

PROYECTO CREACION DE EMPRESA

AYDEE GABRIELA NARVAEZ ECHEVERRY

ANGELA MARIA SAAVEDRA AGUIAR

DEISY JOHANNA HERNANDEZ TORRES

Alonso José Grillo Madero

Estudiante negocios internacionales

Creación de empresa 1

50101

CORPORACION UNIFICADA NACIONAL DE EDUCACION SUPERIOR

2020

MI DELEITE



AYDEE GABRIELA NARVAEZ ECHEVERRY

ANGELA MARIA SAAVEDRA AGUIAR

DEISY JOHANNA HERNANDEZ TORRES

REDES SOCIALES

📷 @mi_deleite_sinazucar

https://www.instagram.com/mi_deleite_sinazucar/

📘 @mi.deleite.sinazucar

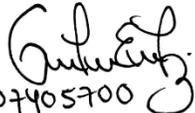
<fb.me/mi.deleite.sinazucar>

COMPROMISO

Yo Aydee Gabriela Narváez Echeverry identificada con C.C 1007405700 Deisy Johanna Hernández Torres con C.C 1000854007, Ángela María Saavedra Aguiar C.C 1234645814 estudiante del programa de negocios internacionales declaro que : El contenido del presente documento es un reflejo de mi trabajo personal y manifiesto que, ante cualquier notificación de plagio, copia o falta a la fuente original, soy responsable directo legal, económico y administrativo sin afectar al director del trabajo, a la Universidad y a cuantas instituciones hayan colaborado en dicho trabajo, asumiendo las consecuencias derivadas de tales prácticas.

Firma:

Aydee Gabriela Narváez CC. 1007405700 (Ibagué -Tolima)


1007405700
IbaguetoIima.

Deisy Johanna Hernández Torres CC. 1000854007


1000854007
Bogotá D.C

Ángela María Saavedra Aguiar C.C 1234645814


CC. 1234645814

TABLA DE CONTENIDO

COMPROMISO	2
PROYECTO EMPRESARIAL	6
RESUMEN EJECUTIVO	6
INTRODUCCION	7
ACERCA DE NOSOTROS	7
MISIÓN.....	7
VISIÓN	7
LOGO.....	8
OBEJTIVOS.....	8
OBJETIVO GENERAL	8
OBJETIVOS ESPECÍFICOS	8
CLAVES DE ÉXITO.....	9
ANALISIS DEL ENTORNO Y CONTEXTO DE LA IDEA DE NEGOCIO	10
OBJETIVOS DESARROLLO SOSTENIBLE.....	12
TEORÍA VALOR COMPARTIDO.....	12
ANALISIS DEL SECTOR ECONOMICO	13
IDENTIFICACIÓN DEL PROBLEMAS, NECESIDADES, RETOS U OPORTUNIDADES.	15
ÁRBOL DE PROBLEMAS	16
ARBOL DE SOLUCION	17
CREA UNA IDEA DE NEGOCIO	18
4. INNOVACION.....	19
COMPETENCIA	21

FUERZAS DE LA INDUSTRIA	21
CONTEXTUALIZACIÓN DE LA EMPRESA:	21
ANÁLISIS DE LA DEMANDA	21
ANÁLISIS DE LA OFERTA.....	22
PRODUCTOS SUSTITUTOS.....	24
La experiencia de más de 25 años en la comercialización de máquinas, materias primas y accesorios para helados, postres, chocolates y café.	26
SEGMENTA EL MERCADO.....	27
BONDADES DE MI DELEITE.....	27
BUYER	29
NUESTRO CLIENTE Y SU ENTORNO.....	30
NECESIDADES DEL CLIENTE.....	30
BONDADES Y VALORES QUE DESTACAN A MI CLIENTE	30
PROPUESTA DE VALOR.....	31
DECLARACION DE LA PROPUESTA DE VALOR	31
DEFINICION ESTRATEGICA	32
DISEÑO DE CONCEPTOS.....	33
DISEÑO EN DETALLE	36
DIAGRAMA DE BLOQUES PROCESO DE PRODUCCIÓN	36
CADENA DE DISTRIBUCION	37
COSTO DE PRODUCCION Y PRECIO DE VENTA	38
VALIACIDACION Y VERIFICACION.....	38
INDICADORES DE CALIDAD	39
PRODUCCION	40
ETIQUETA	40
EMPAQUE.....	40

FICHA TECNICA	40
CICLO DE VIDA DEL PRODUCTO	42
CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO	43
CARACTERÍSTICAS DEL PROTOTIPO.....	43
CÓMO VA A INTERACTUAR EL CLIENTE CON EL PROTOTIPO.....	46
MODELO RUNNING LEAN.....	48
.....	48
VALIDA TU NEGOCIO	48
TABULACION Y ANALISIS DE LA INFORMACION.....	56
CONCLUSIONES	62

TABLA DE TABLAS

Tabla 1 Análisis pestel fuente : Elaboración propia	14
Tabla 2 Identificación de problemas Fuente: elaboración propia.....	15
Tabla 3Crea una idea Fuente: elaboración propia	18
Tabla 4Valoración del proyecto Fuente: elaboración propia	18
Tabla 5Estructura de la idea Fuente elaboración propia	19
Tabla 6Innovación del producto Fuente: elaboración propia	20
Tabla 7Demanda fuente: elaboración propia.....	24
Tabla 8 identificación proveedores-elaboración propia	25
Tabla 9 proveedor de maquinaria industrial-elaboración propia.....	26
Tabla 10 ingredientes del producto.....	34
Tabla 11 tecnología elaboración propia	35
Tabla 12costo de producción.....	38
Tabla 13 ficha técnica elaboración propia.....	41

TABLA DE ILUSTRACIONES

Ilustración 1Logo mi deleite	8
Ilustración 2árbol de problemas Fuente : elaboración propia	16
Ilustración 3árbol de soluciones Fuente: elaboración propia	17
Ilustración 4proveedor procolcacao-ELABORACION PROPIA	25
Ilustración 5Logo proveedor artegel.....	26
Ilustración 6 bruyer 1 persona Elaboración propia.....	29
Ilustración 7 bruyer 2 elaboracion propia	29
Ilustración 8 diagrama de bloques	36

Ilustración 9 cadena de distribución fuente: elaboración propia	37
Ilustración 10 cuestionario fuente elaboración propia	39
Ilustración 11 etiqueta elaboración propia	40
Ilustración 12 empaque elaboración propia.....	40
Ilustración 13guia para realizar el prototipo- Elaboración propia	44
Ilustración 14 Boceto para realizar el prototipo- Elaboración propia.....	45
Ilustración 15 construcción del boceto del prototipo	45
Ilustración 16Prototipo de nuestra compañía-elaboración propia	46
Ilustración 17Redes sociales de nuestra empresa	47
Ilustración 18 Lean canvas	48
Ilustración 19Logotipo para presentación de encuesta.	50
Ilustración 18 Logotipo para presentación de encuesta.....	50

PROYECTO EMPRESARIAL

RESUMEN EJECUTIVO

¿En qué consiste el negocio? MI DELEITE

El negocio consiste en la creación de esculturas de chocolate sin azúcar o si se desea azúcar natural como la stevia y el de coco ideal para las personas con problemas diabéticos e incluso que solo busquen consumir un chocolate delicioso pero saludable así como la implementación de una Aplicación para que el usuario diseñe su producto o escultura .

¿Cuáles son las fuentes de ingresos?

La venta de esculturas de chocolate para el consumo con diseños para cualquier ocasión y con el tamaño que se desee de manera personalizada, contamos con un seguimiento por medio de la App para las personas con problemas de azúcar.

¿Cuál es la inversión a realizar?

Se necesita 1'500.000 para la creación de la aplicación para Ios y android y para el establecimiento una inversión de 85'000.000 de pesos y en caja menor 10'000.000 en dinero efectivo que se usa para gastos en aquellas situaciones en los desembolsos por cheque o casos de emergencia

¿Qué se hará para desarrollar y fidelizar a los clientes?

La creación de valor, además del producto de chocolate que ofrecemos con azúcar natural o si se desea sin azúcar añadiremos, garantías , asesoramiento, buena atención en el servicio al cliente preventa y el de postventa por medio del seguimiento y control por la Aplicación de Mi deleite para que este cliente viva una buena experiencia y se fidelice con nosotros

¿Quiénes son los emprendedores? Aydee Gabriela Narvaez, Angela Maria Saavedra, Deisy Johana Hernández

INTRODUCCION

Mi deleite es una empresa procesadora de productos alimenticios a base de chocolate, se dedica a la elaboración y distribución de esculturas alusivas a las fechas y ocasiones especiales, el valor agregado de MI DELEITE es que su chocolate es sin azúcar lo que lo convierte en un producto apto para el consumo de cualquier persona , esta empresa fue creada en el año 2020 por tres estudiantes de la universidad Corporación unificada de educación superior quienes vieron en esta idea de negocio una gran oportunidad

ACERCA DE NOSOTROS

MISIÓN

En Mi deleite somos una empresa dedicada a la satisfacción de las necesidades de nuestros clientes, brindando nuestros productos para cada ocasión especial, ofreciendo esculturas de chocolates sin azúcar de diversos tamaños y colores a muy buen precio.

VISIÓN

Mi deleite para el año 2022 será una marca reconocida en el mercado por la innovación de sus productos logrando satisfacer todas las necesidades y deseos de los clientes, con un detalle de identidad propia e innovadora.

LOGO

Nuestro logo muestra la responsabilidad, compromiso y credibilidad que nos produce brindar productos y servicios de alta calidad y a bajo costo; en él se evidencia la elegancia y lo llamativo de cada uno de nuestros de productos.



Ilustración 1 Logo mi deleite

OBEJTIVOS

OBJETIVO GENERAL

Realizar la creación de una empresa que contenga un valor innovador, ejecutar el análisis de mercado para el producto y la marca que queremos lanzar para llegar así directamente a nuestros clientes potenciales mediante la promoción y las estrategias adecuadas para de esta manera solucionar una problemática actual en la sociedad

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Enfocar nuestro negocio de manera innovadora en el mercado.
- Realizar el análisis de pestel para el ambiente político, legal, económico, social y ecológico y así generar estrategias para poder satisfacer todas las necesidades actuales
- Analizar el sector a nivel local.
- Identificar la oportunidad de negocio al conocer los problemas que se presentan y buscar darles una solución

CLAVES DE ÉXITO

Mi deleite busca tener éxito por medio de los siguientes factores

- El cuidado de nuestros consumidores
- Valor agregado gracias a la innovación
- Busca solucionar una problemática social
- Ofrece un producto de confianza, cuida el medio ambiente y sus recursos
- Estrategias y análisis del sector.

ANÁLISIS DEL ENTORNO Y CONTEXTO DE LA IDEA DE NEGOCIO

Problema 1: El consumo de chocolate eleva los niveles de colesterol

Según un artículo publicado por el portafolio ‘La opinión’ la diabetes es una enfermedad multifactorial que se desarrolla luego de un desbalance en el organismo que lleva a una producción insuficiente de insulina, que es la hormona encargada del manejo de los azúcares”. Esta es la problemática principal que tomaremos ya que la diabetes actualmente afecta a casi 382 millones de personas y es considerada la enfermedad de este siglo (Martinez)

Mi deleite es una empresa que siente que debe ayudar a reducir un poco esta problemática, es por eso que se dedica a procesar productos alimenticios a base de chocolate para personas con problemas de azúcar como la diabetes y diferentes enfermedades cardiovasculares, Mi deleite elabora esculturas para cualquier tipo de evento o fecha especial dando como valor agregado el uso de endulzantes naturales.

El gran problema que cada día sufren las personas con diabetes es controlar los niveles de azúcar en sangre. Según “BBC Ciencia” Es sabido por todos que el chocolate tiene efectos beneficiosos para la salud; sin embargo, el chocolate y la diabetes no son compatibles en la mayoría de los casos. No obstante, un estudio realizado en 2013 en el Reino Unido aventuraba a concluir que la ingesta de este manjar podría ayudar a controlar los niveles de insulina de personas con diabetes. En seguida salieron voces discrepantes indicando que los supuestos beneficios del chocolate en diabéticos no habían sido demostrados en seres humanos, por lo que las esperanzas de este colectivo quedaron de nuevo reducidas a cero. Asimismo, si algún día se pudiese demostrar que el chocolate tiene beneficios para los diabéticos, los prejuicios seguirían siendo muy superiores. (ciencia, 2010)

Mi deleite lo que busca es que las personas pierdan los prejuicios de que los diabéticos consuman chocolates. Los chocolates elaborados con endulzantes naturales que

no van a ser perjudiciales para la salud ni para ninguna condición, incluso es un producto que se puede consumir por todas las personas que deseen cuidarse y evitar los dulces para que su vida sea 100% saludable

Para un diabético los riesgos de comer chocolates endulzados con azúcares supera los beneficios de este, por eso mi deleite quiere implementar los endulzantes naturales.

2. un chocolate ayuda a regular los niveles de insulina en las personas diabéticas

Es por esto que mi deleite quiso emplear una forma de consumo de chocolate natural y sin conservantes que regule los niveles de azúcar en el cuerpo de las personas diabéticas, ciertas partículas del chocolate amargo son las que ayudan a regular la insulina en las personas diabéticas a la hora de consumir el chocolate, la flavonoide del cacao es una molécula del cacao que ayudaría a la producción de insulina en el cuerpo cuando su producción es escasa.

Es por eso que en mi deleite la producción de chocolate con endulzantes naturales como: Stevia, Sucralosa, Eritritol, Azúcar de coco, Fructosa entre otros endulzantes son los elegidos por mi deleite para complacer la necesidad y los gustos de nuestros clientes diabéticos y no diabéticos.

