


Proceso	xxxxxxxxxxxx
Código	xxxxxxxxxx
Versión	2
Fecha:	28/07/2025

PLAN DE NEGOCIO

1. Identificación de la organización:

Nombre del esquema asociativo y/o razón social: ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES TRANSFORMADORES Y COMERCIALIZADORES DE LECHE Y CARNE DEL SUMAPAZ ASOMUISCA	
Nit: 900.545.183-3	Provincia: SUMAPAZ Municipio: PASCA
Representante legal: HAIDY JIMENEZ	Dirección: Calle 2 # 2-79
Redes sociales /Correo electrónico: ASOMUISCA	Teléfono de contacto: 3114815608
Actividad económica: 9499/4722	Fecha de creación: 27 DE JUNIO DE 2012

2. Definición de la organización:

Actividad de la organización:
 <p>Nuestra asociación, desde su inicio el 27 de julio de 2012, se ha dedicado al acopio de leche cruda de productores asociados en la región, con el fin de comercializar y transformar bajo los principios de calidad, competitividad, equidad y sostenibilidad dignificando a nuestros campesinos mediante el pago justo de sus producciones, se capacita de manera permanente a los ganaderos para el fortalecimiento de habilidades técnicas agropecuarias, acompañamiento y asistencia profesional veterinaria, agrónoma, empresarial, buenas prácticas ganaderas y de ordeño.</p> <p>Dentro del plan de expansión, sumado a la comercialización de leche en crudo se está transformando manejando una línea de queso campesino, proyectando una producción de queso doble crema, yogurt griego, queso crema y demás productos innovadores, con alto contenido nutricional y con marca propia generando identidad en la población pasqueña. Esta iniciativa nos permitirá alcanzar una rentabilidad de hasta 30%. Asomuisca como asociación tiene un compromiso social con la compra de leche a campesinos pasqueños, la generación de empleo y de manera indirecta regular el precio de compra de la leche en el mercado.</p>

Proceso	xxxxxxxxxxxxx
Código	xxxxxxxxxx
Versión	2
Fecha:	28/07/2025

Objetivo General:

El objetivo de nuestro plan de negocio es expandir nuestras actividades agroindustriales con la comercialización de leche en crudo, producción de derivados de la leche en diferentes presentaciones con marca propia innovadores y con alta demanda. Buscamos mejorar los precios de compra de leche a los ganaderos, generar empleo y alcanzar una rentabilidad, fortaleciendo nuestra presencia en el mercado. Todo esto, impulsando la calidad, la innovación y la sostenibilidad en cada etapa de nuestro proceso productivo.

OBJETIVOS

Corto Plazo	<ol style="list-style-type: none"> 1. Adquirir dos (2) moto cargueros con tanque para el transporte de leche en crudo con capacidad de 950 litros cada uno. 2. Mitigar los costos de transporte con el objetivo de trasladar este beneficio a los asociados y aliados productores, representado en un mejor precio por el pago en cada litro de leche. 3. Este medio de transporte nos permite tener mayor cobertura, teniendo en cuenta la geografía y condiciones de las vías de acceso de nuestro municipio. 4. Incursionar en la transformación de lácteos para la producción de queso campesino y otros derivados de la leche.
Mediano Plazo	<ol style="list-style-type: none"> 5. Ingresar al mercado institucional mediante la vinculación con programas como compramos tu cosecha CTC, el PAE, cárceles, ICBF y otras entidades gubernamentales, ofreciendo productos lácteos de alta calidad a precios competitivos. 6. Optimizar la cadena productiva bajo un modelo de economía circular, reduciendo costos operativos y asegurando un abastecimiento sostenible y eficiente. 7. Desarrollar estrategias comerciales adaptadas a las necesidades del sector institucional, garantizando volúmenes de producción adecuados y precios accesibles sin comprometer la calidad. 8. Establecer alianzas con proveedores y productores locales, fortaleciendo el impacto económico en la región y promoviendo el bienestar de toda la cadena de valor. 9. Garantizar el cumplimiento de normativas y estándares de calidad exigidos por el mercado institucional, posicionando la empresa como un proveedor confiable y estratégico. 10. Implementar un modelo de distribución eficiente, que optimice la logística y asegure el suministro constante de productos a los clientes institucionales. 11. Generar campañas de concienciación sobre la importancia de la nutrición en poblaciones vulnerables, destacando los beneficios de nuestros productos en la alimentación balanceada de estos sectores.

