

PLAN ESTRATEGICO

Narrativa/Descripción amplio del proyecto

En la comunidad de Guayabillas existe abundante producción de chicle y salak, frutas exóticas que no son muy conocidas en el mercado actual pero de excelente sabor y propiedades.

Nuestro proyecto consiste en dar valor agregado a estas frutas, utilizando métodos de deshidratado y liofilizado para conseguir un producto de alta calidad y muy apetecible al paladar de los consumidores.

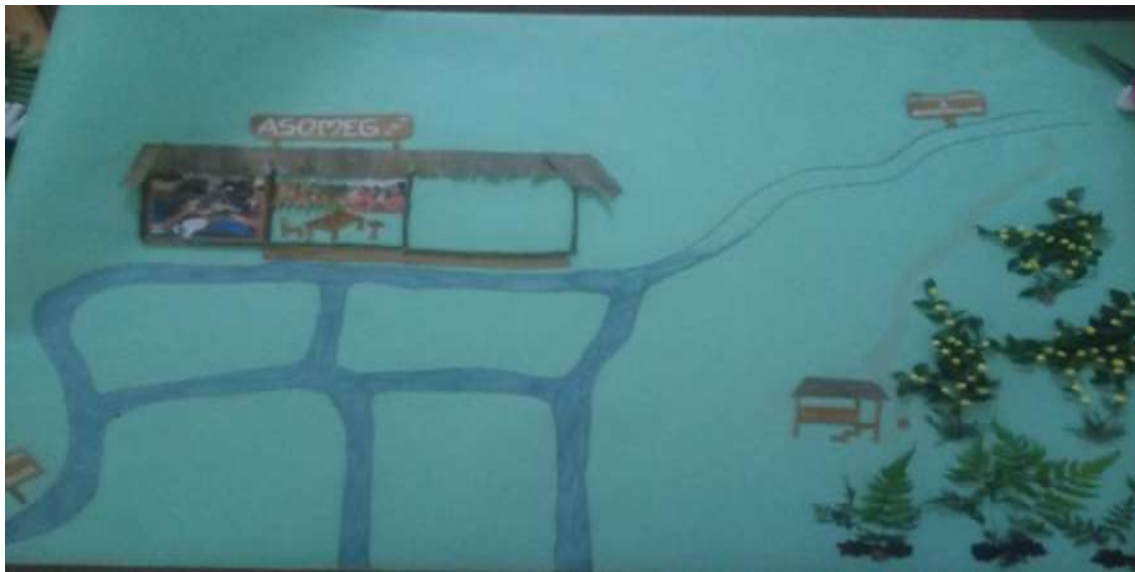
La utilización de los métodos de deshidratado y liofilizado nos permiten conservar las características nutricionales de las frutas y exaltar su sabor. Estos métodos también nos permiten aprovechar y conservar las frutas en la época de mayor producción y tener disponibilidad del producto todo el año.

Con este proyecto pretendemos dar a conocer las frutas no muy consumidas actualmente y generar fuentes de empleo local que permitan mejorar las condiciones de vida de las familias involucradas.

Fotografías del prototipo de:
Jazmín Alban



Rosa Males



Irma Napa



Organisasion (ASOMEG)



LEGADO

La asociación de mujeres emprendedoras de Guayabillas dejaremos las puertas abiertas de nuestra Empresa para nuevos descendientes para que sigan innovando a futuro.

VISION

La ASOMEG, somos mujeres productoras, que buscamos innovar, crecer para mejorar nuestros Ingresos, los de nuestra familia y la comunidad, actuando de forma sólida responsable amigable con el ambiente, produciendo y brindando productos con valor agregado natural y saludable.

MISION

Las mujeres de la Asociación de Mujeres Emprendedoras de Guayabillas (ASOMEG) El 2030, tendremos constituida nuestra empresa de procesamiento de productos orgánicos contaremos con nuestra sede donde venderemos nuestros productos orgánicos frescos y/o procesados y seremos reconocidas a nivel internacional.

PRINCIPIOS/VALORES

Valores y principios de nuestro proyecto son:

Honestidad.
Confianza.
Creativas.
Respetuosas.
Sencillez.
Responsabilidad.
Calidad.
Trabajo en equipo.

SLOGAN

Exotikchiclak

PLAN

Para desarrollar mi proyecto voy a seguir el siguiente plan: En primer lugar incentivaremos a los agricultores a cultivar chicle y salak usando abono orgánico para cuidar el medio ambiente y para obtener producto 100% saludables.

Una vez obtenido el producto la asociación se encargara del proceso para el liofilizado pesar, lavar, pelar, picar.

Llevar el producto a la maquina procesadora, envasar en frascos de vidrio para la venta al público.

Una vez tengamos el producto distribuiremos a: tiendas, hoteles, mercados, escuelas.

Con los ingresos obtenidos compraremos la maquina procesadora para el liofilizado.

