


Anexos

FORMATO DE ENCUESTA



Encuesta sobre Chocolate

Encuesta realizada por estudiantes de la Universidad del Rosario con el fin de identificar la percepción que tienen las personas respecto al chocolate y del proyecto a realizar.

*Obligatorio

Género *

Hombre

Mujer

¿Sabía que hay distintos porcentajes de cacao en chocolates que se venden dentro del mercado? *

Si

No

¿Qué tan importante es para usted encontrar un producto con diferentes porcentajes de cacao? *

Nada Importante 1 2 3 Importante

¿Estaría dispuesto a pagar un poco más de dinero para disfrutar un chocolate de calidad? *

Si

No

¿Sabía que Colombia es uno de los países que se caracteriza por exportar chocolate de calidad? *

Sí

No

¿Estás de acuerdo con que se realicen proyectos que ayuden a incrementar el porcentaje laboral de los agentes del post-conflicto? *

Sí

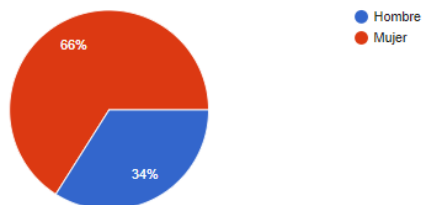
No

Enviar

RESPUESTAS EN CUENTA

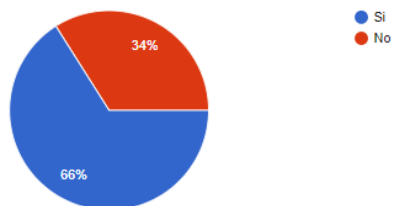
Género

103 respuestas



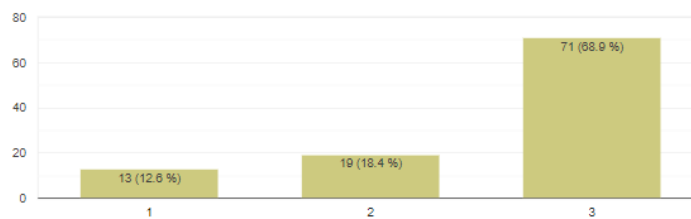
¿Sabía que hay distintos porcentajes de cacao en chocolates que se venden dentro del mercado?

103 respuestas



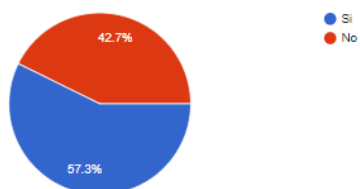
¿Qué tan importante es para usted encontrar un producto con diferentes porcentajes de cacao?

103 respuestas



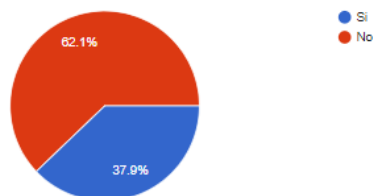
¿Estaría dispuesto a pagar un poco más de dinero para disfrutar un chocolate de calidad?

103 respuestas



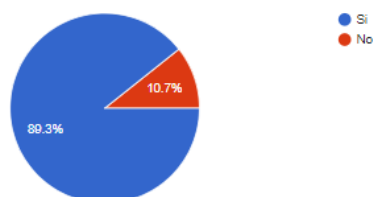
¿Sabía que Colombia es uno de los países que se caracteriza por exportar chocolate de calidad?

103 respuestas



¿Estás de acuerdo con que se realicen proyectos que ayuden a incrementar el porcentaje laboral de los agentes del post-conflicto?

