

ELABORACIÓN DE YOGUR

¿CUÁNTO SE COBRA POR EL YOGUR?

Conociendo los costos de producción, se pueden fijar los precios de venta de los productos, considerando además los precios de la competencia y la capacidad de pago del cliente.

El precio promedio de 1 litro de yogur natural batido de fresa (casero) en el mercado de Lima es de S/. 6.00. Si nuestros costos de elaboración son S/. 3.68 (en el ejemplo: S/.183.83 dividido entre 50 litros = S/. 3.68 por cada botella de litro) para fijar el precio de venta podríamos optar por ofrecer al mismo precio del mercado, a menor precio (siempre por encima de los costos de producción); o a mayor precio que el mercado. Todo dependerá de la competencia, ubicación del negocio y capacidad de pago de los clientes.

Se sugiere ofrecer este producto a menor precio que el mercado, por ejemplo a S/. 5.50. Este precio permitirá tener mayores ventas, mejorando los ingresos y las utilidades en menor tiempo.

¿CUÁL ES LA UTILIDAD EN ESTE NEGOCIO?

La utilidad es la ganancia que nos queda después de cubrir todos los costos. En el ejemplo presentado, el costo de elaborar un litro de yogur natural batido con fresa es de S/. 3.00. Si fijamos el precio de venta a S/. 5.50, nuestra utilidad por cada litro que se venda sería de S/. 2.50.

OTROS ASPECTOS A TOMAR EN CUENTA PARA ABRIR UN NEGOCIO DE ELABORACIÓN DE YOGUR

Requisitos mínimos para su funcionamiento:

- RUC obtenido de la SUNAT.
- Licencia de funcionamiento, otorgada por la Municipalidad.
- Registro sanitario, otorgado por el Ministerio de salud – DIGESA.
- Extintores.

RECOMENDACIONES

- Al momento de recibir la leche, realizar un estricto control de calidad: pureza, apariencia, olor color y sabor.
- Los insumos que se utilizan en la elaboración del yogur deben ser de alta calidad.
- El yogur debe ser elaborado con las máximas medidas de higiene. Es necesario elaborar y aplicar un estricto programa de limpieza y desinfección de equipos, utensilios, menaje e instalaciones en general. Los desperdicios deben ser colocados en basureros con tapa para evitar la presencia de insectos.
- El producto final debe ser almacenado correctamente, preferentemente en cámaras de frío a temperaturas menores a 7°C.
- Exhibir los productos en un lugar visible, para captar la atención e interés de compra de los transeúntes.
- Ofrecer buena atención al cliente. Mostrarle la variedad de productos y sus propiedades, apoyándolo en la elección de compra.

Proyecto "Fondo de Promoción de Microcentrales - 2da Fase". Convenio de Financiamiento y Cooperación Técnica Nos. SP/EM-00-03 y ATN/EM-6922 - PE. Proyecto de Crédito y Cooperación Técnica.

Mayores informes:
LIMA: Av. Jorge Chávez 275 - Miraflores
Teléfonos: (01) 447-5127 / 446-7324
Email: energia@itdg.org.pe

CAJAMARCA: Las Casuarinas 738, Urb. El Ingenio
Teléfonos: (076) 824024 / 828861

JAEN: Diego Palomino 1607
Teléfono: (076) 733085

IDEAS DE NEGOCIO PRÁCTICO

Usando la electricidad para generar desarrollo

ELABORACIÓN DE YOGUR



¿A QUÉ SE DEDICA UN NEGOCIO DE ELABORACIÓN DE YOGUR?

Es un pequeño negocio dedicado a la elaboración y venta de yogur. Este producto alimenticio es consumido principalmente como postre o componente de dietas.



¿QUÉ SERVICIOS BRINDA UN NEGOCIO DE ELABORACIÓN DE YOGUR?

Los negocios de elaboración de yogur se dedican a la producción y venta de las diferentes clases de yogur (líquido, batido y coagulado o aflanado). Estos productos son presentados en envases de diferentes tipos y capacidades, como: botellas, vasos, bolsas de plástico, etc.

El yogur es la leche fermentada como consecuencia de la acidificación por las bacterias lácticas. Es un alimento sano y completo, que contiene proteínas, fósforo, vitaminas y grasa muy digerible. El yogur contiene los mismos principios nutritivos de la leche, pero con más proteínas y vitaminas del grupo B.