Proceso	xxxxxxxxxxxx
Código	xxxxxxxxxx
Versión	2
Fecha:	28/07/2025

Largo Plazo	<ol style="list-style-type: none"> 1. Obtener certificaciones de calidad e inocuidad alimentaria (ISO 22000, HACCP, BPM) que nos permitan cumplir con los requisitos exigidos en mercados internacionales. 2. Adecuar procesos de producción y envasado a estándares globales. 3. Implementar formatos de presentación adecuados (envases de larga vida, porciones individuales, embalajes eficientes). 4. Construir una identidad de marca sólida y atractiva para el mercado, con etiquetado y estrategias de posicionamiento digital. 5. Participar en ferias de alimentos y ruedas de negocios
--------------------	---

Proceso	xxxxxxxxxxxx
Código	xxxxxxxxxx
Versión	2
Fecha:	28/07/2025

3. Descripción del equipo:

EQUIPO DE TRABAJO.
<ul style="list-style-type: none"> • JUNTA DIRECTIVA • 32 ASOCIADOS • PERSONAL DE PLANTA • EQUIPO COMERCIAL • EQUIPO DE PRODUCCIÓN GRÁFICA Y MEDIOS • CONDUCTORES DE RUTAS

4. Mercadeo:

PRODUCTOS Y/O SERVICIOS.
<p>Nuestra asociación ofrece una gama de productos y servicios enfocados en fortalecer el sector agroindustrial y mejorar la calidad de vida de las comunidades rurales. Nos especializamos en la producción y comercialización de productos, agroindustriales y artesanales. Nuestros productos responden a la necesidad de acceso a alimentos nutritivos y asequibles, promoviendo la seguridad alimentaria y el desarrollo sostenible. Además, nos diferenciamos por ofrecer productos lácteos y agroindustriales de alta calidad a precios accesibles, fortaleciendo a los productores locales y promoviendo prácticas amigables con el medio ambiente.</p> <p>Como parte de nuestro crecimiento, estamos desarrollando nuevos productos como el queso campesino, doble crema y otros productos lácteos.</p> <p>Con estas iniciativas, garantizamos el bienestar de las comunidades rurales y fortalecemos el sector agroindustrial, generando un impacto positivo en la economía local y regional.</p>

Proceso	xxxxxxxxxxxxx
Código	xxxxxxxxxx
Versión	2
Fecha:	28/07/2025

MERCADO.

Nuestra asociación tiene su epicentro en el Municipio de Pasca Cundinamarca, una zona estratégica dentro de la Región del Sumapaz, con acceso directo a mercados claves como lo es el Municipio de Fusagasugá y los Municipios de la Provincia, igualmente en, Bogotá D.C.

Esta ubicación nos permite optimizar la logística de distribución y garantizar productos frescos y de alta calidad a nuestros clientes.

Nuestro público objetivo inicial son las instituciones gubernamentales, quienes tienen una necesidad constante y alta de derivados lácteos para abastecer programas de alimentación en cárceles, colegios, fundaciones etc. A corto plazo, buscamos consolidarnos en este segmento y, posteriormente, expandirnos a los canales HORECA (hoteles, restaurantes y cafeterías). Además, contaremos con el respaldo de la Agencia de Comercialización de Cundinamarca, lo que nos permitirá ganar espacios en el mercado con productos de alta calidad y una cadena de suministro optimizada, reduciendo costos por intermediación. La cadena de abastecimiento involucra directamente a productores locales de leche cruda, beneficiando inicialmente a 35 familias, y fortaleciendo la producción en nuestra planta para atender clientes institucionales y el consumidor final.

El mercado de productos lácteos son parte fundamental en la canasta familiar. Factores como el color, la textura y el sabor de productos naturales se han convertido en atributos clave en la decisión de compra, lo que representa una oportunidad para ofrecer productos auténticos y diferenciados. La demanda actual busca recuperar los sabores naturales y tradicionales de los lácteos, tendencia que favorece nuestra propuesta de valor. Con este panorama, proyectamos iniciar con una producción de 5.000 litros diarios y 300 Kg de producto transformado diario, con el objetivo de triplicar esta capacidad a medida que consolidemos nuevas aperturas comerciales y expandamos nuestra presencia en el mercado.

COMPETENCIA.

EMPRESA	VENTAJAS	DESVENTAJAS
EL QUESITO PASQUEÑO	TRANSPORTE PROPIO PARA RECOLECTAR LA LECHE EN CRUDO	PORTAFOLIO TRADICIONAL CON Poca INNOVACION
	40% DEL MERCADO	SIN PRESENCIA EN EL SECTOR INSTITUCIONAL
	EXPERIENCIA EN DERIVADOS LACTEOS	PRECIO DE LA LECHE MUY BAJO PAGADO A LOS PRODUCTORES CAMPESINOS
	EDIFICACIÓN PROPIA	
ASOMUISCA	12 AÑOS DE EXPERIENCIA EN EL MANEJO DE LACTEOS	FALTA PARQUE AUTOMOTOR PARA RECOGER LA LECHE
	EQUIPOS E INFRAESTRUCTURA CERTIFICADA PARA EL MANEJO Y LA MANIPULACIÓN DE LACTEOS Y SU TRANSFORMACIÓN	LOCACIÓN EN ARRIENDO
	REGULACION DEL PRECIO DEL MERCADO DE LOS LACTEOS	

