

9-10-2015

Análisis de la Viabilidad de Aplicar un Modelo Empresarial de la Transformación y Comercialización de la Soya para Comunidades Indígenas.

Dulce Marisol Arteaga Godoy

Follow this and additional works at: https://digitalrepository.unm.edu/el_centro_cbri

Recommended Citation

Arteaga Godoy, Dulce Marisol. "Análisis de la Viabilidad de Aplicar un Modelo Empresarial de la Transformación y Comercialización de la Soya para Comunidades Indígenas." (2015). https://digitalrepository.unm.edu/el_centro_cbri/1

This Report is brought to you for free and open access by the El Centro de la Raza at UNM Digital Repository. It has been accepted for inclusion in Community Based Research and Learning Initiative by an authorized administrator of UNM Digital Repository. For more information, please contact disc@unm.edu.

Nombre de proyecto: Análisis de la Viabilidad de Aplicar un Modelo Empresarial de la Transformación y Comercialización de la Soya para Comunidades Indígenas.

Palabras clave:

Agregación de valor, Canvas agronegocio, Estrategia de negocio para soya, Glycinemax , Modelo negocio de soya.

La intención de desarrollar este proyecto en la comunidad es generar una Mipyme elaborando productos derivados de la soya como botas, postres, galletas como complemento alimentario, cabe mencionar que a la comunidad se le han impartido cursos sobre el uso y la preparación de alimentos de soya en diversos platillos y repostería, la finalidad del proyecto es dar seguimiento a los cursos ya inducidos con el propósito de que las amas de casa obtengan un ingreso por medio de estos productos así como generar áreas de oportunidad en la misma comunidad.

El proyecto tiene dos vertientes una de ellas es de enfoque social el cual se tiene la inquietud de realizar convenio con programas de asistencia social como el Desarrollo Integral de la Familia (DIF), incorporando estos productos en desayunos calientes para escuelas vulnerables.

La otra vertiente el segmento mercado enfocado a personas que les gusta cuidar su salud, personas intolerante a la lactosas y que no pueden consumir alimentos derivados de la carne (la soya es un sustituto de la carne), ver **Tabla 1** la idea de introducir estos nuevos productos a realizar será en tiendas naturistas, en tianguis ecológicos.

Tabla 1

Producto comercializados (100g):			
	Grano de soya	Carne de Res	Carne de Pollo
Proteína	36,5%	21%	23%

Fuente: Elaboración propia con base en Carvajal S.,(2001) y Gómez Rosales, et al, (2012).

Como objetivo es elaborar un modelo de negocio sustentado en Canvas en base a un estudio de factibilidad para la creación de una microempresa rural en el Estado de Hidalgo de elaboración de productos alimenticios derivados de la soya.