

INDUSTRIALIZACIÓN DE SUERO DE LECHE EN PROTEÍNA CONCENTRADA.

RESUMEN EJECUTIVO

Con el fin de apoyar la *Implementación de una planta procesadora de suero de leche (LACTO-SUERO)*, que cumpla estándares de calidad internacional, se propone un convenio de ejecución, que contempla:

- **FOMENTO PRODUCTIVO.**- Industrialización del suero resultante de la elaboración de quesos en la Sierra centro.
- **SOLUCIONAR EL DOLO DE LACTEO.**- Industrializando el suero en productos con alto valor agregado, se evitará su uso doloso en bebidas lácteas
- **AGREGAR VALOR.**- Obtener suplementos nutricionales a partir del suero de leche
- **COMERCIALIZACIÓN.**- Establecer una red comercial de los elaborados.
- **SOCIAL.**- Reinvertir en ayuda social para eliminar la desnutrición infantil.
- **CAPACITACIÓN.**- Técnica de acopio, transformación y manejo empresarial.

El costo total del proyecto es veinte y tres millones trescientos sesenta y siete mil doscientos veinte y un dólares (\$\$23'377.221,00), que contempla los puntos mencionados.

UBICACIÓN

La planta procesadora de suero estará situada en la Provincia de Cotopaxi, Cantón Latacunga.

JUSTIFICACIÓN

- En Ecuador, se procesa cerca de 1'250.000 litros diarios de leche en quesos
- La industria quesera obtiene 150.000 Kg de queso y sobre 1'000.000 lts/día de suero.
- Ecuador tiene una de las leches más caras del mundo.
- Ecuador importa el 100% de la proteína de suero que consume en forma de suplementos nutricionales, fórmulas infantiles, suplementos alimenticios, etc.
- El alto precio de estos productos los convierte en uno de los más caros del Latinoamérica.
- El sector de influencia (sierra centro), uno de los más productivos en la elaboración de quesos, está siendo seriamente afectado y los productores buscan una solución.
- La deficiencia nutricional en todo el país ha conducido a una severa anemia entre infantes y personas de la tercera edad.
- Los deportistas de alto rendimiento requieren de Isolados de proteína de suero como aporte esencial dentro de sus dietas.

OBJETIVOS

El fin de este proyecto es la obtención de concentrados proteicos de suero de leche (WPC's y WPI's) para su comercialización en la industria alimenticia mediante la Implementación y desarrollo de la industrialización del suero, elaborando proteína láctea concentrada o aislada de alto valor agregado, destinada a la industria alimenticia.

Los objetivos específicos del proyecto son:

- Aprovechar el lacto-suero que se desperdicia y contamina focos de agua (*1'000.000 lt/día de suero se desperdician adulterando productos lácteos y contaminando de fuentes hídricas*),
- Reducir fuertemente hasta eliminar la desnutrición infantil y en la tercera edad,
- Satisfacer necesidades de la industria alimenticia para mejorar sus productos,
- Reducir la importación de insumos alimenticios,
- Favorecer al desarrollo de deportistas de alto rendimiento
- Favorecer el desarrollo de nuevos productos,
- Sustituir una importación. (80 millones anuales en compras al exterior).

INVERSIÓN

La inversión necesaria para la implementación física de la planta requiere de:

AÑO	PRESUPUESTO
0	19.377.221
1	2.000.000*
2	2.000.000*
Total	23.377.221

*Reinversión para optimizar la producción y la capacidad de la planta

COMPONENTES DEL PROYECTO

COMPONENTE	PRESUPUESTO
Inversiones Previas y AFN	403.000
Terreno	500.000
Construcción	3.055.000
Equipamiento	16.287.122
Capital Inicial de trabajo	2.409.299
Imprevistos	722.800
Total	23.377.221

BENEFICIOS

Los beneficios económicos se reflejan en su corrida financiera calculada a 10 años en:

Tasa Interna de Retorno: TIR
Valor Actual Neto: VAN
Return Of Investment: ROI

VALOR ACTUAL NETO.- El Valor Actual Neto, se calcula a una tasa de descuento del 12%, y demuestra ser una iniciativa económicamente rentable.

TASA INTERNA DE RETORNO.- La Tasa interna de Retorno de proyecto, en el período de 20 años, TIR es igual a 118,70%.

TIEMPO DE RETORNO DE LA INVERSIÓN .- La inversión es recuperada antes de los 5 años de operación de la Planta, PRI es igual a 4 años.

TOTAL DE INVERSION.- \$23.377.221

Aparte, este proyecto permitirá generar al menos 40 puestos de trabajo y más de 100 indirectos, sin contar con la participación de al menos 300 pequeños queseros, permitiéndoles mantener su mejorar su nivel de vida.