

PRODUCCIÓN DE AJO EN POLVO EN EL DISTRITO DE HUANCAYO PARA LAS AMAS DE CASA

AULA: AC1201



DATOS DE LOS INTEGRANTES DE EQUIPO

N°	APELLIDOS Y NOMBRES	CARRERA
01	Capcha Yalo Kathy	Contabilidad
02	Noa Curo Loida	Contabilidad
03	Sedano Lozano Joseline	Contabilidad
04	Pomalima Cancalagua Henry	Contabilidad



DESCRIPCIÓN DEL NEGOCIO

Se venderá ajos en polvo, con una presentación en forma de saleros dándole un diseño diferente a otras marcas del mercado, con una cantidad de 150 g por frasco para una mejor duración en la preparación de la comida. Ofertándose en las bodegas, mercados, supermercados, etc. en el distrito de Huancayo dándole un alcance para cada ama de casa.





CARACTERÍSTICAS CREATIVAS E INNOVADORAS DEL PRODUCTO

- Se sustituyó el ajo en diente, por el ajo en polvo.
- Se combinó la presentación con el ajo en polvo para la facilidad del uso del producto.
- Se adoptó darle una mejor presentación al empaque del producto.
- Se modificó la presentación, la durabilidad y se aumentó la cantidad para mejorar el consumo del producto.
- Se propuso que se puede usar como una medicina ya que el ajo contiene propiedades curativas.
- Se eliminó el tiempo de preparación del ajo común pasando a un mejor momento a la hora de comer.
- Se reordenó la forma de la presentación en un salero y la forma de preparación de las comidas.



MODELO DE NEGOCIO LEAN CANVAS

<p>2. PROBLEMA</p> <ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> El mal olor que genera en las mano.<input type="checkbox"/> El tiempo que se demora en pelar el ajos.<input type="checkbox"/> La molestia que ocasiona el liquido del ajos al echar al aderezo.	<p>4. SOLUCIÓN</p> <ul style="list-style-type: none">➤ Como es en polvo el mal olor ya no se impregna en las manos.➤ Ahorro de tiempo.➤ Al echar el ajo previenes cualquier accidente o quemadura. <p>8. MÉTRICAS CLAVES Necesitamos:</p> <ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Financiamiento (capital)<input type="checkbox"/> Humano (producción)<input type="checkbox"/> Físicos (materiales, equipos)	<p>3. PROPUESTA DE VALOR</p> <p>Una gran facilidad, reducción de tiempo para las amas de casa . Mostrando una mejor presentación para nuestras clientes.</p>	<p>9. VENTAJA COMPETITIVA</p> <p>Ofreciendo a muestras clientas una publicidad con interés hacia el producto y brindándoles ofertas, promociones y descuentos para fidelizarlas.</p> <p>5. CANALES</p> <ul style="list-style-type: none">❖ Internet❖ Impresos❖ Periódicos	<p>1. SEGMENTO</p> <p>Para amas de casa que prefieren la elaboración rápida de su comida.</p> <p>Mujeres de 20 a 65 años de edad en el distrito de Huancayo.</p>
<p>7. COSTOS</p> <ul style="list-style-type: none">▪ Sueldos: el costo de mano de obra para la preparación del producto.<ul style="list-style-type: none">▪ Materia prima: insumos que se requiere para el producto.▪ Equipo: los equipos que se necesita en la preparación es el microondas, molino, cocina, etc.		<p>6. INGRESOS</p> <ul style="list-style-type: none">▪ Le brindamos una rapidez al elaborar sus comidas.▪ Una higiene que elimina el mal olor en las manos. <p>Con un valor accesible a su economía, pagando ya sea en efectivo o con tarjeta (supermercados).</p>		



PRODUCCIÓN DE AJO EN POLVO EN EL DISTRITO DE HUANCAYO PARA LAS AMAS DE CASA



ucontinental.edu.pe