85°C grados y pasteurice la leche.
Quinta Actividad:	Se enfría la leche con un tiempo estimado de 20 minutos el encargado de esta operación es el técnico de proceso, estando la leche en el tanque madurador, se divide la leche en dos Recipientes en una alberca con agua se meten las tinas para bajar la temperatura a 45°C después se vuelven al tanque madurador para realizar el siguiente proceso.
Sexta Actividad:	Se realiza la aplicación de la enzima y posterior Inoculación, el técnico de procesos adiciona el cultivo láctico, conservante, el ingeniero agroindustrial verifica que el cultivo ante de salir de la nevera cumpla con la temperatura que este debe de tener la cual es de 15 °C sin bajar a 0 grados y el conservante 0.03%. Se toma 4 horas en el tanque madurador.
Séptima Actividad:	El técnico de proceso realiza el batido, adición de fruta y según el sabor a sacar primero se adiciona el colorante, tomándose 5 minutos, en el equipo que realizan este proceso es la dosificadora de pastosos.
Octava Actividad:	El técnico de proceso y el auxiliar de proceso realizan el Envasado y etiquetado a través de la dosificadora de pastosos es la máquina que realiza el llenado de recipiente semi- automático, tomándose 1 hora y 15 minutos. Se empaca en envase de un litro.
Novena Actividad:	Consiste en el almacenamiento y la realiza el auxiliar de proceso tomándose 30 minutos y los almacena en la nevera.

Etapas del Proceso Línea de Yogurt de Fruta 210 ml - Frasco de 210 ml	Descripción
Primera Actividad:	Revisamos si llegan impurezas, se toma prueba de leche, de alcohol al 68% no corta, células somáticas y densidad, allí nos tomamos 10 minutos, el colaborador encargado es el técnico del proceso, los equipos que manejan son el filtro – Ph peachimetro). Refractómetro (medición de grados °Brix) Proteína, agua, Acidez, pipetas, beaker.
Segunda Actividad:	Recepción de leche, el Supervisor de proceso toma 8 minutos en el tanque madurador para yogurt
Tercera Actividad:	El técnico realiza la estandarización de adición de Azúcar se toman 2 minutos en el tanque madurador de yogurt.
Cuarta Actividad:	El técnico de proceso se toma 30 minutos en el tanque madurador para yogurt para pasteurizar la leche, adicionalmente para dar funcionamiento al tanque prende la caldera a vapor para transmitir calor y este eleva temperatura a 85°C grados y pasteurice la leche.
Quinta Actividad:	Se enfría la leche con un tiempo estimado de 20 minutos el encargado de esta operación es el técnico de proceso, estando la leche en el tanque madurador, se divide la leche en dos Recipientes en una alberca con agua se meten las tinas para bajar la temperatura a 45°C después se vuelven al tanque madurador para realizar el siguiente proceso.
Sexta Actividad:	Se realiza la Inoculación, el técnico de procesos adiciona el cultivo láctico, conservante, el ingeniero agroindustrial verifica que el cultivo antes de salir de la nevera cumpla con la temperatura que este debe de tener la cual es de 15 °C sin bajar a 0 grados y el conservante 0.03%. Se toma 4 horas en el tanque madurador.
Séptima Actividad:	El técnico de proceso realiza el batido, adición de fruta, según el sabor a sacar primero se adiciona el colorante, tomándose 5 minutos, en el equipo que realizan este proceso es la dosificadora de pastosos.
Octava Actividad:	El técnico de proceso y el auxiliar de proceso realizan el Envasado y etiquetado a través de la dosificadora de pastosos es la máquina que realiza el llenado de recipiente semi-automático, tomándose 1 hora y 15 minutos. Se empaca en el envase de 210 ml
Novena Actividad:	Consiste en el almacenamiento y la realiza el auxiliar de proceso tomándose 30 minutos y los almacena en la nevera.

