



# Plan de negocio

## Primera parte



Centro de Emprendimiento Continental





# Propósito de la sesión

**Definir y producir el producto para  
vivenciar un emprendimiento**





# Importancia del plan de negocio

## Plan de negocio



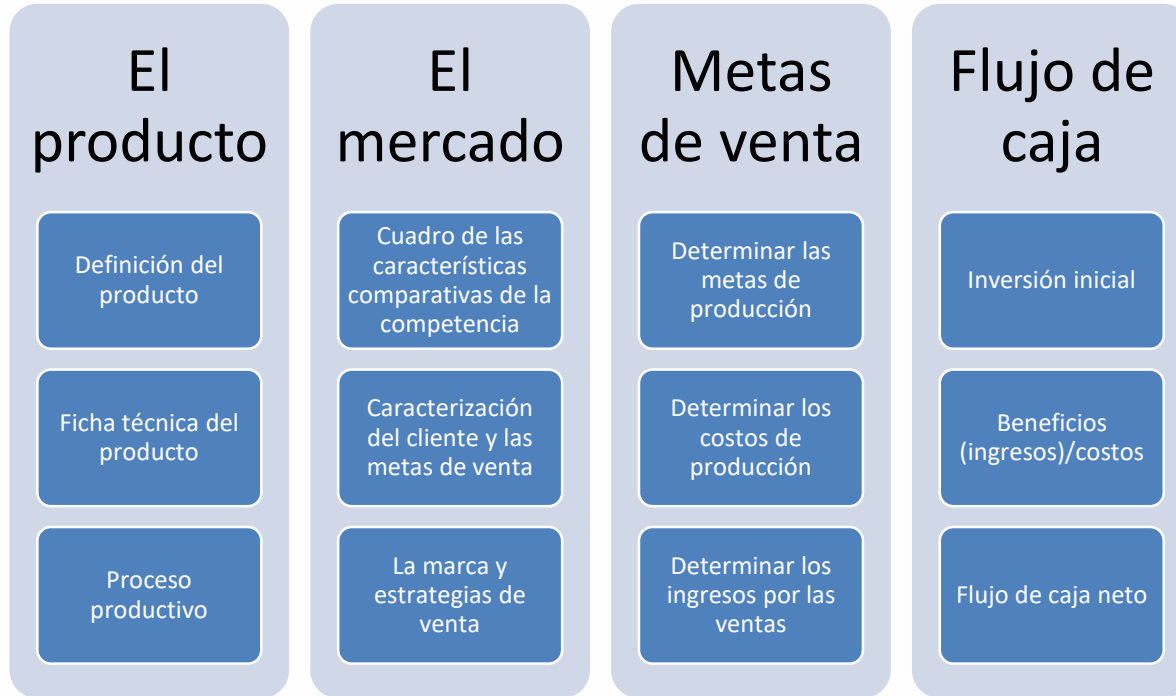
Es documento libre que nos permite planificar de manera ordenada y sistemática y la intención de emprender.

### Es importante porque:

- Nos permite ordenar los pasos a seguir en la implementación de un emprendimiento.
- Nos permite medir el posible éxito de nuestro emprendimiento.
- Nos permite demostrar el nivel de logro que representa nuestro emprendimiento y poder sumar socios.
- Nos permite reducir el riesgo de fracaso.

