

RESUMEN

El presente proyecto consiste en la propuesta para el desarrollo de un yogurt griego a base de leche de vaca, para la Asociación de Mujeres productoras de la Comunidad de Abra San Miguel ubicadas en el municipio de Padcaya en el dpto. de Tarija. La asociación se dedica a la producción de leche de vaca, pero a su vez también cuentan con líneas de producción de quesos y de yogures bebibles, sin embargo, esta actividad productiva no es suficiente para el óptimo aprovechamiento de su materia prima, puesto que poseen una gran capacidad de producción en lo que se refiere a leche de vaca, y debido a no tener una diversificación, muchas veces tienen pérdidas de leche, ya sea por descomposición o problemas con los clientes, puesto que, la PIL Tarija es el cliente con mayor poder adquisitivo, y en los últimos años la PIL debido a problemas externos a la asociación, fue reduciendo su demanda de leche, de forma que buscaban un precio x litro más bajo o brindar esa demanda a otros productores de leche del valle central de Tarija. Es por esto que se realiza la propuesta para el desarrollo del yogurt griego artesanal.

Asimismo, el desarrollo de este proyecto consiste en el estudio de mercado local, con la finalidad de determinar si existe una demanda para este tipo de producto, a su vez se realiza un análisis de la capacidad de oferta que puede tener la asociación hacia el mercado, posterior a esto se podrá estudiar el proceso de producción del yogurt griego artesanal, viendo los insumos necesarios, el reordenamiento y modificaciones del centro de producción, el tiempo desde que entra la leche como materia prima, hasta que sale como yogurt griego o producto terminado, además se realiza el diseño de una etiqueta y formato de presentación del producto. En cuanto a los análisis de laboratorio, se tiene que los parámetros fisicoquímicos pueden complementar la información nutricional de la etiqueta del producto. De la misma manera los análisis microbiológicos ayudarán a determinar si el proceso productivo propuesto es funcional y no significa ningún riesgo a la inocuidad alimentaria de los consumidores.

En la etapa final del proyecto se puede examinar el análisis económico, donde se ve que los ingresos son mayores, con la propuesta del nuevo producto.