

Registro de la Propuesta del Trabajo Fin de Grado (TFG)

NOMBRE DEL ALUMNO: Álvaro Inchausti Vera

PROGRAMA: E2-Analytics

GRUPO: 5ºA

FECHA: 21/10/2024

Director Asignado: Sáenz-Diez Rojas

Apellidos

Rocío

Nombre

Título provisional del TFG:

Plan de negocio para una startup

ADJUNTAR PROPUESTA (máximo 2 páginas: objetivo, bibliografía, metodología e índice preliminares)

Firma del estudiante:



Firma del Director:

Fecha: 21/10/2024



Universidad Pontificia Comillas, ICADE

PROPUESTA TRABAJO FIN DE GRADO: PLAN DE NEGOCIO PARA UNA STARTUP

Clave: 202011547

MADRID | octubre 2024

OBJETIVO

El objetivo de este TFG es desarrollar un plan de negocio para una startup especializada en la elaboración y venta de productos elaborados a base de frutas y verduras que de otro modo serían desperdiciadas. Esto puede deberse a que no llegan a comercializarse debido a un aspecto no convencional que no tendría buena acogida por el público general o porque las tiendas locales se han aprovisionado en exceso y el negocio podría hacerse cargo de ese volumen para su producción.

A través de este proyecto, se busca evaluar la viabilidad financiera y operativa del modelo de negocio, así como su capacidad para contribuir a la reducción del desperdicio alimentario y promover prácticas más sostenibles en la industria de la alimentación. Además, la propuesta de valor quiere extenderse a todas las interacciones con el cliente, de tal forma que se minimice el uso de envases de un solo uso y se proporcionen alimentos de alta calidad nutricional. De esta forma, no solo se ataja el problema del desperdicio de alimentos, sino que también se propone un comercio local más sostenible y saludable.

METODOLOGÍA

El desarrollo de la idea seguirá la metodología propuesta por la plataforma *Elevatorfy*, que se compone de los siguientes pasos:

- 1) Definición y validación del problema: confirmar que el desperdicio de frutas y verduras es un problema real contactando con agricultores y establecimientos, y evaluar la conciencia ambiental y de salud de los consumidores respecto al uso de recipientes reutilizables y productos saludables.
- 2) Definición de la solución y diferenciación: idear un local que elabore zumos, polos y purés con frutas y verduras próximas a perecer, reduciendo el desperdicio alimentario y ofreciendo productos frescos con ingredientes que otros descartan.
- 3) Validación del producto con usuarios reales. Realizar encuestas y entrevistas al público objetivo para evaluar la aceptación del uso de ingredientes cercanos a caducar y del modelo de negocio sostenible.
- 4) Elaboración del plan financiero, de marketing y operativo. Desarrollar un plan financiero con análisis de costes y fuentes de financiamiento; un plan de marketing para atraer y retener clientes destacando la sostenibilidad; y un plan operativo que detalle la recolección de productos, producción y gestión del local.

ÍNDICE PRELIMINAR

- I. Introducción
 - a. Objetivos del TFG
 - b. Metodología
- II. Descripción del proyecto
 - a. Concepto de la startup
 - b. Propuesta de valor
- III. Análisis de mercado
 - a. Validación de los problemas
 - b. Definición de la solución
- IV. Validación de la idea
 - a. Validación del modelo de negocio
 - b. Expectativas del market fit
- V. Plan de negocio
 - a. Plan financiero
 - b. Plan de marketing
 - c. Plan operativo

BIBLIOGRAFÍA

- Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. (2023). Informe sobre el desperdicio alimentario fuera de los hogares 2023.
https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/temas/desperdicio/informesobreeldesperdicioalimentariofuera deloshogares2023_tcm30-693314.pdf
- Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. (2023). Informe sobre el desperdicio alimentario en los hogares 2023.
https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/temas/desperdicio/informesobreeldesperdicioalimentarioenloshogares2023_tcm30-693307.pdf
- KPMG. (2024). Perspectivas bienes de consumo 2024. KPMG.