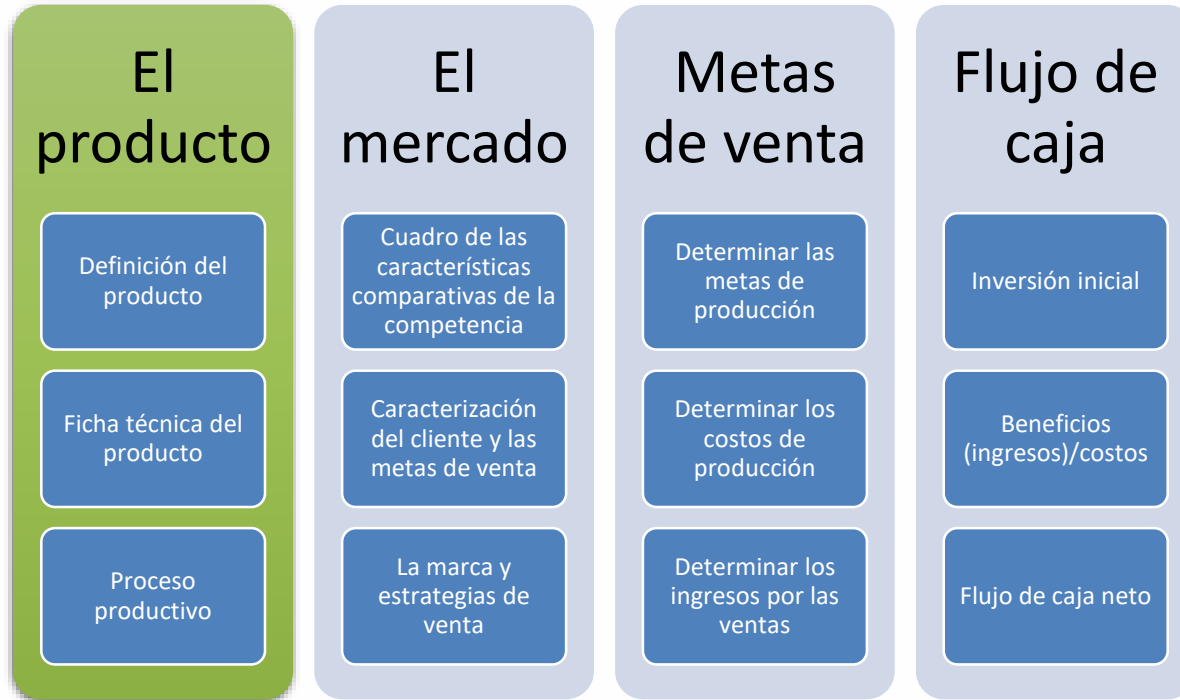


# Estructura del plan de negocio





# Estructura del plan de negocio





# Determinación del producto

## Identificar problemas y necesidades

Analizar y plantear un conjunto de problemas o necesidades que encontremos en nuestro entorno (mínimo 5)

## Definir el problema o necesidad

De todas las opciones planteadas resolver a través de un producto el problema o necesidad con mayor cantidad de público posible

## Prototipado o adquisición del producto

Una vez que se a definido el producto para resolverlo, es momento de fabricarlo, producirlo o adquirirlo.



# Determinación del producto (ejemplo)

## Identificar problemas y necesidades

1. Congestión vehicular
2. Muchos perros callejeros
3. Deterioro de la salud por falta de una buena alimentación
4. Niños muy estresados y aburridos por falta espacios recreativos
5. Los estudiantes llegan tarde a clases (les cuesta levantarse temprano)

## Definir el problema o necesidad

Deterioro de la salud por falta de una buena alimentación.

Solución: Avena entera y orgánica endulzado con panela más un Sándwich de pan integral con salmón  $\frac{3}{4}$ , tomate y espinacas

## Prototipado o adquisición del producto

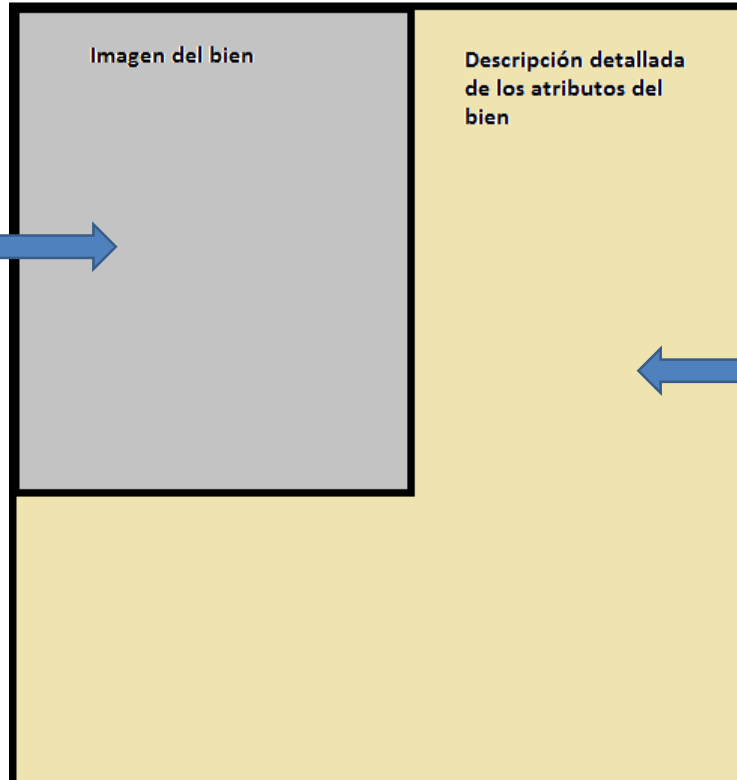
En el caso que se producirá, se deberá preparar y considerar el tiempo pertinente, ambiente y materiales.



