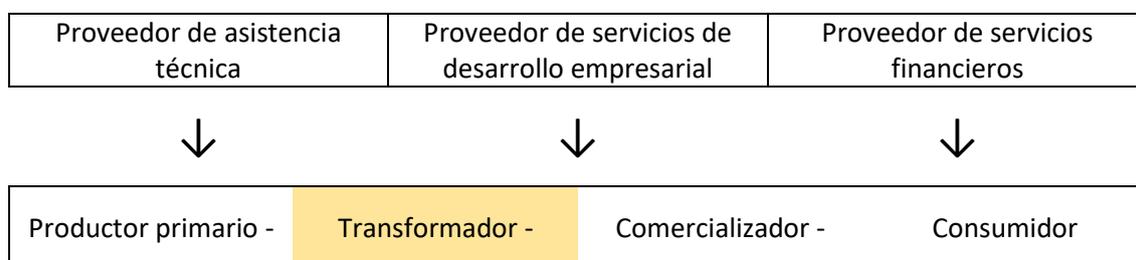


Estudiante: José Martín Chavez Tottil

Proyecto: Elaboración de salsas y mermeladas a partir de verduras y frutas agroecológicas.

<p>Fortalezas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dominio de las técnicas de producción agroecológica. • Relación de confianza y cooperación entre los productores de la comunidad X. 	<p>Oportunidades</p> <ul style="list-style-type: none"> • Acceso a asesoría sobre procesos de manufactura y gestión de calidad debido a ofrecimiento de equipo de jóvenes consultores. • Existencia de fondos de cooperación internacional que apoyan la producción agroecológica. • Invitación por parte de la Red Agroecológica (integrada por productores de diversos puntos del país y consumidores de Asunción) para unirse a la misma. • Ferias de productos agroecológicos realizados en Asunción. • Poca o nula competencia directa de productos agroecológicos. • Tendencia creciente a nivel mundial de consumo de productos agroecológicos.
<p>Debilidades</p> <ul style="list-style-type: none"> • Falta de experiencia en el procesamiento de las verduras, hortalizas y frutas. • Producto nuevo en el mercado. • Bajo poder de negociación con los distribuidores tradicionales (supermercados). • Falta de capital para inversión. 	<p>Amenazas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Falta de acceso a financiación para pagar la asesoría. • Precio elevado en un mercado muy sensible al precio. • Poco conocimiento del mercado sobre productos agroecológicos. • Poca conciencia del mercado sobre el impacto social de sus hábitos de compra. • Elevada competencia sustituta de este tipo de productos. • Competidores muy grandes que podrían sacar una línea ecológica u orgánica.

El emprendimiento se enmarca en una cadena de producción, siendo el transformador.



Como se había explicado en las entregas anteriores, el proyecto es la elaboración de salsas y mermeladas a partir de verduras y frutas agroecológicas que no fueron vendidas y que para no desperdiciarlas serán procesadas. Por lo tanto, las verduras y frutas utilizadas son la materia

prima necesaria para la elaboración de estos productos procesados y serán considerados de provisión externa **al emprendimiento** si bien los proveedores son los mismos productores que participarán en este emprendimiento. Es decir, se considerará la elaboración de salsas y mermeladas una unidad de negocio distinta a la producción de las frutas y verduras.

Interactúan desde afuera con el proyecto:

- Productores de frutas y verduras: productores de la comunidad X
- Proveedores de insumos: azúcar, envases, pectina, luz, agua, gas.
- Proveedores de equipos y herramientas
- Proveedores financieros: Cooperación Internacional, Ministerio de Industria y Comercio
- Asesores técnicos: equipo consultor para el diseño del plan de negocio y capacitación en gestión empresarial
- Servicios de marketing: creativo para el diseño del logo, envase, campañas de difusión
- Consumidores
- Comercializadores