

PRODUCCIÓN AGROINDUSTRIAL DE AJÍ DE COCONA EN EL DISTRITO DE HUANCAYO PARA PERSONAS DE PERSONAS DE 20 A 30 AÑOS

**AULA:
AC1012**



DATOS DE LOS INTEGRANTES DE EQUIPO

N°	APELLIDOS Y NOMBRES	CARRERA
01	Artica Perez Anthony	ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS
02	Cotrina Salvatierra Betsy	CONTABILIDAD
03	Perez Cardenas Zinthia Ivonne	DERECHO
04	Reymundo Ñahui Cindy	DERECHO



DESCRIPCIÓN DEL NEGOCIO

- El producto Ají de cocona es un ají nuevo en el mercado, la calidad es muy buena por ser un producto natural a base de la fruta cocona adicionando otros ajíes, el empaque es una bolsa doypack de 15 centímetro de largo y 10 de ancho con un diseño llamativo y con un contenido de 86 gramos de ají.
- El ají esta hechos a base de cocona de la selva central, cebolla, culantro, ajos, aceite y sal. Destaca por su abundante contenido en hierro y vitamina C y por ser beneficiosa para controlar el colesterol.
- Ají de cocona le permitirá poder acompañar sus platos favoritos de manera diferente y deliciosa.



CARACTERÍSTICAS CREATIVAS E INNOVADORAS DEL PRODUCTO

Sustituir	Se sustituyó los ajíes tradicionales por el Ají de Cocona de la selva central.
Combinar:	Se combinó con otros productos como la cebolla, culantro, ajos, aceite y sal para darle mejor sabor.
Adaptar:	El producto de Ají de Cocona es adaptable a los platos típicos de la Región Junín.
Magnificar:	Se magnifico el sabor del ají con diferentes productos como el ají Limo y Charapita para un sabor más agradable y natural.
Proponer:	El Ají de Cocona puede reemplazar a otras cremas y ajíes tradicionales.
Eliminar	Se disminuyó la cantidad de sal para mejorar el producto.
Reordenar	Se mejoró el diseño y la presentación del producto de manera que sea más atractiva



MODELO DE NEGOCIO LEAN CANVAS

2. PROBLEMA <ul style="list-style-type: none">• NO todas las personas son tolerantes a sensaciones al picor fuerte	4. SOLUCIÓN <ul style="list-style-type: none">• Se sustituyó los ajíes tradicionales por el Ají de Cocona de la selva central.• Se combinó con otros productos como la cebolla, culantro, ajos, aceite y sal para darle mejor sabor y con un poco de otros ajíes	3. PROPUESTA DE VALOR <ul style="list-style-type: none">• Acompañante para todo tipo de platos	9. VENTAJA COMPETITIVA <ul style="list-style-type: none">• Se magnifico el sabor del ají con diferentes productos como el ají Limo y Charapita para un sabor más agradable y natural, productos naturales de la selva del Perú.	1. SEGMENTO <ul style="list-style-type: none">• Dirigido alas personas de 20 y 30 años.• Personas con estilo de vida moderna
8. MÉTRICAS CLAVES <ul style="list-style-type: none">• Control de calidad de la materia prima• Proceso productivo		5. CANALES <ul style="list-style-type: none">• Paginas web.• Redes sociales.• Diarios.		
7. COSTOS <ul style="list-style-type: none">• Insumo de producción.<ul style="list-style-type: none">• Publicidad.• Mano de obra.• Costos de transporte.		6. INGRESOS <ul style="list-style-type: none">• La venta del producto.• La distribución a diferentes puntos de venta dentro del distrito.		



Producción Agroindustrial de Ají de Cocona en el Distrito de Huancayo para personas para personas de 20 a 30 años



Centro de Emprendimiento

ucontinental.edu.pe