Estos endulzantes no estimulan la secreción de insulina ni de glucagón, y sus hidratos de carbono pasan directamente al aparato excretor sin ser absorbidos por nuestro organismo por esto no altera los niveles de glucosa en la sangre y son aptos para el consumo

3. Propenso a enfermedades cardiovasculares

Según “Cocina Cuba” En los diabéticos, un consumo moderado de chocolate, específicamente negro, puede mejorar la salud cardiovascular, controlar la presión arterial, reducir las posibilidades de sufrir un infarto o minimiza sus consecuencias, disminuir los lípidos en sangre y el colesterol, ejercer una función vasodilatadora o atenuar o demorar la

pérdida cognitiva relacionada con la edad, preservando el flujo sanguíneo en diversas áreas del cerebro. (quirantes, 2017)

OBJETIVOS DESARROLLO SOSTENIBLE

Nuestro objetivo como empresa (Garantizar una vida saludable y promover el bienestar para todos y todas en todas las edades)

Nuestro único propósito es crear conciencia de que todas las personas y mas las personas diabéticas pueden llevar una vida común y corrientes, disfrutar de los antojos y gustos de forma saludable sin que afecte su salud. No hay que tener estereotipos a la hora de que una persona consuma chocolates de MI DELEITE ya que nuestro propósito es brindar un producto natural que no afecte el estado de salud ni que empeore la salud de los consumidores que no son diabéticos.

Siendo Mi deleite una empresa con tanta competitividad de caracteriza por diferentes aspectos que le garantiza a el cliente exclusividad con la competencia

TEORÍA VALOR COMPARTIDO

Actualmente las empresas y grandes industrias están siendo las causantes de grandes problemas sociales (Enfermedades, daño ambiental, competencia desleal) ya que solamente se enfocan en su economía y obtener grandes ingresos dejando a un lado la buena calidad de un producto. Las empresas están tan enfocadas en satisfacer la demanda que se olvidan de dar información necesaria que el consumidor debe conocer a la hora de obtener el producto (beneficios, contradicciones, amenazas) por esta razón MI DELEITE se siente comprometida con la sociedad al brindar un delicioso producto que no perjudique la salud de quien la consume, y ayude a disminuir las altas cifras de diagnósticos de diabetes en Colombia.

Las empresas deben crear soluciones a los problemas de los consumidores, en este caso los diabéticos presentan el problema de que no pueden consumir algunos alimentos de forma corriente ya que contienen algunos componentes que afectan su estado de salud, es por eso que nuestra solución es brindar un producto que no afecte la salud y que ayuda a combatir los problemas que padecen en la enfermedad, Contamos con personal capacitado para tratar dicho diagnóstico, llevando un registro de nuestros clientes por medio de nuestra App actualizando su información para de esta forma saber que productos poder brindarles es decir si una persona

tiene diabetes más crítica que otra, mi deleite personalizara el producto de acuerdo a sus necesidades.

ANALISIS DEL SECTOR ECONOMICO

El análisis de PESTEL es una herramienta de planificación estratégica que define el entorno de la empresa busca Analizar y conocer todos los factores externos políticos, económicos, sociales, tecnológicos, ambientales y legales que puedan afectar las compañía

Según el boletín de PIB del primer trimestre del año nuestra empresa se ubica en la Elaboración de productos alimenticios entre el año 2019 y 2020 ha tenido un crecimiento de 6,0 porciento por lo cual es algo positivo para nuestra compañía en el ambiente económico (DANE, 2020) .

En el ambiente político contamos con la creación del sistema nacional de ciencia, tecnología e innovación el cual nos aporta demasiado ya que pertenecemos a las Pymes

(pequeñas y medianas empresas) del país

En el ambiente social nuestra empresa está Ubicada en la ciudad de Bogotá, Esta ubicación nos permite contar con un gran número de clientes locales Bogotá D.C., 19 de julio de 2020. Los reportes de la Cuenta de Alto Costo indican que 3 de cada 100 colombianos tiene diabetes mellitus. Sin embargo, se estima que el número real es mucho más elevado y una de cada 10 personas en Colombia sufre de esta enfermedad y esto se debe a que casi la mitad de los individuos con esta patología no saben que están enfermos (Ministerio de Salud y proteccion Social, 2020)

Ecológico Nuestra empresa se rige bajo el Código sanitario nacional apoyando al cuidado y protección del medio ambiente, nuestros productos están libres de químicos, azúcares artificiales, manejo responsable del uso de la energía así como la protección del agua y reciclaje de materiales sobrantes

Nuestra empresa está a la altura tecnológica de los mejores procesos de producción y fabricación de nuestro producto, contamos con máquinas que permiten la excelente calidad, olor y sabor del chocolate, nuestra maquinaria no afecta el medio ambiente como batidoras industriales, hornos, fundidoras de chocolate, tostadores.

Legalmente nuestra empresa se esfuerza por cumplir todas las normativas que establece el estado sobre la producción de alimentos para el consumo humano como ley 9

de 1979, resolución 5109 de 2005 y resolución 333 de 2011 así como registro invima y certificados de manipulación de alimentos

Tabla 1 Análisis pestel fuente : Elaboración propia

ALALISIS		
P-olitico	E-conomico	S-ocial
<p>Creacion del sistema nacional de competitividad, ciencia, tecnologia e innovacion y tipos de innovacion para Pymes</p> <p>-La federacion biabetologica Colombiana reconocida por el Ministerio de Salud</p> <p>-guías de la Asociación Americana de Diabetes (ADA)</p> <p>-Actualmente el chocolate tiene un iva del 5%</p>	<p>El Plan de Negocios del sector Cacao y Derivados fue reformulado por Colombia Productiva en 2017 acerca de estrategias de desarrollo para el sector, con el objetivo de entregar al país una hoja de ruta para el crecimiento de esta industria a 2032</p> <p>-apoyo de camara y comercio y fondo emprender</p>	<p>Para el año 2017, según la Federación Internacional de Diabetes, se registraron 17.038 casos de diabetes nuevos</p> <p>Actualmente Tres de cada 100 colombianos tienen diabetes Según el ministerio de salud y protección social</p>
T-ecnologico	E-cologico	L-egal
<p>La industria alimentaria evoluciona constantemente y la tecnología juega un papel importante en este sector. Los avances científicos y técnicos permiten hoy producir alimentos y bebidas que se adaptan mejor a las demandas de los consumidores de una manera segura</p> <p>Prevención de diabetes : Federación Diabetológica Colombiana</p> <p>http://www.fdc.org.co</p> <p>Asociación Latino-Americana de la Diabetes</p> <p>http://www.alad-latinoamerica.org</p> <p>/ venta de productos por redes sociales</p>	<p>las empresas actualmente según el Código Sanitario Nacional se dicta medidas sobre las condiciones sanitarias básicas para la protección en el medio ambiente tienen un enfoque del cuidado del medio ambiente por lo cual viene en cuenta</p> <p>-Ahorro de energía eléctrica.</p> <p>-Cuidado en el uso de agua.</p> <p>-Reciclar para cuidar el medio ambiente.</p> <p>-Utiliza envases y embalajes sustentables.</p>	<p>Ley 9 de 1979 establece las normas específicas a las que deben sujetarse los alimentos consumo humano</p> <p>-Resolución 765 de 2010 tiene por objeto regular el proceso de capacitación para manipulación de alimentos</p> <p>-Resolución 333 de 2011 Reglamento Técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado para alimentos</p>

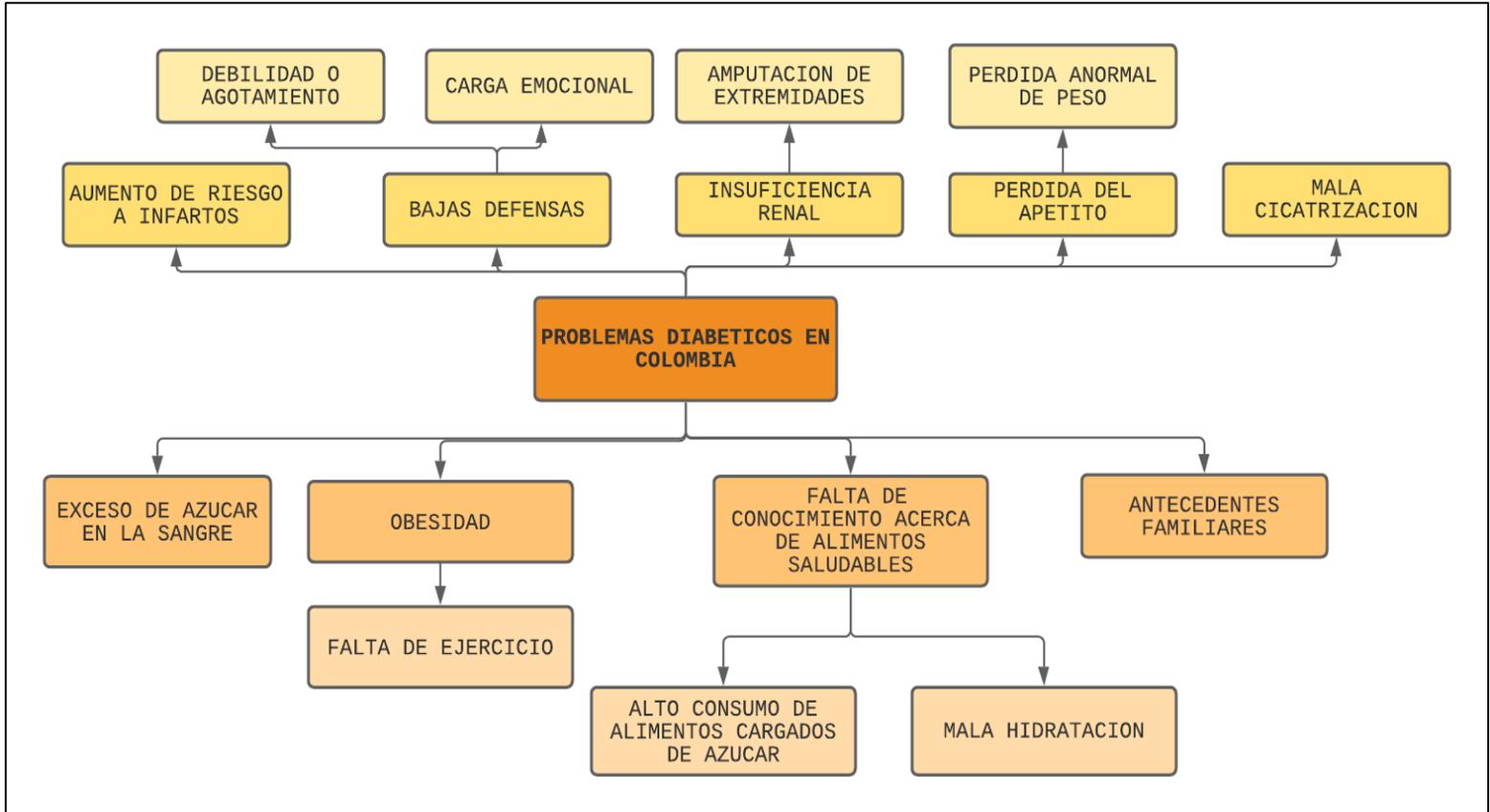
IDENTIFICACIÓN DEL PROBLEMAS, NECESIDADES, RETOS U OPORTUNIDADES.

Tabla 2 Identificación de problemas Fuente: elaboración propia

CRITERIO	PROBLEMA 1	PROBLEMA 2	PROBLEMA 3
	Obesidad en la población Colombiana	Problemas de diabetes en Colombia	Alimentos poco saludables en el país
Conocimiento o experiencia	3	4	3
Asesoramiento de un experto (si se requiere ¿lo tenemos?)	3	4	5
Alcance(técnico ¿tenemos las herramientas?, ¿podemos desplazarnos para evaluar el problema, ¿tenemos acceso a información?/datos/cifras	3	2	4
Tiempo(posible solución)	1	3	1
Costos (posible solución)	1	3	3
Impacto ¿es trascendental? ¿Representa un desafío para ustedes?	5	5	5
¿Qué tanto les llama la atención el desarrollo del problema?	5	5	2
TOTAL	22	26	23

ÁRBOL DE PROBLEMAS

Ilustración 2 árbol de problemas Fuente : elaboración propia

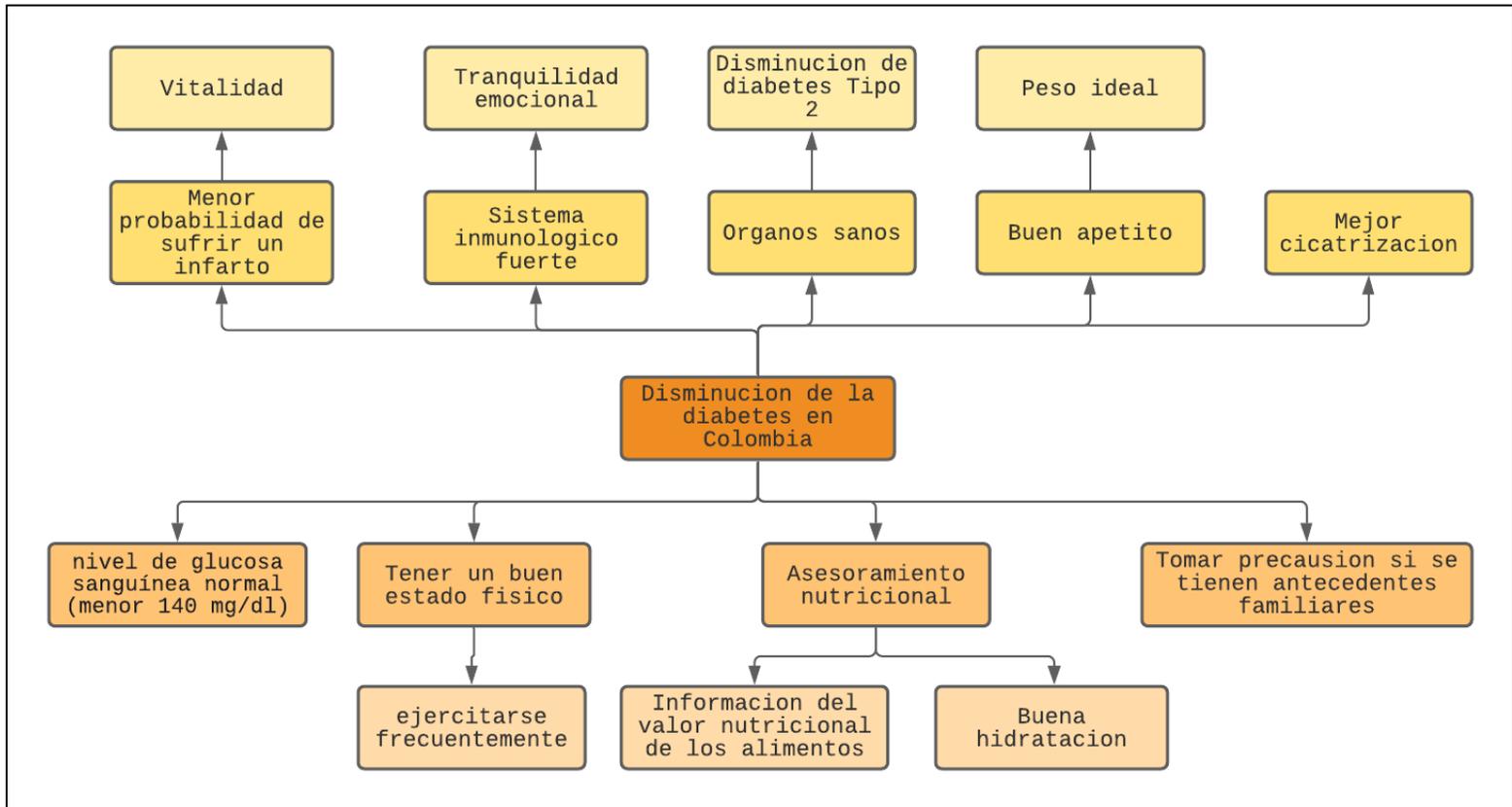


- Problema central: Altos niveles de diabetes en Colombia.
- Pregunta problema: ¿Cómo reducir los problemas diabéticos en Colombia?