Etapas del Proceso Línea de Yogurt de Fruta 1000 ml - Frasco de 1000 ml	Descripción
Primera Actividad:	Revisamos si llegan impurezas, se toma prueba de leche, de alcohol al 68% no corta, células somáticas y densidad, allí nos tomamos 10 minutos, el colaborador encargado es el técnico del proceso, los equipos que manejan son el filtro – Ph (peachimetro) Refractómetro (medición de grados °Brix) Proteína, agua, Acidez, pipetas, beaker.
Segunda Actividad:	Recepción de leche, el Supervisor de proceso toma 8 minutos en el tanque madurador para yogurt
Tercera Actividad:	El técnico realiza la estandarización de adición de Azúcar se toman 2 minutos en el tanque madurador de yogurt.
Cuarta Actividad:	El técnico de proceso se toma 30 minutos en el tanque madurador para yogurt para pasteurizar la leche, adicionalmente para dar funcionamiento al tanque prende la caldera a vapor para transmitir calor y este eleve temperatura a 85°C grados y pasteurice la leche.
Quinta Actividad:	Se enfría la leche con un tiempo estimado de 20 minutos el encargado de esta operación es el técnico de proceso, estando la leche en el tanque madurador, se divide la leche en dos Recipientes en una alberca con agua se meten las tinas para bajar la temperatura a 45°C después se vuelven al tanque madurador para realizar el siguiente proceso.
Sexta Actividad:	Se realiza la Inoculación, el técnico de procesos adiciona el cultivo láctico, conservante, el ingeniero agroindustrial verifica que el cultivo ante de salir de la nevera cumpla con la temperatura que este debe de tener la cual es de 15 °c sin bajar a 0 grados y el conservante 0.03%. Se toma 4 horas en el tanque madurador.
Séptima Actividad:	El técnico de proceso realiza el batido, adición de fruta, según el sabor a sacar primero se adiciona el colorante, tomándose 5 minutos, en el equipo que realizan este proceso es la dosificadora de pastosos.
Octava Actividad:	El técnico de proceso y el auxiliar de proceso realizan el Envasado y etiquetado a través de la dosificadora de pastosos es la máquina que realiza el llenado de recipiente semi-automático, tomándose 1 hora y 15 minutos. Se empaca en el envase de 210 ml
Novena Actividad:	Consiste en el almacenamiento y la realiza el auxiliar de proceso tomándose 30 minutos y los almacena en la nevera.

5.4 NECESIDADES DE RECURSO HUMANO

Nombre	Cargo	Principales responsabilidades
Dirley Gonzales Aguilar	Gerente	Ejercer la representación legal de ASONORTE. Ejecutar los acuerdos, planes, programas y actividades adoptadas por los organismos de administración de ASONORTE. Ejercer las relaciones públicas y mantener las comunicaciones con asociados y terceros garantizando la imagen institucional de ASONORTE. Proponer políticas administrativas y de servicios; preparar informes, planes, proyectos y presupuestos que sean del estudio y aprobación del consejo directivo. Celebrar contratos, convenios y transacciones dentro de las atribuciones asignadas en el estatuto, reglamentos o acuerdos del consejo directivo. Contratar y remover a los trabajadores de ASONORTE, de acuerdo con la planta del personal y políticas aprobadas por el consejo directivo. Asistir a reuniones de asamblea general y consejo directivo, presentando informes mensuales a las reuniones de este último; tendrá voz, pero no voto. Responder por el funcionamiento operacional de ASONORTE, el cumplimiento de las obligaciones institucionales y con el estado. Firmar el

