



Nombre de alumno: Osiris Antonio calderón

Nombre del profesor: Víctor Gonzales Salas

Nombre del trabajo: primera parte del proyecto

Nombre de la materia: taller del emprendedor

Grado: 9 cuatrimestre

Grupo: mvz.

Tapachula Chiapas 25 de junio de 2020

Justificación de la empresa

La carne debe formar parte de una dieta equilibrada la cual aporta valiosos nutrientes que benefician la salud. Esta contiene proteínas, vitaminas, minerales y micronutrientes esenciales para el crecimiento y el desarrollo. El consumo per cápita en países industrializados está por encima de 20 kg./año, en los países en desarrollo es inferior a 10 kg. Evidenciando subnutrición y malnutrición, Teniendo en cuenta que la proteína de origen animal es una necesidad básica en la canasta familiar, el propósito de este proyecto es crear una empresa comercializadora de carne que ofrezca gran variedad de cortes de excelente calidad. y que cada corte posea un código de barras el cual, al ser escaneado por el sistema, indique cual es la procedencia (finca, departamento, municipio y parámetros productivos) del animal del cual se extrajo, es decir, su respectiva trazabilidad. El realizar una alimentación balanceada es un factor indispensable para conservar la salud, por lo tanto se pretende ofrecer a la comunidad, variedad de productos cárnicos, con altos estándares de calidad e higiene. Actualmente, es notoria la demanda de carnes especiales en los distintos supermercados, los cuales cuentan con una oferta aún bastante limitada.

Propuesta de valor

1. Eliminar intermediarios en la cadena y ofrecer garantías de calidad y suministro a nuestros clientes mediante una infraestructura industrial moderna y manejo empresarial eficiente
2. Integración vertical de la producción: el proceso de los socios incluye la cría, levante y ceba de ganado bovino.
3. Implementar un estricto aseguramiento de la calidad según el plan sanitario del país.

Nombre de la empresa

Carnes san Antonio



Descripción de la empresa

La Carnicería pretende la distribución final de carnes finas (bovina) con cortes especiales para el consumo humano, empacadas al vacío, con los mejores estándares de calidad y precios competitivos en el mercado.

Tipo de empresa

Está compuesto por un solo dueño que esta desde la engorda hasta el rastro y la venta de carne está disponible al público en general con precios accesibles a la venta.

Ubicación y tamaño de la empresa

está ubicado en Acacoyagua Chiapas frente al parque del municipio en avenida miguel hidalgo entre la calle Vicente guerrero y calle jardines , el tamaño de la empresa será 300 metros cuadrado que será 15 de ancho y 20 de largo.