Según un artículo publicado por la revista “La opinión” La diabetes ha sido calificada como la epidemia del siglo XXI, una enfermedad, que, según datos de la Organización Mundial de la Salud afecta a 382 millones de personas y se calcula que para el año 2030 padecerán 560 millones de seres humanos. En Colombia la sufren cerca de 4.5 millones de personas, de las cuales se cree que 3 millones viven sin diagnóstico. (Diario la opinion, 2020) Por tal razón, la empresa Mi deleite vio en esta problemática una oportunidad de negocio.

ARBOL DE SOLUCION

Ilustración 3 árbol de soluciones Fuente: elaboración propia



CREA UNA IDEA DE NEGOCIO

Tabla 3 Crea una idea Fuente: elaboración propia

ELEMENTOS ESTÍMULO	CARACTERÍSTICAS	NUEVAS IDEAS
Elaboración de Chocolate de Cocoa sin endulzante para personas diabéticas	Cumplir en la elaboración de nuestros productos según orden medica cada cliente maneja de forma distinta su producto y se elaborara según lo desee	-Contenedores Biodegradables para viajes donde puedan guardar nuestro producto no pierda su forma -Convenios con sitios especializados en tratar esta enfermedad para así generar mayores beneficios

Tabla 4 Valoración del proyecto Fuente: elaboración propia

Interés / disposición Afirmaciones	ESCALA DE VALORACIÓN				
	(F)				(V)
La idea de negocio que tengo se ajusta a lo que yo siempre he querido hacer.	1	2	3	4	5
No me incomodaría decir a otros que me dedico a esta actividad.	1	2	3	4	5
Estoy dispuesto a dedicar el tiempo que sea necesario para desarrollar el negocio.	1	2	3	4	5
Considero que en seis (6) meses puedo tener el negocio funcionando.	1	2	3	4	5
Nº TOTAL DE AFIRMACIONES VALORADAS EN:	0	0	1	1	2

PUNTAJE TOTAL = <u>20</u>	A		B		C
Afirmaciones valoradas en 1		X	1	=	
Afirmaciones valoradas en 2		X	2	=	
Afirmaciones valoradas en 3	2	X	3	=	6
Afirmaciones valoradas en 4	1	X	4	=	4
Afirmaciones valoradas en 5	2	X	5	=	10

ESTRUCTURA DE LA IDEA	
¿Cuál es el producto o servicio?	Chocolates sin azúcar.
¿Quién es el cliente potencial?	Personas que sufran enfermedades de diabetes.
¿Cuál es la necesidad?	satisfacer al cliente otorgándole un nuevo producto si perjudicar su salud de esta manera dándole un gusto y felicidad con nuestros chocolates
¿Cómo funciona el producto o servicio?	Contaremos con nuestro negocio ubicado en zona comercial pero también manejaremos nuestras redes sociales para generar ventas dentro y fuera del país.
¿Por qué lo preferirían?	Por dar un excelente servicio y atención a nuestros usuarios ofrecer calidad, desempeño al gusto de cada cliente.

Tabla 5 Estructura de la idea Fuente elaboración propia

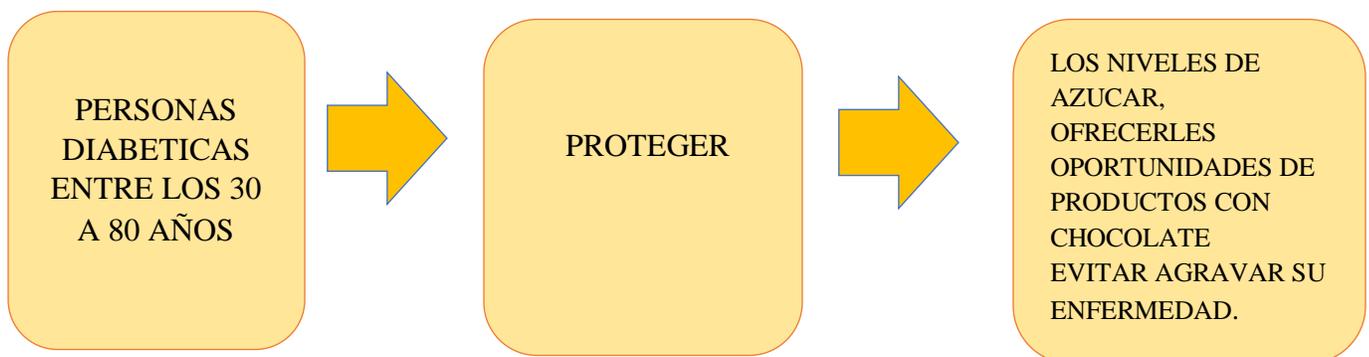


Tabla 6 Innovación del producto Fuente: elaboración propia

IDEA DE NEGOCIO	ESTRATEGIA	NUEVA IDEA
ESTRUCTURA DE CHOCOLATE SIN AZÚCAR	IMPRESIÓN 3D	El consumidor crea el diseño que desea en una aplicación y nosotros lo hacemos realidad en el tamaño deseado recubierto de chocolate
CATÁLOGO DE NUESTROS PRODUCTOS A BASE DE CHOCOLATE	INNOVACIÓN EN EL SISTEMA DE PRODUCTO	Chocolates estructurales con diferentes tamaños, es decir si el consumidor por ejemplo desea el logo de empresa en tamaño pequeño, mediano y grande se puede realizar.
NUESTRO NEGOCIO CON CAJAS REGISTRADORAS CONVENCIONALES	AUTOMATIZACIÓN	Implementación de plataformas digitales donde nuestros clientes puede escoger el producto y realizar la compra de manera más fácil sobre todo de forma segura por los cambios presentados por la pandemia
EMPAQUE DE CHOCOLATE CON NUESTRA MARCA EN DIFERENTES PRESENTACIONES	REALIDAD AUMENTADA	Por medio de nuestros móviles los clientes podrán adquirir una aplicación creada con el fin de tener una realidad aumentada tanto para Android e iOS (Apple) en donde nuestros chocolates con un código QR puedan interactuar información de ingredientes, consumo etc. Dentro de la aplicación

COMPETENCIA

Empresa LOMA CHOCOLATE es una empresa en Bogotá con la misma implementación de idea de negocio de chocolate sin azúcar para personas diabéticas son productos realizados con cocoa 100% artesanales

Su página de negocio está muy organizada cuenta con una gran variedad de productos en su catálogo con diferentes diseños y presentaciones aun así determino que es una empresa que ofrece servicios muy parecidos a otras empresas de repostería claro está que sus ingredientes y desarrollo es para una satisfacción a clientes distintos ya se encuentran posicionados tiene más tiempo en el mercado (Loma chocolate, 2018).

Determino que con nuestro proyecto podemos liderar una nueva innovación a base de estrategias reales y alcanzables para la satisfacción a clientes con enfermedad diabética o sin ella, empresas y cualquier tipo de mercado que este interesado en nuestros bien y servicio más las nuevas ideas que iremos implementando poco a poco que podrá ver en el recuadro superior.

FUERZAS DE LA INDUSTRIA

CONTEXTUALIZACIÓN DE LA EMPRESA:

Somos un emprendimiento llamado Mi deleite, nos dedicamos a realizar esculturas personalizadas de chocolate a base de endulzantes naturales y frutos secos que benefician a las personas diabéticas brindando un producto delicioso y a su vez que no afecta nuestra salud, pensamos siempre en el bienestar de nuestro consumidor, Somos una microempresa ubicada en la ciudad de Bogotá Colombia creada en el año 2020 por tres estudiantes de la Corporación unificada de educación superior Cun.

ANÁLISIS DE LA DEMANDA

Los consumidores de mi deleite son personas que se preocupan por cuidar su salud al ingerir un chocolate que no contiene azúcar artificial, es por eso que los clientes potenciales son las personas diabéticas ya que con nuestro producto aparte de darse gusto y de poder disfrutar de un rico chocolate se podrán cuidar sin tener preocupación por efectos

dañinos para la salud, cabe destacar que nuestros productos son aptos para todo el público y es por eso que impactara en el mercado ya que es un chocolate que por su endulzante natural no hará que el sabor sea desagradable o amargo, al contrario este tendrá un sabor único de la empresa Mi deleite

Nuestros clientes son tranquilos, su comportamiento también es amoroso, les importa los detalles personalizados, el comportamiento de estas personas también es de cuidado y protección y finalmente son sumamente estrictos a la hora de adquirir un producto para el consumo.

El mercado de mi deleite puede llegar a ser muy grandes, hay alrededor de 4.5 millones de personas que sufren de diabetes y según estudios del ministerio de salud 3 de cada 100 personas sufren de diabetes y no lo saben. Actualmente hay muchas comunidades y hogares en Colombia que buscan tener una vida saludable y tener hábitos alimenticios que les proporcione cosas buenas para su salud, por esta razón mi deleite tendrá una buena oportunidad en el mercado.

Los pequeños detalles para mi deleite son importantes por esta razón nos enfocamos en brindar un producto que además de ser bueno se vea agradable para que el consumidor tenga una creencia positiva acerca de nuestra empresa y su experiencia sea la mejor con mi deleite. Nuestra compañía sabe que si abra espacio para nuestra idea de negocio, ya que en este momento se necesita que las empresas que ofrecen un producto tengan la intención de ayudar a mejorar la calidad de vida de los consumidores y es por esta razón que creemos que será bien acogida en el mercado.

ANÁLISIS DE LA OFERTA

Actualmente hemos identificado empresas chocolateras en el país dedicadas a la comercialización de dulces de chocolate, estas empresas tienen muchas similitudes con nuestra compañía, encontramos dos empresas que podrían ser nuestra competencia directa Loma Chocolate y Artegel chocolatería.

Hablando de LOMA CHOCOLATE su estrategia es la implementación de un catálogo con diferentes diseños y presentaciones aunque ofrece servicios muy parecidos a otras empresas de repostería por otra parte la chocolatería artegel ofrece al consumidor final un delicioso chocolate brindando en su producto la sensibilidad de un chocolate artesanal artesano

Como punto fuerte de Loma Chocolate encontramos la variedad de presentaciones como lo son Las trufas, barras, thins y minichocos añadiéndole a esto sabores genera una experiencia única como punto negativo encontramos que manejan precios muy altos para productos tan pequeños **Fuente especificada no válida.** y como fortaleza de Artegel encontramos que tiene un gran reconocimiento nacional así como su ubicación en tres diferentes ciudades de Colombia como debilidad identificamos que al producir tantos productos como repostería, chocolatería venta de materias primas y maquinarias puede disminuir un poco la calidad de sus productos . De estas empresas podemos destacar e implementar su constancia y dedicación para volverse punto de referencia en el mercado del chocolate, la importancia de tener una página web entendible y sencilla que facilite a sus clientes conocer sobre la compañía así como la publicidad por redes sociales. **Fuente especificada no válida.**

La manera que tiene mi deleite para competir con estas compañías de tanta trayectoria es el tener un producto 100% personalizado por el consumidor así como saludable y dedicado a esas personas con problemas diabéticos que normal mente jamás podrían consumir un chocolate, implementamos el uso de algunos frutos secos que según estudios realizados por el doctor Cyril Kendall estos frutos en las personas con diabetes causa un efecto protector en la resistencia de la insulina.

Mi deleite busca implementar estrategias para obtener reconocimiento principalmente en la ciudad de Bogotá y posteriormente en el país implementando excelente personal, maquinaria así como la mejor calidad en los productos y excelente servicio al cliente.

PRODUCTOS SUSTITUTOS

la competencia indirecta a la que se enfrenta el sector de chocolatería es nuestro caso MI DELEITE es la repostería, ya que en ella encontramos gran variedad de productos dulces que podrían sustituir nuestras esculturas de chocolate, nuestra compañía se ve en la obligación de asistir a conferencias para mantenerse actualizado en las nuevas tendencias de elaboración y marketing así como adaptarse a las tecnologías en la producción adquiriendo maquinaria en buen estado y la implementación de técnicas que ayuden a procesar con mayor eficacia generando un producto en menos tiempo y de excelente calidad ya que tenemos claro que el mercado en los próximos años e incluso meses estará saturado de empresas y productos que quieran unirse a la tarea de ayudar y mejorar la salud de la sociedad mejorando la calidad de vida por medio de la nutrición

Tabla 7 Demanda fuente: elaboración propia

NOMBRE DEL COMPETIDOR	PRODUCTO	PRECIO	SERVICIO (VENTAJA COMPETITIVA)	UBICACIÓN
Empresa Loma chocolate	Figuras de chocolate	Alto, con un mínimo de \$ 80.000	Variedad de presentaciones como lo son Las trufas, barras, thins y minichocos Productos sin azucar	Bogotá
Chocolatería Artegel	Repostería, chocolatería y venta de maquinaria	Alto	Mantiene el sabor original del cacao Gran reconocimiento nacional así como su ubicación en tres diferentes ciudades de Colombia 21 años de trayectoria	Bogotá Medellín Cali

ANÁLISIS DE LA COMERCIALIZACIÓN Y DE LOS PROVEEDORES



Ilustración 4proveedor procolcacao-ELABORACION PROPIA

Proveedor de Materia prima para la empresa de mi deleite PROCOLCACAO es una empresa líder en el entorno del cacao que busca fortalecer el conocimiento colectivo que se enriquece con el trabajo profesionalizado de los cultivadores, y además proyectar la agroindustria del cacao hacia los mejores mercados del mundo.se constituye formalmente en la ciudad de Bogotá–Colombia en septiembre de 2011 (Procolcacao)

Tabla 8 identificación proveedores-elaboración propia

PROCOLCACAO	MATERIA PRIMA: Cacao soplado
Precio	Bueno teniendo en cuenta que ofrece granos con una Fermentación mínima del 80% y una humedad máxima del 7%.
Localización geográfica	Está ubicado en ciudad de Bogotá-Col
Experiencia	participa con éxito en el mercado nacional e internacional del cacao ofreciendo un producto de calidad Premium
Posibilidad de alianza	gran probabilidad de alianza ya que realizan Asesoría, y apoyos a los agricultores y empresas en la producción del cacao
Conocimiento del mercado	Realiza operaciones de comercio exterior con productos de muy alta calidad integrando servicios técnicos para elevar la calidad, la sostenibilidad económica y social de la actividad productora del cacao.