Proceso	xxxxxxxxxxxxx
Código	xxxxxxxxxx
Versión	2
Fecha:	28/07/2025

	ELIMINACIÓN DE INTERMEDIARIOS RELACIÓN DIRECTA CON PRODUCTORES	
	GENERACIÓN DE EMPLEO EN AREAS DE PRODUCCIÓN Y TRASNPORTE ENTRE OTROS	
	CERTIFICACIÓN Y CAPACITACIÓN A LOS ASOCIADOS EN BUENAS PRACTICAS GANADERAS Y DE ORDEÑO	
	LABORATORIO CERTIFICADO PARA GARANTIZAR LA CALIDAD DE LA LECHE	
	MARCA PROPIA CON RECONOCIMIENTO	
	UNICA ASOCIACIÓN ESPECIALIZADA EN EL ACOPIO Y TRANSFORMACIÓN DE LECHE	

El mercado lácteo se encuentra dominado por empresas trasformadoras de queso (Queserías), la mayoría de estas no cuentan con la idoneidad técnica ni sanitaria para la fabricación, trayendo como consecuencia la especulación de los precios de compra sometiendo a los productores campesinos al pago irrisorio por su producción, precios que oscilan entre \$1.300 y \$1.500 por cada litro.

En la actualidad la Asociación Asomuisca es la única empresa precursora en el acopio de leche cruda y comercialización en el Municipio de Pasca quien, a través de aliados estratégicos como la Alquería, empresa con la cual durante 5 años fue nuestro comprador; gracias al programa CTC de la Gobernación de Cundinamarca se firmó un convenio para la venta de 10.000 Litros de leche en crudo a la empresa el Recreo, el cual ya fue culminado a cabalidad.

Asomuisca garantiza a nuestros productores un precio justo incentivando las buenas practicas ganaderas y lecheras en la calidad con precios que oscilan entre los \$1.900 y \$2.000 por Litro de leche cruda.

Proceso	xxxxxxxxxxxx
Código	xxxxxxxxxx
Versión	2
Fecha:	28/07/2025

PRECIO

Para establecer el precio de los productos de **ASOMUISCA**, se tienen en cuenta diversas variables que garantizan rentabilidad, competitividad y accesibilidad para los clientes.

Costo de Producción

- Leche cruda: Representa el mayor porcentaje del costo, precio digno a los productores.
- Transporte de leche cruda: Es uno de los más altos, varía de acuerdo al estado de las vías.
- Procesamiento y transformación: Incluye costos de producción como pasteurización, fermentación y maduración.
- Empaque: Factores clave para la percepción del valor y diferenciación en el mercado.
- Costos operativos y administrativos: Mano de obra, servicios públicos, arriendo, mantenimiento de equipos e impuestos, insumos de producción, elementos de aseo.
- Se establece un margen de ganancia óptimo considerando estos costos fijos y variables para asegurar sostenibilidad financiera.

Estrategia de Precio

- Se implementarán las siguientes **acciones** para posicionar los productos en el mercado:
- Precios competitivos en el lanzamiento para atraer nuevos clientes.
- Descuentos iniciales en grandes volúmenes para mayoristas y distribuidores.
- Degustaciones y promociones en puntos de venta para generar demanda.
- Precio acorde a la calidad superior del producto, destacando atributos como mayor vida útil y seguridad microbiológica.

Proceso	xxxxxxxxxxxx
Código	xxxxxxxxxx
Versión	2
Fecha:	28/07/2025

DISTRIBUCION

CORTO PLAZO

Estrategias de Distribución

- Venta en el canal HORECA (Hoteles, Restaurantes y Cafeterías)
- Alianzas estratégicas con empresas de lácteos para la venta de leche en crudo.
- Presentaciones de producto adaptadas a consumo masivo y porcionado.
- Presencia en ferias y mercados campesinos.

MEDIANO PLAZO

Venta a clientes institucionales

- Ofrecimiento de productos en formatos a granel o adaptados a sus necesidades.
- Venta en tiendas especializadas y supermercados
- Presencia en cadenas de supermercados y tiendas
- Diseño de empaques atractivos y diferenciados para el autoservicio.

LARGO PLAZO

Principal acopiador:

- Principal acopiador de leche en crudo en la Región Sur de la Provincia del Sumapaz.
- Transformador de productos lácteos con marca propia con participación en Mercados Nacionales.

PROMOCION

Para la promoción de los productos de **ASOMUISCA**, se implementarán estrategias digitales y tradicionales.

- Comunicador de Marketing Digital

Publicidad en redes sociales (Meta, Instagram, TikTok)

- Campañas segmentadas en Facebook, Instagram y TikTok.
- Anuncios pagados para aumentar el alcance y conversión.

Puntos de Venta

- Degustaciones y activaciones en mercados campesinos y tiendas especializadas.
- Exhibiciones con material publicitario atractivo.
- Entrega de muestras, folletos y material de marca en eventos.
- Participación en ferias de alimentos y exposiciones del sector.

