

**PRODUCCIÓN DE CONDIMENTOS Y
SAZONADORES "SAZONAMIX" DIRIGIDO A
PERSONAS QUE SE DEDICAN A COCINAR EN
LA REGIÓN JUNÍN**

AULA: AC 1452



DATOS DE LOS INTEGRANTES DE EQUIPO

N°	APELLIDOS Y NOMBRES	CARRERA
01	Mendoza Herrera, Luz Kiara Hanelis	Administración y Recursos Humanos
02	Mejía Escobedo, Katerine Paola	Administración y Negocios Internacionales
03	Oré Torres, Antony Brefnef	Administración y Marketing



DESCRIPCIÓN DEL NEGOCIO

El problema que se identificó en las personas que utilizan sazónadores en la preparación de sus comidas, fue que los envases son poco prácticos, su uso no es medible, llegando así a desperdiciar el sazónador; por ello vimos la necesidad de elaborar un envase práctico y accesible a la economía del consumidor.

Los condimentos y sazónadores “SAZONAMIX” estará compuestos por tres presentaciones distintas, los cuales tendrán una variedad para cada tipo de uso, caracterizándonos por una de textura fina y con un proceso de calidad, buscando obtener certificados.

Este producto es funcional y útil para el usuario que necesita condimento y sazónador; siendo de uso indispensable para la cocina.



CARACTERÍSTICAS CREATIVAS E INNOVADORAS DEL PRODUCTO

Usando la técnica SCAMPER el producto usa los ítems:

- S** Sustituimos los sobres comunes de sazonadores y condimentos, por un envase que contiene cuatro sazonadores en un solo envase, con separadores internos que facilitan la selección del producto.
- A** Adaptamos un envase común para un solo condimento para que se pueda usar cuatro en ese mismo envase.
- P** Proponemos tener un buen envase como un buen condimento, identificado por su textura fina y un proceso de elaboración de calidad.
- E** Eliminamos un envase tradicional y traemos al mercado un nuevo producto.
- R** Reemplazamos los sobres por envases de plásticos duros y resistentes.



MODELO DE NEGOCIO LEAN CANVAS

2. PROBLEMA Envase poco practico Desperdicio del condimento No es medible Envase no aptos para exportación.	4. SOLUCIÓN Facilita el uso de condimentos Evita el desperdicio del condimento	3. PROPUESTA DE VALOR El envase "SAZONA MIX" contara con divisiones para cada tipo de condimento Ofrecemos un método eficiente en el uso de los condimentos y sazoadores.	9. VENTAJA COMPETITIVA Facilidad de tener diferentes condimentos en un solo envase	1. SEGMENTO Para todo el publico en general que cocine en la región Junín
	8. MÉTRICAS CLAVES Mediantes datos estadísticos y encuestas mediremos la necesidad de innovar en los productos de sazoadores en el mercado.		5. CANALES Bodegas, minimarket, supermercados, mercados.	
7. COSTOS Envase s/.0.50 Condimentos s/. 1.60		6. INGRESOS Los ingresos se obtendrán de las ventas del producto, pues se obtendrá una buen ingreso gracias a que este productos tiene características que facilita al que lo use.		



PRODUCCIÓN DE CONDIMENTOS Y SAZONADORES "SAZONAMIX" DIRIGIDO A PERSONAS QUE SE DEDICAN A COCINAR EN LA REGIÓN JUNÍN



ucontinental.edu.pe