		balance general, los estados financieros, las cuentas e informes que deban ser presentados a los organismos de ASONORTE y de otras entidades oficiales o privadas. Desempeñar otras funciones propias de su cargo cuando le sean asignadas por el consejo directivo.
Hector Eduardo Hernández	Vicepresidente	Coordinar y gestionar relaciones y recursos que potencien la actividad del grupo asociativo. Representar al presidente en su ausencia.
Dibdier Bermeo Huergo	Tesorero	Responsable de la gestión del flujo de caja, la planificación financiera, la inversión, el endeudamiento entre otras funciones.
Yamin Huergo Gómez	Secretario	Prestar apoyo administrativo a los directivos y los asociados. Sus responsabilidades incluyen usar el ordenador para redactar cartas, informes y otros documentos.
Por definir	Gerente de Producción	Direccionamiento de la planta (planificar, organizar, y controlar las actividades de producción para garantizar que se cumplan los objetivos de la empresa)
Por definir	Ingeniero(a) Agroindustrial y/o Alimentos	Concebir, diseñar, implementar, operar, controlar y verificar sistemas, procesos y productos que cumplan con los requisitos de calidad e inocuidad (normatividad, necesidades y

		expectativas) del sector de la industria alimentaria.
Por definir	Técnico de Proceso	Opera maquinaria y equipos para la elaboración de yogur y empacar productos de los derivados lácteos (yogur).
Por definir	Auxiliar de Proceso	Opera maquinaria y equipos para la elaboración de yogur y empacar productos de los derivados lácteos (yogur).
Por definir	Asesor Contable	<p>Registro de información financiera: Registrar las operaciones económicas de una empresa, como gastos e ingresos, y asegurarse de que se cumplan las normas legales.</p> <p>Elaboración de estados financieros: Preparar los estados financieros de la empresa.</p> <p>Asesoramiento financiero: Identificar áreas de mejora en la gestión financiera, crear planes de acción, y recomendar estrategias de inversión.</p> <p>Declaración de impuestos: Declarar los impuestos de la empresa.</p> <p>Creación de presupuestos: Preparar los presupuestos de la empresa.</p> <p>Interpretación de información financiera: Interpretar la información financiera para el equipo de la empresa.</p> <p>Diseño de sistemas de información: Diseñar, implantar, controlar, evaluar, y asesorar sistemas de información financiera,</p>

		administrativa, fiscal, y de auditoría
Por definir	Asesor TAT	Realizar prospección de clientes, preparar las rutas y visitas de los clientes activos y potenciales. Oferta de productos y tratamiento de objeciones. Generar seguimiento y cierre de ventas. Cobranzas, etc.

6 RECURSOS CLAVES O INVERSIONES

Recurso Clave Requerido	Descripción	Cantidad	Valor unitario	Valor total
Maquinaria y equipo				
MP Milk Transfer (Tanque para el Transporte de Leche Cruda) (TT500 - 4.000lt)	Tanque Cisterna de transporte de leche (Transfer) es un tanque especial de acero inoxidable que garantizan una temperatura constante durante mucho tiempo (8-12 horas). Este se coloca fácilmente en diferentes tipos de vehículos con taza y/o estaca (Opcional a Tiro tipo Trailer). Es de fácil limpieza y desinfección (Transporte seguro de la leche).	1	\$55.000.000	\$55.000.000

<p>MP Vertitank Tanque para el Enfriamiento de Leche Cruda (2.500lt)</p>	<p>Tanque con enfriamiento rápido con máximo ahorro energético (12 watts por litro de leche), enfría de 35°C a 4 °C; a fin de cortar el crecimiento exponencial de bacterias y aumento del pH de la leche. Cuenta con un agitador que comprende un eje especial, paletas y motoreductor con una velocidad (rpm) adecuadas, aseguran un perfecto mezclado de la leche a fin de obtener un enfriamiento uniforme de la leche sin formación de espuma (lipolisis).</p>	<p>1</p>	<p>\$35.000.000</p>	<p>\$35.000.000</p>
<p>Marmita Industrial con Agitador (120 lt)</p>	<p>Marmita volcable en acero inoxidable de primera calidad grado SAE 304, con sistema de volteo manual y con motorreductor Unidad controlada por Termostato de operación con un Rango de temperatura de 200-400F (93-210C).</p>	<p>1</p>	<p>\$15.000.000</p>	<p>\$15.000.000</p>

