PROYECTO PRODUCTIVO

Actividades de apropiación del conocimiento (Conceptualización y Teorización)

Actividad No 3. ANÁLISIS DEL MERCADO

DESARROLLO DE ACTIVIDAD:

1. Teniendo en cuenta el enfoque del proyecto, identifique los productos o servicios que desea ofrecer y realice una breve descripción de cada uno de ellos.

1. PRODUCTOS SALUDABLES a partir de la pulpa de la berenjena



HILDA HORNEA Y COCINA, Sabor que fascina, es una empresa consciente, alineada con la alimentación saludable y funcional, para brindar a sus clientes productos que aporten energia y salud, de esta manera cumplir con las expectativas esperadas en cuanto a sabor, presentación y precio.

Los productos para lanzar al mercado son:

- PULPA DE BERENJENA EMPACADA AL VACIO



Pulpa que se extrae mediante un proceso de horneado de la berenjena, se retira la cascara y queda la pulpa horneada lista para ser utilizada en lo que el consumidor desee prepararla. Incluye un instructivo para la elaboración de recetas a partir de la pulpa.

- ALBONDIGAS DE BERENJENA



A partir de la pulpa procesada de la berenjena y adicionando otros ingredientes se obtienen las albondigas de berenjena de 60 grs aproximadamente, se les hace un pre-horneado y se empacan. Vienen en presentación de 4 – 6 y 10 Unidades

- HAMBURGUESAS DE BERENJENA



Es una porción de 120 grs de pulpa de berenjena mas otros ingredientes que integran el proceso de elaboración para obtener la forma de hamburguesa. Vienen en presentación de 4 – 6 y 10 Unidades

2. Teniendo en cuenta el punto anterior, el aprendiz debe diseñar un portafolio de servicios. Para ello utilice la creatividad, de tal forma que sea atractivo para los clientes.

La alimentación consciente o alimentación inteligente, es una de las razones que llevan a HILDA HORNEA Y COCINA, Sabor que fascina a lanzar al mercado productos saludables a partir de la pulpa de la berenjena, con un alto poder nutritivo y de precio accesible, Pulpa de Berenjena, Albondigas y Hamburguesas de Berenjena.

- El principal objetivo de HILDA HORNEA Y COCINA, Sabor que fascina, es incrementar el consumo de la Berenjena a partir de su pulpa, es muy apropiada para aquellas personas que padecen trastornos digestivos. Sus flavonoides tienen propiedades antioxidantes, esta verdura es buena para prevenir enfermedades cardio-vasculares, degenerativas, cáncer y disminuyen los niveles de colesterol, la berenjena es apta para que sean consumida durante el embarazo, ya que aportan mucha agua, además de antocianinas, responsables de su color morado y grandes antioxidantes, estimulan el sistema inmunológico y equilibran niveles de energía. Además, aporta vitamina E y ácido fólico, esenciales para el desarrollo del bebé

- Ofrecer una variada opcion de diferentes productos elaborados con la pulpa de la berenjena atractivos y deliciosos con excelente precio.

- Proporcionar un excelente servicio en atención y calidad para que los consumidores se deleiten con el consumo de los productos elaborados con la pulpa de la berenjena.

- Ofrecer a la comunidad llamese familias, amigos, conocidos, a brindar en sus reuniones nuevas alternativas de productos saludables y funcionales.

- Despues de un posicionamiento local, incrementar la producion a nivel nacional para de igual manera maximizar las ganancias.

- Se ofreceran tres productos a partir de la Pulpa de la berenjena:

  - Pulpa de Berenjena
  - Albóndigas
  - Hamburguesas

- Cumpliendo con las Buenas Prácticas de Manufactura y las Normas Técnicas de elaboración y preparacion del producto, Hilda hornea y Cocina, Sabor que fascina, debe establecer los lineamientos para obtener un Sistema de Gestion de Calidad tales como: Control en la produccion, Presentacion y Distribucion del producto,

para obtener nuestro “sello de calidad” y asi incrementar la confianza en el mercado, con nuestros clientes y en la calidad del producto.

- La empresa tiene un solo dueño, Hilda Torres Lozano**.** Se establecera una empresa conforme los requisitos establecidos para la misma.

➢ **PERFIL**

HILDA TORRES LOZANO
Aprendiz en Técnico Profesional Integral en Cocina
Cedula de ciudadania No. 31.900.011
Direccion Calle 52 A # 1F - 73
Barrio Los Andes en la Ciudad de Cali, Valle del Cauca
Celular 318 4741009
e-mail: torresdeamor@hotmail.com

Se realiza una labor seria, responsable, respetuosa, comprometida y altamente creativa, con enormes deseos de trabajar y crear empresa, con sinergia total para la adaptación a las personas en el trabajo en equipo y dar solución a las situaciones que se necesiten resolver.

Somos responsable con la posición ante el trabajo, respeto de las jerarquías, desempeño a cabalidad mi trabajo y así lograr las metas y objetivos trazados.