103 respuestas



ENTREVISTA 1 EXPERTO EN EL SECTOR

Link audio entrevista:

https://uredumy.sharepoint.com/:v/g/personal/mariaca_alvarez_urosario_edu_co/EUD2Rem98LdGnXw9GsX5vgEBCQhGOEcupi2q-yf7wUI1Mw?e=96poo5

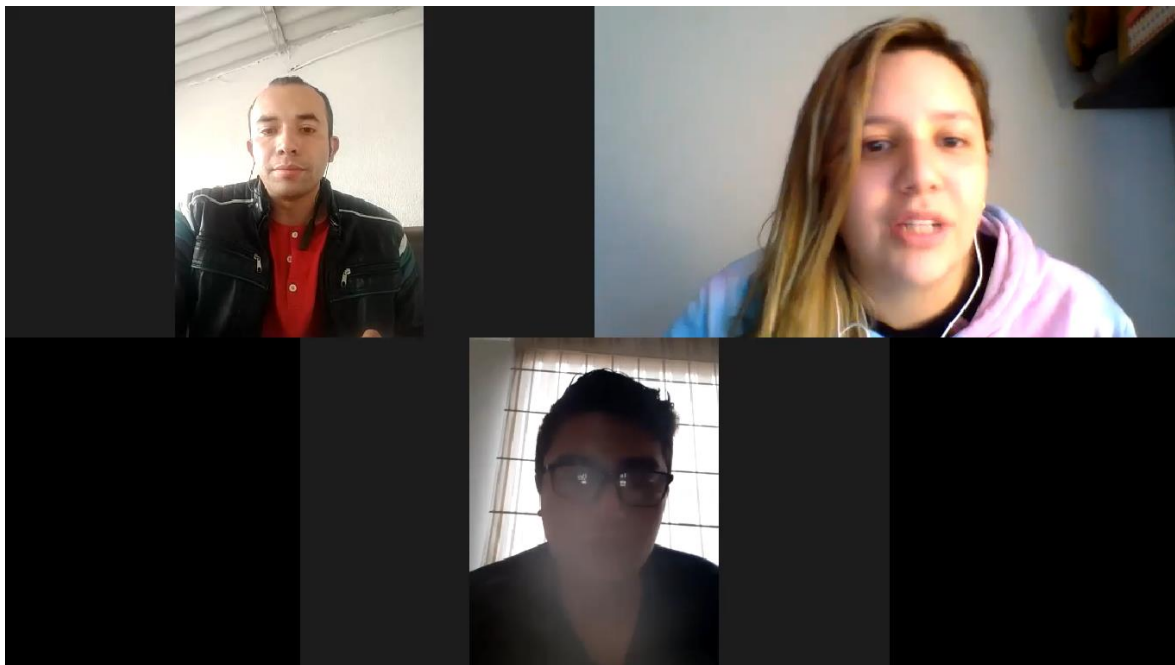
1. Preguntas Entrevista Abierta #1: (Luego de realizar la encuesta)

1. ¿Qué piensa usted sobre el mercado del chocolate actual en Colombia?
2. ¿Qué productos piensa usted que se venden más en el mercado de chocolates en Colombia? (Se explica anteriormente la diferencia entre chocolate y chocolatina)
3. ¿Qué ha escuchado acerca de este mercado en el país?
4. (Se menciona la idea del producto) ¿Qué le parece la idea de que el producto tenga forma de bala/fusil?
5. ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por este chocolate teniendo en cuenta, la cantidad, los porcentajes y la razón social de este proyecto?
6. Personalmente, ¿Comprarías este producto?
7. ¿Tiene alguna recomendación para la idea?

2. Preguntas Entrevista Abierta #2: (Especialistas)

1. Antes de realizar la creación de la empresa ¿Qué necesidades vio reflejadas en la población la cual está beneficiando?
2. ¿Cómo ha sido el impacto de esa ayuda a esta población?
3. En el momento, ¿Cómo es la experiencia de estar dentro del sector cacaoero en Colombia?
4. Como emprendedor, ¿Considera que el sector cacaoero en el país es un sector positivo?
5. Para la empresa, ¿Qué es lo que la diferencia de los competidores directos e indirectos?
6. En general ¿Cuál es el perfil de las personas o clientes que compran productos de la marca?
7. ¿La empresa tiene alguna relación con entidades sin ánimo de Lucro (Fundaciones)?
8. Debido a la situación sanitaria COVID-19 ¿Cómo se ha visto afectado el sector y especialmente la empresa?
9. ¿Hubo alguna implementación en los procesos de la empresa a raíz de esta situación sanitaria?
10. ¿Cuáles son las proyecciones en el futuro para la empresa?