La forma más atractiva de presentar el yogur líquido o batido, es adicionando complementos nutritivos, como: frutas (fresa, papaya, durazno, uva), cereales (trigo, salvado de trigo, kiwicha), miel de abeja y algarrobina.

¿QUIÉNES SON LOS CLIENTES?

Los principales clientes son los niños, sobretodo en temporada de colegio y los adultos que quieren cuidar la salud.

¿CON QUIÉN SE COMPITE EN ESTE NEGOCIO?

Los competidores son los otros negocios dedicados a la elaboración de yogur ubicados dentro del ámbito geográfico del negocio, los importadores de yogur y principalmente las industrias nacionales como Milkito, Laive, Egasa y Gloria.

¿CUÁNTO SE COBRA POR EL SERVICIO DE ELABORACIÓN DE YOGUR?

Los precios de los diversos tipos de yogur ofrecidos en el mercado son muy variados, dependiendo generalmente de la marca del producto y de los componentes nutritivos adicionales que contienen.

Como referencia podemos indicar los precios promedio de venta en la ciudad de Lima: (*)

- Yogur Gloria líquido, bolsitas (sachets) de 100 ml. S/.0.50
- Yogur Milkito batido, vaso de 120 gr. S/.1.20
- Yogur Milkito batido, botella de 150 gr. S/.1.70
- Yogur Milkito batido, botella de 1l con fresa S/.3.80
- Yogur natural batido sin fruta (casero), botella de 1l S/.4.50
- Yogur natural batido de fresa (casero), botella de 1l S/.5.00

* Precios referenciales. Zona: Lima Fecha: Febrero 2003

ELABORACIÓN DE YOGUR

¿CÓMO SE VENDE EL YOGUR?

La comercialización del yogur se realiza directamente en el propio negocio y mediante la distribución en establecimientos y tiendas que venden productos alimenticios.



¿QUÉ TAMAÑO DE LOCAL REQUIERE ESTE NEGOCIO?

Este tipo de negocio requiere una infraestructura adecuada, que tenga suficiente espacio para instalar los equipos y materiales que se utilizan en el proceso de producción, tales como: cocina semindustrial, balanza, mesa de trabajo, cámara de refrigeración, cámara de incubación y menaje de cocina. El local debe contar con servicios de electricidad y agua, buena iluminación y ventilación.

El negocio debe estar ubicado en lugares donde transita mucha gente, de preferencia en la plaza principal o cerca a los mercados.

¿CÓMO FUNCIONA UN NEGOCIO DE ELABORACIÓN DE YOGUR?

ELABORACIÓN DE YOGUR

1. Recepción de la leche: control de calidad (pureza, apariencia, olor, sabor).
2. Estandarización o normalización del contenido de grasa, de acuerdo a especificaciones técnicas y normas legales.
3. Homogenización y pasteurización.
4. Inoculación: añadida cultivo iniciador para producir la fermentación.
5. Incubación, batido, frutado y envasado.
6. Almacenamiento en frío y comercialización.



MATERIA PRIMA E INSUMOS

Para la elaboración del yogur, se utilizan los siguientes elementos:

PRODUCTO	PRESENTACIÓN	COSTO (S/.)
Leche de vaca	Litro	1.00
Leche en polvo	Kilo	3.60
Cultivo	Litro	42.00
Azúcar	Kilo	2.00
Fresa	Kilo	1.50
Saborizante	Litro	100.00
Colorante	Litro	80.00
Envase de lt.	Docena	3.60
Kerosene	Litro	1.10

Precios referenciales. Zona: Lima Fecha: Febrero 2003

EQUIPOS Y UTENSILIOS

El equipo y utensilios básicos que se utilizan en la elaboración de yogur a mediana escala, son los siguientes:

EQUIPOS Y UTENSILIOS	COSTO APROX. (S/.)
Cámara de refrigeración - refrigeradora	1,750.00
Cámara de incubación artesanal de 400 lt. por tanda - eléctrico.	1,050.00
Batidora	105.00
Cocina semindustrial	350.00
Balanza de 1 a 100 Kg.	420.00
Mesa de trabajo	175.00
PH - metro	525.00
Recipientes diversos	350.00
Olla # 20	140.00
Menaje de cocina	210.00
Total	5,075.00

Precios referenciales. Zona: Lima Fecha: Febrero 2003

PERSONAL

Un negocio de elaboración de yogur a mediana escala puede iniciarse con tres personas. El dueño podría encargarse de la administración y las otras dos personas del proceso productivo, preferentemente deben tener experiencia o estar capacitadas para realizar esta actividad.