Punto de venta fijo:

- Venta de queso campesino
- Venta de postres

Proceso	xxxxxxxxxxxx
Código	xxxxxxxxxx
Versión	2
Fecha:	28/07/2025

VENTAS

La siguiente tabla presenta una proyección de ventas a 12 meses para dos productos: Leche cruda, queso campesino. Se parte de una cantidad inicial de ventas de 15.000 L de leche cruda mensual, para el queso campesino 2.000 libras mensual, con un incremento mensual del 2% en la cantidad vendida. Este crecimiento progresivo impacta directamente en las ventas totales de cada referencia, alcanzando al final del año un total proyectado de **\$650.486.351 millones de pesos** en ingresos combinados. La estrategia de crecimiento está basada en un aumento sostenido de la demanda, lo que permite estimar un fortalecimiento de la presencia en el mercado y una mayor rentabilidad a lo largo del período

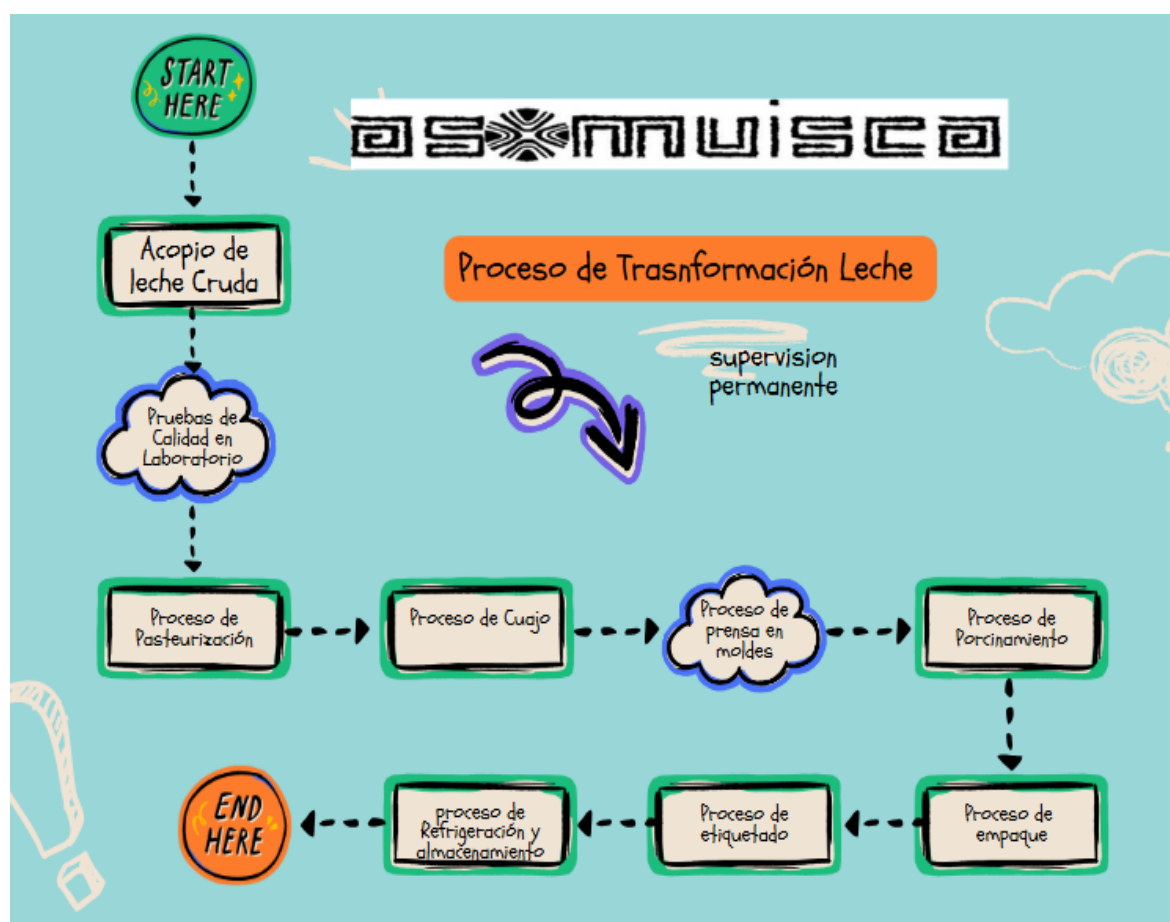
		2%	\$ 2.100	\$ 8.500	
MES	LECHE CRUDA (L)	VENTAS (\$)	QUESO CAMPESINO (Lbs)	VENTAS (\$)	
1	15000	\$ 31.500.000	2000	\$ 17.000.000	
2	15300	\$ 32.130.000	2040	\$ 17.340.000	
3	15606	\$ 32.772.600	2081	\$ 17.686.800	
4	15918	\$ 33.428.052	2122	\$ 18.040.536	
5	16236	\$ 34.096.613	2165	\$ 18.401.347	
6	16561	\$ 34.778.545	2208	\$ 18.769.374	
7	16892	\$ 35.474.116	2252	\$ 19.144.761	
8	17230	\$ 36.183.599	2297	\$ 19.527.656	
9	17575	\$ 36.907.271	2343	\$ 19.918.209	
10	17926	\$ 37.645.416	2390	\$ 20.316.574	
11	18285	\$ 38.398.324	2438	\$ 20.722.905	
12	18651	\$ 39.166.291	2487	\$ 21.137.363	
		\$ 422.480.826		\$ 228.005.525	

5. Producción y calidad:

5.1. Producción:

PROCESO DE PRODUCCIÓN, ELABORACIÓN, TRANSFORMACIÓN, ETC. DE SU PRODUCTO Y/O SERVICIO.