ENTREVISTA 2 EXPERTO EN EL SECTOR



Link: <https://uredu->

my.sharepoint.com/:v:/g/personal/mariaca_alvarez_urosario_edu_co/ETnbhXoTB3RHmR1uqtG

[SWwgBm4l2M4DESh4bItjdjso7i7g?e=nbPflh](https://my.sharepoint.com/:v:/g/personal/mariaca_alvarez_urosario_edu_co/ETnbhXoTB3RHmR1uqtG/SWwgBm4l2M4DESh4bItjdjso7i7g?e=nbPflh)

PRUEBAS DE CONCEPTO





DIFUSIÓN REDES SOCIALES



LOGO



HERRAMIENTA ESTRUCTURACIÓN DE NEGOCIO

Herramienta Estructuración del prototipo del Negocio

Buping[®]
PROTOTIPADORA DE NEGOCIOS

Proyecto de Emprendimiento	WEPA		
Equipo Emprendedor	María Camila Alvarez	María Juliana Espinosa	Farid Camilo Valderrama
	Marketing	Relaciones públicas	Logística

Objetivo del Prototipado		Sketch de su prototipo	
Validar nuestra propuesta de valor. Dar a conocer el gran impacto social que nuestro proyecto a través de las historias que traerá cada caja. Entender las reacciones de los distintos consumidores a nuestro producto dada su presentación			
Tipo de prototipado			
Funcional - Vertical	Estetico - Horizontal		
Usabilidad Diagonal			
Estrategia - Conceptual			
Nivel de prototipado			
Papel	Baja Fidelidad	Alta Fidelidad	
Materialización de prototipado			
Método	Mock up, anuncio, whatsapp Crowdfunding		
Medio	Software Corel draw, Materiales; plastico, chocolate carton corrugado		
Sketch de prototipo (Caja):			
		<p>Descripción Prototipo caja: Caja ergonómica y con colores llamativos que cuenten historias tanto por dentro como fuera de esta. La idea de esta presentación es que las balas vayan al fondo de la caja organizadas en filas de 3, y en la parte de adelante los dos sabores de mermelada (frutas exóticas). En la parte superior (la parte gris mostrada en la imagen) va a estar situada la historia de alguno de nuestros colaboradores (agentes del post-conflicto) que decidieron cambiar las balas de plomo por balas de chocolate.</p>	

HERRAMIENTA ALTERNATIVAS DE SOLUCIÓN DE PROTOTIPADO

Herramienta		Buping® PROTOTIPADORA DE NEGOCIOS			
Alternativas de solución para el prototipado					
Proyecto de Emprendimiento	WEPA				
Equipo Emprendedor	María Camila Alvarez	María Juliana Espinosa	Farid Camilo Valderrama		
	Marketing	Relaciones públicas	Logística		
	Solucion		Viabilidad		
	Alternativa de solución	Descripción	Baja	Media	Alta
1	7 mm 40%	Bala de chocolate con leche de origen tolimense con una pureza del 40% . Acompañado de mermeladas frutales			X
2	7 mm 60%	Bala de chocolate semi amargo de origen tolimense con una pureza del 60% . Acompañado de mermeladas frutales			X
3	7 mm 80%	Bala de chocolate amargo de origen tolimense con una pureza del 80% Acompañado de mermeladas frutales		X	
4	7 mm 90%	Bala de chocolate amargo de origen tolimense con una pureza del 90% Acompañado de mermeladas frutales		X	

