



Nombre del alumno: Roblero Vázquez Paulo Sergio

Nombre del profesor: Jorge Sebastián Domínguez

Nombre del trabajo: Proyecto Final

Materia: Pensamiento crítico y espíritu empresarial

PASIÓN POR EDUCAR

Grado: 9no

Grupo: Administración Y Estrategias de negocios

Comitán de Domínguez Chiapas a 25 de mayo del 2022



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Pinole “El Porvenir” es un producto consumible de características naturales, artesanales y rico en proteínas; está enfocado en el consumo de todas las personas y sobre todo en distinguir el sabor, calidad ante otros productos de su competencia.

VISIÓN

Ser el principal proveedor nacional de Pinole, colocándose como una marca líder en el desarrollo e impulsar el consumo de un producto con los mejores estándares de calidad, brindando a los consumidores satisfacción en cada gramo.

MISIÓN

Dar a conocer el verdadero sabor del Pinole, que empodere nuestras raíces culturales siendo no solo una opción sino un producto prioritario en el día a día del consumidor.

OBJETIVOS

A). Corto Plazo – hasta 1 año:

La empresa tiene como objetivo a corto plazo llegar al consumo regional y garantizar una producción segura y acentuada.

B). Mediano Plazo – de 1 á 3 años:

Pinole El Porvenir tiene como objetivo a mediano plazo el poder ser proveedor a distintos municipios del estado de Chiapas y poder colocar establecimientos donde pueda ser fácil y seguro el poder encontrar el producto.

C). Largo Plazo – 3 á 5 años:

La empresa tiene como objetivo a largo plazo en ser una marca reconocida a nivel nacional, colocando nuestro producto en tiendas departamentales y plazas importantes con objetivos e intenciones de exportaciones a nuevos países.

DESCRIPCIÓN DEL DESARROLLO TECNOLÓGICO, PRODUCTO Y/O SERVICIO.

FUNCIONES.

El pinole se considera un alimento prehispánico de origen mexicano, el cual su forma de consumo puede ser en bebida fría o caliente ya sea dulce o libre de endulzantes.

En la actualidad, el pinole se produce a mano, utilizando varios hornos de piedra con leña, para darle este toque hogareño y cálido.

NECESIDADES QUE ATIENDE.

Este ingrediente posee vitaminas y nutrientes clave para el consumidor en este caso va dirigido a toda persona en general ya que cuenta específicamente como los antioxidantes, fibra, aminoácidos y proteínas, necesarios para nuestra sana alimentación.

Entre sus poderosos beneficios se encuentran los siguientes:

1. Rica fuente de energía por su alto contenido en hidratos de carbono. De hecho, los corredores consumen mucho el pinole en bebida, debido a que les ayuda a resistir largas distancias que requieren mantenerlos activos y despiertos.
2. De acuerdo a la Oficina de Suplementos Dietéticos, el pinole le da el hierro necesario a nuestro cuerpo, por lo que es muy recomendable que adolescentes y niños lo consuman.
3. Aporta hierro, magnesio, fósforo, potasio, sodio y zinc.
4. Es fuente natural de azúcar añadido y cuenta con muy pocas calorías.
5. Bajo en sodio, logrando reducir el riesgo de enfermedades del corazón y riñón.

APLICACIÓN COMERCIAL.

Pinole El Porvenir tiene una alta extensión de comercio ya que puede llegar a ser un producto clave en el consumidor, tomando en cuenta que por el momento su fama como consumo no a sido en gran consideración, por lo tanto. Creemos que esa es una gran virtud en llegar a una posición alta de consumo.

Principalmente el comercio empieza desde lo más común, ya que lo que nosotros tratamos es llegar a provocar que el producto forme parte del día a día del cliente favoreciendo los beneficios que este tiene como también presentarles la cultura y la forma de desarrollo artesanal que tiene el producto.

VENTAJAS COMPETITIVAS.

- 100% Natural
- Echo en manos de artesanos
- Productos totalmente frescos y de calidad
- Sabor único
- Colabora y negocia con personas agricultoras en la producción de los ingredientes
- Alto nivel de empleos

ESTUDIO PRELIMINAR DE MERCADO.

El alcance de una investigación de mercado indica el resultado es decir lo que se obtendrá a partir de ella y condiciona el método que se seguirá para obtener dichos resultados, en este caso usaremos el estudio exploratorio debido a que a partir de un grupo de personas que prueben el producto obtendremos información de carácter cualitativo respecto a la percepción y el concepto que tiene el público objetivo hacia la marca, como calidad y gusto del producto dando como resultado la obtención de una serie de interesados que serán usados para el desarrollo de la estrategia de comunicación que tiene como fin aumentar la demanda en conocer de la marca e incentivar la compra de esta.

SEGMENTACIÓN Y DESCRIPCIÓN DEL MERCADO META.

El estado de Chiapas como también un país como México que se ha caracterizado por la producción de este tipo de productos de alta calidad, siendo este uno de los productos agrícolas que podría aportar un porcentaje igual o más que el café, ya que por sus características podría formar una gran competencia hacia productos que hoy en día son importantes.

Podemos identificar también a esos productos importantes como lo es el café en poder atacar al mismo mercado y presentar el producto a personas que no forman parte de este.

A QUIENES ESTA ENFOCADO EL PRODUCTO.... QUIEN LO COMPRARIA Y PORQUE

ANALISIS DE COMPTENCIA.

PLAN DE MERCADOTECNIA.

