



ESTADO DEL ARTE

GOTICTAS DEL SABER CER BUENOS AIRES



El proyecto, para su desarrollo tuvo en cuenta varios trabajos que se realizaron como tesis de grado, dos de estos fueron realizados por docentes del CER.

Título:

ELABORACIÓN DE POSTRES A BASE DE MORA Y LECHE.

Resultados

*satisfacer las necesidades, no solo de niños, sino de todas las personas que se sienten atraídas por el sabor natural del postre de mora.

*ofrecer productos naturales de una óptima calidad.

*brindar proteínas, vitaminas y minerales como lo hace el postre de mora.

OBJETIVO GENERAL

*Elaborar postres a base de mora y leche en la vereda Alegrías del municipio de Santander de Quilichao Cauca.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

*Aportar al desarrollo micro empresarial.

*Aprovechar las propiedades nutritivas de la mora.

*ofrecer al consumidor un producto de calidad, práctico y nutritivo, que no requiera de ningún proceso para su consumo.

*Contribuir con el ahorro de tiempo del consumidor brindándole un producto que se pueda consumir inmediatamente después de haber sido comprado.

*Generar empleo.

www.enjambre.co




Corporación Unificada Nacional
de Educación Superior



Teléfono: (+57) 316 452 6563
Calle 11 No. 4-83 Edificio Copello
Cúcuta / Norte de Santander / Colombia
maestrosenjambre@gmail.com



ESTADO DEL ARTE

GOTICTAS DEL SABER CER BUENOS AIRES



*Ofrecer un nuevo producto de consumo

MARCO TEÓRICO

*la mora es una fruta perteneciente al grupo de las vallas

* El nombre científico de la mora es *Rubus glaucus*.

*sus propiedades son: vitaminas A, C, B y E y sus minerales como el calcio, el fósforo, el magnesio y el potasio.

*Esta fruta cuida el corazón, limpian el organismo, ayudan a bajar los niveles de colesterol en la sangre y son buenas para el tratamiento y la prevención de problemas circulatorios.

DISEÑO METODOLÓGICO

HIPÓTESIS: crear una micro empresa con una buena tecnología de punta, con una estrategia de mercadeo que permita elaborar los postres de buena calidad que beneficie a los consumidores.

TIPOS DE INVESTIGACIÓN

Método de investigación Cuantitativa, Experimental.

Con este proyecto se quiere demostrar que los postres de mora se podrán comercializar y tener gran acogida dentro del contexto de Santander de Quilichao, Para lo cual se recopilarán datos por medio de una encuesta para lograr el objetivo de crear una micro empresa.

MICRO INDUSTRIAS DE FRUTAS p/ Montar su Negocio Propio Productivo con productos derivados de las frutas.

La agro-transformación es una tarea pendiente y un campo virgen en la mayor parte de este hemisferio, la agroindustria de transformación de materias primas locales, son hoy el desafío para la conversión del campo para los agro-negocios.





ESTADO DEL ARTE

GOTICTAS DEL SABER CER BUENOS AIRES



La libertad empresarial del agricultor y su total independencia financiera, comienza con la agro industrialización y continúa en la inserción del mismo, en el mercado de distribución y el manejo de la demanda.

La tendencia mundial por el consumo de productos naturales, ya es una tendencia, así como las pequeñas industrias del sector que ya vienen creciendo sostenidamente, esto es una constante en los últimos años, hoy representa un mercado con ágil expansión, lo que implica una gran oportunidad de negocios y espacio, para nuevos emprendedores y la generación de nuevos empleos y empresarios como los pequeños fabricantes.

La agro-transformación de las frutas en productos de consumo, son una excelente alternativa con un espléndido futuro industrial para quien desee trillar este camino en nuestro continente, con una muy abundante materia prima disponible y renovable.

Lista de las Pequeñas Fábricas para su Implantación: Contactos consalonemprendedor@yahoo.com

La demanda por las frutas, jugos naturales, deshidratados, aceites, dulces, salsas, complementos alimentares, fitoterápicos, etc.

Todos los productos derivados de las FRUTAS, han venido creciendo y multiplicándose, debido a los consumidores haber alcanzado un mayor grado de conocimiento e interés por su calidad de vida y búsqueda por una alimentación cada vez más sana para la familia.

PROYECTO NECTAR DE FRUTAS

EL PROYECTO DE NECTAR DE FRUTAS ES UNA EMPRESA CON RAZON SOCIAL LTDA, SIENDO ESTE DESARROLLADO EN LA INSPECCION DE PRADILLA, DURANTE EL AÑO 2009, SE DEDICA A LA ELABORACIÓN, PRODUCCIÓN, Y COMERCIALIZACIÓN DE NECTAR DE MORA, PINA Y MARACUYA; EL NECTAR DE FRUTAS ES UN BIEN DE CONSUMO DIRECTO, COMESTIBLE, APTO PARA EL CONSUMO HUMANO Y SOBRE TODO 100% NATURAL.

3. OBJETIVOS

3.1 OBJETIVO GENERAL

Elaborar producir y comercializar néctar de frutas de la región a partir de recursos disponibles llevándolo a cabo en las instalaciones del colegio y en la inspección de Pradilla durante el periodo 2009.





ESTADO DEL ARTE

GOTICTAS DEL SABER CER BUENOS AIRES



3.2 OBJETIVOS ESPECIFICOS

1. Diagnosticar cual es la situación en la que se encuentra el problema planteado a través de encuestas.
2. Elaborar néctar de frutas a partir de los recursos que encontramos en la región fortaleciendo nuestro conocimiento acerca del mismo.
3. Producir diariamente una bebida que beneficie a la comunidad en general, y específicamente a la Institución.
4. Determinar cuál es el costo adecuado del producto dentro del mercado.
5. Comercializar un néctar de frutas de calidad, para dar solución a un problema en la Inspección de Pradilla y en la Institución.
6. Calcular el precio adecuado del producto en el mercado.
7. Realizar un estudio de mercado donde podamos analizar la demanda, oferta y población consumidora del producto.
8. Obtener beneficios económicos para los integrantes del proyecto y para la Institución.

4. JUSTIFICACIÓN

Se quiere desarrollar este proyecto de néctar de frutas, con el fin de generar en la Inspección de Padilla una nueva bebida alimenticia y nutritiva. Ofreciendo un producto reconocido pero con poca trayectoria en el lugar a desarrollar, adquiriendo de esta manera ganancias económicas, como intelectuales que ayuden al crecimiento de este.

La idea de la elaboración de néctar de frutas, nace cuando se observa la necesidad de que, realizar o hacer con la fruta que se puede encontrar, no solo en fincas cercanas sino también en sus alrededores, dándole una utilización adecuada en la elaboración de néctar.

Además la Institución y la Inspección requieren de una bebida nutritiva, novedosa y natural que logre llenar las expectativas de los consumidores.

Creando de esta manera un medio por el cual podamos obtener buenas experiencias a futuro; solucionando principalmente el problema planteado anteriormente; brindando conocimientos aplicándolos a la vida y al desarrollo del mismo, promoviendo la creación de pequeñas, medianas o grandes empresas.