El diagrama de flujo representa el proceso de producción y distribución de los productos lácteos, desde la recepción de la materia prima hasta su entrega al cliente final. El proceso inicia con la inspección de calidad de la leche, asegurando su aptitud para el procesamiento. Luego, se somete a pasteurización, cuajo y transformación según el tipo de producto (homogeneización para queso campesino). Posteriormente, se prensa y enfría para ser porcionado (Lb, Kg) de acuerdo al tipo de presentación, luego se empaca y etiqueta, garantizando la seguridad y trazabilidad del producto. Una vez empacado, se almacena en condiciones de refrigeración adecuadas y se gestiona su distribución a mayoristas, supermercados y clientes. Finalmente, los productos llegan al consumidor, completando el ciclo de producción y comercialización.



Proceso	xxxxxxxxxxxxx
Código	xxxxxxxxxx
Versión	2
Fecha:	28/07/2025

USO DE TECNOLOGÍAS.

La asociación Asomuisca cuenta con tecnología “Laboratorio” avanzada para garantizar eficiencia, calidad y seguridad en la producción de nuestros derivados lácteos. Utilizamos equipos especializados para garantizar la calidad de la leche con mecanismos de control y verificación

- **Pruebas fisicoquímicas:**

- **Temperatura:** Se mide para asegurar que la leche se ha mantenido a una temperatura adecuada para prevenir el crecimiento bacteriano.
- **pH:** Un pH adecuado es crucial para la elaboración de diversos productos lácteos.
- **Densidad:** La densidad puede indicar la presencia de agua añadida o la pérdida de sólidos.
- **Termoestabilidad:** La prueba de alcohol evalúa la capacidad de la leche para resistir el calor, importante para procesos como la pasteurización.

- **Pruebas microbiológicas:**

- **Recuento de bacterias:** Se determina el número total de bacterias presentes para evaluar la higiene de la leche y prevenir la contaminación.
- **Prueba de la reductasa (prueba de azul de metileno):** Evalúa la actividad de los microorganismos en la leche y su capacidad para reducir el colorante azul de metileno, un indicador de calidad higiénica.
- **Prueba de California Mastitis Test (CMT):** Detecta la mastitis subclínica en las vacas, lo que ayuda a prevenir la contaminación de la leche.
- **Recuento de células somáticas:** Un análisis para detectar mastitis y la presencia de células inflamatorias en la leche.
- **Análisis de patógenos:** Se busca la presencia de bacterias como Salmonella, Listeria monocytogenes, y Staphylococcus aureus, así como mohos y levaduras, que pueden afectar la calidad y seguridad de la leche.

- **Pruebas de composición:**

- **Grasa:** La cantidad de grasa es importante para la estandarización de la leche y la elaboración de productos específicos.
- **Sólidos no grasos (SNF):** Este componente también es importante para la estandarización y la calidad de la leche.
- **Proteínas:** El contenido de proteína puede ser estandarizado en algunos productos.

Proceso	xxxxxxxxxxxxx
Código	xxxxxxxxxx
Versión	2
Fecha:	28/07/2025

INVENTARIOS.

	2%	\$ 2.100	\$ 8.500	
MES	LECHE CRUDA (L)	VENTAS (\$)	QUESO CAMPESINO (Lbs)	VENTAS (\$)
1	15000	\$ 31.500.000	2000	\$ 17.000.000
2	15300	\$ 32.130.000	2040	\$ 17.340.000
3	15606	\$ 32.772.600	2081	\$ 17.686.800
4	15918	\$ 33.428.052	2122	\$ 18.040.536
5	16236	\$ 34.096.613	2165	\$ 18.401.347
6	16561	\$ 34.778.545	2208	\$ 18.769.374
7	16892	\$ 35.474.116	2252	\$ 19.144.761
8	17230	\$ 36.183.599	2297	\$ 19.527.656
9	17575	\$ 36.907.271	2343	\$ 19.918.209
10	17926	\$ 37.645.416	2390	\$ 20.316.574
11	18285	\$ 38.398.324	2438	\$ 20.722.905
12	18651	\$ 39.166.291	2487	\$ 21.137.363
		\$ 422.480.826		\$ 228.005.525

COSTOS.

VENTA DE LECHE CRUDA

El costo total por unidad del producto es de **\$2.200 COP**, distribuido en cuatro grandes componentes:

- Pago a productores (81,8%)**
Representa la mayor parte del costo, buscando un pago justo a nuestros campesinos productores.
- Transporte (10%)**
es un componente clave con un porcentaje que varía según las condiciones de las vías ya que es un servicio contratado para la recolección de la leche en las 28 veredas del Municipio de Pasca.
- Administrativos y Financieros (3,5%)**
Nomina, Servicios Públicos, arriendo, impuestos etc.
- Operacionales (4,7%)**
Incluye insumos de producción, mantenimiento, empaque, traslados, repuestos etc.

