

PROYECTO: Carne Seca Los Cuatrerros

Nombre del Emprendedor: Lidia Arteaga Bustillos

Resumen ejecutivo

Descripción del negocio y del producto

Carne seca “Los cuatrerros”, es una empresa que empezó a formarse a principio del año 2009, con la idea de elaborar carne seca tipo artesanal elaborada a mano sin procesos químicos que alteren la vida de dicha carne, y hecha principalmente a mano sin intervención industrial. Sin embargo no a logrado consolidarse debido a la necesidad de inversión económica que necesita para lograr un proceso industrial y así poder ofertar más y mejor producto a sus clientes.

Actualmente esta empresa cuenta con una cartera de clientes muy fieles al producto, esto basado en la frecuencia y cantidad con la que lo consumen. Hemos observado que dichos clientes transportan este producto a diferentes zonas de la Republica así como al extranjero, lo que nos da pie a pensar en la propagación comercial de nuestro producto hacia el interior del país como el exterior.

La emprendedora Lidia Arteaga Bustillos, lleva más de 20 años en el sector alimenticio de la región del Hidalgo del Parral Chihuahua dentro de los cuales alrededor de 10 años especializándose en la elaboración de carne seca de res tipo “serrano”. Es una emprendedora de 65 años de edad, con estudios en contabilidad privada y banca comercial.

La idea de este negocio se basa en la elaboración de carne seca de res tipo artesanal, que a diferencia de las demás, su proceso tiene un punto extra que es el cocimiento de la carne en la etapa final, lo que otorga a los clientes mayor confianza en la ingesta de

Elaboró:	Autorizó:	Versión	Folio
	M.A. Héctor F. Carrasco Rodríguez	01	

dicho producto. Con este proyecto se pretende lograr la industrialización de dicho producto así como mejorar la imagen corporativa de la empresa.

La empresa forma parte de la industria alimenticia y se pretende consolidar una pequeña empresa para principios del año 2012.

Producto	Descripción
Carne seca estilo “Machaca”	Es una presentación de carne seca de res de 250 g desmenuzada. Es utilizada principalmente para cocinarse.
Carne seca en trozo	Presentación de carne seca de 250 g. Es carne cortada en trozos y es utilizada como botana.
Carne seca estilo “Botana”	Es una presentación de 50 g acompañada de salsa para comerse al instante como botana.
Carne seca estilo “Gourmet”	Es una presentación de 250 g estilo machaca o en trozo, en una presentación de una caja decorada. Especial para regalar.

Mercado y segmentos más rentables (ventas estimadas)

Ventas Anuales en Unidades					
Producto / Servicio	1	2	3	4	5
Carne seca machaca 250 g	544	582	611	623	630
Carne seca trozo 250 g	476	509	535	546	551
Carne seca botana 50 g	3,400	3,638	3,820	3,897	3,936
Carne seca gourmet 250 g	272	291	306	312	315
Total	4,692	5,021	5,272	5,377	5,431

Ventas Anuales en Dinero					
Producto / Servicio	1	2	3	4	5
Carne seca machaca 250 g	65,284	75,548	85,790	94,637	103,374
Carne seca trozo 250 g	57,124	66,104	75,066	82,808	90,452
Carne seca botana 50 g	81,606	94,434	107,237	118,297	129,217
Carne seca gourmet 250 g	43,523	50,365	57,193	63,092	68,916
Total	247,537	286,451	325,287	358,833	391,959

Estrategias de penetración en el segmento de mercado

Actualmente se vende donde se produce, es un establecimiento en la Cd. de Parral Chihuahua y se vende directamente a los consumidores. Con este proyecto se pretende cambiar esto y poderlo distribuir en otros comercios que funjan como intermediarios para los clientes finales: tiendas de conveniencia y supermercados.

Precio de venta estimado del producto o servicio

Los precios se fijan bajo un esquema de costos sobre ventas, analizando los costos de producción como las materias primas, mano de obra, gastos de venta y finalmente se considera un margen de ganancia del 55%.

Producto / Servicio	
Carne seca machaca 250 g	\$ 130.00
Carne seca trozo 250 g	\$ 130.00
Carne seca botana 50 g	\$ 24.00
Carne seca gourmet 250 g	\$ 200.00