



NOMBRE DEL DOCENTE: SISSY ALEXANDRA YAÑEZ PUNTO

**NOMBRE DE LOS INTEGRANTES: ANDREA GPE, JUDITH
GPE, PAOLA ELIZABETH, JAIME ARTURO**

NOMBRE DEL TRABAJO: PROYECTO EMPRENDEDOR

NOMBRE DE LA MATERIA: TALLER DEL EMPRENDEDOR

CUATRIMESTRE: 9

GRUPO: "A"

COMITÁN DE DOMÍNGUEZ CHIAPAS A 15 DE JUNIO DE 202

ÍNDICE

1. Introducción
2. Nombre y descripción
3. Objetivos generales y específicos
4. Justificación
5. Naturaleza del proyecto
6. Misión, visión y valores
7. Análisis FODA
8. Modelo CANVAS
9. Plan de marketing
10. Estructura organizacional
11. Presupuesto inicial
12. Conclusiones
13. calendario de implementación

INTRODUCCIÓN

Chiapas es una región con gran potencial lechero, pero con desafíos en sostenibilidad. Este proyecto busca integrar técnicas de producción responsable con el medio ambiente, ofreciendo productos lácteos de alta calidad mientras se fomenta el desarrollo económico local.

El estado de Chiapas, reconocido por su riqueza natural y tradición ganadera, ofrece un entorno ideal para el desarrollo de emprendimientos sustentables en el sector lácteo. Ante los desafíos ambientales y económicos actuales, surge la necesidad de transformar los modelos tradicionales de producción hacia prácticas más responsables con el medio ambiente y la salud de los consumidores. Este proyecto propone un emprendimiento de lácteos sustentables que aprovecha los recursos locales, fomenta el libre pastoreo, evita el uso de químicos y promueve la transformación artesanal de la leche en productos de alta calidad como quesos y yogures. La iniciativa busca generar un impacto positivo tanto en la economía local como en la conservación ambiental, integrando innovación, tradición y responsabilidad social en beneficio de las comunidades rurales de Chiapas

Emprendimiento de Lácteos Sustentables de Chiapas: "Lácteos Verdes Chiapas"

INTEGRANTES: GOMEZ ANDREA

HAM ARTURO

MALDONADO PAOLA

MARTÍNEZ JUDITH

Nombre del proyecto: Lácteos Verdes Chiapas.

El surgimiento del nombre de nuestro proyecto se debe a que nuestro producto lácteo es orgánico y natural que no contiene químicos, ni conservadores, con envases biodegradables.

Lema: "Nutriendo el cuerpo, cuidando la tierra"

Propuesta de valor: En nuestro proyecto se llevará a cabo la Producción y comercialización de lácteos orgánicos y sustentables en Chiapas, utilizando prácticas eco-amigables que preservan la biodiversidad y mejoran la calidad de vida de los pequeños productores locales

NOMBRE Y DESCRIPCIÓN

DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO

En este proyecto elaboramos productos de alta calidad como queso, yogurt y leche orgánica en Chiapas, usando métodos tradicionales y sin dañar el medio ambiente para ello se ara la utilidad de Leche de vacas alimentadas sin químicos, procesos con energía solar y Empaques biodegradables (hojas de plátano y materiales reciclados).

DÓNDE SE VENDERÁ:

- - Mercados locales.
- - Tiendas naturales en ciudades.
- - Ventas en línea.

3. BENEFICIOS

- Para el consumidor: Productos más saludables y naturales.
- Para los productores: Mejores ingresos para familias ganaderas.
- Para el medio ambiente: Menos contaminación y cuidado de los bosques.

OBJETIVOS

General:

Posicionarse como la marca líder en lácteos sustentables en el sureste de México para 2027.

Específicos:

1. Reducir en un 40% la huella de carbono de la producción láctea local.
2. Capacitar a 50 pequeños productores en técnicas sustentables anualmente.
3. Lanzar 5 productos innovadores (ej: queso ahumado con maderas locales, yogurt prebiótico con miel chiapaneca).

JUSTIFICACIÓN

- Chiapas pierde 50,000 hectáreas de bosque anuales por ganadería extensiva.
- Los consumidores millennials prefieren productos eco-friendly (estudio Nielsen 2023).
- Oportunidad de exportación a mercados europeos con certificación orgánica.

NATURALEZA DEL PROYECTO

Tipo: Empresa social con triple impacto (económico, social, ambiental).

Ubicación: Región Altos de Chiapas, zona con tradición lechera.

MISIÓN, VISIÓN Y VALORES

Misión: Producir lácteos nutritivos que regeneren los ecosistemas chiapanecos.

Visión: Producir y vender un producto de alta calidad sin la mezcla de químicos y sin dañar al medio ambiente minimizando los costos

Valores:

- ✓ -Sustentabilidad radical
- ✓ Comercio justo
- ✓ Innovación abierta

ANÁLISIS FODA

Fortalezas	Oportunidades	Debilidades	Amenazas
Materia prima local	Mercado orgánico en crecimiento	Altos costos iniciales	Competencia de grandes marcas
Saberes tradicionales	Turismo gastronómico en Chiapas	Logística de frío	Cambio climático

MODELO CANVAS (Innovador)

1. SEGMENTOS DE CLIENTES:

- ❖ Consumidores eco-conscious (25-45 años)
- ❖ Restaurantes "farm to table"
- ❖ Tiendas orgánicas en CDMX y Europa

