

## ANEXO 1

### FICHA TÉCNICA 1

#### PLAN DE NEGOCIOS

#### I. DATOS GENERALES DE LA IDEA DE NEGOCIO

1	Nombre del Emprendimiento	“Salchichas de carne de llama”
2	Área o Sector a la que pertenece	Pertenece a la industria manufacturera, específicamente al sector de procesados cárnicos (Agroindustrial) y se encuentra en la cadena de producción de cárnicos.
3	Origen de la Iniciativa	La selección de esta idea, se desarrolló mediante una lluvia de ideas, determinando las ventajas y oportunidades que existe en el mercado local.
4	¿Cuán desarrollada esta su Idea?	El plan de negocio está desarrollado hasta el momento en un 15%, faltando desarrollar los siguientes puntos: análisis del contexto y naturaleza del negocio, plan de marketing, plan de producción, plan organizacional y de recursos humanos y el plan financiero.
5	¿Cuál fue su motivación para desarrollar esta idea? Explique brevemente.	La principal motivación que nos produjo a crear un producto innovador “Salchichas de carne de llama” es la de brindar a la población tarijeña un producto saludable que estará elaborado a base de carne de llama.

## II. DESARROLLO DE LA IDEA DE NEGOCIO

1	Problemas y Necesidades Insatisfechas	<p><b>Los problemas que existen en el sector agroindustrial son:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ La elaboración de salchichas resultan ser más deshechos de matadero que carne.</li> <li>✓ El mercado responde lentamente a la aceptación de la carne de llama,</li> <li>✓ Las personas adquieren embutidos argentinos por ser más económicos a diferencia de los productos nacionales.</li> <li>✓ Algunas empresas contratan personal no capacitado.</li> <li>✓ Falta de acceso a créditos a las empresas que recién inician su negocio, además de la importación de maquinaria tienen costos elevados.</li> </ul> <p><b>Las necesidades que se identificó son:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ No existe en el mercado tarijeño, embutidos que estén hechos a base de carne de llama.</li> <li>✓ En la gastronomía tarijeña se notó que la mayoría de los restaurantes de comida rápida, ofrecen productos que contienen exceso de calorías, grasas y sal.</li> </ul>
2	Descripción del Producto	<p>El producto que se ofrecerá al mercado tarijeño es Salchichas De Carne De Llama, que tiene propiedades altamente nutritivas y con bajos niveles de colesterol, con mayor contenido proteico (24.82%). La presentación del producto será de ½ kilo por paquete que contiene aproximadamente de 15 a 16 unidades, cada salchicha medirá entre 10-12 cm. de largo, estará empacado en bolsas de polietileno para el envasado al vacío.</p>
3	Posible Precio Unitario	<p>El posible precio del producto será tomado en base a la competencia y al costo de</p>

		producción, siendo este aproximadamente de 15 Bs. El ½ kilo.
<b>4</b>	Conocimiento y Tecnología (Know How)	Se cuenta con la ayuda de la egresada de la carrera de ingeniería de alimentos de la U.A.J.M.S. quien tiene el conocimiento en la elaboración de la salchicha, además de estar al tanto con la maquinaria que se necesitara para la producción.
<b>5</b>	Mercado Meta/Clientes	El mercado meta que se tomó en cuenta, a través del aspecto demográfico es las población de un intervalo de edad de 40-65 años entre varones y mujeres.
<b>6</b>	Competidores	Entre los competidores más sobresalientes en el mercado nacional y local se tendra a embutidos Stege, sofia, Torito, Fridosa, Taller De Alimentos De Ingeniería De Alimentos., Productos Bandy y El Rey.
<b>7</b>	Productos Sustitutos	Los productos sustitutos que se pudo identificar son: el queso, las hamburguesas, la mortadela, el chorizo, el jamón y salame.
<b>8</b>	Cantidad de Recursos Humanos	Dentro de la estructura organizacional se contara con 6 trabajadores, que cumplan con los requisitos establecidos.
<b>9</b>	Volumen de producción	Se producirá aproximadamente 100 kilos al día, tomando en cuenta en base al sector
<b>10</b>	Financiamiento e Inversión	El financiamiento para el funcionamiento, se necesitara de fuentes de financiación interna y externa. La inversión interna será aproximadamente de 60% y el 40% será a través de préstamo bancario.