<p>Pasteurizador Fermentador Esterilizador de Leche (100lt)</p>	<p>Marmita diseñada para ofrecer las máximas combinaciones de trabajo con las características de diseño, potencia, funcionalidad y accesibilidad. Equipo diseñado para la cocción y procesos de preparación de alimentos salsas, cremas, sopas, dulces cereales, guisados, mermeladas, mezclas, jarabes, dulces,</p>	<p>1</p>	<p>\$ 9.500.000</p>	<p>\$9.500.000</p>
<p>Mezclador Homogenizador en Acero Inoxidable</p>	<p>Mezclador Homogenizador con funciones de mezclado, dispersión, calentamiento, enfriamiento, descarga y antiespumante.</p>	<p>1</p>	<p>\$4.000.000</p>	<p>\$4.000.000</p>
<p>Dosificadora Líquidos Viscosos para proceso de Yogur</p>	<p>Dosificadora de pistón Volumétrico puede medir y dispensar líquidos ligeros y/o moderadamente denso en un contenedor. La máquina está equipada con unos o más pistones volumétricos. Volataje:110V/50-60Hz/1 fase -Incluye compresor.</p>	<p>1</p>	<p>\$15.000.000</p>	<p>\$15.000.000</p>

<p>Recipiente para Lavado en Acero Inoxidable</p>	<p>Recipiente de Lavado en Acero Inoxidable de 250 lt Desinfectar envasesa base de agua. En acero inoxidablealibre 18 tipo 304,de fácil operación, con base desuportación en tubo 1" ,con borde en 3 l laterales de 4cm,con salpicadero. Huecos de media para acople de tubería para entrada de agua, con hueco para drenaje de 2". Dimensiones Largo:50X Ancho 50cmX Fondo 50cm</p>	<p>1</p>	<p>\$2.500.000</p>	<p>\$2.500.000</p>
<p>Tubería para Conducción y Abrazaderas en Acero Inoxidable</p>	<p>Para circulación liquido yogurt, para conexión a la Tolva,en acero inoxidable y abrazadera conempaque (paratubería) Dimensiones: -Tubo conducción en Acero Inox ½" 50 cm - Tubo conducción en Acero Inox ½" 1MT- Tubo conducción en Acero Inox ½" 90cm</p>	<p>1</p>	<p>\$2.000.000</p>	<p>\$2.000.000</p>
<p>Maquina Selladora de Envases por Inducción</p>	<p>Maquina Selladora de Envases por Inducción Termica 15-100 Mm 800w. De mano portátil.</p>	<p>2</p>	<p>\$1.100.000</p>	<p>\$2.200.000</p>
<p>Máquina Etiquetadora Manual para Vasos, Botellas y Garrafas</p>	<p>Aplicador de etiquetas ajustable por diametro erquerido, puede pegar de 15 a 30 etiquetas por minuto.</p>	<p>2</p>	<p>\$1.050.000</p>	<p>\$2.100.000</p>

<p>Máquina Selladora de Vasos Automática Industrial</p>	<p>Máquina selladora de vaso, cuenta con dos Motores uno, que permite que el rollo gire de manera automática en cada sellado y otro que ejerce la presión para el sellado. Un sensor para que el rollo se detenga. voltaje:110v-60HZ/220V-50~60HZ</p>	<p>1</p>	<p>\$2.100.000</p>	<p>\$2.100.000</p>
<p>Congelador Horizontal 387 Litros</p>	<p>Congelador dual, cuenta con opciones de congelador de 0°C a -18°C y refrigerador de 1°C a 5°C, cuerpo y tanque en lámina galvanizada prepintada más resistente al óxido.</p>	<p>2</p>	<p>\$2.200.000</p>	<p>\$4.400.000</p>
<p>Congelador Horizontal 152 Litros</p>	<p>Congelador dual, cuenta con opciones de congelador de 0°C a -18°C y refrigerador de 1°C a 5°C, cuerpo y tanque en lámina galvanizada prepintada más resistente al óxido.</p>	<p>2</p>	<p>\$1.700.000</p>	<p>\$3.400.000</p>
<p>Analizador de Leche Ultrasónico Portatil</p>	<p>Cuenta con una bomba peristáltica para la toma de la muestra y un reloj con fecha y hora. Requiere una cantidad de leche muy pequeña para realizar el análisis y consume también poca energía. No requiere químicos peligrosos. Permite tanto el análisis de leche, suero y sus derivados.</p>	<p>1</p>	<p>\$5.400.000</p>	<p>\$5.400.000</p>