Proceso	xxxxxxxxxxxxx
Código	xxxxxxxxxx
Versión	2
Fecha:	04/02/2025

Concepto	Costo (COP)	% del Total
Pago a productores	\$ 1.800	81,8%
Transporte	\$ 220	10%
Administrativos y Financieros	\$ 77	3,5%
Operacionales	\$103	4,7%
Total	\$ 2.200	100%

QUESO CAMPESINO

El costo total por unidad del producto es de **\$7.701 COP**, distribuido en cinco grandes componentes:

1. **Pago a productores (65,6%)**
Representa la mayor parte del costo, buscando un pago justo a nuestros campesinos productores.
5. **Transporte Acopio (8%)**
es un componente clave con un porcentaje que varía según las condiciones de las vías ya que es un servicio contratado para la recolección de la leche en las 28 veredas del Municipio de Pasca.
6. **Administrativos y Financieros (5%)**
Nomina, Servicios Públicos, arriendo, impuestos etc.
7. **Operacionales (12%)**
Incluye insumos de producción, mantenimiento , empaque, traslados, repuestos etc.

Concepto	Costo (COP)	% del Total
Pago a productores	\$ 5.576	65,6%
Transporte Acopio	\$ 680	8%
Administrativos y Financieros	\$ 425	5%
Operacionales	\$ 1.020	12%
Total Producto	\$ 7.701	100%

Proceso	xxxxxxxxxxxx
Código	xxxxxxxxxx
Versión	2
Fecha:	04/02/2025

5.2. Calidad:

CONTROL DE LA CALIDAD DEL PRODUCTO Y/O SERVICIO.

Garantizar que los productos lácteos y elaborados (leche en crudo y queso) cumplan con los más altos estándares de **inocuidad, calidad organoléptica, trazabilidad y presentación**, satisfaciendo los requerimientos regulatorios y las expectativas del cliente final.

Políticas de Calidad

- Cumplimiento estricto de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).
- Aplicación de estándares de inocuidad alimentaria (HACCP).
- Buenas prácticas ganadera (BPG)
- Buenas prácticas en la Higiene de Ordeño (BPHO)
- Capacitación continua del personal.
- Uso de materias primas certificadas.
- Validación de equipos calibrados y mantenidos.
- Monitoreo constante de puntos críticos de control.

Etapas del Proceso	Control de Calidad Aplicado	Indicador / Frecuencia
Recepción de leche	Verificación organoléptica, temperatura, acidez, pruebas de antibióticos y densidad	Lote por lote
Pasteurización	Control de temperatura y tiempo, verificación automática	Termómetro, cronometro
Mezclado / Cuajo	Validación de cultivo láctico, pH, tiempo	Cada lote de producción
Dosificación y Envasado moldes	Revisión de peso exacto, hermeticidad, limpieza de envases	1 de cada 20 unidades
Empaque	Validación de material de empaque	Visual
Almacenamiento	Control de temperatura (2-6 °C), rotación PEPS	Diario
Distribución	Control de cadena de frío, monitoreo de transporte	Por despacho

Proceso	xxxxxxxxxxxx
Código	xxxxxxxxxx
Versión	2
Fecha:	04/02/2025

6. Infraestructura y equipos:

INFRAESTRUCTURA Y EQUIPOS EXISTENTES.	
<p>La Asociación cuenta con una infraestructura adecuada y equipada para el desarrollo de su objeto social, centrado en la producción y transformación de productos lácteos. Las instalaciones están diseñadas para cumplir con los estándares sanitarios y operativos exigidos por la normativa vigente, garantizando eficiencia, calidad e inocuidad en cada etapa del proceso. A continuación, se detallan los principales activos físicos con los que se opera:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dos (2) tanques de enfriamiento: Equipos destinados a la recepción y conservación de la leche a temperaturas controladas (2–4 °C), lo que asegura la frescura y evita el crecimiento microbiano previo al procesamiento con capacidad de almacenamiento de 2.200 L cada uno • Pasteurizadores lentos: Equipos de calentamiento indirecto utilizados para la pasteurización a baja temperatura y tiempo prolongado, especialmente útiles para garantizar la inocuidad sin afectar las propiedades organolépticas de la leche. • Marmita: Recipientes especializados para llevar a cabo procesos Cuajo de f en la elaboración de queso y otros productos, con regulación de temperatura y tiempos precisos. • Refrigerador: Espacio de almacenamiento refrigerado destinado a conservar los productos terminados y las materias primas perecederas. Opera bajo estrictos controles de temperatura y limpieza. • Mesas de trabajo en acero inoxidable: Superficies sanitarias utilizadas en la manipulación, fraccionamiento y envasado de productos. Cumplen con las normativas de higiene para el contacto directo con alimentos. • Cantinas y utensilios de acero inoxidable: Recipientes utilizados para la recolección, manejo y traslado de leche dentro del proceso productivo, diseñados para facilitar la limpieza y evitar contaminaciones cruzadas. • Bomba de Succión: usada para abastecer de las cantinas a los tanques principales la leche cruda • Planta eléctrica: requerida como soporte en caso de corte de energía para mantener los tanques de refrigeración en uso ininterrumpido. 	
INFRAESTRUCTURA Y EQUIPOS QUE SE REQUIEREN.	
<p>Con el objetivo de fortalecer la competitividad con calidad y precios que beneficien a nuestros productores y sean competitivos en el mercado, es imprescindible contar con Transporte propio, con el fin de cubrir las rutas en las 28 vereda rurales del Municipio que cumplan con las características de vías carreteables vulnerables a las variaciones del clima, terreno específicamente con motocarros para poder llevar a cabo la recolección de la leche a nuestros ganaderos.</p>	