HERRAMIENTA HIPÓTESIS PARA PROTOTIPADO

Herramienta		Buping® PROTOTIPADORA DE NEGOCIOS				
Hipotesis para prototipado						
Proyecto de Emprendimiento	WEPA					
Equipo Emprendedor	María Camila Alvarez	María Juliana Espinosa	Farid Camilo Valderrama			
	Marketing	Relaciones públicas	Logística			
Hipotesis 1		Hipotesis 2				
1	Comprobar si las personas están de acuerdo con el mensaje que se quiere transmitir a través de la forma de la bala	Hipotesis del negocio	Analizar las reacciones de las personas sobre las historias de vida de nuestros colaboradores (agentes post-conflicto)		4	
Hipotesis 3			Hipotesis 4			
2	Identificar los diferentes paladares de los consumidores respecto al porcentaje de pureza de cacao para incluirlos en el portafolio		Comparar las reacciones de las personas al mezclar el chocolate con las mermeladas y al consumir el chocolate solo.			5
Hipotesis 5						
3	Determinar los sabores de mermeladas preferidos por los consumidores para acompañar el chocolate					

HERRAMIENTA DISEÑO DE PERFIL DEL CLIENTE

Herramienta Diseño de perfil del cliente

Buping[®]
PROTOTIPADORA DE NEGOCIOS

Proyecto de Emprendimiento	WEPA		
Equipo Emprendedor	María Camila Alvarez	María Juliana Espinosa	Farid Camilo Valderrama
	Marketing	Relaciones públicas	Logística

Lo que lo hace feliz	<ul style="list-style-type: none"> Disfruta de la buena comida Tiene un paladar exquisito, disfruta de nuevos restaurantes Gusta hacer catas de vinos Le gusta en internet y twitter Gusta leer artículos de opinión Gusta comprar por internet Dar regalos únicos Apoya causas sociales Gustan los sabores dulces sobre los ácidos Disfruta conocer emprendimientos y comprar local Disfruta de la calidad de un buen chocolate Asistir a catas de cacao Creación de productos con técnicas tradicionales de cacao 		<p>¿Como lo entiende?</p> <ul style="list-style-type: none"> Reconoce la importancia de ser un consumidor responsable y pensar más allá del producto todo lo que consumirlo lleva detrás. Se siente satisfecho de adquirir un producto que no solo es rico sino que además ayuda a otras personas sin requerir un gran esfuerzo. Entiende la importancia de la presentación y su significado; sin embargo dada su presentación a pesar de ser un dulce no le gustaría que menores tuvieran contacto con el producto. Gracias a la distribución se siente satisfecho dada su falta de tiempo y la facilidad de adquirirlo en la puerta de su casa.
	<ul style="list-style-type: none"> Justicias sociales No poder estar cerca de quienes quiere Que sus domicilios se demoren y no estén empacados debidamente Productos genéricos Que dada la contingencia, las personas no tengan como trabajar y tener recursos Que haya gran variedad de opciones de chocolatinas (con azúcares añadidos) Que existan mayor variedad de chocolatinas que de cacao puro Masificación y tecnificación del proceso tradicional del cacao 		<p>¿Como lo consume ó usa?</p> <ul style="list-style-type: none"> Conoce el producto gracias a Internet/Redes sociales. Entiende el significado del producto, consume contenido donde se muestran historias reales de gente que es parte del proceso. Decide realizar la compra y adquiere el producto para si mismo o para regalar. Consumo: Es un chocolate para degustar, que se combina con las mermeladas como el cliente prefiere. Disfruta una bala a la vez al sumergirla en una o varias mermeladas en un momento de antojo de dulce.
Lo que lo hace triste	<ul style="list-style-type: none"> Justicias sociales No poder estar cerca de quienes quiere Que sus domicilios se demoren y no estén empacados debidamente Productos genéricos Que dada la contingencia, las personas no tengan como trabajar y tener recursos Que haya gran variedad de opciones de chocolatinas (con azúcares añadidos) Que existan mayor variedad de chocolatinas que de cacao puro Masificación y tecnificación del proceso tradicional del cacao 		<p>¿Quien lo condiciona?</p> <ul style="list-style-type: none"> El consumo del producto está condicionado por su entorno familiar y el punto de vista que esta tenga sobre los procesos que el producto apoya. Sin embargo a la hora de escoger la línea de producto gracias a su gusto por la pureza del chocolate es una decisión autónoma.