Elementos de Laboratorio para el Análisis de la Calidad de Leche	(Varios): Refractómetro para Leche para determinar Agua Añadida; Analizador de Leche Refractómetro Medidor de Concentración; Alcoholímetro para Acidez en Leche; Lactodensímetro con termómetro y sin termómetro; Medidor de Ph para Leche.	1	\$2.000.000	\$2.000.000
Mesas de Trabajo en Acero Inoxidable	Mesa de Trabajo en acero inoxidable con entrepaño de 1.50mt altura x 4mt ancho x 2 mt largo	4	\$2.500.000	\$10.000.000
Paila abierta en Acero Inoxidable	Paila abierta en Acero Inoxidable C-12 Aisi 304. con asas en acero Capacidad 10litros	2	\$550.000	\$1.100.000
Insumos y herramientas				
Envase Yogurt 1 litro Paca X100 Unidades	Envases Plásticos para Alimentos Lácteos, fabricados en Polietileno de alta y baja densidad (PEAD y PEBD) aprobados para la fabricación de artículos destinados a entrar en contacto con alimentos	20	\$150.000	\$3.000.000
Envase Yogurt 210 mililitros Paca X100 Unidades	Envases Plásticos para Alimentos Lácteos, fabricados en Polietileno de alta y baja densidad (PEAD y PEBD) aprobados para la fabricación de artículos destinados a entrar en contacto con alimentos	40	\$30.500	\$1.220.000

Vasos para Sellado con Foil Paca X100 Unidades	Diseñados en PS (Vasos) Imprimibles y desechables 100% reciclables	10	\$158.000	\$1.580.000
Tapas de Foil de Aluminio /Paquete X100 Unidades	Hoja o papel de aluminio delgado fácil de perforar, el cual presenta resistencia a la humedad y al oxígeno, lo que lo hace ideal para transporte largo. Éstas protegen y tapan recipientes, son termosellables.	10	\$50.000	\$500.000
Leche Cruda de Vaca	Con calidad estándar teniéndose en cuenta los gramos de proteína, grasa y sólidos totales, recuento total de bacterias en la leche cruda, contenido de bacterias, Registro único de vacunación contra Fiebre Aftosa y Brucelosis y Certificado de Buenas Prácticas Ganaderas expedido por el ICA.	10000	\$2.000	\$20.000.000
Café pergamino seco, tostado y Molido; Frutas (Cholupa, Fresa, Mora y Melocotón)	(Global) Café y Frutas de Calidad, en buen estado de maduración y conservación, frescas, recién cosechadas, especialmente para las que apliquen sellos de calidad y de denominación de origen.	1	\$5.000.000	\$5.000.000
Equipos de computo				
Computador e Impresora	Equipo de Cómputo con Impresora Multifuncional	1	\$3.000.000	\$3.000.000
Otros				

Adecuaciones	Adecuaciones eléctricas, de gas, agua, instalación de pisos, cielorraso, divisiones y paredes, y estructura aislante, adecuaciones generales de acuerdo con la normatividad para el sector de la Agroindustria de Lácteos (Yogurt).	1	\$60.000.000	\$60.000.000
Permisos y Licencias	Para el proceso productivo de Agroindustria Alimentaria - Lácteos (Notificaciones, Asesoría INVIMA)	1	\$15.000.000	\$15.000.000
Software	Uso de Software para la gestión del Proceso Productivo, Clientes, Facturación e Inventarios	3	\$2.000.000	\$6.000.000
Valor total inversiones requeridas				\$286.000.000

