



NOMBRE: Tentaciones del Cielo
PONENCIA: Plan de negocios



Nombre(s) integrante(s)

Tania Ximena Willer Cuervo

Yiver Javier Suarez Soler





PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

El amplio comercio de ponqués en los diversos expendios de los alrededores del sector lleva a la comunidad a necesitar una línea de ponqués ; en donde se oferten productos asequibles, eco amigables y con buena calidad para atender las necesidades que tiene su población; por lo que es urgente aprovechar esta gran oportunidad de desarrollo económico, sostenible y de expansión a nivel local.

Tentaciones del Cielo es una idea de negocio para comercializar ponqués con envoltura biodegradable y endulzados con stevia, que surge en el barrio La Fiscala ubicada en la localidad de Usme en Bogotá, debido a la demanda que se ha venido observando en los habitantes actualmente, los cuáles desean una línea de ponqués que cumplan las exigencias materiales que son: estilo, sabor, ecología y sin glucosa. Ante las situaciones de sobrepeso, diabetes y problemas cardíacos que se presenta en los habitantes del barrio la Fiscala y la contaminación por desechos de cualquier tipo en los espacios públicos de este.



OBJETIVO GENERAL

- Desarrollar un plan de negocios que permita establecer la viabilidad de los ponquecitos Tentaciones del Cielo en el comercio, a través de un estudio de mercado, con el fin principal de comercializar un producto que afiance la cultura del desarrollo sostenible, por medio de las envolturas biodegradables y que retribuya al cuidado de la salud con un producto endulzado a base de stevia.



OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Recolectar y analizar información que permita identificar el mercado de los ponquecitos a través de un estudio sectorial para ver la situación en la que se encuentra el mercado.
- Investigar el proceso de elaboración de envolturas biodegradables para ponquecitos y las propiedades del consumo de la stevia
- Medir la viabilidad del plan de negocios para la comercialización de Tentaciones del Cielo a través de un estudio de mercado.
- Realizar una encuesta para medir la aceptación de los ponqués Tentaciones del Cielo, con envoltura biodegradable y endulzados a base de stevia.



DISEÑO METODOLÓGICO

¿Qué hicimos?

Se realizó una investigación documental y descriptiva, con un enfoque mixto.

¿De qué manera?

Para una correcta ejecución de objetivos y un conocimiento más completo de la solución que deseamos brindar a la problemática, buscaremos información de forma escrita o visual que nos guíe en el estudio, la evaluación, la interpretación y el análisis de datos sobre la contaminación ambiental y la salud nutricional.

¿Por qué?

Sabemos que este es un tema que muchos han escuchado, pero que no tienen información ni una consciencia clara del tema lo que se refleja en forma de apatía al cuidado ambiental en los residuos sólidos y las enfermedades cardíacas, como la obesidad o ansiedad, producto del consumo desmedido de edulcorantes.



DESARROLLO DEL TEMA

- Este sector presenta una alta probabilidad de desarrollo constante pero también implica la búsqueda de nuevos sabores o nuevas formas para combatir la competencia y marcar la diferencia, en temas de nutrición, personalización, entre otros.
- Se sabe este año la tendencia en cuanto a empaques amigables con el medio ambiente y buenas prácticas de sostenibilidad crearán la diferencia en cómo te ve tú consumidor.

La hoja de Stevia es entre 30 y 45 veces más dulce que el azúcar y es más recomendada para uso alimentario dado que es más estable que el resto de edulcorantes.

