

PROYECTO SOCIOPRODUCTIVO DE EMPREDIMIENTO FAMILIAR

PRODUCTORA DE BEBIDAS ECOLOGICAS ENRRIQUECIDAS

# “KEFIR (PROBIOTICOS)”

BRINDANDO RECETAS  
A TU COLECCIÓN Y  
LLENANDO TU  
PALADAR DE SABORES.

PRODUCTORES ARTESANALES:  
CHALBAUD MOGOLLON EDUARDO ALEJANDRO  
V-20.197.020

MOGOLLON LETICIA  
V-5.952.723

CORREO: [yonatvid@gmail.com](mailto:yonatvid@gmail.com) TEELEFONOS:  
0416-4715478 /  
0274-8086196

## PROYECTO SOCIOPRODUCTIVO

### PRODUCTORA DE BEBIDAS ECOLOGICAS ENRRIQUECIDAS “KEFIR (PROBIOTICOS)”

NOMBRE DEL PROYECTO	“KEFIR (PROBIOTICOS)”
AREA DE CONOCIMIENTO	BIOTECNOLOGIA DE ALIMENTOS: “PREPARACION DE ALIMENTOS FUNCIONALES”
UBICACIÓN GEOGRAFICA	Edo. Mérida, municipio Campo Elías, Ejido. Parroquia Matriz, Inrrevil, Urb. San Rafael, Ave. Principal Calle 4 Casa 130.
DESCRIPCION DEL PROYECTO	ES UN PROYECTO QUE SE ESPECIALIZA EN LA PRODUCCION DE BEBIDAS ECOLOGICAS ENRRIQUECIDAS CON PROBIOTICOS A BASE DE LA FERMENTACION DE AZUCARES DE FRUTA Y PANELA, Y LECHE DE ORIGEN ANIMAL, COMO LA LECHE DE VACA, LECHE DE CABRA, Y VEGETAL COMO LECHE DE COCO Y LECHE DE ARROZ. TODO A BASE DE LOS PROBIOTICOS KEFIR DE AGUA Y KEFIR DE LECHE. LA IDEA SURGE CON ALTERNATIVA PARA COMPLEMENTAR LA DIETA Y POTENCIA SALUD.
OBJETIVOS: GENERAL Y ESPECIFICOS	<p>OBJETIVO GENERAL</p> <p>ELABORAR BEBIDAS ECOLOGICAS APARTIR DE LOS PROBIOTICOS KEFIR DE AGUA, KEFIR DE LECHE Y KOMBUCHA, PARA EL ABORDAJE DE LAS POBLACIONES BUNERABLES COMO SON NIÑOS Y ADULTOS MAYORES.</p> <p>OBJETIVOS ESPECIFICOS</p> <p>ELABORAR DEFERENTES DERIBADOS DE LA FERMENTACION DE LA PANELA Y FRUTAS, PARA LA PRODUCCION DE DIFERENTES GASEOSAS ECOLOGICAS ENRRIQUECIDAS CON PROBIOTICOS A PRECIOS SOLIDARIOS.</p> <p>ELABORAR DEFERENTES DERIBADOS DE LA FERMENTACION DE LECHE DE ORIGEN ANIMAL Y VEGETAL CON KEFIR DE LECHE, COMO SON LECHE KEFIRADAS, YOGOUR, QUESOS Y REQUESON A PRECIOS SOLIDARIOS.</p> <p>DIAGNOSTICAR SI EN LA COMUNIDAD LOS HABITANTES SABEN DE LA PRODUCCION DE PROBIOTICOS ARTESANALMENTE.</p> <p>REALIZAR TALLERES DE FERMENTACION EN LA COMUNIDAD.</p> <p>EVALUAR LA EFECTIVIDAD DE LOS TALLERES EN LA COMUNIDAD, PARA ASI SABER SI SE FORTALECER EL ESPIRITU EMPRENDEDOR DE LOS APRENDICES.</p> <p>SER PARTICIPES DE LOS MERCADOS DE CIELO ABIERTO A NIVEL REGIONAL Y A FUTURO A NIVEL NACIONAL.</p>

MISION	ELABORAR Y COMERCIALIZAR GASEOSAS ECOLOGICAS, LECHES KEFIRADAS, YOGURES, Y QUESOS DE DIRENTES FORMAS, CON MUY BUENA CALIDAD APLICANDO LAS NORMAS DE HIGIENE, SATISFACIENDO ASI LAS NECESIDADES Y GUSTOS DE LOS CLIENTES.
VISION	EN 5 AÑOS SEREMOS UNA EMPRESA COMERCIALIZADORA DE BEBIDAS KEFIRADAS RECONOCIDA POR LA GRAN VARIEDAD DE SABORES Y EXCELENTE CALIDAD A NIVEL NACIONA E INTERNACIONAL, CUMPLIENDO CON TODOS LOS ESTANDARES EXIGIDOS PARA LA IMPORTACION Y EXPORTACION DE ESTOS PRODUCTOS.
CLIENTES POTENCIALES	LAS COMUNIDAD DEL SAN RAFAEL, EL CENTRO DEL MUNICIPIO LIBERTADOR Y SUS DIFERENTES SECTORES, ESCUELAS Y CONSEJOS COMUNALES.
EQUIPOS Y MAQUINARIAS QUE REQUIERO	FRASCOS DE VIDRIO DE 3.2 L DE CAPACIDAD. BALANZA DE mg Y Kg COCINA ELECTRICA DE DOS ORNILLAS MESON
INSUMOS QUE REQUIERO:	FRUTAS CRITICAS (LIMON, NARANJA, GUAYABA, ETC) 3 KG POR SEMANA BULTOS DE PANELA 30 COCOS SEMANALES 2 KG AZUCAR POR SEMANA 4 KG ARROZ POR SEMANA

## ANEXOS

### KÉFIR DE LECHE DE COCO



PRESENTACIÓN DE 250 ML



PRESENTACIONES DE 150 ML, 250 ML Y 1000 ML

## KÉFIR DE AGUA



PRESENTACION DE 1000 ML

NODULOS DE KEFIR





PRESENTACION DE 10 G DE SEMILLA PARA CULTIVAR