7 PLAN FINANCIERO

7.1 PROYECTANDO MIS INGRESOS

¿Cuánto dinero están dispuestos los clientes a pagar por el producto o servicio que ofreces? (\$/unidad de empaque)	<ul style="list-style-type: none"> - Yogurt Deslactosado de Cholupa Lt \$18.000,00 - Yogurt Deslactosado de Cholupa 210 ml \$4.000,00 - Yogurt de Fruta Lt \$ 15.000,00 - Yogurt de Fruta 210 ml \$ 3.000,00
¿Cómo van a pagarlo? (de contado o a crédito)	Contado 100%
¿Cómo prefieren pagar? (efectivo, tarjeta de crédito, tarjeta débito, por internet)	Transferencia, Efectivo.

¿Las ventas de mi negocio, serán diarias, semanales, mensuales, semestrales o de que tipo?	Las ventas generalmente son semanales
¿Cómo voy a determinar los precios de los productos o servicios que oferto?	Teniendo en cuenta los costos variables, costos fijos, precios de la competencia y estableciendo un margen de utilidad.

PROYECCION VENTAS AÑO 1, 2 Y 3

		Incremento porcentual según investigación de mercado	
		5%	5%
NOMBRE PRODUCTO	TOTAL AÑO 1 (En Unidades)	TOTAL AÑO 2 (En Unidades)	TOTAL AÑO 3 (En Unidades)
Yogurt Deslactosado de Cholupa Lt	5.150	5.407	5.677
Yogurt Deslactosado de Cholupa 210 ml	42.000	44.100	46.305
Yogurt de Fruta Lt	4.800	5.040	5.292
Yogurt de Fruta 210 ml	45.200	47.460	49.833

7.2 ESTRUCTURA DE COSTOS Y GASTOS

Producto	Presentación	Precio de venta de una unidad	Costo de una unidad	Margen por cada unidad
Yogurt Deslactosado de Cholupa Lt	Un (1) litro (1000 ml)	\$18.000	\$8.000	\$10.000
Yogurt Deslactosado de Cholupa 210 ml	Doscientos diez (210 ml)	\$4.000	\$2.800	\$1.200
Yogurt de Fruta Lt	Un (1) litro (1000 ml)	\$15.000	\$5.700	\$9.300
Yogurt de Fruta 210 ml	Doscientos diez (210 ml)	\$3.000	\$1.500	\$1.500

Costos operativos	Presupuesto mensual	Año 1	Año 2	Año 3
Costos Mp	\$15.021.667	\$ 180.260.000	\$ 189.273.000	\$ 198.736.650
Costos Mo	\$6.142.000	\$ 73.700.000	\$ 77.385.000	\$ 81.254.250
Gastos administrativos	Presupuesto mensual	Año 1	Año 2	Año 3
Dotaciones	\$100.000	\$1.200.000	\$1.200.000	\$1.200.000
Servicios Públicos	\$180.000	\$2.160.000	\$2.160.000	\$2.160.000
Mantenimiento equipos	\$70.000	\$840.000	\$840.000	\$840.000
Plan de Saneamiento Básico	\$100.000	\$1.200.000	\$1.200.000	\$1.200.000
Caja Menor	\$1.000.000	\$1.000.000	\$1.000.000	\$1.000.000
Comunicación y Teléfono	\$70.000	\$840.000	\$840.000	\$840.000
Gastos bancarios	\$25.000	\$300.000	\$300.000	\$300.000
Papelería	\$50.000	\$600.000	\$600.000	\$600.000
Seguros	\$100.000	\$1.200.000	\$1.200.000	\$1.200.000
Arriendo	\$500.000	\$6.000.000	\$6.000.000	\$6.000.000
Gastos de ventas	Presupuesto mensual	Año 1	Año 2	Año 3
Valor total		\$269.300.000	\$281.998.000	\$291.970.900

