



Universidad  
Continental

XVI PORTAFOLIO DE  
INICIATIVA EMPRESARIAL

# PRODUCCION DE ALBONDIGAS LIGHT CON CARNE LISTAS PARA CONSUMIR EN LA CUIDAD DE HUANCAYO.

**AULA: AC- 1201**





## DATOS DE LOS INTEGRANTES DE EQUIPO

N°	APELLIDOS Y NOMBRES	CARRERA
01	Soto Rodriguez, Stephany Xiomara	Administración y Negocios Internacionales
02		
03		
04		
05		



## DESCRIPCIÓN DEL NEGOCIO

Las “ALBONDIGAS LIGHT DE CARNE LISTAS PARA EL CONSUMO”, permite que las personas puedan consumir un producto nutritivo, sano, que les aporte energía, es un producto light ya q contiene una mínima cantidad de grasa que es propia de la carne, va dirigido en especial a las personas que no cuentan con mucho tiempo para poder cocinar en casa, tales como; personas con estilo de vida modernas, sofisticadas, así como también a universitarios que estudian y trabajan a la vez, y ellos recurren a consumir comida rápida, que es a su vez chatarra; es por ello que se esta lanzando al mercado nuestro producto que es light además de que ya están listas para el consumo. Al consumir el producto, satisface calidad de vida, la sensación de sentirte llena por mucho mas tiempo, que usualmente las comidas rápidas que solo te llenan por un momento luego te genera mas hambre.



## CARACTERÍSTICAS CREATIVAS E INNOVADORAS DEL PRODUCTO

- S: Sustituir.-La carne de res se sustituye con pollo, carne de res magra( sin grasa)
- C:Combinar.- Las albóndigas se pueden combinar con sabores de chifa(orientales), rellenos con queso y/o jamonada, ensaladas, salsas, encurtido de ajíes.
- A:Adaptar.- Se adapta a aquellas personas que tienden tendencia a engordar rápido, personas que van al gimnasio y requieren una alimentación balanceada, así como también a personas que tienen el colesterol alto o sufren de presión alta.
- P:Proponer.- Proponer otros usos ya que no solo es utilizado como un alimento diario, sino como también en reuniones, fiestas o eventos ser consumido como aperitivo.
- E: Eliminar.- Se elimina la grasa de la carne, ya que esta hecha a base de carne magra, así como también la utilización de aceite.



# MODELO DE NEGOCIO LEAN CANVAS

<b>2. PROBLEMA</b>  Falta de tiempo para poder prepara alimentos nutritivos en casa, las comidas rápidas que se venden en la actualidad es comida chatarra, de estar expuesto a cualquier enfermedad, en especial gástrica.	<b>4. SOLUCIÓN</b>  Adiós estrés, y comida chatarra; al consumir el producto te va a proporcionar energía, además de que es un producto light, sano y nutritivo.	<b>3. PROPUESTA DE VALOR</b>  Los beneficios que proporciona al consumir el producto, o los motivos por los cuales compras el producto es que te brinda calidad de vida, ya que al consumir la carne magra según estudios ella ayuda a bajar la presión cardiovascular y el colesterol, además que es un producto light, ya viene listo para ser consumido.	<b>9. VENTAJA COMPETITIVA</b>  En la actualidad no tenemos en nuestro contexto productos que ayuden a tener una buena calidad de vida o que aporten en ello, ya que nuestro producto si, por ser light, estar elaborado bajo estándares de calidad.	<b>1. SEGMENTO</b>  Dirigido a personas con estilo de vida modernas y sofisticadas, universitarios que estudian y trabajan a la vez, personas con presión alta, colesterol o tendencia a engordar rápido. Entre las edades de 22 a 29 años.	
<b>8. MÉTRICAS CLAVES</b>  Esta elaborado bajo un control de calidad de un Ingeniero en industrias alimentarias, lleva un proceso productivo salubre.		<b>5. CANALES</b>  Puntos de venta en los kioscos de la universidad continental, bodegas, minimarket, web, redes sociales, kioscos cercanos a centros de trabajo, delivery.			
<b>7. COSTOS</b>  Ingredientes: carne magra o pollo, comino, pimienta, sal, orégano, huevo.  Envases: Cajitas, pirotines metálicos, logo.  Remuneraciones: Área de ventas, Ingeniero de Industrias Alimentarias, Área de elaboración, personal de limpieza.			<b>6. INGRESOS</b>  Los ingresos son mediante las ventas que se han realizado mediante el mes, se espera vender 300 cajitas de albóndigas al mes, ya que es un producto que recién se está introduciendo al mercado.		



# PRODUCCION DE ALBONDIGAS LIGHT CON CARNE LISTAS PARA CONSUMIR EN EL DISTRITO DE HUANCAYO.



**ucontinental**.edu.pe