

Descripción del Productos:

En la actualidad la asociación elabora y comercializa tipos de productos:

- Queso blanco tierno
- Queso Palmito
- Yogurt
- Dulce de Leche



Otros productos.....

- Queso Ahumado
- Secos o semisecos

Proceso Productivo:

La elaboración de queso se realiza de forma artesanal.



Asociación de Mujeres
Productoras Agropecuarias y
Artesanas de Agroindustrial de Gófito



Productos Lácteos
AGROINDUSTRIAL

Productos Lácteos
AGROINDUSTRIAL

Mmm...el sabor hecho
pensando en usted

Nombre de la empresa:

AGROINDUSTRIAL (Asociación de Mujeres Productoras Agropecuarias y Artesanas de Golfito)

Ubicación:

Agroindustrial, km 20 Río Claro de Golfito

Teléfonos:

8314-4611 • 8741-3199

Visión de la Asociación:

Convertirse en una empresa regional líder dedicada a la elaboración de productos lácteos en la comunidad de Agroindustrial, reconocidas por su proactividad, emprendedurismo, particular sabor y calidad en sus productos con la participación de un recurso humano asociativo altamente capacitado con edificio propio, equipo técnico e industrial adecuado a nuestras necesidades, proveyendo nutrición y salud a nuestros clientes y nuestras familias con una alta responsabilidad ambiental y social.

Misión de la Asociación:

Somos una Asociación de Mujeres Emprendedoras de la Comunidad de Agroindustrial dedicadas a la industrialización de productos lácteos elaborados de forma artesanal, con mano de obra calificada de las asociadas que contribuyen al beneficio de la nutrición y calidad de vida de nuestros clientes y nuestras familias, con responsabilidad ambiental y social.

Objetivo General:

Mejorar el ingreso familiar del grupo de mujeres de Agroindustrial mediante el establecimiento de la industria de productos y sub-productos lácteos.

Objetivos Específicos:

1. Fortalecer las capacidades humanas y empresariales de las integrantes de la Asociación.
2. Mantener el mercado actual y ampliar el mercado potencial, mediante la comercialización de los sub-productos lácteos para aumentar la rentabilidad de la industria.
3. Mejorar la calidad y diversificación de productos lácteos mediante la tecnificación de la producción.
4. Construcción de una adecuada infraestructura para la elaboración de productos lácteos.