2. PROPUESTA DE VALOR:

- - Certificación carbono neutro
- Blockchain para trazabilidad desde la vaca al consumidor

3. CANALES:

- entrega en bicicleta
- Ferias de productos chiapanecos

4. RELACIÓN CON CLIENTES:

- ❖ Club de suscriptores con visitas a granjas

5. FUENTES DE INGRESO:

- Venta directa
- Talleres de sustentabilidad

6. RECURSOS CLAVE:

- ❖ Alianzas con cooperativas indígenas
- ❖ Planta procesadora solar

7. ACTIVIDADES CLAVE:

- Reforestación por cada producto vendido

8. SOCIOS CLAVE:

- SEMARNAT
- Universidad Intercultural de Chiapas

9. ESTRUCTURA DE COSTOS:

- 60% producción
- 20% marketing verde

Canvas del modelo de negocio



PLAN DE MARKETING

Producto:

- Línea básica (leche, queso fresco)
- Línea premium (yogurt con superfoods locales como chía y cacao)



PRECIO:

- 15-20% sobre mercado convencional (estrategia de valor compartido)

PROMOCIÓN: nuestra promoción se llevará acabo por ciertos medios de comunicación como:

- ✓ Redes sociales (facebook , Instagram, WhatsApp,tik tok)
- ✓ Folletos
- ✓ Anuncios publicitarios
- ✓ Recomendaciones del público.

LUGARES :

- ❖ Supermercado
- ❖ Abarrotes
- ❖ Tienditas
- ❖ Mercados orgánicos de San Cristóbal

ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL



¿QUE HACE CADA UNO?

EQUIPO DE TRABAJO

MAESTRO QUESERO (Saberes tradicionales):Elaboración y producción de queso, utilizando técnicas tradicionales y conocimientos técnicos para crear quesos de alta calidad.

ESPECIALISTA EN SUSTENTABILIDAD:Trabaja con la leche, sus propiedades y cómo mantenerla estable en términos de calidad, conservación y vida útil.

DIRECTOR GENERAL (Agrónomo):Gestión de la alimentación animal

COMUNIDAD DE 15 PRODUCTORES ASOCIADOS : compra y venta del producto de la empresa distribuidora.

PRESUPUESTO INICIA

Material/Equipo	Función	Costo Aprox. (USD)	Alternativa Sustentable
Pasteurizador pequeño	Calentar leche a temperatura controlada	\$500–\$1,500	Sistema de calentamiento solar con termómetro(\$300–\$800)
Cubetas de acero inoxidable	Fermentación y almacenamiento de lácteos	\$30–\$100 c/u	Cubetas de vidrio reciclado(\$20–\$60)
Moldes para queso	Dar forma al queso(diferentes tipos)	\$10–\$50 c/u	Moldes de bambú o acero inoxidable reciclado
Termómetro alimentario	Monitorear temperatura durante procesos	\$15–\$50	Termómetro digital de larga duración
Paños de filtrado (orgánicos)	Colar suero y cuajada	\$5–\$20 c/u	Telas de algodón orgánico reutilizable
Cultivos iniciadores	Bacterias para fermentación(yogur/ queso)	\$10–\$30 por lote	Cultivos locales o reutilización de suero
Envases biodegradables	Empaque para venta(yogur,mantequilla)	\$0.50–\$2 c/u	Vidrio retornable o hojas de plátano(bajo costo)
Sistema de energía solar	Reducir dependencia de electricidad	\$1,000–\$3,000	Inversión inicial,pero ahorro a largo plazo
Báscula digital	Medición precisa de ingredientes	\$20–\$100	Báscula manual recargable con energía solar
Utensilios de madera/ acero	Mezcla y manipulación de lácteos	\$5–\$30 c/u	Evitar plástico;preferir materiales naturales

CONCLUSIONES

La producción de lácteos sustentables en Chiapas representa una valiosa oportunidad para fomentar un desarrollo agroalimentario responsable y respetuoso con el medio ambiente. A través de prácticas como el pastoreo rotacional, la alimentación natural del ganado, la reducción de insumos químicos y la gestión adecuada de residuos, los productores locales están logrando ofrecer productos verdes que responden a las demandas de consumidores conscientes y comprometidos con la salud del planeta.

Estos productos no solo conservan el sabor y la calidad tradicionales de la región, sino que también fortalecen las economías rurales, generan empleos dignos y contribuyen a la conservación de la biodiversidad. Fomentar e invertir en estos modelos de producción sostenible no solo es una alternativa viable, sino una necesidad urgente ante los desafíos ambientales actuales. Chiapas tiene el potencial de posicionarse como un referente nacional e incluso internacional en la producción de lácteos sustentables, siempre que se impulse con políticas públicas, apoyo técnico y una red de comercialización justa y transparente.

en algunos procesos productivos, y el tratamiento adecuado de los residuos orgánicos generados por el ganado. Estas acciones permiten obtener productos verdes, es decir, productos que han sido elaborados de forma sostenible, respetando tanto el entorno ecológico como el bienestar animal y humano.

En conclusión, los lácteos sustentables de Chiapas no solo representan una alternativa ambientalmente responsable, sino también una vía para lograr un desarrollo rural integral. Para consolidar este sector, es necesario seguir fomentando la educación ambiental, la asistencia técnica, la innovación agroecológica y el consumo consciente. Chiapas tiene el potencial para convertirse en un modelo ejemplar de producción láctea sustentable en México, contribuyendo de manera significativa a la seguridad alimentaria y a la protección del medio ambiente.