

RESUMEN EJECUTIVO

1.- Descripción del proyecto de emprendimiento: El proyecto consiste en la elaboración de hojuelas de fresa deshidratada, ya que tiene una mejor presentación, se aprovecha el máximo de la materia prima y las propiedades nutricionales de la fresa y lo anterior a que en esta zona es propicia para el cultivo de la fresa.

2.- Carácter innovador: En el mercado no existe ningún producto con estas características de que la fresa en forma de hojuelas se deshidrata y se le adiciona azúcares en este proceso el cual agrada el nivel de satisfacción del consumidor.

3.- Pertinencia del proyecto de emprendimiento (resolución de retos y/o problemas de la sociedad en sus ámbitos local, estatal, regional y/o nacional): El proyecto puede ser llevado a cabo debido a que la zona de ubicación del mismo existen zonas en donde se cultiva la materia prima principal y en ocasiones este producto no es utilizado en su totalidad, por ejemplo cuando la fresa esta magullada se utiliza la parte que se encuentra bien en buenas condiciones y el proceso que se utiliza contribuye a que se aproveche al máximo la materia, cabe hacer hincapié que dentro del proceso de calidad, la materia prima debe reunir el 100% de los requisitos mínimos de la producción.

4.- Identificación de mercado y sus posibilidades de crecimiento nacional e internacional: El mercado meta inicial sería los municipios de Pénjamo, Abasolo, Cuerámara, La Piedad centrándonos la venta en tiendas de autoservicio y minisúper, en mediano plazo el producto se va a distribuir en comedores escolares del estado de Guanajuato y Michoacán y posteriormente a largo plazo abarcar el mercado nacional.

5.- Planeación del proyecto: recursos materiales, económicos, humanos e infraestructura necesarios para llevar a cabo el proyecto: En relación a los recursos materiales que se necesitan es el de realizar contratos con productos de fresa con la finalidad de asegurar la calidad de la misma, para financiar el proyecto se buscarán participar en eventos de emprendedores y solicitar apoyos tanto del gobierno municipal, estatal y federal como por ejemplo apoyos de SAGARPA.

En relación al personal que se requiere, este debe de tener conocimientos en buenas prácticas de manufactura, normas de higiene y seguridad, calidad en tecnología de alimentos, procesos de producción y administrativos

El equipamiento mínimo requerido es: deshidratador con capacidad para producir 500 bolsas diarias de 10 gr. cada una, rebanadora de frutas, selladora, tinajas de mezclado, mesas de trabajo, en relación a las condiciones físicas del inmueble, se debe de contar con luz trifásica, drenaje y zona de almacenamiento de agua que se utilizó en el proceso de producción, ya que esta se puede utilizar en el riego de áreas verdes.

6.- Presupuesto del proyecto:

Ingresos mensuales: \$ 103,500

Ingresos anuales primer año: \$ 1,242,000

Utilidad mensual: \$ 26,831.33

Utilidad anual: \$ 321,975.90

Número de trabajadores tercer año que se pueden aumentar: 2

Punto de equilibrio: 54% de las ventas es decir \$ 668,938.13

Tiempo de recuperación inversión inicial: 9 meses

ROI: 2.30

7.- Contexto legal y ético que permitirá la implementación de la empresa o negocio: Los aspectos legales de la empresa se refiere tanto a las leyes laborales, fiscales, mercantiles, la empresa tiene como política ser una organización socialmente responsable así como el respecto al medio ambiente.

8.- Especificar si se cuenta con la patente o se inició el proceso de patentamiento u otro medio de protección: En relación a la patente de la marca y del proceso de producción del producto está en trámite.

9.- Descripción del perfil de cada emprendedor y su aporte al proyecto: La aportación de los integrantes del proyectos son los conocimientos teóricos y prácticos que han adquirido en sus estudios de Ingeniería Agroindustrial.