

Elaboración de galletas de avena para jóvenes universitarios de la provincia de Huancayo

AULA: AI1071



DATOS DE LOS INTEGRANTES DE EQUIPO

N°	APELLIDOS Y NOMBRES	CARRERA
01	Paredes Salome, Agata	Arquitectura
02	Aguilar Martínez, Luis	Ing. De minas
03	Ramos Enríquez, Brayhan	Ing. civil
04	Ramos Ariza, Gerson Jozzimar	Ing. De minas
05	Gabriel Revollar, Eduardo	Ing. Eléctrica
06	Salazar Romero, Itala	Ing. Ambiental



DESCRIPCIÓN DEL NEGOCIO

Las galletas de avena, están elaboradas a base de avena y frutos secos, el cual contiene un alto complemento alimenticio. Las personas hoy en día tienen un ritmo acelerado de vida y muchas veces los alimentos que consumen no cumplen con las proteínas diarias de debe consumir un ser humano, viendo esta necesidad se ha decidido sacar al mercado estas galletas hechas de avena y frutas secas, con la finalidad de ofrecer un producto alimenticio y delicioso.

Según <http://www.andina.com.pe/agencia/noticia-el-80-del-consumo-galletas-peru-se-realiza-fuera-del-hogar-412310.aspx> Alrededor del 80 por ciento del consumo de galletas en Perú se realiza en formato individual y principalmente fuera del hogar, informó hoy la empresa de alimentos Alicorp. Explicó que el mercado de galletas se divide en galletas dulces y saladas, las primeras tienen el 60 por ciento del mercado y las segundas el 40 por ciento. Esta última se subdivide en galletas de soda, galletas integrales y galletas cocktail; y dentro de las galletas saladas el segmento cocktail representa el 33 por ciento.



CARACTERÍSTICAS CREATIVAS E INNOVADORAS DEL PRODUCTO

Sustituir: si es posible podremos cambiar su informe de preparación eliminando su composición de grasa las cuales generan mayor calorías.

Combinar: las ideas de implementar sabores nuevos, aumentaría un energizante o una bebida nueva, harán que el producto llegue a nuevos segmentos.

Adaptamos: Ideas de galletas ya existentes y la mejoramos en presentación y composición aumentándole frutos secos.

Modificamos: aumentándole frutos secos cereales (quiwicha)







Proponemos: que nuestro producto este directamente enfocado a jóvenes que necesitan mucha energía y disponen poco tiempo para complementar sus alimentos.

Eliminar: Su composición química como colorantes, conservantes y otros que a lo largo plazo generan enfermedades estomacales.

Reordenar: Cambiar el modo de venta que no sea solo directamente sino por medios masivos como las redes sociales, telefonía (llamadas whatsapp)

MODELO DE NEGOCIO LEAN CANVAS



<p>2. PROBLEMA Tiempo insuficiente para consumir nuestros alimentos.</p> <p>Facilísimo para no preparar alimentos.</p> 	<p>4. SOLUCIÓN Galletas de avena, quiwicha y frutos secos.</p> 	<p>3. PROPUESTA DE VALOR Comúnmente para los jóvenes, por su poca disponibilidad de tiempo busca consumir alimentos perjudiciales y no nutren a sus organismo.</p> 	<p>9. VENTAJA COMPETITIVA al contar con un proceso productivo eficiente que le permite producir los mismos productos de la competencia, pero a un menor costo.</p>	<p>1. SEGMENTO Jóvenes universitarios</p> 	
<p>8. MÉTRICAS CLAVES Personal Capital Tecnología Transporte</p>		<p>5. CANALES Directa Web Teléfono (llamadas y whatsapp)</p>			
<p>7. COSTOS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Costos Directos: Compra de insumos paga a los trabajadores. • Costos Indirectos: Transporte Publicidad Etc. 			<p>6. INGRESOS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Al contado • Tarjeta de crédito 		
<p>La solución esta nuestra galletas de avena, por su composición aporta nutrientes a nuestros organismo y que los quite la sensación de hambre y fática mas común al tener frutos y celerales</p>					



Elaboración de galletas de avena para jóvenes universitarios de la provincia de Huancayo

Producción de galletas de avena , quiwicha y frutos secos, para jóvenes universitarios de 16-24 años, de edad en la provincia de Huancayo



LOGOTIPO



PROTOTIPO

ucontinental.edu.pe