Nuestro proveedor de maquinaria es ARTEGEL ITALIA está en el campo de la Importación y comercialización de productos para la Producción de arte dulce desde 1992 , brindando novedosas propuestas en maquinas, materias primas y accesorios para helados, postres, repostería, chocolates, café y bebidas.

La empresa cuenta con una sede en Bogotá y una sucursal en Medellín. Tiene presencia comercial y técnica en todo el país a través de vendedores regionales y distribuidores. (Arte Gel)

Ilustración 5 Logo proveedor artegel



Tabla 9 proveedor de maquinaria industrial-elaboración propia

ARTEGEL ITALIA	MAQUINARIA INDUSTRIAL
Precio	Maneja precios un poco altos pero nos brinda excelente calidad
Localización geográfica	Está ubicada en Bogotá-Colombia y tiene sucursales en Medellín y Cali
Experiencia	La experiencia de más de 25 años en la comercialización de máquinas, materias primas y accesorios para helados, postres, chocolates y café.
Posibilidad de alianza	Aunque es difícil que esta empresa quiera realizar alianzas con empresas que realicen su misma actividad sería un impacto positivo para

	mi deleite crear una alianza con una compañía con tanta experiencia y reconocimiento en el mercado
Conocimiento del mercado	Excelente por esta razón se mantiene en el mercado durante tantos años, más de 25

SEGMENTA EL MERCADO

BONDADES DE MI DELEITE

1.1 Producto único

Ya que nuestra empresa cuenta con la posibilidad de que personalices tus productos, no solo en diseño, sino también en olor y sabor

1.2 Conseguir el acabado perfecto

Lo mas importante es brindar siempre productos de muy buena calidad y siempre pensando en la salud y bienestar de nuestros clientes. Mi deleite cuenta con proveedores garantizados los cuales brindan la materia prima y nos asesoran a la hora de realizar nuestros productos para su buena conservación.

1.3 Procesos estrictos para conseguir en mismo sabor de siempre

Esto con el fin de que si tienes clientes frecuentes y les gusta un tipo de escultura el sabor de esta sea siempre la misma sin importar las cantidades de azucar

1.4 Productos recién hechos

Nuestros productos siempre van a completamente frescos, ninguno de nuestros productos se conserva de un día antes de el que necesite el cliente.

1.5 Creatividad

Nuestros productos son 100% manuales y en cada producto que se haga en mi Deleite va un poquito de amor de parte de la persona que lo hace, va dedicación y ganas de satisfacer a la persona que lo consume finalmente

1.6 Atentos de las fechas especiales de nuestros clientes

Esto con el fin de fidelizar y consentir a nuestros clientes en su fecha especial

1.7 Horario flexible

Nuestra empresa cuenta con un horario flexible para que nuestros clientes se comuniquen con nosotros a la hora de personalizar su producto

1.8 Respeto con el medio ambiente

Es justo que tengamos presente nuestro medio ambiente ya que debemos cuidarlo, por eso implementamos una estrategia que permita reciclar basuras y trabajar con empaques biodegradables

1.9 Productos a base de azúcar natural

Esto cumpliendo con el propósito de cuidar en salud a nuestros clientes brindarlos productos que beneficien según su condición

1.10 Excelente servicio al cliente

Buscamos fidelizar a nuestros clientes para que en ningún otro lado encuentre trato y experiencia como en mi deleite

1.11 Te recordamos

Mi deleite implementara un archivo el cual guardara los datos de nuestros clientes y en calendario recordaremos desde administración fechas especiales que incentive al cliente a comprar y celebrar con nosotros sus cumpleaños obteniendo así descuentos por compra, mediante un mensaje de texto le llegara el anuncio al cliente

BUYER

Ilustración 6 buyer 1 persona Elaboración propia

Buyer persona 1			
	<p>Datos demograficos</p> <ul style="list-style-type: none"> -Persona entre 20 y 40 años 	<p>Aspectos relevantes</p> <ul style="list-style-type: none"> - Actitud calmada - Es Profesora - Trabaja en su empresa de cholados 	<p>Acitividades</p> <ul style="list-style-type: none"> - Es una persona que tiene 2 hijos - Trabaja y sostiene un hogar
<p>Metas</p> <ul style="list-style-type: none"> -Mantener los empleados de su negocio - Poder comer con seguridad los productos de mi empresa 	<p>Metas</p> <ul style="list-style-type: none"> -Aumentar plantillas en su empresa -Asumir los cambios que necesita su empresa para pocisionarla 	<p>Objeciones</p> <ul style="list-style-type: none"> - He tenido que lidear con proveedores de mala calidad perjudicandome con los clientes en mi empresa 	<p>Que le podemos ofrecer</p> <ul style="list-style-type: none"> - El sistema de endulzamiento de sus productos para implementarlos en mi empresa

Ilustración 7 buyer 2 elaboracion propia

Buyer persona 2			
	<p>Datos demograficos</p> <ul style="list-style-type: none"> -Persona entre 40 y 69 años 	<p>Aspectos relevantes</p> <ul style="list-style-type: none"> - Actitud calmada - Sufre de enfermedades de riñon - Sufre de enfermedades cardiovasculares 	<p>Acitividades</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ama de cada - Se dedica a cuidar a sus hijos y nietos
<p>Metas</p> <ul style="list-style-type: none"> -Mantener su peso ideal 	<p>Propositos</p> <ul style="list-style-type: none"> -Llevar una vida saluable y adquirir productos que beneficien su salud -Asumir los cambios de consumo 	<p>Objeciones</p> <ul style="list-style-type: none"> - En ocasiones no tengo presupuesto para poder obtener todos los alimentos que me aseguran una vida saluable 	<p>Que le podemos ofrecer</p> <ul style="list-style-type: none"> - Darse gusto cada que puede comiendo esculturas de chocolate de mi deleite ya que no alteran su estado de salud

3.1 Valores que destacan a mi cliente ideal

- Empatía
- Actitud positiva
- Confianza
- Servicio excepcional
- Efectividad

NUESTRO CLIENTE Y SU ENTORNO

Nuestro cliente mantiene un entorno en donde nuestra amenaza es la competencia y diferentes compañías que se dedican a trabajar precisamente en las personas Diabéticas, Ofreciéndoles diferentes comidas que aseguran cuidar su condición de diabetes pero mi deleite cuenta con que se cumplan la estrictas normas de preparación de nuestras esculturas lo que hace que los clientes nos prefieran ante los demás.

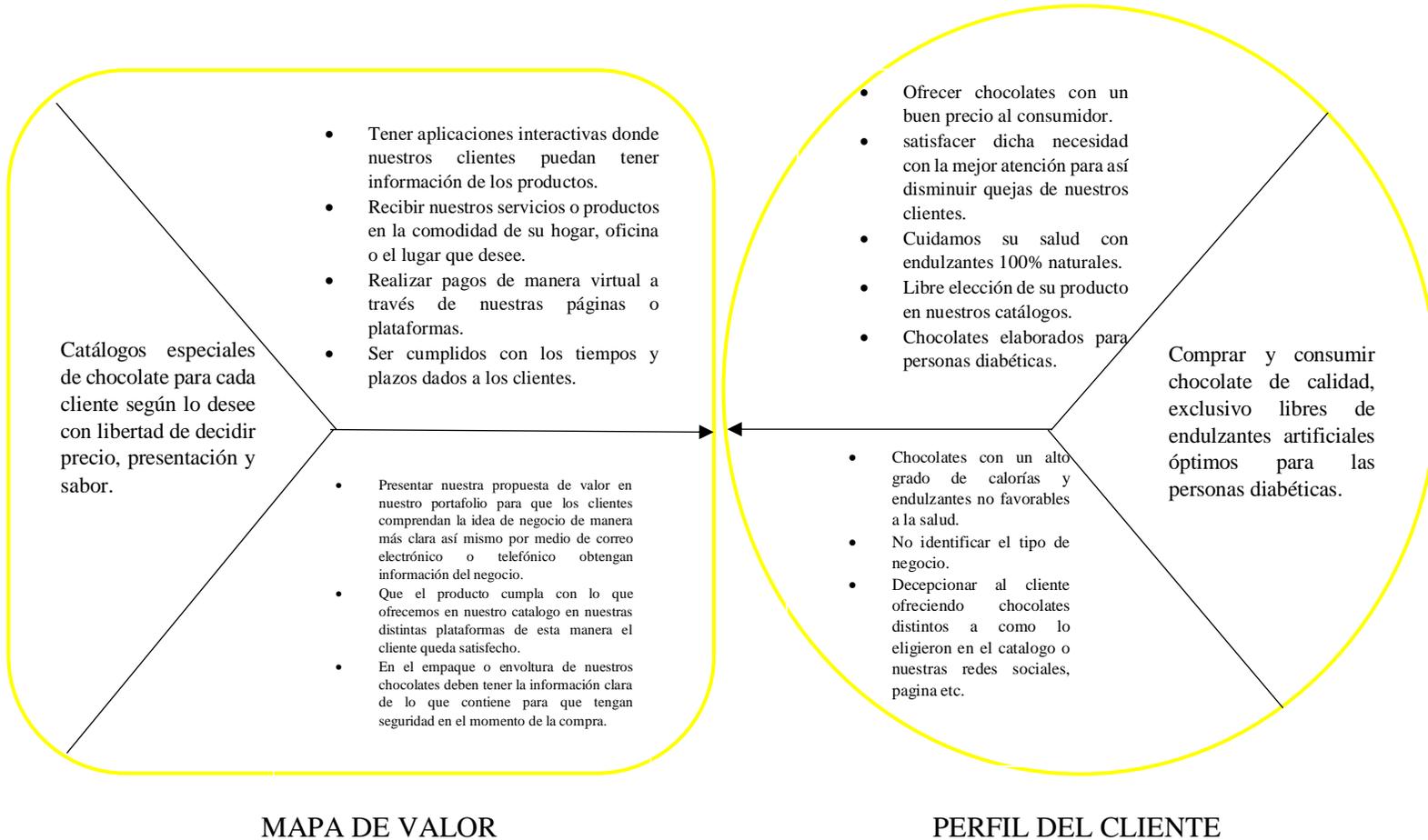
NECESIDADES DEL CLIENTE

Nuestro cliente busca un producto confiable no adulterado ni alterado que no sea perjudicial para su salud, nuestro cliente desea un producto rico y sobre todo bueno para su salud. Atendiendo a la importancia del cliente, en la estructura competitividad del sector, tenemos como meta elaborar y vender productos con alta calidad y profesionalidad y con ello contribuimos a las necesidades de los clientes.

BONDADES Y VALORES QUE DESTACAN A MI CLIENTE

Nuestra empresa presta un servicio de satisfacción ya que buscamos ser sociable y amigable con el cliente, esto considerando la empatía que se debe tener entre cliente y empresa, resaltamos la confianza ya que hoy en día a los consumidores les llama la atención el que las empresas cuiden el medio ambiente, es por eso que mi deleite implemento una estrategia de empaques biodegradables que ayuden a perseverar el medio ambiente y a su no contaminación. El producto que ofrecemos es único para un segmento de población (Diabeticos) y público en general. Para ellos elaboramos varias opciones de endulzamiento en nuestras diferentes esculturas personalizadas de productos siendo productos propios de la empresa.

PROPUESTA DE VALOR



DECLARACION DE LA PROPUESTA DE VALOR

A partir de esto lo que buscamos con el concepto de propuesta de valor es producir para satisfacer las necesidades de nuestros consumidores de esta forma no solo generamos ventas para ganancia del negocio si no también cumplimos con lo esencial que son nuestros clientes, Queremos posicionarnos en el mercado ofreciendo productos con estándares de calidad para personas que son diabéticas donde pueden tener un lugar dedicados a ellos buscando innovar con la elección de sabores, endulzantes, diseños y precios.

DEFINICION ESTRATEGICA

Para vender en Colombia cualquier tipo de producto online o físicamente, se debe contar con RUT (Registro Único Tributario), el cual es expedido por la Dirección de Impuestos y Aduanas Nacionales de Colombia (DIAN) luego debemos realizar el registro en la Cámara de comercio para obtener un NIT o Número de Identificación Tributaria que funcionará como la identificación nuestra empresa (Shopify, 2019) en nuestro caso MI DELEITE se dedica a la producción de alimentos para el consumo humano por lo cual debemos regirnos en las siguientes leyes o reformas

Según lo contemplado en la normatividad para la manipulación de alimentos en Colombia Mi deleite debe acatar las siguientes normas

1. LEY 9 de 1979

Código Sanitario Nacional dicta medidas sobre las condiciones sanitarias básicas para la protección en el medio ambiente, suministro de agua, alimentos, medicamentos, cosméticos, vigilancia y control epidemiológico, prevención y control de desastres, derechos de los habitantes respecto a la salud.

2. RESOLUCIÓN 5109 DE 2005 Y RESOLUCION 333 DE 2011

Reglamento Técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado para alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano, expedido por el Ministerio de Protección Social y publicado en el Diario Oficial 46150 de enero 13 de 2006.