Proceso	xxxxxxxxxxxx
Código	xxxxxxxxxx
Versión	2
Fecha:	28/07/2025

Actualmente, se requiere tener Dos(2) Motocarros con las siguientes especificaciones técnicas:



FICHA TECNICA VAISAND DB300ZH Motocarro 300cc

Potencia (hp)
Torque (N°m)
Relación compresión
Desplazamiento
Refrigeración
Alimentación
Arranque
Transmisión
Emisión de gases

Filtro de aceite
Suspensión delantera
Suspensión Trasera
Freno delantero
Freno trasero
Accionamiento freno
Freno de emergencia

Carga máxima
Capacidad tanque (gal)
Carrocería (largo x ancho)
Dimensión llanta

Especificaciones

19 HP @ 9.000 rpm
14Nm @ 6.000 rpm
10,0 : 1
272 cm3
Radiador
Carburador
Eléctrico + patada
5 manuales + reversa
Ministerio de medio ambiente Euro
2
Externo
Telescópica reforzada
Ballestas (7 hojas)
Freno de disco
Tambor hidráulico
Sistema hidráulico
Manual con guaya con triquete de
posicionamiento
De 800 KG A MAXIMO 1000 KG
4. 5
2000 mm x 1400 mm
500 x R 12



GATO
HIDRAÚLICO



REFRIGERACIÓN
POR RADIADOR



DOBLE
SUSPENSIÓN



DOBLE LLANTA
TRASERA



MOTOCARRO X UNIDAD CON TANQUE Y TECHO MODELO 2026

AISLAMIENTO TERMICO TANQUE EN LANA DE ROCA 2" + ACERO INOX 430 CAL 26. LANA DE ROCA con refuerzo en malla gallinero con densidad 100 Kg/m³ en 2" de espesor, terminado en chaqueta en lámina lisa de acero inox 430 cal 26, asegurada con tornillo.



+



7. Competitividad:

VENTAJAS COMPETITIVAS

La más grande y relevante de las ventajas competitivas es la alta calidad de la leche teniendo en cuenta los procesos previos para que nos den como resultado un lache de excelente calidad, ganadería con excelente genética en líneas de producción lechera, buenas prácticas ganaderas, buenas prácticas de ordeño, altos porcentajes de peso en grasa y proteínas de la leche.

La asociación cuenta con los equipos que garantizan la calidad sanitaria y de composición de la leche en crudo y la transformación hacia los derivados (Queso)

Somos una asociación sin ánimo de lucro con un gran compromiso social cuyo principal objetivo es dignificar la vida de nuestros campesinos pagando el precio justo de la leche a través de estrategias de producción y posterior comercialización, esto nos permite llegar a los diferentes mercados con producto de alta calidad con precios muy asequibles, nuestra imagen corporativa que llevan los productos expresa la identidad, cultura y las raíces de nuestros ancestros.

Asomuisca desempeña un rol esencial en la economía del Municipio de Pasca, ya que genera empleo, cumple con estándares de calidad, pero también regula el precio del mercado de los lácteos y se convierte en un referente para los campesinos acerca del precio digno que deben recibir por sus producciones lecheras.

ASOMUISCA junto con aliados estrategias lleva a cabo programas de capacitación, inherentes a sus producciones pecuarias y agrícolas encaminadas al desarrollo de nuevos negocios con responsabilidad ambiental y de la mano con la tecnología.

Uno de nuestros objetivos es incentivar a los jóvenes de las familias pasqueñas para que se capaciten y puedan aplicar sus saberes como profesionales en sus proyectos Ganaderos y de agricultura, frenando de esta manera la deserción y abandono del campo en nuestra región.