ELABORACIÓN DE YOGUR

¿DÓNDE SE PUEDEN COMPRAR LOS EQUIPOS, HERRAMIENTAS E INSUMOS PARA EL NEGOCIO?

Las referencias corresponden a empresas ubicadas en la ciudad de Lima.

EQUIPOS Y ACCESORIOS

PROVEEDOR	EQUIPO	DIRECCIÓN
Aginsa	Equipos para procesamiento de lácteos.	Horacio Cachay Díaz 244 Sta. Catalina Telf.: 224-0273 Telefax: 475-7905
Vulcano	Maquinarias para la industria alimentaria - productos lácteos.	Av. Feria del Pacífico 384 San Miguel Fax: 566-1001
Cimatec S.A.	Artículos y equipos para laboratorio para la industria alimentaria.	Av. Venezuela 2392 Lima Telf.: 336-5151
Serimport	Equipos y repuestos para la industria lechera.	Av. Guzmán Blanco 154 Of. 203 Lima Telf.: 433-2175/433-2425
Premis S.R.L.	Maquinaria y equipos para la industria alimentaria, asistencia técnica.	Av. Javier Prado Oeste 663 Magdalena Telf.: 461-8585 Fax: 460-1774

MATERIA PRIMA E INSUMOS

Los principales proveedores de leche para la fabricación de yogur, son los establos que se encuentran más cerca a la planta procesadora. Entre ellos se tendrá que seleccionar al que ofrezca el menor precio y la mejor calidad de leche. Como referencia de proveedores de insumos en la ciudad de Lima podemos indicar los siguientes:

PROVEEDOR	EQUIPO	DIRECCIÓN
Aromas del Perú S.A.	Saborizantes, emulsiones, colorantes, antioxidantes.	Av. Zorritos 1010 Lima. Telf.: 423-7980
New Zealand Milk Products (Perú) S.A.	Leche en polvo, leche descremada en polvo, proteínas, grasas lácteas.	Camino Real 390 piso 17 Torre Central San Isidro Telf.: 221-2833
Cimatec S.A.	Envases en polietileno, PET y PVC y tapas.	Pque. Carlos Gutiérrez 267 La Victoria Telf.: 473-6806

¿CUÁNTO SE DEBE INVERTIR EN ESTE NEGOCIO?

Implementar un negocio de elaboración de yogur a mediana escala con el equipamiento básico, requiere una inversión aproximada de S/. 6,300.

COSTOS

Los costos son los valores de los recursos utilizados para fabricar un producto o dar un servicio. Los costos de producción pueden ser calculados para cada producto (costo unitario) o para un tiempo determinado de fabricación (semanal, mensual etc.).

RUBRO	COSTO REFERENCIAL (S/.)
Equipos y accesorios	5,075.00
Materia prima e insumos para 200 Lt. (un mes)	525.00
Luz, agua (un mes)	175.00
Constitución de la empresa	350.00
Otros gastos	175.00
Inversión Total	6,300.00

Precios referenciales. Zona: Lima Fecha: Febrero 2003

Costo Unitario

En el siguiente cuadro, se indican los costos para elaborar 50 litros de yogur natural batido de fresa:

Producto: Yogur batido de fresa: 50 litros

Concepto	Unidad	Precio S/.	Cantidad utilizada	Costo total S/.
Costo de fabric.				
Leche líquida	Litro	1.00	50	50.00
Leche en polvo	Kilo	6.00	1/2 Kg.	3.00
Azúcar	Kilo	1.80	5	9.00
Fresa	Kilo	1.50	3	4.50
Saborizante	Litro	100.00	20 ml.	2.00
Colorante	Litro	80.00	25 ml.	2.00
Cultivo	Litro	42.00	160 ml.	6.50
Kerosene	Litro	1.46	7	10.22
Envases	Und.	0.3	50	15.00
Etiqueta	Und.	0.07	50	3.50
Mano de obra				30.00
Uso de equipos	Hora	0.45	6	2.71
Gastos administ.				
Agua y luz	Día	5.83	0.75	4.40
Local	Día	9.33	0.75	7.00
Costo Total				149.83

Precios referenciales. Zona: Lima Fecha: Febrero 2003