3. RESOLUCIÓN 765 de 2010: Deroga a Res.1090 de 1998 y 127 del 2001.

Artículo primero La presente resolución tiene por objeto regular el proceso de capacitación para manipulación de alimentos dirigida a:

Las personas Naturales y Jurídicas – establecimientos destinados al almacenamiento, distribución, preparación y/o expendio de alimentos y de transporte de éstos, en los que se

deberá ofrecer al personal manipulador el curso de manejo higiénico de alimentos con intensidad mínima de seis (6) horas, desde el momento de su contratación (Salud)

Las fábricas de Alimentos deberán regirse a lo estipulado en la Ley 1122 de 2007 en la que se establecen las competencias del INVIMA.

Sumado a esto Mi deleite necesita el Certificado de manipulación de alimentos. Este es de carácter obligatorio para todos los empleados de nuestra empresa que manipulen alimentos y se debe renovar anualmente. (Camara de comercio Bogota)

4. LEY 9 DE 1979 - Título V (Alimentos)

Según lo contemplado en (LEY 9 DE 1979, pág. 34)

ARTICULO 243. En este título se establecen las normas específicas a que deberán sujetarse: Los alimentos, aditivos, bebidas o materias primas correspondientes o las mismas que se produzcan, manipulen, elaboren, transformen, fraccionen, conserven, almacenen, transporten, expendan, consuman, importen o exporten

Los establecimientos industriales y comerciales en que se realice cualquiera de las actividades mencionadas en este artículo, el personal y el transporte relacionado con ellos.

DISEÑO DE CONCEPTOS

Algunos estudios, como el del doctor Cyril Kendall afirman que el consumo de frutos secos en las personas con diabetes causa un efecto protector en la resistencia de la insulina, y asegura que un consumo diario de 57 grs. mejora el control glucémico y el nivel de lípidos en sangre de las personas con diabetes del tipo 2 (Kendall, Andrea R., Esfahan, & Jenkins, 2010) Mi deleite realizo investigaciones para establecer la gran variedad de endulzantes que utilizara para la producción de su producto de tal manera que no se viera afecto nuestro consumidor Según lo planteado por Flor Valenzuela estos son los azucares que utilizaremos (Valenzuela, 2020)

Tabla 10 ingredientes del producto

MATERIALES (Ingredientes)	DESCRIPCION
INGREDIENTES SECOS DE ORIGEN VEGETAL	Pistachos Nueces Almendras Pipas de girasol Avellanas
OTROS INGREDIENTES	Ajonjolí Leche de coco Cacao: criollo, forastero y trinitario Menta Aceite de soja
ENDULZANTES	Azúcar de coco Stevia Taumatina Vainilla Azúcar abedul Eritritol Miel de abejas

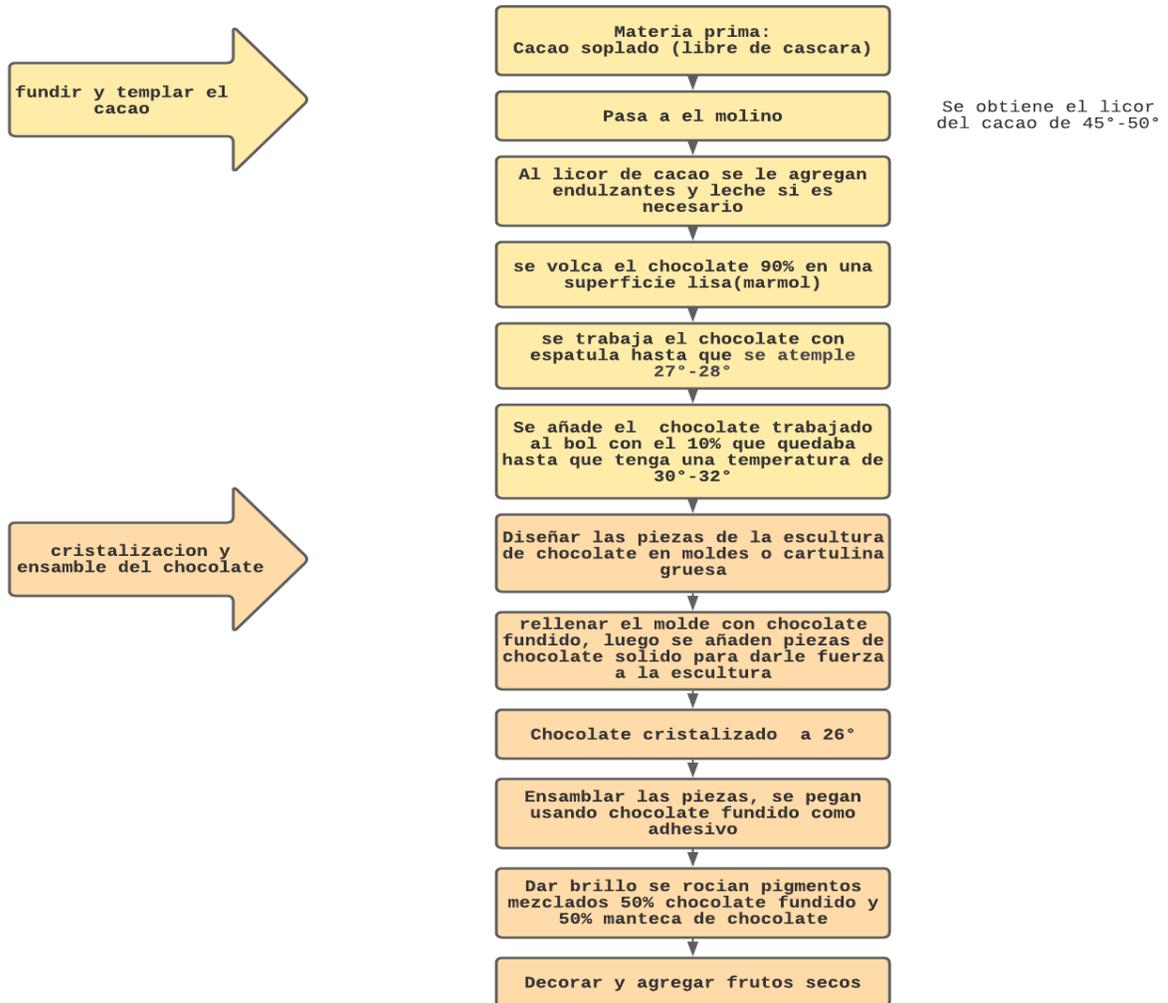
Tabla 11 tecnología elaboración propia

MAQUINARIA	DESCRIPCION
BATIDORA INDUSTRIAL	Brinda suavidad a la masa de cacao, homogeneidad en la fusión de los ingredientes del chocolate de mesa y perfeccionamiento en los aromas y sabores de la mezcla final.
FUNDIDOR DE CHOCOLATE	Para derretir, fundir y mantener en temperatura las pastillas de chocolate.
ROCIADOR SPRAY CHOCOLATE	Permite realizar efectos especiales como nieve, terciopelo, puntos, líneas, piel de naranja.
REFRIGERACIÓN	Para enfriar, mantener y almacenar todos los productos de chocolatería que se requiera.
TOSTADOR ENFRIADOR	Garantiza los sabores del cacao sin quemar o sobre cocinar ningún grano y contiene enfriador de aire, que optimiza el proceso de transformación de chocolate.
MANGA PASTELERA	En silicona y con boquillas en acero
MOLDE	Moldes en cartulina Moldes en policarbonato.

DISEÑO EN DETALLE

DIAGRAMA DE BLOQUES PROCESO DE PRODUCCIÓN

Ilustración 8 diagrama de bloques



CADENA DE DISTRIBUCION

Mi deleite es una empresa dedicada a la transformación del cacao y la comercialización de esculturas hechas en chocolate fundido y cristalizado en nuestras instalaciones decorado con frutos secos ideales para nuestro cliente potencial que son las personas con problemas de azúcar.

Ensamblamos en chocolate las ideas de nuestros clientes para convertirlas en imponentes esculturas que no afectan nuestra salud.

La cadena de distribución de los productos para Mi deleite es directa significa nos hacemos cargo de la venta inmediata al consumidor a través de nuestra aplicación y pagina web, asumimos la responsabilidad sobre todas las operaciones comerciales, desde la fabricación, ensamble y almacenamiento hasta la gestión de los pedidos y su entrega al cliente, contamos con un servicio externo de entrega con la empresa Lo envío

Ilustración 9 cadena de distribución fuente: elaboración propia



COSTO DE PRODUCCION Y PRECIO DE VENTA

Tabla 12 costo de producción

COSTO DE PRODUCCION		
+	Costo unitario de materiales	\$ 61.500
+	Costo unitario de mano de obra	\$ 73.150 h.
+	Costo unitario de CIF	\$ 840.000
=	Costo total unitario	\$ 974.650

$$\begin{array}{r}
 PV = \frac{\text{COSTO UNITARIO}}{1 - \% \text{ DE UTILIDAD}} = \frac{974.650}{1 - 40\%} = 1624411
 \end{array}$$

VALIACION Y VERIFICACION

La implementación de un sistema de indicadores trae grandes beneficios para nuestra compañía, estos son algunos de ellos (ISOtools, 2015)

- Valorar la correcta aplicación de los recursos consumidos
- Controlar y mejorar los procesos.
- Garantizar los resultados previstos.
- Mantener los estándares de calidad.
- Mejorar el nivel del servicio con el fin de lograr una mayor satisfacción de los clientes.
- Orientar las actividades de mejora, mediante la implantación de acciones preventivas y el control de los resultados obtenidos
- Poder tomar las medidas correctoras y preventivas correspondientes

INDICADORES DE CALIDAD



CUESTIONARIO DE EVALUACION
ESCULTURA PERSONALIZADA DE CHOCOLATE CON ENDULZANTE
NATURALES

NOMBRE COMPLETO: _____

EDAD

ENTRE 16-18 () 18-28 () 29-38 () 39-49 () Mayor de 50 ()

Estudiante () Empleado () Desempleado () Pensionado ()

Femenino () Masculino ()

Como empresa, mi deleite se dedica a la comercialización de esculturas de chocolate con endulzantes naturales, personalizadas para cualquier ocasión, por medio de este cuestionario deseamos saber si sería usted cliente nuestra compañía o no y la razón de su respuesta, agradecemos su colaboración nos será muy útil para brindar un producto que se ajuste a sus necesidades

¿Le gusta el Chocolate?	Si () No () Poco ()
Si su respuesta anterior es si cual prefiere	Blanco () Negro ()
¿Se cohibe de consumirlo por su cantidad de azúcar?	Si () no ()
¿Tiene problemas de azúcar?	Si () No ()
¿Se preocupa usted por su salud?	Si () No () Poco ()
¿Son de su agrado los frutos secos como: nueces, pistachos?	Si () No ()
¿Le llama la atención la combinación de chocolate y frutos secos?	Si () No ()
¿Consumo endulzantes como stevia, taumatina, miel?	Si () No ()
¿Le parece interesante diseñar la escultura que desee?	Si () No () Poco ()
¿Le regalaría usted a un ser querido una escultura de mi deleite?	Si () No () Tal vez ()
¿Estaría dispuesto a pagar entre \$ 80.000 y \$ 120.000?	Si () No ()
Estaría dispuesto a pagar entre \$ 120.000 y \$ 180.000?	Si () No ()
Conoce usted otra compañía que ofrezca nuestro mismo producto	Si () No ()
¿Le gustaría adquirir nuestros productos desde la comodidad de su hogar?	Si () No ()

Ilustración 10 cuestionario fuente elaboración propia

PRODUCCION

ETIQUETA



Ilustración 11 etiqueta elaboración propia

EMPAQUE

El diseño de nuestro empaque consta de una Caja de acetato con tapa de cartón corrugado, las medidas de la caja se harán según el tamaño de la escultura diseñada por el cliente



Ilustración 12 empaque elaboración propia

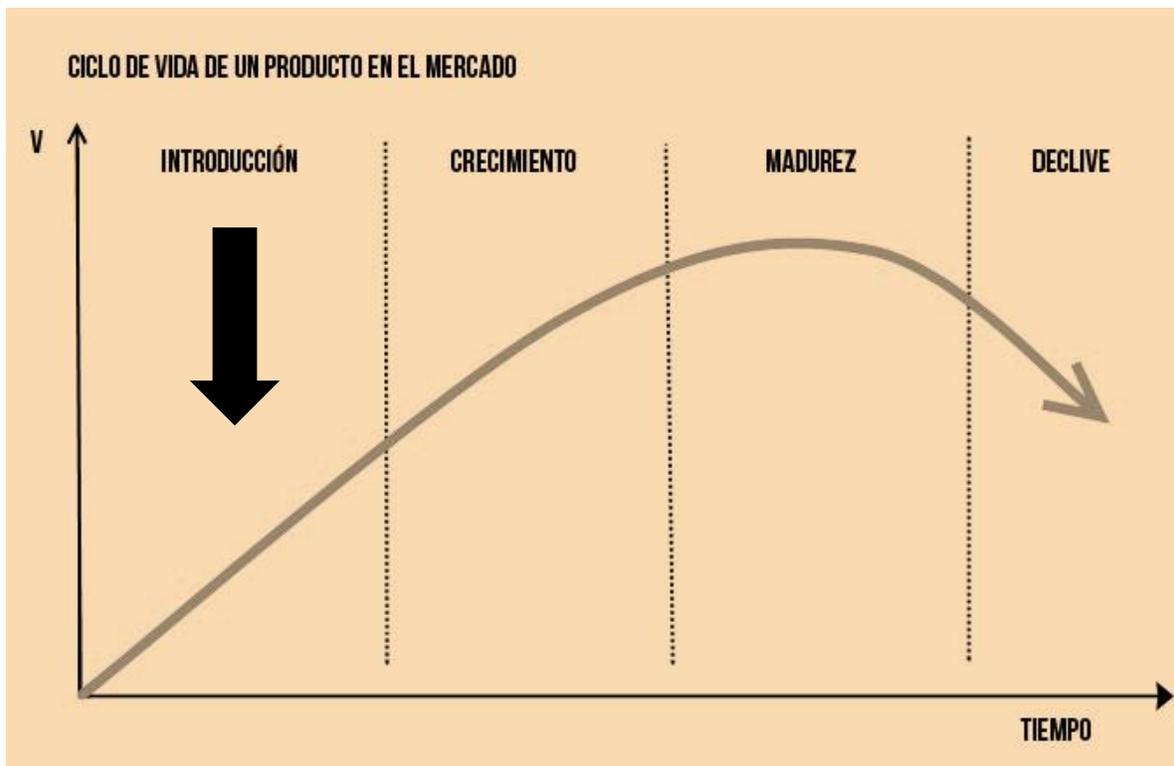
Tabla 13 ficha técnica elaboración propia

	FICHA TECNICA DEL PRODUCTO	
NOMBRE DEL PRODUCTO	Escultura de chocolate mi deleite	
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Procesamos el cacao hasta obtener nuestro licor de cacao para luego convertirse en chocolate con endulzantes naturales y ser fundido, moldeado y cristalizado en la forma deseada del cliente añadiendo deliciosos frutos secos	
NORMAS DE CALIDAD	ley 9 de 1979 resolución 333 de 2011 resolución 765 de 2010	Registro invima Certificado manipulación de alimentos
PRESENTACION COMERCIAL	Gramos establecidos por el cliente	Tamaño en Cm establecido por el cliente
TIPO DE EMPAQUE	Caja transparente con tapa de cartón corrugado con la medida correspondiente al tamaño de la escultura o figura establecida por el cliente	
MATERIAL DE EMPAQUE	Acetato Cartón Cartón corrugado	Cinta papel
CONDICIONES DE CONSERVACION	Mantenerse en un lugar fresco, no debe ser expuesto al sol o temperaturas muy altas de calor, es necesario mantener una temperatura estable y constante del producto	
VIDA UTIL ESTIMADA	Hasta 8 conservándose a una temperatura de entre 15 y 18° C en su empaque original para garantizar la calidad de este aun después de haber sido abierto	
PORCION RECOMENDADA	Entre 7 y 20 gr. de chocolate negro al día es importante que el chocolate que se consuma esté compuesto al menos de un 65 % de cacao.	
ELABORO	Aydee Gabriela Narváez Echeverry Empresa Mi Deleite	
REVISO		
APROBO		

CICLO DE VIDA DEL PRODUCTO

El ciclo de vida de un producto para Roberto Espinosa se entiende como el conjunto de etapas por las que pasa un producto desde su introducción en el mercado hasta su retirada.