- Es acalórica
- Controla la hipertensión

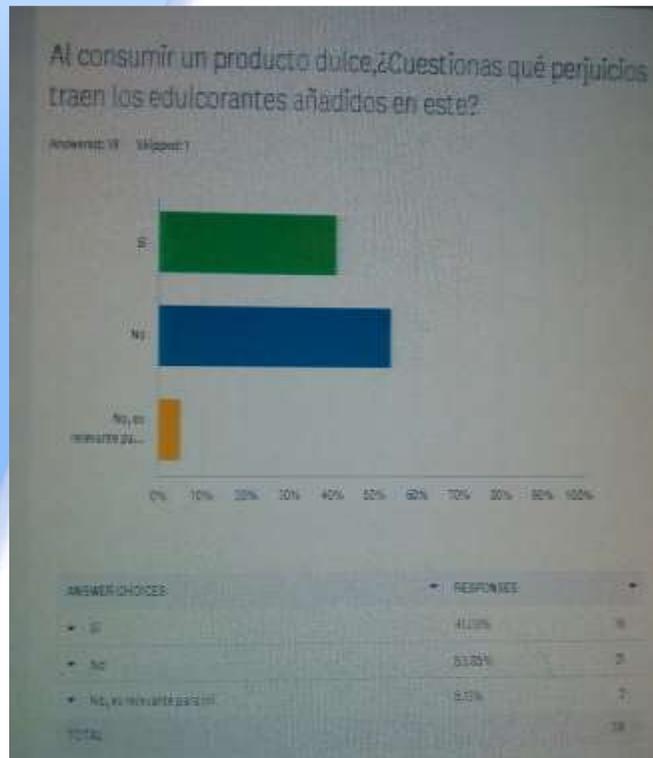
Estimula los latidos del corazón

- Mejora la Circulación

- La Stevia tiene propiedades antibióticas, incluso disminuye el deseo por tomar dulces y grasas, entre otros beneficios.



DESARROLLO DEL TEMA





CONCLUSIONES

- Debido a la poca competencia, Tentaciones del Cielo podría convertirse en una empresa bastante productiva y eficaz, puesto que al investigar muchas empresas existentes del área, sólo se especializan en la realización del ponquesito pero no en generar conciencia ambiental a través de un empaque, detalle que en nuestra empresa es fundamental. Además, en la encuesta que realizamos se indujo que la mayoría que nuestro consumidores son mujeres y hombres entre 10 y 65 años, que la mayor parte de ellos estarían dispuestos a pagar por nuestro ponquesito endulzado a base de stevia y con envoltura biodegradable un promedio de 1.000 a 2.500 pesos, también les parece un producto bastante innovador y que cubre sus necesidades.
- En fin nuestro proyecto se realizó con el fin de implementar conciencia ambiental y saludable, para demostrar la factibilidad e impacto en su mercado objetivo, a través del modelo de actuación comercial.



BIBLIOGRAFÍA Y WEBGRAFÍA

- (2020). Obtenido de Biodegradable-packaging: <https://www.desjardin.fr/es/blog/what-isbiodegradable-packaging>
- (05 de Febrero de 2020). Obtenido de Saber tve Vivir: https://www.sabervivirtv.com/nutricion/endulzar-estevia-lugar-azucar-beneficiosusos_1367
- Alico. (11 de Enero de 2019). Obtenido de Alico S.A.S: <https://alicosacom/es/reciclablecompostablebiodegradable/>
- COLMAÍZ. (2021). COLMAÍZ. Obtenido de <https://colmaiz.co/tendencias-en-panaderia-2021-reinvencion-e-inspiracion/>
- Editorial, E. t. (24 de Febrero de 2021). Obtenido de El tiempo: <https://www.eltiempo.com/economia/sectores/postres-entre-las-comidas-a-domicilioque-mas-crecieron-en-la-pandemia-569109>
- INVENTOS, E. (09 de 2021). ECO INVENTOS. Obtenido de <https://ecoinventos.com/beneficios-ypropiedades-de-la-stevia/>



BIBLIOGRAFÍA Y WEBGRAFÍA

- Noticias gastronomía. (s.f.). Obtenido de <http://www.ccb.org.co/Clusters/Cluster-de-Gastronomia/Noticias/2017/Mayo-2017/El-sector-panadero-y-pastelero-necesita-mas-capacitacion>
- Panificadora, I. (01 de Noviembre de 2016). Obtenido de Sectorial: <https://www.sectorial.co/informativa-industria-panificadora-y-de-pastas/item/91777-industria-panificadora,-un-sector-con-alto-poder-de-adaptaci%C3%B3n>
- Proingra, G. e. (17 de Diciembre de 2020). Obtenido de Proingra: <https://proingra.com/tendencias-de-panaderia-y-pasteleria-para-2021/>
- pymes. (2018). Obtenido de <https://www.latinpymes.com/las-panaderias-y-pastelerias-muevenmas-de-3-billones-de-pesos-al-ano>
- Revista la barra. (2018). Obtenido de <https://www.revistalabarra.com/panaderias-y-reposterias-en-crecimiento>