

PRODUCCIÓN DE CONSERVAS DE CEBOLLA PARA AMAS DE CASA EN LA REGIÓN JUNÍN

AULA: AC-1451



DATOS DE LOS INTEGRANTES DE EQUIPO

N°	APELLIDOS Y NOMBRES	CARRERA
01	MERCADO HILARIO Keila Berenice	CONTABILIDAD
02	ROJAS TINOCO Katherine	PSICOLOGÍA
03	VELASCO LEÓN Kevin Estib	ADMINISTRACIÓN



DESCRIPCIÓN DEL NEGOCIO

- Este producto esta diseñado para las amas de casa, con el fin de facilitar la preparación de sus alimentos en este caso los aderezos ya que a veces resulta muy trabajoso estar pelándolas y cortándolas, en muchos casos causando la irritación de los ojos , este producto esta cuidadosamente preparado con algunas esencias y conservantes naturales diseñadas en 3 presentaciones para una mejor solución en la cocina.





CARACTERÍSTICAS CREATIVAS E INNOVADORAS DEL PRODUCTO



- **COMBINAR:** El vinagre , las cebollas, los granos de mostaza y las hojas de laurel en una presentación de conservas.
- **ADAPTAR:** La nueva forma de presentación y utilización , cual esta diseñada para el ahorro de tiempo y una mejor nutrición debidos a que no necesita muchos conservantes y que ayudara a una distribución del tiempo en la cocina
- **MODIFICAR:** El tipo de presentación de la cebolla , en este caso en forma de conserva para la facilidad de uso de este producto y para conservación del sabor de sus comida.
- **ELIMINAR:** El uso de conservantes químicos ya que es nuevo producto contiene conservantes naturales.



MODELO DE NEGOCIO LEAN CANVAS

2. PROBLEMA 1. Dificultad de preparar los alimentos 2. pérdida de tiempo 3. tardan mucho en la cocina.	4. SOLUCIÓN Facilitar la preparación de los alimentos de una manera rápida, sencilla "Conserva de cebolla"	3. PROPUESTA DE VALOR <ul style="list-style-type: none">• Rapidez• Facilidad• Saludable "Prepara tu aderezos rápido , fácil, saludable"	9. VENTAJA COMPETITIVA Calidad Natural Económico	1. SEGMENTO Amas de casa de 20-70 años de edad
8. MÉTRICAS CLAVES Duración del pre cocido de la cebolla : 3min- 5min		5. CANALES <ul style="list-style-type: none">• Radio• Televisión• Redes sociales		
7. COSTOS <ul style="list-style-type: none">→ Alquiler de un local para la preparación de la conserva→ Materia prima:<ul style="list-style-type: none">✓ Cebollas medianas→ Para la conserva de la cebolla:<ul style="list-style-type: none">✓ Granos de mostaza✓ Hojas de laurel✓ Sal y azúcar blanca			6. INGRESOS Conservas de cebolla S/. 3.50	



PRODUCCIÓN DE CONSERVAS DE CEBOLLA PARA AMAS DE CASA EN LA REGIÓN JUNÍN



ucontinental.edu.pe