El concepto de ciclo de vida de un producto surge de la analogía entre la evolución de los seres vivos y la de los productos, ya que ambos pasan por diferentes etapas a lo largo de su existencia. (Espinosa, 2018)



“Mi deleite” está situado en etapa de introducción, ya que es la fase previa a su origen, aquí se da la creación de la idea, el desarrollo del proyecto y las investigaciones para la producción y lanzamiento; en esta fase los costos que invierte la empresa son demasiado altos, las compañías deben innovar y realizar inversiones en publicidad así como

implementar estrategias de comercialización, promociones para llamar la atención de clientes y así el servicio de esculturas Mi deleite llegara a ser conocido por los consumidores.

“La clave en esta etapa del ciclo de vida de un producto consiste en definir y trabajar el posicionamiento e investigar la respuesta del mercado hacia el producto,” (Espinosa, 2018)
En la fase en la que nos encontramos sabemos que las ventas no sean muy elevadas.

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

Mi deleite brinda la oportunidad de consumir una escultura de chocolate sin azúcar e incluye frutos secos que son eficaz para controlar los niveles de lípidos y la glucosa en personas con diabetes a esto le agregamos la personalización y diseño de nuestros clientes a la hora de comprar, el tener la oportunidad de escoger el tamaño de su escultura, la forma, relleno, textura e incluso el edulcorante de su preferencia.

En nuestro prototipo buscamos plasmar el valor de La personalización ya que esta característica crea clientes más satisfechos, que percibirán el producto final en este caso la escultura como un artículo único, diseñado para cumplir todas sus necesidades, de esta manera y sumando la excelente calidad fidelizaremos a nuestros clientes.

CARACTERÍSTICAS DEL PROTOTIPO

Nuestro prototipo es el diseño de uno de nuestros clientes.

La técnica de prototipo que usaremos es la de manualidades o construcción de maqueta simulando un producto terminado, pero que no tienen sus funcionalidades reales. La realización de un prototipo o modelo de apariencia estética no funciona de ninguna manera, este solo se preocupa por la forma, el color, el estilo, la textura y la forma en que el producto se adapta de manera visual.

Este prototipo nos permite que se vea y sienta cómo será el producto real y puede estar hecho de arcilla, espuma, papel, cartón, plástico o madera.

Los materiales que utilizaremos para realizar el prototipo de la escultura de chocolate es:

1. Cartón paja: Es un cartón color crema que se usa sobre todo para hacer maquetas, no es flexible, por lo cual no se puede doblar sin que le salgan quiebres.
2. Cartulina: es un papel que es más grueso y más resistente que el papel normal de escritura y más flexible y liviano que otros tipos de cartón
3. Silicona líquida: es un pegante especial para manualidades, con él se realiza un pegado inmediato en materiales como telas, goma, cartón, plásticos.
4. Tijeras
5. Tempera o pintura para simular el color marrón oscuro y brillante del chocolate

Procedimiento:

Lo primero que tenemos en cuenta para la realización del prototipo es el deseo del cliente en este caso un pedido por medio del WhatsApp de la empresa mi Deleite

Ilustración 13 guía para realizar el prototipo- Elaboración propia



Como segundo paso procedemos a Diseñar o realizar un boceto

Ilustración 14 Boceto para realizar el prototipo- Elaboración propia



Después de tener el diseño listo y los materiales, procedemos a cortar cada parte de nuestro prototipo

Ilustración 15 construcción del boceto del prototipo



Pintamos y ensamblamos todas las piezas y con esto finalizamos nuestro Prototipo de imagen de nuestra escultura de Chocolate

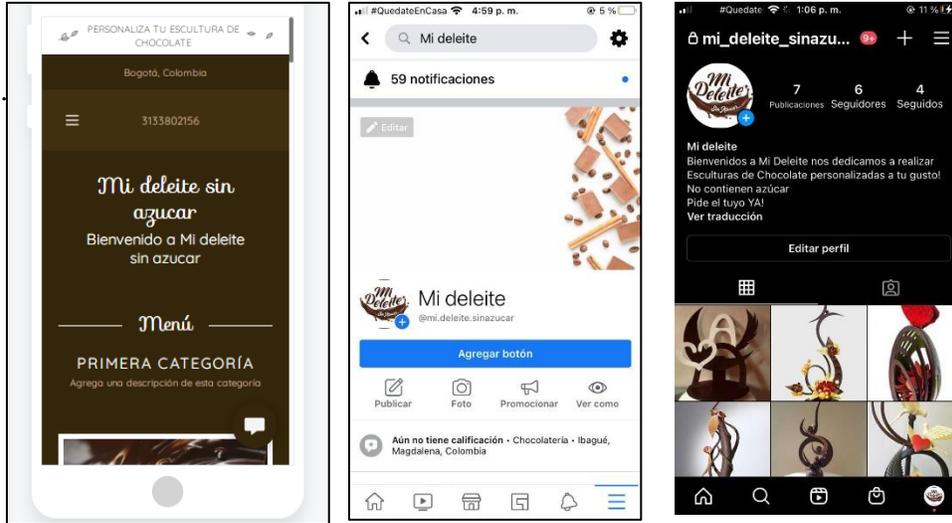
Ilustración 16 Prototipo de nuestra compañía-elaboración propia



CÓMO VA A INTERACTUAR EL CLIENTE CON EL PROTOTIPO

La interacción con nuestros clientes para que conozcan nuestro producto y prototipo es por medio de nuestras redes sociales como Instagram y Facebook así como nuestra página web, el entorno con el cliente será únicamente virtual

Ilustración 17 Redes sociales de nuestra empresa



MODELO RUNNING LEAN

Ilustración 18 Lean canvas

LEAN CANVAS "MI DELEITE"				
<p>2. PROBLEMA LA MAYORIA DE NUESTROS CLIENTES PADECEN ENFERMEDADES EN DONDE DEBEN LLEVAR ESTRUCTAS DIETAS PARA CONSERVAR SU SALUD, ENTRE ELLAS MANTENER LOS NIVELES DE AZUCAR O UTILIZAR ENDULZANTES NATURALES. ES POR ESO QUE MI DELEITE OFRECE UN PRODUCTO DE CHOCOLATE QUE PUEDE CONSUMIR DESDE UNA PERSONA QUE QUIERA MEJORAR SU SALUD HASTA UNA PERSONA DIABETICA Y NO SERA PERJUDICIAL PARA ELLA</p>	<p>4. ELABORACIÓN DE CHOCOLATE DE COCOA SIN ENDULZANTE PARA PERSONAS DIABÉTICAS</p> <ul style="list-style-type: none"> • VISITAS A LA WEB • CAPTACIÓN DE DIRECCIONES DE EMAIL DE CLIENTES INTERESADOS EN NUESTRO PRODUCTO • SEGUIDORES EN REDES SOCIALES • NÚMERO DE PÁGINAS WEB HABLANDO DE NUESTRO PRODUCTO O SERVICIO • COSTE DE ACTIVACIÓN • COSTE DE RETENCIÓN • COSTE DE CONVERSIÓN 	<p>3. PROPOSICIÓN ÚNICA DE VALOR</p> <ul style="list-style-type: none"> - PERSONALIZACIÓN DE NUESTROS PRODUCTOS - EXCLUSIVIDAD EN EL SABOR DE NUESTRO CHOCOLATE - FACIL ADQUISICION DE NUESTROS PRODUCTOS. Y FACILIDAD DE PAGO 	<p>VARIEDAD DE PRESENTACIONES EN NUESTRAS ESCULTURAS MANTIENE EL SABOR ORIGINAL DEL CACAO SIENDO ENDULZADO CON AZUCAR NATURAL TAMBIEN DEPENDIENDO DEL GRADO DE ENFERMEDADES SE HACE UN DETERMINADO CALCULO PARA SABER CUANTO ENDULZANTE NATURAL DEBE LLEVAR LA ESCULTURA DE LOS DIFERENTES CLIENTES.</p> <p>5. CONTAREMOS CON NUESTRO NEGOCIO UBICADO EN ZONA COMERCIAL PERO TAMBIÉN MANEJAREMOS NUESTRAS REDES SOCIALES PARA GENERAR VENTAS DENTRO Y FUERA DEL PAÍS.</p>	<p>1 CLIENTES</p> <ul style="list-style-type: none"> - USUARIO: CLIENTES DIAGNOSTICADOS CON DIABETES - CONSUMIDOR: AQUELLA PERSONA QUE PADECE DIABETES Y TOMA LA DECISION DE ADQUIRIR NUESTROS PRODUCTOS, PUEDEN SER PERSONAS QUE QUIERAN LLEVAR UNA VIDA SALUDABLE - COMPRADOR: PERSONA QUE ADQUIERE NUESTRO PRODUCTO
<p>7 NUESTRO FLUJO DE COSTES ES VARIABLE DEPENDIENDO NUESTRA ESCULTURA Y LA UBICACION DEL CLIENTE</p> <ul style="list-style-type: none"> • TAMBIEN ESTAN NUESTROS COSTOS DE MATERIA PRIMA • COSTOS DE ARRIENDO • RECIBOSS 		<p>6. (LA TRANSACCIÓN COMERCIAL TRADICIONAL).</p> <ul style="list-style-type: none"> • PAGO ANTICIPADO • PAGO DESDE PLATAFORMAS DIGITALES • PAGO PRESENCIAL 		

VALIDA TU NEGOCIO

Mi deleite valida que realmente de solución a un problema de la sociedad, en este caso los requisitos de un consumidor es querer cambiar su estilo de vida o mejorarla consumiendo productos que sean de mejor calidad y sobre todo que sean endulzados con azúcar naturales los cuales no tienen contraindicaciones para ningún tipo de diagnóstico, Mi deleite es un chocolate de cacao que permite a las personas poder degustar de un dulce sin tener ningún problema dañino. Creemos y estamos seguros que la mayoría de nuestros clientes van a tener poder adquisitivo con nuestros productos ya que el precio es justo, \$160.000 es el precio más costoso de una escultura y eso depende del tamaño y del diseño y tenemos muchas expectativa que el producto va a pegar en la ciudad de Bogotá y nos va a generar rentabilidad para la empresa y para sostener nóminas. Para esto antes de la inauguración de nuestro negocio vamos a hacer una feria en donde damos a conocer nuestro

producto, y de esta forma registramos nuestros posibles clientes. Para formar esta audiencia utilizaríamos nuestras redes sociales y la comunicación entre amigos. Para que finalmente llegemos a la conclusión de que será un producto agradable a las personas y corriamos las cosas que debemos corregir como producto y como servicio, la visión de Mi deleite es llegar a muchas ciudades del país y cambiar la vida de las personas que en este momento sufren porque no pueden consumir sus antojos de forma saludable.

OBJETIVO DE INVESTIGACION DE MERCADO

- Actualmente se cuenta con varias competencias por la alta producción de chocolate a medida del tiempo la diabetes ha generado que las empresas que fabrican chocolates lo hagan actos para esta enfermedad ofreciendo una gran variedad de sabores y presentaciones con esta la investigación del problema obtendremos información que las empresas que venden chocolate similar o con los mismos beneficios antes de lanzar un nuevo producto es necesario conocer la demanda así saber cuáles son nuestros consumidores con el fin de tener una idea mas clara de escoger el prototipo de nuestro chocolate, blanco o negro, su presentación, sabor o endulzante lo importante es poder ofrecer un producto de calidad desarrollar mejor la idea de negocio para así lograr satisfacer las personas diabéticas.
- Con esta investigación obtenemos respuesta de un mercado potencial para ofrecer nuestro producto o servicio obteniendo la estrategia de negocio más adecuada a través de herramientas como la planeación, recolección, el análisis y la comunicación se obtienen datos relevantes del perfil de los consumidores.

OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Definimos el rango, la cantidad y tamaño del mercado también obtenemos la participación que queremos con nuestros consumidores.

- Ofrecer productos de calidad y exclusividad para cada consumidor ya que ofrecemos la libertad de que escojan el tamaño, sabor, figura y empaque así definen gustos y preferencias para la fabricación de nuestros chocolates.
- Vender productos económicos así mismo generando rentabilidad al negocio para incrementar las ventas en base a la innovación del chocolate y sus presentaciones.

LA INVESTIGACIÓN TIENE UN ENFOQUE EN LOS MÉTODOS CUALITATIVOS Y CUANTITATIVOS:

- **Cualitativo:** Porque la presentación del chocolate sin azúcar “MI DELEITE” ante el consumidor es muy valiosa porque satisfacemos cualquier gusto o preferencia con la libre elección del consumidor.
- **Cuantitativo:** Los datos cuantitativos recolectados por medio de la encuesta que elaboramos el cual se compartió telefónicamente se obtiene conclusiones y recomendaciones que permite analizar si funciona la idea de negocio que ofrecemos.