Hilda Hornea y Cocina, sabor que fascina Celular: 3184741009 @hildahorneaycocina
Calle 52 A # 1F- 73 Barrio Los Andes
Correo torresdeamor@hhotmail.com
Cali – Valle del Cauca - Colombia

PROVEEDORES				
Producto	Distribuidor	Dirección	Teléfono	Correo

- Los clientes mas importantes son:

  - ✓ Personas vegetarianas
  - ✓ Personas con necesidades de sustituir proteínas animales
  - ✓ Personas con necesidades de seguir una dieta
  - ✓ Personas que desean mejorar sus hábitos alimenticios
  - ✓ Personas que necesitan subir sus defensas
  - ✓ Personas que necesitan recuperar energías
  - ✓ Personas que necesitan estabilizar el colesterol malo
  - ✓ Personas que sufren de Diabetes
  - ✓ Personas que sufren del Corazón
  - ✓ Mujeres embarazadas

Hilda
¡Hornea y Cocina, sabor que fascina!
Celular: 3184741009 @hildahorneaycocina
Calle 52 A # 1F- 73 Barrio Los Andes
Correo torresdeamor@hotmail.com
Cali – Valle del Cauca - Colombia

LISTADO DE CLIENTES IMPORTANTES				
Nombre	Contacto	Dirección	Región	Pedidos

3. IDENTIFICAR CLIENTES POTENCIALES:

Una vez realizado dicho estudio de mercado notaremos la existencia de 3 principales tipos de clientes potenciales, diferenciados por medio de sus posibles hábitos de compra.

Estos hábitos incluyen:

1. La frecuencia de sus compras
2. El volumen de sus compras
3. Su grado de influencia

El proyecto pretende llegar a clientes con diferentes características, son hombres y mujeres desde niños hasta adultos mayores, principalmente habitantes de la región y turistas que, generalmente les gusta compartir en familia o en grupos con amigos, en torno a disfrutar de un alimento saludable.

Son personas a los cuales les llama la atención alimentos saludables, de bajo contenido graso, ya que buscan aportar a su bienestar desde el buen balance alimenticio. Son clientes que les gusta disfrutar alimentos diferenciados, recetas poco tradicionales y si se quiere, poco convencionales. Los clientes potenciales tienen preferencia por los productos elaborados con buenas recetas a base principalmente de verduras.

Se puede decir que los clientes están entre esas personas que les gusta consumir alimentos naturales, preparados de manera artesanal, confiables y reconocidos.

4. ANÁLISIS DE LA COMPETENCIA:

Las características de los actuales y potenciales competidores de nuestros productos que se realizan a partir de la Pulpa de la Berenjena, o de materia prima igual o similar, nos llevan a tomar estrategias que permitan competir con ellos de la mejor manera posible y podemos ver nuestro producto más nutritivo y funcional.

a. Nuestros competidores serán las empresas que ofrezcan productos naturales elaborados a partir de pulpas de verduras.

b. Nuestros competidores no pueden manejar precios bajos, es importante manejar excelentes precios y dar prioridad a la atención excepcional al cliente con el fin de ganar más mercado.

c. La ubicación estratégica es mejor que la competencia.

d. Nuestros precios son mejores por la calidad del producto que ofrecemos.

e. Nuestras ventajas competitivas son la calidad de insumos, lugar de ventas y medios de distribución.

f. Los procesos de producción se hacen con el cumplimiento de las Normas Técnicas adecuadas para obtener un producto de excelencia en sabor, presentación y empaque.

5. **Desarrolle el análisis DOFA de su proyecto.** Con el fin de tener una visión clara sobre su proyecto realice un cuadro donde identifique: Las variables internas de su proyecto (Debilidades y Fortalezas) y las variables externas (Oportunidades y Amenazas).

PULPA DE BERENJENA, ALBÓNDIGAS Y HAMBURGUESAS

DEBILIDADES

Ser una verdura poca conocida

No es atractiva por su color

Ser muy perecedera

Poco atractiva en la expansión del producto

Escases de canales y puntos de venta

FORTALEZAS

Recetas con exquisito sabor

Producto con el mejor estándar de calidad

Recetas estratégica estandarizadas y costeadas

Poca competencia del producto

AMENAZAS

Producto poco atractivo por su desconocimiento de uso

Dietas alimenticias más atractivas

Mano de obra escasa

Tiempos inestables de entrega de la Materia Prima

OPORTUNIDADES

Crecimiento acelerado en la demanda del producto

Mercados nacionales sin cobertura

Utilización de Alta Tecnología en los procesos de producción

Comercializar a través de los medios digitales

Nombre Aprendiz: Hilda Torres Lozano		ID: 31.900.011
Programa: Técnico en Cocina	Ficha No.: 20 39 639	Calificación:
Líder programa: Carlos Iván Gonzales		
Instructor emprendimiento: Walter Tascón Zuleta		
Fecha: Junio 22 de 2021		