ESTUDIO PRELIMINAR TÉCNICO.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL DESARROLLO TECNOLÓGICO, PRODUCTO Y/O SERVICIO.

DESCRIPCIÓN DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN Y/O PRESTACIÓN DEL SERVICIO.

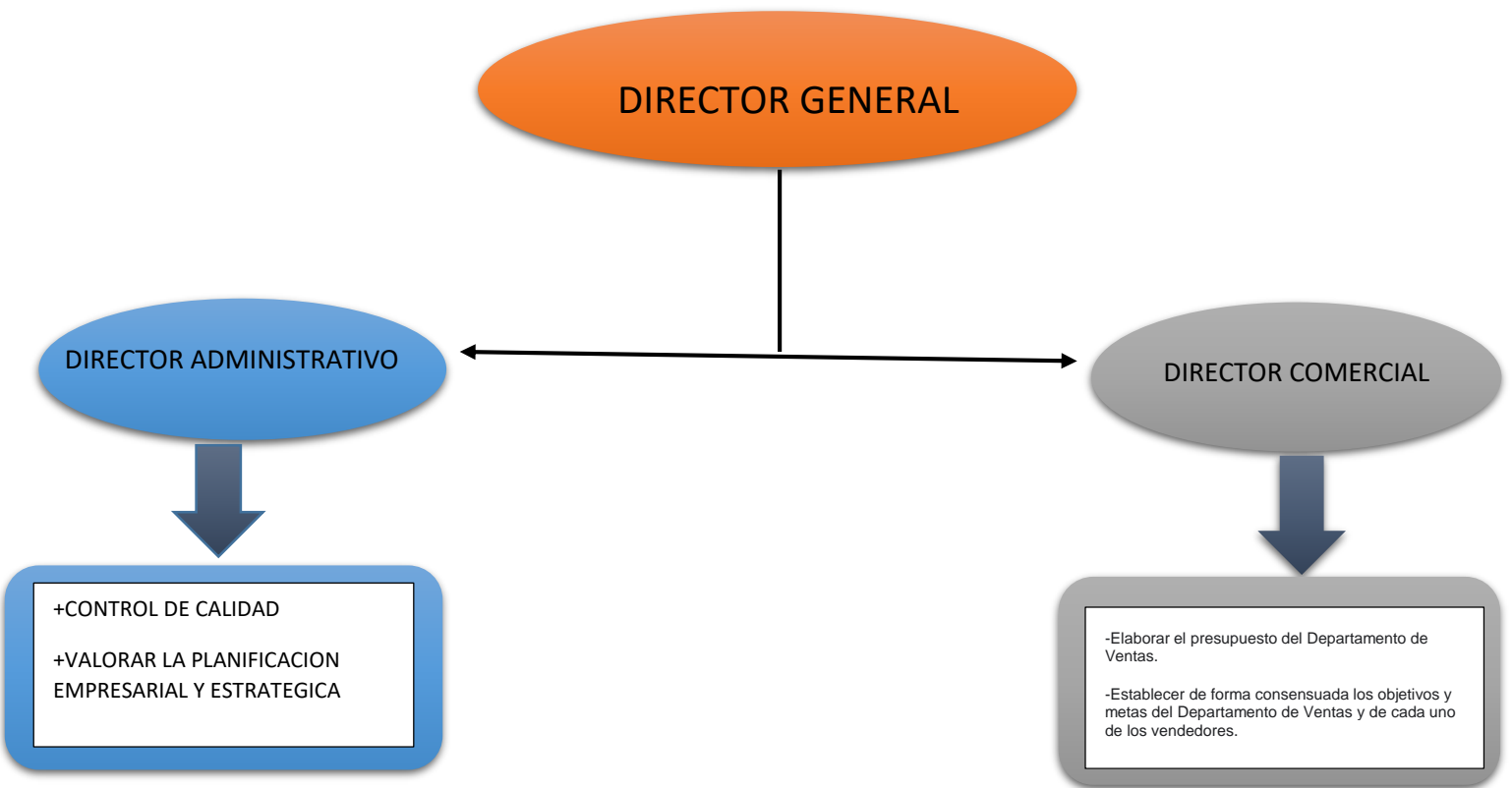
DETERMINACIÓN DE LA CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN.

DESCRIPCIÓN DE LA MAQUINARIA, EQUIPO E INSTALACIÓN.

ESTUDIO PRELIMINAR ADMINISTRATIVO.

ÁREAS FUNCIONALES DE LA EMPRESA.

ORGANIGRAMA.



PERFIL Y DESCRIPCIÓN DE PUESTOS (NUMERO DE PUESTOS A GENERARSE).

REQUERIMIENTO DE MATERIA PRIMA.

- Maíz seco tostado (Varios tipos)
- Canela

- Tortilla tatemada
- Abas
- Trigo
- Piloncillo

DISEÑO, DISTRIBUCIÓN Y UBICACIÓN DE LA PLANTA Y OFICINAS.

PROGRAMA DE PRODUCCIÓN.

ESTADO DE DESARROLLO TECNOLÓGICO.

PROTOTIPO.

MARCO LEGAL DE LA ORGANIZACIÓN.

ESTUDIO PRELIMINAR FINANCIERO.

FLUJO DE EFECTIVO.

GASTOS DE SU PRODUCTO:

Materia Prima: -----	\$ 1000
Material para preparación Del Producto: --	\$ 2500
Empacadora y finalización Del Producto: -	\$ 1600
TOTAL:-----	\$5100