7.3 ANALISIS FINANCIERO

Inversión Requerida:

	En Activos Fijos	En capital de trabajo
Aportes	\$ 286.000.000	\$ 3.755.417
Créditos	\$ 0	\$ 0
Total	\$ 286.000.000	\$ 3.755.417

Estado de Resultados Proyectado:

	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3
VENTAS	\$ 468.300.000	\$ 491.715.000	\$ 516.300.750
(-) COSTO VARIABLE M.P.	\$ 180.260.000	\$ 189.273.000	\$ 198.736.650
(-) COSTO VARIABLE M.O.	\$ 73.700.000	\$ 77.385.000	\$ 81.254.250
(-) COSTOS FIJOS	\$ 106.876.482	\$ 82.710.000	\$ 82.710.000
= UTILIDAD BRUTA	\$ 107.463.518	\$ 142.347.000	\$ 153.599.850
(-) GASTOS FIJOS	\$ 38.996.482	\$ 17.450.000	\$ 17.450.000
(-) GASTOS DE PROMOCIÓN Y VENTAS	\$ 8.020.000	\$ 8.020.000	\$ 8.020.000
=UTILIDAD ANTES DE IMPUESTOS e intereses	\$ 60.447.036	\$ 116.877.000	\$ 128.129.850
-intereses	\$ 0	\$ 0	\$ 0
OTROS EGRESOS	\$ 0	\$ 0	\$ 0
=UTILIDAD ANTES DE IMPUESTOS	\$ 60.447.036	\$ 116.877.000	\$ 128.129.850
(-) IMPUESTOS	\$ 19.947.522	\$ 38.569.410	\$ 42.282.851
= UTILIDAD NETA	\$ 40.499.514	\$ 78.307.590	\$ 85.847.000

Flujo de caja:

	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3
Ingresos operativos	\$ 468.300.000	\$ 491.715.000	\$ 516.300.750
Egresos operativos	\$ 335.572.800	\$ 301.018.000	\$ 314.350.900
Flujo Operativo	\$ 132.727.201	\$ 190.697.000	\$ 201.949.850
Ingresos no operativos	\$ 289.755.417	\$ 0	\$ 0
Egresos no operativos	\$ 289.755.417	\$ 19.947.522	\$ 38.569.410
Flujo no operativo	\$ 0	-\$ 19.947.522	-\$ 38.569.410
Flujo Neto	\$ 128.971.784	\$ 170.749.478	\$ 163.380.440
Saldo anterior	\$ 0	\$ 128.971.784	\$ 299.721.262
Saldo final	\$ 128.971.784	\$ 299.721.262	\$ 463.101.702

Análisis financiero:

TIR (Tasa interna de Retorno)	26,41%
VAN (Valor Neto Anual)	\$ 58.930.389
PRI (Período de Retorno de la Inversión)	3 años

7.4 CONCLUSIONES FINANCIERAS Y EVALUACIÓN DE VIABILIDAD

Según la información financiera obtenida en el Plan de Negocio se obtendrán utilidades a partir del primer año por valor de \$ 40.499.514, las cuales irán incrementado año tras año.

Según los cálculos financieros proyectados en el Plan de Negocio realizado la Tasa Interna de Retorno (TIR) esperada será del 26,41% es decir que los dineros invertidos en el Plan de Negocio rendirán un 26%, cifra que estaría por encima de la tasa de captación (anual).

El valor presente neto es de \$ 58.930.389 es decir, en los tres años del proyecto la inversión inicial se recupera, incrementando el valor de la empresa, a una tasa de descuento del 15%.

Se logrará una recuperación de la inversión (PRI) en 3 años.

Viabilidad Social

Con el fortalecimiento de la actividad productiva y comercial, estaremos contribuyendo al cierre de la brecha de porcentajes de desempleo e informalidad laboral.