DISEÑO DE LA ENCUESTA DE INVESTIGACION

Formulario de encuesta

Ilustración 19 Logotipo para presentación de encuesta.



MI DELEITE

El negocio consiste en la creación de esculturas de chocolate sin azúcar o si se desea azúcar natural como la Stevia y el de coco ideal para las personas con problemas diabéticos e incluso que solo busquen consumir un chocolate delicioso pero saludable, así como la implementación de una Aplicación para que el usuario diseñe su producto o escultura.

1. NOMBRE COMPLETO* Texto de respuesta breve.....

2. GÉNERO*

- Mujer
- Hombre
- Otros.....

3. OCUPACIÓN*

- Estudiante
- Docente
- Profesional
- Otros.....

4. ¿LE GUSTA EL CHOCOLATE?

- Si
- No
- Poco

5. ¿SEGÚN SU GUSTO CUAL PREFIERE?

- Negro

- Blanco

6. EL PROCESO DE FABRICACIÓN DEL CHOCOLATE CONTIENE VARIOS ENDULZANTES PARA USTED ¿CUAL SERÍA MEJOR SEGÚN ESTAS OPCIONES?

- Azúcar
- Miel
- Stevia

7. ¿TIENE PROBLEMAS CON EL AZÚCAR?

- Si
- No
- Tal vez

8. ¿TIENE FAMILIARES CON DIABETES QUE NO PUEDAN CONSUMIR CHOCOLATES CON ENDULZANTES ARTIFICIALES?

- Si
- No
- Tal vez

9. ¿QUÉ RANGO DE EDAD TIENE ESTA PERSONA DIABÉTICA?

- 20-38 AÑOS
- 39-60 AÑOS
- 60-80 AÑOS

10. ¿LE PARECE INTERESANTE NUESTRA EMPRESA Y LOS SERVICIOS QUE OFRECEMOS?

- Si
- No
- Tal vez
- Otros.....

11. ¿LE LLAMA LA ATENCIÓN CHOCOLATE CON FRUTOS SECOS Y ENDULZADO CON STEVIA?

- Si
- No
- Otros.....

12. ¿LE GUSTARÍA OFRECER A ESTA PERSONA DIABÉTICA UN CHOCOLATE ELABORADO POR MI DELEITE?

- Si
- No
- Tal vez

13. ¿CUÁNTO ESTARÍA DISPUESTO A CANCELAR POR NUESTROS CHOCOLATES TENIENDO EN CUENTA QUE ESCOGERÁ EL SABOR, ENDULZANTE, DISEÑO, TAMAÑO Y EMPAQUE?

- 50.000 A 80.000 MIL PESOS
- 90.000 A 197.000 MIL PESOS
- 198.000 A 280.000 MIL PESOS

14. ¿CUÁL PRECIO SUGIERE USTED?.....Texto de breve respuesta.....

15. ¿PORQUE MEDIO LE PARECE MEJOR RECIBIR INFORMACIÓN DE NUESTROS PRODUCTOS?

- Mensaje de texto
- Correo electrónico
- Llamada
- Agendar cita

16. ¿CONOCE OTRA EMPRESA QUE OFREZCA NUESTROS SERVICIOS CUÁL?..... Texto de breve respuesta.....

17. DÉJANOS ALGUNAS SUGERENCIAS DURANTE ESTE ESPACIO QUE TE HIZO FALTA O QUE SUGIERES PARA NUESTRA EMPRESA MUCHAS GRACIAS POR TUS RESPUESTAS AYUDAS Y APORTAS NUEVAS IDEAS.Texto de respuesta larga.....

TAMAÑO DE LA MUESTRA

$$n = (Z^2pqN) / (Ne^2 + Z^2pq)$$

- Nivel de confianza (Z) = 1.91
- Grado de error (e) = 0.09
- Universo (N) = 32
- Probabilidad de ocurrencia (P) = 78.1
- Probabilidad de no ocurrencia (Q) = 21.9

$$n = ((1.91)^2 (78.1) (21.9) (32)) / ((32) (0.09)^2 + (1.91)^2 (78.1) (21.9))$$

$$n = ((3.64) (1.71) (32)) / ((32) (0,081) + (3.64) (1.71))$$

$$n = 199.18 / 2.592 + 6.22$$

$$n = 199.18 / 8.812$$

$$n = 22.58$$

TOTAL MUESTRA 23% aproximado

CONCLUSIONES

En el mercado es importante el consumidor ya que el nos permite tener una diversidad de ideas, gustos o preferencias que aportan al buen desarrollo del negocio, por ello es necesario comprender las necesidades y los factores que influyen en el comportamiento del mismo, es decir, saber cómo es el consumidor de hoy que le puede interesar de un nuevo negocio con un mismo fin elaborar chocolate como en las empresas competidoras.

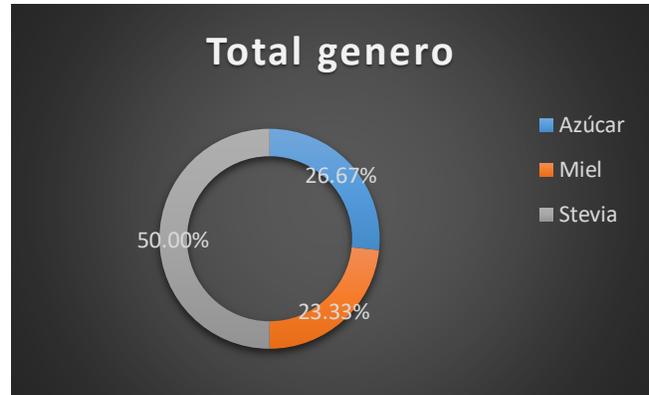
Así, poder implementar estrategias de marketing el que ilustra al consumidor le permite ver una perspectiva de nuestros servicios para así satisfacer las necesidades de manera más eficiente. Realizar estudios cualitativos y cuantitativos en el mercado permite que las empresas tomen buenas decisiones, mejoren es su distribución de personal reciban capacitaciones eficientes el cual genere un servicio más producto de calidad ya que les proporciona información sobre su público objetivo.

La empresa "*MI DELEITE*" funciona correctamente porque realiza eficazmente el estudio de mercado, segmenta y conoce a su público objetivo, elabora sus productos con insumos de alta calidad y se posiciona como marca a través de los servicios complementarios que le brinda a sus clientes satisfaciendo la necesidad a las personas diabéticas que sufren al no poder consumir azúcar o endulzantes artificiales por el alto riesgo de agravar su enfermedad o fallecer por eso nos encontramos en los estándares de chocolaterías con la diferencia que nuestros consumidores tendrá nuestro negocio en sus manos para la libre elección y elaboración de lo que desea, imagina y gusta.

TABULACION Y ANALISIS DE LA INFORMACION

1. CUAL ES SU GÉNERO

Etiquetas de fila	Cuenta de GÉNERO	de
Hombre	40,00%	
Mujer	60,00%	
Total general	100,00%	



Con esta pregunta podemos determinar que el 60% de nuestros futuros clientes encuestados son mujeres y el 40% restante lo conforman hombres.

Podemos determinar que el mayor número de clientes que tendremos en nuestra compañía son mujeres

2. CUAL ES SU OCUPACION

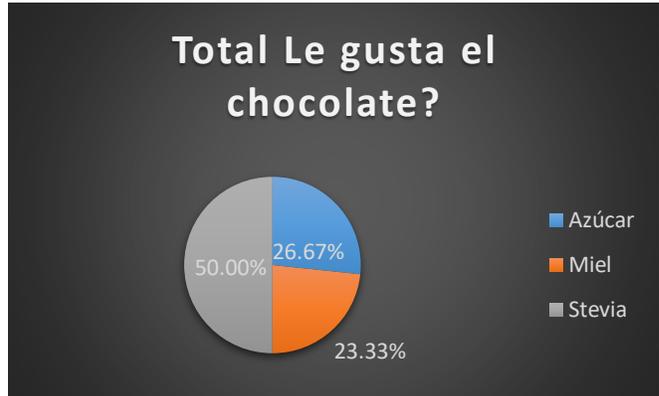
Etiquetas de fila	Cuenta de OCUPACIÓN	de
Docente	3,7%	
Empleada	3,7%	
Estudiante	70,4%	
Independiente	7,4%	
Profesional	14,8%	
Total general	100,00%	



Al analizar los resultados de la pregunta numero dos podemos determinar que El 70% de nuestros encuestados son estudiantes, el 14% es representado por personas con un nivel de educación profesional y solo un 3,7% es empleado o docente

3. LE GUSTA EL CHOCOLATE?

Etiquetas de fila	Cuenta de	¿LE GUSTA EL CHOCOLATE?
Poco	13,79%	
Sí	86,21%	
(en blanco)	0,00%	
Total general	100,00%	



Los resultados de esta pregunta son positivos para la empresa Mi deleite ya que 86% de nuestros encuestados gustan del chocolate, y un 16% respondió que le gusta un poco, nadie respondió que no es de su agrado

4. QUÉ TIPO DE CHOCOLATE PREFERE?

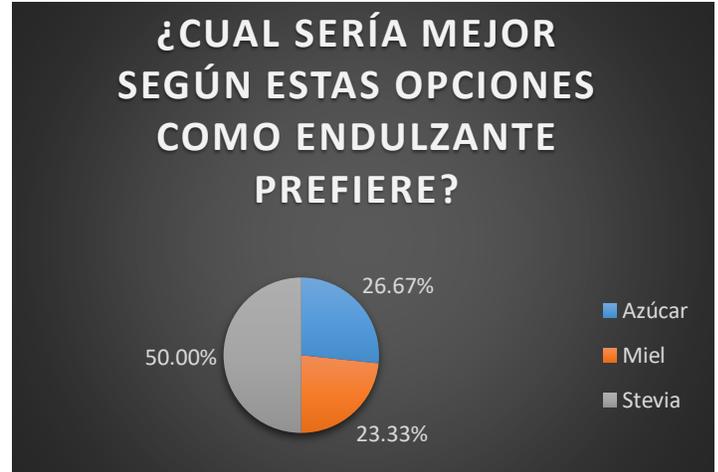
Etiquetas de fila	Cuenta de	¿SEGÚN SU GUSTO CUAL PREFIERE?
Blanco	33,33%	
Negro	66,67%	
Total general	100,00%	



Es importante implementar estos dos tipos de chocolate debido a que debemos darle gusto a todos nuestros clientes y el 66% prefieren el chocolate negro y un 33% el blanco

5. EL PROCESO DE FABRICACIÓN DEL CHOCOLATE CONTIENE VARIOS ENDULZANTES PARA USTED ¿CUÁL SERÍA MEJOR SEGÚN ESTAS OPCIONES?

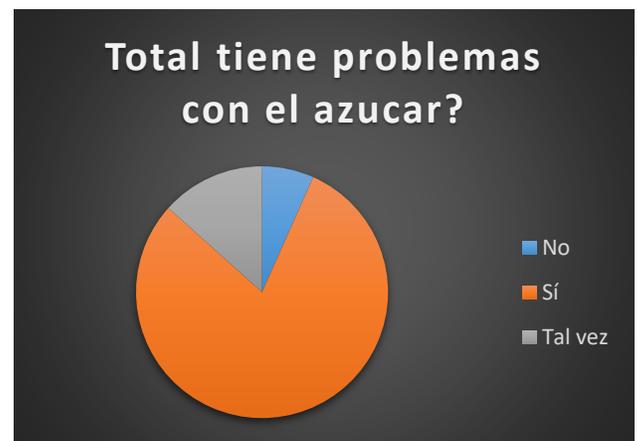
Etiquetas de fila	Cuenta de ¿CUAL SERÍA MEJOR ENDULZANTE PARA EL CHOCOLATE SEGÚN ESTAS OPCIONES?
Azúcar	26,67%
Miel	23,33%
Stevia	50,00%
Total general	100,00%



El endulzante natural preferido por nuestros encuestados la stevia con un 50% sin embargo mi deleite implementara 7 endulzantes diferentes para suplir los deseos de cada uno de nuestros clientes.