Proceso	xxxxxxxxxxxx
Código	xxxxxxxxxx
Versión	2
Fecha:	28/07/2025

PROPUESTA DE VALOR

En un mercado dominado por productos lácteos altamente industrializados, nuestra empresa se posiciona como una alternativa **auténtica, innovadora y consciente del bienestar del consumidor**. Nuestra propuesta de valor se fundamenta en tres pilares esenciales:

1. **Valor nutricional superior:** Elaboramos productos lácteos con formulaciones que conservan sus propiedades originales, utilizando ingredientes frescos, locales y sin aditivos innecesarios. A diferencia de los productos ultraprocesados, nuestras líneas ofrecen perfiles nutricionales balanceados, con altos contenidos de proteínas. Cada referencia responde a necesidades reales de alimentación saludable, funcional y accesible.
2. **Calidad y preservación sin comprometer la naturalidad:** Implementamos procesos cuidadosamente estandarizados que garantizan la **preservación del sabor, frescura y calidad microbiológica** de cada producto, sin recurrir al uso de conservantes químicos, refrigeración controlada aseguran que los productos lleguen al consumidor con la misma calidad que salen de planta.
3. **Productos Lácteos de origen artesanal:** Nuestros productos cuentan con los estándares de calidad, requeridos para ser comercializados y en cada una de sus presentaciones litros o gramos esta reflejada la historia de una familia campesina, quienes, con su trabajo, saberes, dedicación, paciencia, amor y respeto por la tierra y su ganadería, garanticen que ustedes y nosotros disfrutemos de una excelente calidad en lácteos hechos con la mejor fórmula. "pasión y amor Pasqueño"

ESTRUCTURA DE INVERSIONES: 1 AÑO (12 Meses) \$cop

INGRESOS POR CAPITAL	
Préstamos (a solicitar al sistema financiero):	24.000.000
INGRESOS POR OPERACIONES	
Ventas Totales Proyectadas:	\$650.486.351
TOTAL INGRESOS:	\$674.486.351
GASTOS OPERATIVOS	
Materias primas (insumos) y material de empaque	\$ 410.409.946
Nómina operarios y prestaciones:	\$ 36.000.000
Equipos y maquinaria para producción:	\$20.000.000
GASTOS ADMINISTRATIVOS	
Nómina y prestaciones (administrativos):	\$12.960.000
Gastos de transporte :	\$ 68.401.658
Publicidad y promoción:	\$3.600.000
Servicios públicos (energía, agua, gas, etc.):	\$4.800.000
Arriendo:	\$6.000.000
Cuotas préstamo:	\$28,860,000
impuestos:	\$6.000.000
Otros:	\$4.000.000
TOTAL EGRESOS:	\$601.031.604
SUPERÁVIT DE EFECTIVO AL FINAL DEL PERIODO: 12 Meses	\$73.454.747

Proceso	xxxxxxxxxxxx
Código	xxxxxxxx
Versión	2
Fecha:	28/07/2025

COSTO DE INVERSION MOTOCARRO VAISAND DB300ZH DOBLE LLANTA CON TANQUE Y TECHO MODELO 2026.

- MOTOCARRO VAISAND DB300ZH MOD.2026 \$ 32.226.891
- VALOR I.V.A \$ 6.123.109
- VR. MOTOCARRO IVA INCLUIDO \$ 38.350.000
- DOCUMENTOS (SOAT, IMPUESTOS Y MATRICULA) \$ 1.000.000
- VR. MOTOCARRO CON DOCUMENTOS \$ 39.350.000

NOTA: no incluye mangueras.

El valor de los documentos incluye: Soat, derechos de matrícula e impuestos por el año 2025.

En constancia de lo anterior se firma el día (31) del mes (Julio) del año (2025)

Funcionario ACODER

Representante Legal

Proceso	xxxxxxxxxxxxx
Código	xxxxxxxxxx
Versión	2
Fecha:	28/07/2025

OBSERVACIONES EN CUANTO A LA FORMA DEL DOCUMENTO

- ES FUNDAMENTAL SER CLARO Y PRECISO EN LA INFORMACIÓN QUE SE PLANTEA SIN IR EN DETRIMENTO DE LA CALIDAD DE LA MISMA. SI UNA FRASE NO AÑADE INFORMACIÓN IMPORTANTE AL TEXTO BORRELA.
- AL SER ESTE UN PROCESO DE INVESTIGACIÓN ES DE VITAL IMPORTANCIA HACER RELACION DE LAS FUENTES UTILIZADAS.
- EL DOCUMENTO NO DEBE EXCEDER LAS **DIEZ PAGINAS** EN SU CONTENIDO, SIN EMBARGO, PUEDEN INCLUIR ALGUNOS ANEXOS QUE PERMITAN ACLARAR ALGUNO DE LOS PUNTOS ANTERIORMENTE RESEÑADOS.
- ES FUNDAMENTAL AL REDACTAR, TRANSMITIR LA ILUSIÓN Y LA FIRMEZA DE QUE LA IDEA ES VIABLE, PUESTO QUE EN UNA ORGANIZACIÓN LO MÁS IMPORTANTE SON LAS PERSONAS QUE LA VAN A PONER EN MARCHA. ASÍ UNOS PROMOTORES MUY EMPRENDEDORES Y CONVENCIDOS DE LAS POSIBILIDADES DE ÉXITO DE SU IDEA, PARTIRÁN CON VENTAJA Y TENDRÁN MÁS FÁCIL LLEVARLA A LA PRÁCTICA.