Estaremos en capacidad de generar empleo formal y decente a través de Contrato Laboral a Término definido para un Gerente de Operaciones y Comercial, de un Ingeniero Agroindustrial y/o de Alimentos, y de un Técnico de procesos. Asimismo, a través de Orden de Prestación de Servicios de un Asesor Contable, un Auxiliar de Procesos, un Asesor TAT y una Auxiliar de Servicios Generales, que beneficiaran a los habitantes del municipio de Baraya y Neiva – Huila, adicional que estaremos contribuyendo con unos de los Objetivos de Desarrollo Sostenible en Colombia, como lo son: Fin de la Pobreza, Salud y Bienestar, Igualdad y Genero, Trabajo Decente y Crecimiento Económico, Producción y Consumo Responsable.

Adicionalmente este plan de negocio contribuye al mejoramiento de la calidad de vida de los asociados, ya que se genera valor a su producto al intervenir todos los eslabones de la cadena, el de transformación.

Se dignifica la labor del productor quien, a través de la implementación de procesos productivos, genera atributos a su producto, el cual verá reflejado en el producto final.

El plan de negocios busca además el empalme generacional y el apoyo a los hijos de los asociados para que adquieran habilidades en el área de transformación y calidad de los productos lácteos.

Viabilidad Ambiental

La viabilidad ambiental en la producción de yogur se refiere a la capacidad de producir este alimento de manera sostenible, minimizando los impactos negativos sobre el medio ambiente. Para evaluar esta viabilidad, se deben considerar varios factores como lo son el uso eficiente de recursos, optimizando el uso de recursos como el agua, la energía y las materias primas (leche y cultivos bacterianos), reduciendo el desperdicio y maximizando su aprovechamiento.

Asimismo, el manejo de residuos gestionando adecuadamente los residuos generados, como los subproductos de la leche, el envase del yogur (generalmente plástico) y los residuos orgánicos. Fomentaremos el reciclaje, compostaje o el uso de residuos en la alimentación animal puede ser una buena práctica.

Viabilidad Económica

El trabajo asociativo, nos permitirá, reducir costos operativos y de producción, al igual que otros gastos relacionados con el negocio, acceso a recursos financieros de capital, ya que los asociados contribuyen con fondos a través de sus cuotas o buscar inversiones conjuntas, unido a ello identificar oportunidades para optimizar procesos, reducir desperdicios y mejorar la productividad, lo que conduce a un mejor rendimiento financiero en general adaptándose a cambios en el entorno empresarial o económico, compartir recursos según sea necesario, lo que les permite ajustarse más fácilmente a fluctuaciones en la demanda del mercado, cambios en los precios de los insumos o condiciones económicas adversas. Aprovechamiento de economías de escala, al aumentar el volumen de producción o la escala de las operaciones, mayor capacidad de negociación; al unir fuerzas, los socios pueden tener una posición de negociación más fuerte frente a proveedores, clientes y otras partes interesadas. Esto puede conducir a mejores términos comerciales, descuentos por volumen y oportunidades de colaboración más favorables, Ampliación de la base de clientes y mercados, expandir las ventas y aumentar los ingresos, ya que se tiene acceso a una audiencia más amplia sin la necesidad de invertir recursos significativos en marketing o expansión geográfica.

El negocio aportará un pago de impuestos, por \$ 19.947.522 en el segundo año que genera en reinversión social, para financiar programas y servicios públicos esenciales, como educación, salud, infraestructura y seguridad. Lo que contribuye

significativamente a la economía del país a través de sus impuestos y contribuciones fiscales, así como mediante la generación de empleo, la creación de valor agregado y la promoción del crecimiento económico.

Se dinamiza la economía de la región con la compra de insumos, materias primas y maquinaria y equipos.

Contribuciones a la seguridad social: Las asociaciones y sus empleados suelen contribuir a los sistemas de seguridad social, como los fondos de pensiones y los seguros de salud. Estas contribuciones no solo proporcionan seguridad económica a los trabajadores y sus familias, sino que también pueden ayudar a financiar programas de seguridad social más amplios.