En el caso que se adquirirá, se deberá contemplar al proveedor.



# Ficha técnica del producto (bien)



- Color
- Peso
- Aroma
- Sabor
- Nivel de azúcar o sal
  - Tamaño
- Valor nutricional
- Componentes
  - Otros





# Ficha técnica del producto (bien)

<p>Imagen del bien</p> 	<p><b>Descripción detallada de los atributos del bien</b></p> <p>Nombre del producto: salmosandwich</p> <p>Color: crema</p> <p>Textura: tostado</p> <p>Peso: 200gr</p> <p>Aroma: salmón aunado</p>
<p>Tipo de sal: sal de maras</p> <p>Valor nutricional: 18g de proteína, 42g de carbohidratos y 35g de fibra</p> <p>Componentes: salmón, espinaca y tomates</p>	

<p>Imagen del bien</p> 	<p><b>Descripción detallada de los atributos del bien</b></p> <p>Nombre del producto: Avena saludable</p> <p>Color : entre crema pálido</p> <p>Peso: 300ml</p> <p>Aroma: Avena Sabor</p>
<p>Tipo de endulzante: panela</p> <p>Valor nutricional</p> <p>Componentes : 12g. De proteína, 24g de carbohidratos, 30g de fibras</p>	



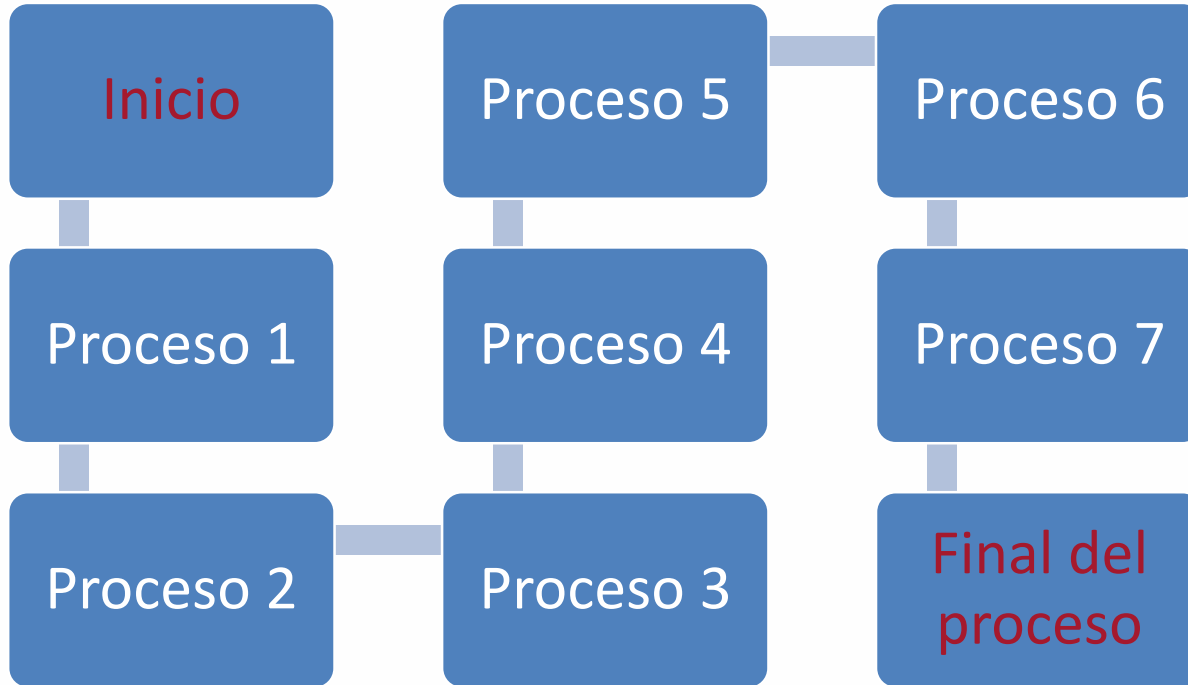
# Ficha técnica del producto (servicio)

