

Producción y comercialización de snack a base de Carne Seca de res para jóvenes de 18 a 32 años en la Región Junín.

AULA: AC1201



DATOS DE LOS INTEGRANTES DE EQUIPO

N°	APELLIDOS Y NOMBRES	CARRERA
01	KATHERINE FLOR DE MARIA CAMAYO SALINAS	CONTABILIDAD
02	WOLFGANG ERNESTO VERASTEGUI VILA	CONTABILIDAD
03		
04		
05		



DESCRIPCIÓN DEL NEGOCIO

Producir una Snack que no hay en el mercado que pueda satisfacer el mercado monótono, así creamos la carne seca de res lista para comer y degustar en cualquier momento. En un envase de 40 gr al vacío con carne seca de 3 cm de largo y 2 cm de ancho (30 virutas), también en Bolsas de envasar alimentos al vacío de 40 gr.

Se prepara marinando la carne de res con especias y condimentos durante 48 horas para que tome sabor y gusto, luego el proceso de deshidratar la carne de res en una habitación colgada de tiras, luego de 1 semana y media lo mandamos a una máquina trituradora que nos da la forma de virutas de carne seca de res.

Nuestro producto es diferente porque no es algo que se haya visto en el mercado y está ideado para reuniones, fiestas y otros fines que se le encuentre a los Snack.

Nuestra ventaja es que nuestra carne seca bajas en grasa y alto en proteínas no lo podrás encontrar en otro Snack como los que se ve en el mercado.



CARACTERÍSTICAS CREATIVAS E INNOVADORAS DEL PRODUCTO

- **Sustituir:** Se puede sustituir a una comida ya que la carne es un alimento muy proteínico.
- **Combinar:** Se puede combinar nuevos sabores, usando otros ingredientes como cancha, papa y en condimentos como la carne seca picante ,carne seca natural
- **Adaptar:** Es adaptable en todo tipo de persona y más en los peruanos ya que les agrada la carne de res .
- **Modificar:** Lo podemos hacer la carne de res el charqui como también podemos hacer carne de chancho
- **Eliminar:** Reducir el nivel de grasa de la carne de res .



MODELO DE NEGOCIO LEAN CANVAS

Problema <ul style="list-style-type: none">) Los jóvenes que buscan en sus hábitos alimenticios una dieta baja en grasa.) Deportistas que requieren un mayor consumo de proteínas.) Aficionados al campismo y al montañismo 	Solución <ul style="list-style-type: none">) Producto saludable) Producto proteínico y bajo en grasa) Producto deshidratado 	Proposición de Valor Única <ul style="list-style-type: none">) Disfrutar de la compañía de tus amigos con un snack proteínico y bajo en grasa 	Ventaja Especial <ul style="list-style-type: none">) Producto único en el mercado peruano con una variedad de sabores bajos en grasa y proteínicos 	Segmento de Clientes <ul style="list-style-type: none">) Personas entre 18 y 32 años que les gusta la carne de res y las comidas rápidas como los snack y otros , etc
	Métrica Clave <ul style="list-style-type: none">) Trafico Web) Crecimiento del mercado con respecto a nuestro producto) Recurrencia de clientes) Medición de las ventas mensuales 		Canales <ul style="list-style-type: none">) Envió Internacional) Internet) Bodegas) Supermercados) Transporte Directo 	
Estructura de Costos <ul style="list-style-type: none">) Materias primas) Mantenimiento del servidor online) Web) Mantenimiento de maquinarias) Mano de obra, Etc. 			Flujo de Ingreso <ul style="list-style-type: none">) Ventas Online) Ventas en Ferias) Ventas en bodegas y supermercados 	



Producción y comercialización de snack a base de Carne Seca de res para jóvenes de 18 a 32 años en la Región Junín.



ucontinental.edu.pe