## ANEXO 2

### Composición de proteína y grasa de diferentes carnes

ESPECIE	PROTEINA %	GRASA %
<b>Llama</b>	<b>24.82</b>	<b>3.69</b>
<b>Pollo</b>	21.87	3.76
<b>Vacuno</b>	21.01	9.85
<b>Porcino</b>	19.37	29.06
<b>Ovino</b>	18.91	22.50
<b>Conejo</b>	20.50	7.80

**Fuente:** Según la Organización No Gubernamental PCI (Impacto Positivo en la Comunidad)

**ANEXO 4**

**ENCUESTA**

Nº.....

*La presente encuesta tiene la finalidad de obtener información del mercado de la ciudad de Tarija, respecto a los segmentos de personas, la cual será empleada para conocer los gustos y preferencias, del producto ofertado. En sentido solicitamos a usted, nos ayude con el llenado de esta encuesta.*

**Marque una x la respuesta que vea más conveniente.**

**1. ¿Consumen usted embutidos?**

SÍ

NO

Si su respuesta es no pase a la pregunta 8

**2. ¿Cuál es el motivo de consumo de embutidos?**

Gusto Personal

Costumbre

Preparación Fácil

**3. ¿Qué tipo de embutido consume usted, con más frecuencia?**

Chorizo

Salchicha

Jamón

Mortadela

**4. ¿Con que frecuencia usted consume estos embutidos?**

1 vez por semana

3 veces a la semana

5 veces a la semana

Más de 5 veces a la semana

**5. ¿cuánto consume de dicho producto a la semana?**

250 kgr.

500kgr.

1kilo

Mas De 1 kilo

**6. ¿Cuál es la marca de su preferencia?**

Stege

Sofía

Fridosa

Torito

Bandy

ElRey

U.A.J.M.S.

Otros.....

**7. ¿Cuál es el motivo que usted considera al momento de comprar el producto?**

Nutritivo       Buen acompañante       Agradable al paladar   
Disponibile en todas partes       Calidad garantizada       Precio

**8. ¿Dónde prefiere usted adquirir el producto?**

Tienda de barrio       Mercados       Friales       Supermercados

**8. ¿Usted consume carne de llama?**

SÍ       NO

**9. ¿Usted conoce los atributos que posee esta carne?**

SÍ       NO

**10. ¿Estaría usted dispuesto a consumir salchichas de carne de llama?**

SÍ       NO

**11. ¿Usted cuánto estaría dispuesto a pagar el ½ kilo de este nuevo producto?**

10 Bs.       15 Bs.       20 Bs.

**GRACIAS POR SU ATENCIÓN!!!!!!**

## ANEXO 5

### CALCULO DE LA FRECUENCIA DE CONSUMO

$$\text{Frec. de Cons. Anual} = \text{Consumo a la semana} * \text{N}^\circ \text{ semanas/mes} * 12 \text{ meses}$$

Reemplazando en la formula se tiene:

$$\text{Frec. Cons.} = 1 \text{ vez por sem.} * 4 \text{ sem.} * 12 \text{ meses} = 48$$

$$\text{Frec. Cons} = 3 \text{ veces por sem.} * 4 \text{ sem.} * 12 \text{ meses} = 144$$

$$\text{Frec. Cons} = 5 \text{ veces por sem.} * 4 \text{ sem.} * 12 \text{ meses} = 240$$

### CALCULO DE LA CANTIDAD CONSUMIDA PROMEDIO

CANTIDAD CONSUMIDA SEMANAL	% DE CONSUMO (Según La Encuesta)	Xi * Wi
0	14%	0
0.25Kgr.	10%	0,025
0,5 kgr.	32%	0,16
1kgr.	38%	0,38
Más de 1 kgr.	6%	0,12
	100%	0,69

Para realizar el cálculo de la cantidad promedio consumida se utilizó la media aritmética ponderada

$$A = \frac{Xi * Wi}{Wi}$$

### CALCULO DEL CONSUMO APARENTE ANUAL

Cientes potenciales	Características	% de Consumo	Nº de personas consumidoras	Frecuencia de consumo	Cantidad consumida	Consumo aparente Kgr.
14040	1 vez a la semana	42%	5897	48	0,69kgr.	195.308,64
14040	3 veces a la semana	26%	3650	144	0,69kgr.	362.664
14040	5 veces a la semana	18%	2527	240	0,69kgr.	418.471,20
14040	Ninguno	14%	1965	0	0	0
			14040			976.443,84