Atributos y/o variables del servicio	Descripción
Ubicación	
Horario de atención	
Protocolo de recepción al cliente	
Protocolo de atención al cliente	
Protocolo final del servicio	
Tipo de prenda del personal	
Tipo de material de apoyo para el brindado de información	
Ambientación y/o decoración (temática)	
Otros	



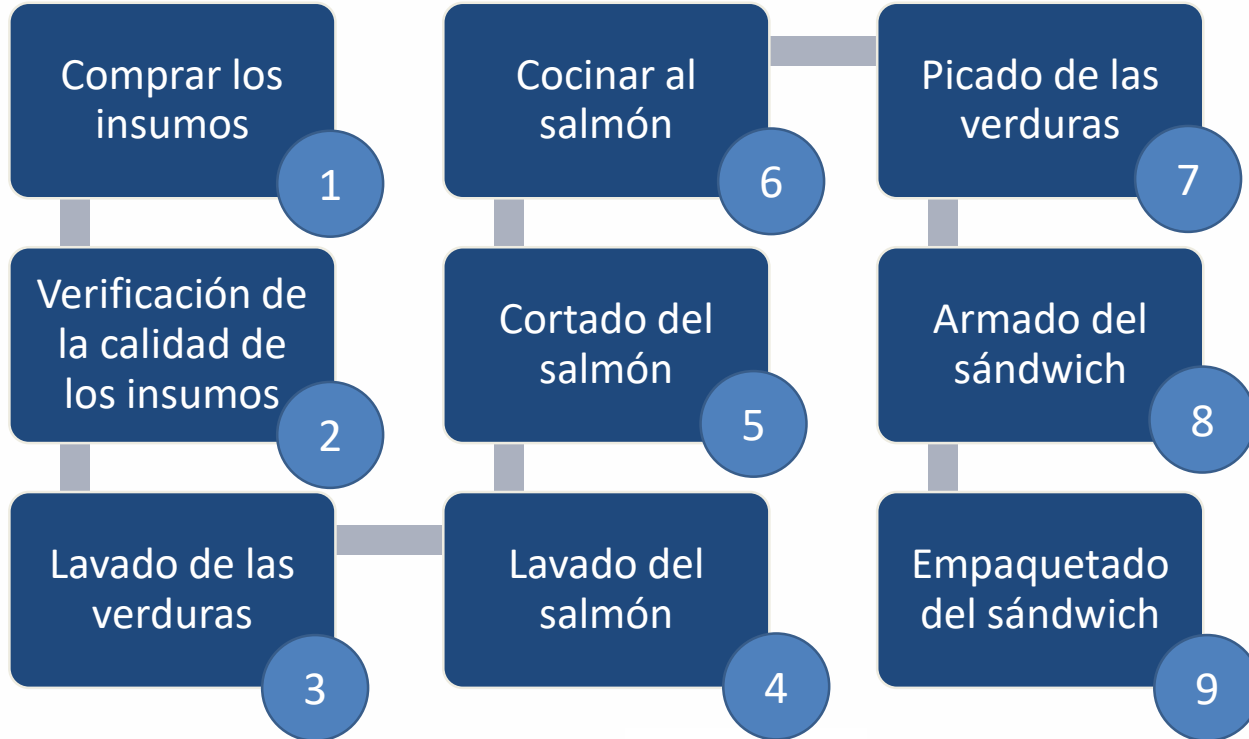


# Proceso de fabricación





# Proceso de fabricación (sándwich)



# GRACIAS...



Centro de Emprendimiento Continental