HERRAMIENTA DISEÑO DE PROPUESTAS DE VALOR SISTEMA

Herramienta Diseño de propuestas de valor sistema



Proyecto de Emprendimiento	WEPA		
Equipo Emprendedor	Maria Camila Alvarez	Maria Juliana Espinosa	Farid Camilo Valderrama
	Marketing	Relaciones públicas	Logística
	Modelo de Negocio		
Defina su modelo de negocio	Transformamos el Cacao en chocolate con historia. Todo el proceso de transformación esta a cargo de agentes del conflicto, que decidieron cambiar las balas de plomo por balas de chocolate. El objetivo es vender cajas de balas de chocolate con modelo sostenible que genera empleo		
	Propuesta de valor		Atributos del producto
Defina su propuesta de valor y/o diferencial del negocio	<i>La historia y el cacao se fusionan con sabores tan colombianos como quienes los hacen</i>		Exótico, con propósito, impacto, e historia, autóctono, exquisito.
	Producto	Servicio	Sistema
Mencione los productos y servicios que haran diferente su negocio de lo actualmente ofertado por la competencia	7 mm 40% Bala de chocolate con leche de origen tolimense con una pureza de cacao del 40%. Acompañado de mermeladas frutales	Mermeladas de sabores exóticos colombianos: - Lulo - Frutos Rojos (Mínimo exigido por los consumidores) - Gulupa	Ofrecemos un cacao de gran pureza con diferentes porcentajes de concentración, teniendo como objetivo resaltar la riqueza cultural entorno al cacao Colombiano. Acompañado de una experiencia que permite concientizar tanto en cultura cacaotera, historia y sabores colombianos.
	7 mm 60% Bala de chocolate semi amargo de origen tolimense con una pureza cacao del 60% Acompañado de mermeladas frutales		
	7 mm 80% Bala de chocolate amargo de origen tolimense con una pureza de cacao del 80% Acompañado de mermeladas frutales		
	7 mm 90% Bala de chocolate amargo de origen tolimense con una pureza del 90% Acompañado de mermeladas frutales		
	Es un producto que desde su presentación llama la atención y cuenta una historia. Viene en un empaque de balas con distintas mermeladas de sabores exóticos colombianos que combinadas con el chocolate de gran calidad evocan sabores unicos para el paladar. Además de esto el empaque cuenta historias de superación de agentes del post-conflicto quienes en su nueva vida decidieron cambiar las balas de plomo por balas de chocolate.		

HERRAMIENTA DISEÑO DE PERFIL DE VALOR DEL NEGOCIO

Herramienta Diseño de perfil de valor del Negocio



Proyecto de Emprendimiento	WEPA		
Equipo Emprendedor	María Camila Álvarez	María Juliana Espinosa	Farid Camilo Valderrama
	Marketing	Relaciones públicas	Logística

	Competidor			Negocio			Oferta		
	Directo	Indirecto	Sustituto	PROPOSITO/ IMPACTO	LOGÍSTICA	SERVICIO	SABOR	CALIDAD	EMPAQUE
Magno Astisan Chocolates		X		3	3	1	1	2	1
Noir		X		3	2	1	3	2	1
xaboriarte	X			2	2	2	1	2	3
Luker	X			1	1	3	1	1	1
Lok	X			1	1	3	2	1	2
WEPA									

Califique cada una de las variables de forma positiva, Negativa o Intermedia

Identifique con color naranja las oportunidades de valor de su negocio, aquellas variables o atributos que mejorará para el mercado con la puesta en marcha de su negocio

MODELO DE NEGOCIO 3D

<https://jamboard.google.com/d/1->

[LXzBfHJjKDzD1SaBHaoDxelkF7z8zPAFPtcrNJhG68/viewer?f=5](https://jamboard.google.com/d/1-LXzBfHJjKDzD1SaBHaoDxelkF7z8zPAFPtcrNJhG68/viewer?f=5)