6. TIENE PROBLEMAS DE AZUCAR?

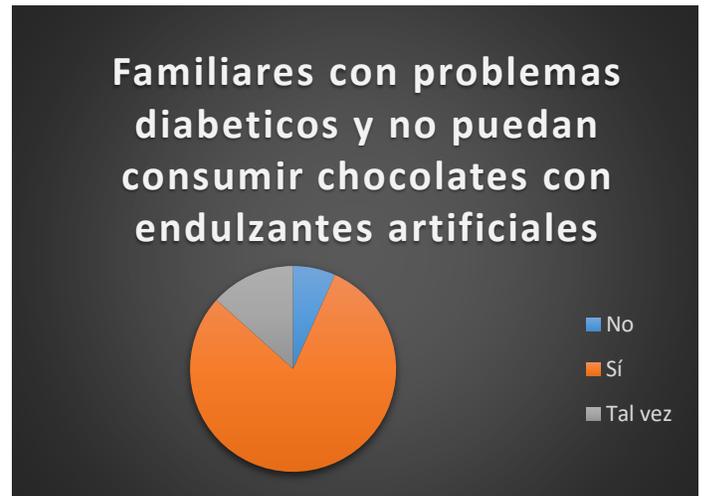
Etiquetas de fila	Cuenta de ¿TIENE PROBLEMAS CON EL AZÚCAR?
No	70,00%
Sí	16,67%
Tal vez	13,33%
Total general	100,00%



Aunque el 70% de nuestros encuestados no presenta problemas con el azúcar si se preocupan por el bienestar de su salud

7. TIENE FAMILIARES CON DIABETES QUE NO PUEDAN CONSUMIR CHOCOLATES CON ENDULZANTES ARTIFICIALES?

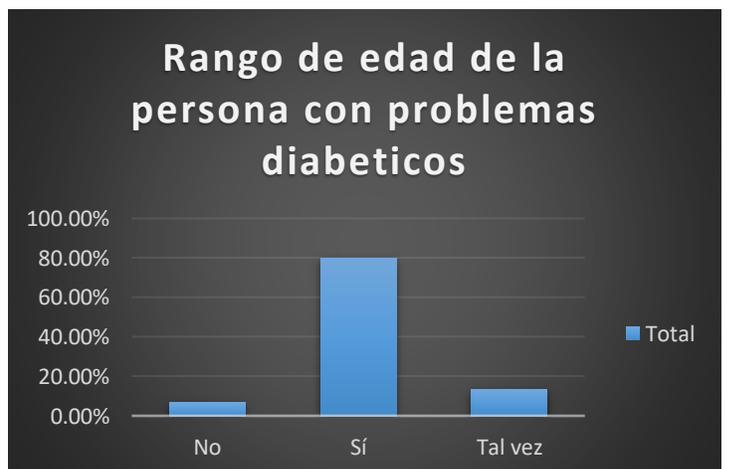
Etiquetas de fila	Cuenta de FAMILIARES CON DIABETES QUE PUEDAN CHOCOLATES?	¿TIENE CON NO CONSUMIR?
No		20,00%
Sí		66,67%
Tal vez		13,33%
Total general		100,00%



Más del 60% de nuestras personas encuestadas tienen problemas diabéticos y por tal razón tienen restringencia a la hora de consumir un chocolate

8. QUÉ RANGO DE EDAD TIENE ESTA PERSONA DIABÉTICA?

Etiquetas de fila	Cuenta de ¿QUÉ RANGO DE EDAD TIENE ESTA PERSONA DIABÉTICA?
20-38 AÑOS	19,23%
39-60 AÑOS	46,15%
60-80 AÑOS	34,62%
(en blanco)	0,00%
Total general	100,00%



La edad en la que se encuentra el rango de personas diabéticas es entre los 39 y 60 años de edad, en este valor se ubican un 46% de nuestros encuestados

9. LE PARECE INTERESANTE NUESTRA EMPRESA Y LOS SERVICIOS QUE OFRECEMOS?

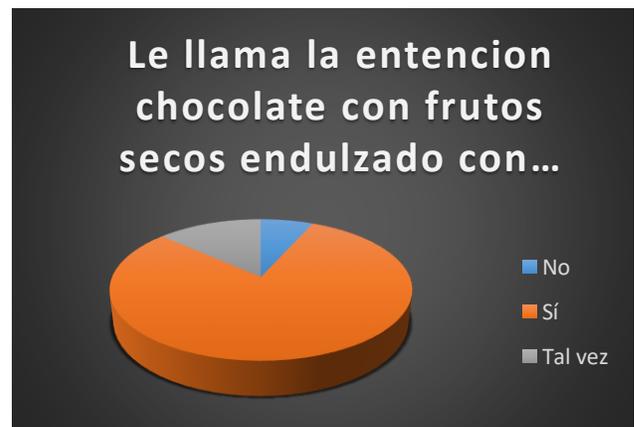
Etiquetas de fila	Cuenta de INTERESANTE NUESTRA EMPRESA Y LOS SERVICIOS QUE OFRECEMOS?	ES
aun no la conozco	3,33%	
Muchísimo	3,33%	
Sí	90,00%	
Tal vez	3,33%	
Total general	100,00%	



El resultado de esta pregunta llena de satisfacción a nuestra compañía ya que el 90% de nuestros encuestados ve como interesante a mi deleite

10. LE LLAMA LA ATENCIÓN CHOCOLATE CON FRUTOS SECOS Y ENDULZADO CON STEVIA?

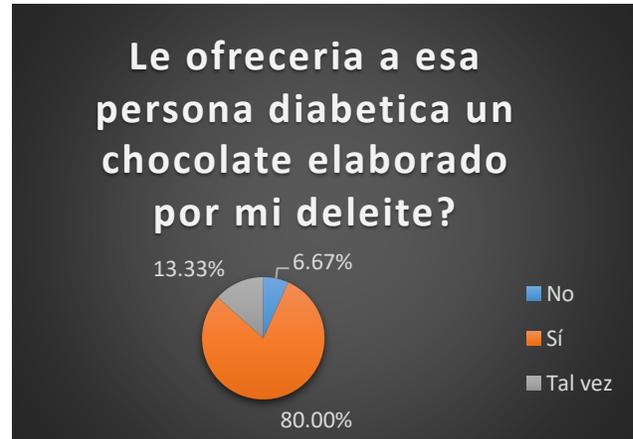
Etiquetas de fila	Cuenta de ¿LE LLAMA LA ATENCIÓN CHOCOLATE CON FRUTOS SECOS Y ENDULZADO CON STEVIA?
No	6,67%
Sí	93,33%
Total general	100,00%



A un 90% de nuestros encuestados les llama la atención consumir un chocolate con frutos secos endulzado con stevia

11. LE GUSTARÍA OFRECERLE A ESTA PERSONA DIABÉTICA UN CHOCOLATE ELABORADO POR MI DELEITE?

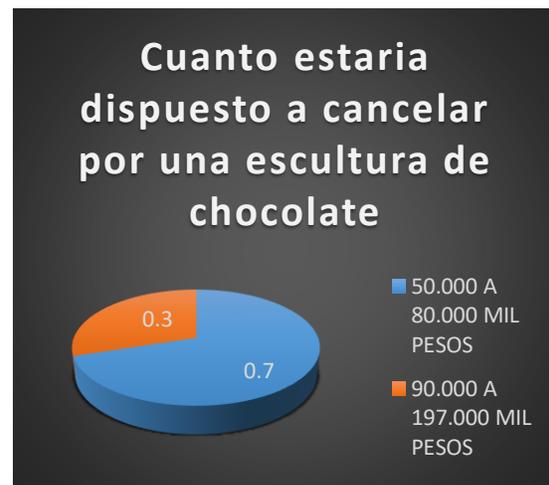
Etiquetas de fila	Cuenta de ¿LE GUSTARÍA OFRECERLE A ESTA PERSONA DIABÉTICA UN CHOCOLATE ELABORADO POR MI DELEITE?
No	6,67%
Sí	80,00%
Tal vez	13,33%
Total general	100,00%



El 80% de nuestros encuestados responden que si ofrecería uno de nuestros productos a una persona con problemas diabéticos y un 13% responden que tal vez lo harían.

12. CUÁNTO ESTARÍA DISPUESTO A CANCELAR POR NUESTRA ESCULTURA DE CHOCOLATE PERSONALIZADA

Etiquetas de fila	Cuenta de ¿CUÁNTO ESTARÍA DISPUESTO A CANCELAR POR NUESTRA ESCULTURA
50.000 A 80.000 MIL PESOS	70,00%
90.000 A 197.000 MIL PESOS	30,00%
Total general	100,00%



El análisis de esta respuesta no es favorable para nuestra compañía debido a que el rango de precio de nuestro producto no está entre la opción escogida por el 70% de nuestros encuestados que es de \$50.000- \$80.000

13. POR CUAL MEDIO PREFIERE RECIBIR INFORMACIÓN SOBRE NUESTROS PRODUCTOS

Etiquetas de fila	Cuenta de ¿POR CUAL MEDIO PREFIERE RECIBIR INFORMACIÓN DE NUESTROS PRODUCTOS?
Correo electrónico	63,33%
Llamada	13,33%
Mensaje de texto	23,33%
Total general	100,00%



El medio de comunicación que prefieren nuestros encuestados es por correo electrónico, un 63% opto por esta alternativa, el 23% por mensajes de texto y un 13% llamadas telefónicas

CONCLUSIONES

Es fundamental para las empresas la creación de valor, ya que en el mercado nos encontraremos con millones de productos idénticos al nuestro e incluso mejores es por esta razón que nuestro valor no debe quedarse solo en el producto sino también en las garantías que ofrecemos así como el servicio al cliente preventa y el de postventa, para que este viva una buena experiencia y de esta manera además de fidelizarlos podremos destacarnos.

Actualmente la generación de valor compartido es la manera en la que realmente las empresas tendrán un propósito social y ambiental el cual las llevara al éxito económico.

El árbol de problemas es una herramienta que se usa para identificar los problemas principales con sus causas y efectos, permitiendo definir objetivos claros y prácticos, así como también plantear estrategias para poder darles solución por medio del análisis de medios y fines (árbol de soluciones)

La implementación de la autoevaluación sobre la idea de negocio que tenemos es una de las mejores maneras para determinar si verdaderamente estamos interesados en realizarlo, dedicarle nuestro tiempo analizándolo y el uso de nuestros recursos para su cumplimiento

Nos encontramos en un mercado muy competitivo esta es una de las razones principales por la cual debemos innovar y tener mayores beneficios tanto económicos como sociales de esta forma ganaremos una buena reputación en el mercado así como la diferenciación frente a la competencia; la innovación además de ayudar a mejorar la calidad de vida de los ciudadanos es parte fundamental para aumentar el PIB de la economía del país. Para poder implementar esto en nuestra organización debemos principalmente tener claro que es lo que no se considera innovación como el cambio de precio, la comercialización de solo mejoras incrementales entre otras.

BIBLIOGRAFIA

(s.f.).

AINA. (2016). *avances en tecnología alimentaria*. Obtenido de <https://www.ainia.es/tecnoalimentalia/tecnologia/prospectiva-7-grandes-avances-en-tecnologia-alimentaria/>

Arte Gel. (s.f.). Obtenido de <https://artegelitalia.com.co/chocolateria/>

Banco BBVA. (20 de Mayo de 2020). *Entidades financieras para emprendimientos*. Obtenido de <https://www.bbva.com/es/25-entidades-te-ayudaran-carrera-emprendedor-colombia/>

BBVA, B. (s.f.). *Por que innovar?* Obtenido de <https://www.bbva.com/es/33-motivos-innovar/>

Camara de comercio Bogota. (s.f.). Obtenido de <https://www.ccb.org.co/Clusters/Cluster-Lacteo-de-Bogota-Region/Noticias/2016/Abril-2016/Conozca-los-requisitos-para-abrir-un-nuevo-negocio-de-productos-alimenticios>

- ciencia, B. (2010). *diabeticos*. Reino unido. Recuperado el 19 de 09 de 2020, de https://www.bbc.com/mundo/ig/noticias/2010/10/101020_chocolate_colesterol_men
- Colombia, C. d. (s.f.). *LEY 9 DE 1979*. Obtenido de https://www.minsalud.gov.co/Normatividad_Nuevo/LEY%200009%20DE%201979.pdf
- DANE. (2020). *Producto Interno Bruto (PIB) I trimestre 2020 preliminar*. Obtenido de https://www.dane.gov.co/files/investigaciones/boletines/pib/bol_PIB_Itrim20_produccion_y_gasto.pdf
- Diario la opinion. (2020). Obtenido de <https://www.laopinion.com.co/en-colombia-45-millones-de-personas-sufren-de-diabetes-85713>
- Espinosa, E. R. (11 de Mayo de 2018). *RobertoEspinosa Blog*. Obtenido de Ciclo de vida de un producto : <https://robertoespinoza.es/2018/11/04/ciclo-de-vida-de-un-producto>
- Ignacio, H. u. (12 de noviembre de 2019). *Hospital San Ignacio*. Obtenido de <http://www.husi.org.co/el-husi-hoy/la-diabetes-la-causa-de-17-mil-muertes-en-colombia>
- ISOtools. (30 de Marzo de 2015). *PLATAFORMA TECNOLÓGICA PARA LA GESTIÓN DE LA EXCELENCIA*. Obtenido de Indicadores de calidad: <https://www.isotools.org/2015/03/30/que-son-los-indicadores-de-calidad/>
- Kendall, C., Andrea R., Esfahan, A., & Jenkins. (2010). *Nuts, metabolic syndrome and diabetes*. University of Toronto, Department of Nutritional Sciences. Toronto: The Authors. Recuperado el Octubre de 2020, de <https://pdfs.semanticscholar.org/bc7c/a12d5e9fcede00abb44c29259908dd19cd89.pdf>
- Loma chocolate. (2018). Obtenido de <https://www.lomachocolate.com/>
- Martinez. (s.f.). *Diabetes*. Obtenido de <https://www.laopinion.com.co/en-colombia-45-millones-de-personas-sufren-de-diabetes-85713#OP>
- Ministerio de Salud. (s.f.). Obtenido de <https://www.minsalud.gov.co/salud/Paginas/Semana-de-la-Diabetes.aspx>
- Ministerio de Salud y protección Social. (19 de julio de 2020). *Boletín de Prensa No 493 de 2020*. Obtenido de Tres de cada 100 Colombianos tienen diabetes : <https://www.minsalud.gov.co/Paginas/Tres-de-cada-100-colombianos-tienen-diabetes.aspx>
- Procolcacao. (s.f.). Obtenido de <https://procolcacao.com/>
- Procolcacao. (s.f.). Obtenido de <https://procolcacao.com/>

productiva, C. (s.f.). *Colombia productiva- Agroindustria* . Obtenido de 5 de septiembre :conformación de los grupos para la exposición

quirantes, A. (2017). *cubacocina*. Recuperado el 19 de 09 de 2020, de <https://www.cubahora.cu/blogs/cocina-de-cuba/chocolate-y-diabetes>

Salud, S. D. (s.f.). *Resolucion 765 de 2010*. Obtenido de Manipulacion de alimentos en Colombia: <https://www.manipulaciondealimentoscolombia.com/mobile/normatividad/>

Shopify. (12 de noviembre de 2019). *Como vender por internet en Colombia*. Obtenido de <https://www.shopify.com.co/blog/como-vender-por-internet-en-colombia#:~:text=Para%20vender%20en%20Colombia%20cualquier,correspondiente%20registro%20en%20la%20Super>

Valenzuela, F. (27 de mayo de 2020). *Edulcorantes para personas diabeticas* . Obtenido de Soy vida: <https://www.soyvida.com/diabetes/El-mejor-edulcorante-para-diabeticos-20200627-0009.html>

https://virtual.cun.edu.co/digital/pluginfile.php/612790/mod_resource/content/1/Metodolog%C3%ADa%20de%20investigaci%C3%B3n%20de%20mercados.pdf

https://virtual.cun.edu.co/digital/pluginfile.php/612284/mod_resource/content/1/Presentacion%20Semana%2013%20-%20Tecnicas%20e%20Instrumentos%20de%20Recoleccion.pdf

<http://www.scielo.org.mx/pdf/iem/v2n8/v2n8a7.pdf>

<https://dspace.ups.edu.ec/bitstream/123456789/7700/1/UPS-CT004567.pdf>

https://www.youtube.com/watch?v=derHLaEnzRo&feature=emb_title

