

“Producción de aderezos para amas de casa en la región Junín”

AULA: AC-1451



DATOS DE LOS INTEGRANTES DE EQUIPO

| N° | APELLIDOS Y NOMBRES | CARRERA |
|----|-------------------------------------|---|
| 01 | CAMAYO LERMO, Karla Ninoska | Administración y Negocios Internacionales |
| 02 | PALACIOS PALIÁN, Patricia del Pilar | Administración y Marketing |



DESCRIPCIÓN DEL NEGOCIO

En vista de la caída en la dedicación de tiempo a la preparación de alimentos en los últimos años (Beltrán y Lavado, 2014), se propone la puesta en marcha del aderezo base “Diosa Wanka”, éste es un producto dirigido a las amas de casa, con el objetivo de reducir el tiempo dedicado a la preparación de comidas; es orgánico y conserva el sabor natural de los insumos, lo que favorece al cuidado de la salud. La cantidad de este producto es de 240 gramos, en una botella de plástico de uso práctico que permite medir la cantidad que se desea emplear y guardar el resto del contenido evitando el riesgo de contaminación externa o contagio de aromas de otros alimentos. Hay dos tipos de presentaciones; el aderezo base verde hecho a base de huacatay y culantro principalmente, y aderezo base rojo con ají panca como ingrediente principal; con cada uno se puede preparar entre 3 o 4 platos regionales y los del día a día, lo que permite aprovechar mejor el producto, mejorando las respuestas post compra.



CARACTERÍSTICAS CREATIVAS E INNOVADORAS DEL PRODUCTO

| | |
|--------------------------|--|
| SUSTITUIR | Saborizantes que solo contienen principios aromáticos o alimentos deshidratados por alimentos reales (ají panca, ajos, cebolla, culantro, huacatay, etc.) |
| COMBINAR | Presentación de salsas embotelladas como mayonesas y mostazas, con la idea de aderezos para comidas específicas existentes como arroz con pollo y anticuchos. |
| ADAPTAR | La creciente preferencia de consumo de alimentos orgánicos a la preparación de los aderezos rojo y verde. |
| MODIFICAR | Tamaño y cantidad de contenido de los productos similares existentes en el mercado. De los 160 gramos a 240 gramos, y de 8 cm del tamaño del empaque por una botella de 12 cm de altura. |
| PONER EN OTRO USO | El ají panca es usado en la medicina para reducir el dolor por la capsaicina y el huacatay es excelente digestivo y benéfico para el hígado. FUENTE: Revista UNMSM |



MODELO DE NEGOCIO LEAN CANVAS

| | | | | |
|---|--|--|---|---|
| <p>2. PROBLEMA</p> <p>Tiempo en exceso dedicado a la preparación de alimentos nutritivos. Impregnación de olores de los insumos, así como maltrato de la piel.</p> <p>Productos similares que ponen en riesgo la salud del consumidor por el contenido de conservantes.</p> <p>Poca practicidad para preparar aderezos caseros.</p> | <p>4. SOLUCIÓN</p> <p>Condimento casi listo para la preparación de diversos platos, por lo tanto demanda menos tiempo para la preparación.</p> <p>Cuida la piel de las personas por exponer menos las manos al agua.</p> <p>Mayor facilidad para que todos los miembros de la familia puedan preparar los alimentos de manera fácil y segura.</p> | <p>3. PROPUESTA DE VALOR</p> <p>Ahorro de tiempo Practicidad Seguridad de consumo Calidad de insumos</p> <p>“Disfruta la receta original, de forma práctica y segura.”</p> | <p>9. VENTAJA COMPETITIVA</p> <p>Sazón Lopeza está posicionado en la región Junín.</p> <p>Cuidado de la salud por considerar productos orgánicos.</p> <p>Conocimiento de receta de las abuelas.</p> <p>Practicidad del envase porque permite medir la cantidad a usar.</p> | <p>1. SEGMENTO</p> <p>Mujeres amas de casa, que pertenezcan a los estilos de vida de las modernas y tradicionales.</p> <p>Comprendidas entre las edades de 20 a 39 años.</p> |
| <p>7. COSTOS</p> <p>INSUMOS</p> <p>Ají colorado: 0.80 Ajos: 0.50 Cebolla: 0.30 Especias: 0.20 Aceite vegetal: 0.20 Maicena: 0.10 Envase y etiquetado: 1.00</p> <p>MAQUINARIA</p> <p>Mezcladoras de condimentos 3 500.00 Pelador de ajos y cebolla 1 200.00 Envasador y sellador 1 600.00</p> | | <p>5. CANALES</p> <p>Los canales de distribución son indirectos de forma corta a través de supermercados de la región como Plaza Veá, Metro y Tottus. El punto de venta es selectivo y ubicado en Av. Giráldez N° 706 Huancayo.</p> <p>La publicidad en las etapas de introducción y declive será por televisión, radio local y por degustaciones en los principales mercados. En las etapa de desarrollo a través de activaciones en los principales mercados de a región y en la etapa de madurez solo a través de radio local.</p> <p>6. INGRESOS</p> <p>Ventas del producto final Venta de otros aderezos Venta de la receta Franquicias de la marca</p> | | |



“Producción de aderezos para amas de casa en la región Junín”



ucontinental.edu.pe