OBJETIVOS Y RESULTADOS

OBJETIVOS	RESULTADOS (indicadores)
Dar a conocer a la comunidad de guayabillas de nuestro proyecto del Liofilizado.	Recibir apoyo de la comunidad para promocionar el producto.
Hacer publicaciones en las redes sociales.	Para atraer turistas nacionales y extranjeros. Alcanzar 1000 visitantes por mes.
Promocionar el producto de liofilizado de chicle y salak.	Tiendas, hoteles, escuelas, mancomunidades del Choco Andino. Asistir por lo menos a diez ferias por año
Organizarnos en grupo para elaborar el proceso (pelar,picar,etc.)	Producir 50 kl semanales de chicle y salak.
Comprar la maquina procesadora.	Conseguir dinero con el ingreso generado de las ventas en el año 2025

A QUE PERSONAS VA DIRIGIDO EL PLAN

Este plan va dirigido a las mujeres emprendedoras, productores y a la comunidad para obtener un ingreso mejor.

PERSONAS CON LAS QUE SE CONTARA

Fundación futuro nuestra organización de mujeres y la comunidad.

RECURSOS NECESARIOS

RECURSOS MATERIALES:

RECURSOS MATERIALES	COSTOS
Espacio para la empresa.	4.000
Materiales para la construcción (techo, madera, bambú, etc.)	10.000
Utensilios de cocina para la elaboración de los productos.	500
Maquina liofilizadora.	15.000
Maquina deshidratadora	15.000
Mesones, lavabos de acero inoxidable	700
Estantería	300
Balanza de precisión	150
Fruta de salak y chicle por semana	50

RECURSOS HUMANOS:

*Clientes:

Tiendas, hoteles, escuelas, ferias, supermercados.

*Proveedores de frutas.

Productores locales (Pablo Quinte, Marino Duran, Santiago Granizo.....)

*Financiadores (fundación futuro)

*Prescriptores: fundación futuro, clientes, Festival del Choco Andino, comunidades aledañas.

RECURSOS ECONOMICOS:

*Préstamos bancarios

*Nuestros ahorros

*Cuotas de nuestra organización *Donaciones

Programas, proyectos y actividades.

Proyecto 1

Construir el local para el proyecto de liofilizado de salak y chicle. (Rosa)

Actividades:

Actividad 1: Conseguir el terreno y limpiar la maleza.

Actividad 2: Gestionar los materiales de construcción.

Actividad 3: Mano de obra realizando mingas con la comunidad.

Actividad 4: Gestionar la maquina procesadora.

Proyecto 2

Equipamiento de materia prima (Irma)

Actividades:

Actividad 1: Compra de utensilios (cuchillos, manteles, bandejas.....)

Actividad 2: Compra de las fruta salak y chicle.

Actividad 3: Compra de materiales de limpieza.

Actividad 4: Comprar frascos para envasar el producto procesado para sacar a la venta al público.

Proyecto 3

Procesamiento del producto y limpieza (Jazmín)

Actividades:

Actividad 1: Lavar y pesar las frutas.

Actividad 2: Pelar y picar.

Actividad 3: Procesar las frutas en la maquina liofilizadora.

Actividad 4: Envasar en los frascos para la venta al público.

Proyecto 4

Venta del producto la asociación (ASOMEG)

Actividades:

Actividad 1: Participar en ferias de las mancomunidades del Choco Andino.

Actividad 2: Vender en escuelas, hoteles, supermercados, tiendas.....

Actividad 3: Publicidad del producto en redes sociales.

CRONOGRAMA:

Proyectos y Actividades	Meses 0 a 1	Meses 1 a 2	Meses 2 a 3	Años 1 a 5
Proyecto:1 Construir el local para el proyecto de liofilizado de salak y chicle.				
Actividad:1 Conseguir el terreno y limpiar la maleza.	X			
Actividad 2: Gestionar los materiales de construcción.		X		
Actividad 3: Mano de obra realizando mingas con la comunidad.			X	
Actividad 4: Gestionar la maquina procesadora.				X

Proyectos y Actividades	Meses 1 a 2	Semana a semana	Mes a mes	
Proyecto:2 Equipamiento de materia prima				
Actividad 1: Compra de utensilios (cuchillos, manteles, bandejas.....)	X			
Actividad 2: Compra de las fruta salak y chicle.		X		
Actividad 3: Compra de materiales de limpieza.			X	
Actividad 4: Comprar frascos para envasar el producto procesado para sacar a la venta al público.			X	

Proyecto y Actividades	Semana a semana			
Proyecto:3 Procesamiento del producto y limpieza				
Actividad 1: Lavar y pesar las frutas.	X			
Actividad 2: Pelar y picar.	X			
Actividad 3: Procesar las frutas en la maquina liofilizadora.	X			
Actividad 4: Envasar en los frascos para la venta al público.	X			

Proyecto y Actividades	Meses 3 a 6	Quincenal	Meses 3 a 6	
Proyecto:4 Venta del producto la asociación				
Actividad 1: Participar en ferias de las mancomunidades del Choco Andino.	X			
Actividad 2: Vender en escuelas, hoteles, supermercados, tiendas.....		X		
Actividad 3: Publicidad del producto en redes sociales.			X	