

# INDUSTRIALIZACION DEL ROCOTO

MANJAR,  
MERMELADA, PASTA  
Y SOUR

## INTEGRANTES:

- BENDEZU BOZA BADI
- CACHUAN SURICHAQUI MARTIN
- CALDERON BARZOLA KATHERINE
- VALERO LAGUADO MIRELLA
- VILCAHUAMAN PAUCAR LUZ



# DESCRIPCION GENERAL DE LA IDEA DE NEGOCIO:

- Somos una empresa perteneciente al sector alimentario, que brindará sus productos comestibles de “Acompañamiento de diversos aperitivos”, los mismos que son: Mermelada de rocoto, Manjar de rocoto, Pasta de rocoto y Sour de rocoto.
- Estaremos ubicados en el distrito de Chilca, provincia de Huancayo, departamento de Junín.

## **VISIÓN:**

Ser una de las empresas pioneras en la producción y comercialización de productos comestibles a base de rocoto en la Región de Junín para el año 2022.

## **MISIÓN:**

La Rocotona es una empresa dedicada a la industrialización de alimentos y derivados de rocoto, integrada por personas con espíritu de empresa, queriendo lograr nuevos niveles de éxito competitivo aspirando satisfacer las necesidades de nuestros clientes y consumidores, con servicios y productos de la más alta calidad y ser siempre su primera opción

# MERCADO DISPONIBLE Y OBEJTIVO

PRODUCTO	MERCADO POTENCIAL	MERCADO DISPONIBLE	MERCADO OBJETIVO
MANJAR DE ROCOTO	75174 habitantes	41804 habitantes	836 habitantes
MERMELADA DE ROCOTO		48870 habitantes	977 habitantes
PASTA DE ROCOTO		51622 habitantes	1033 habitantes
SOUR DE ROCOTO		38865 habitantes	777 habitantes

# ESTRATEGIA DE PROMOCION Y PUBLICIDAD

- Se entregarán afiches y folletos destacando su sabor, valor nutritivo y saludable, con recetas donde se utilice la elaboración de postres, ensaladas o simplemente como complementos en sus comidas.
- Muestras gratis en determinadas bodegas y puntos de ventas.
- Pautas publicitarias en radio: en lo que se refiere a las emisoras de radio haremos publicidad en emisoras como: Radio Huancayo, Antena Sur, Señorial que son las que tienen mayor acogida por parte de nuestro mercado objetivo.
- Participaremos activamente en ferias y eventos, donde se darán descuentos y obsequios a los clientes fieles.

# MANJAR DEL ROCOTO

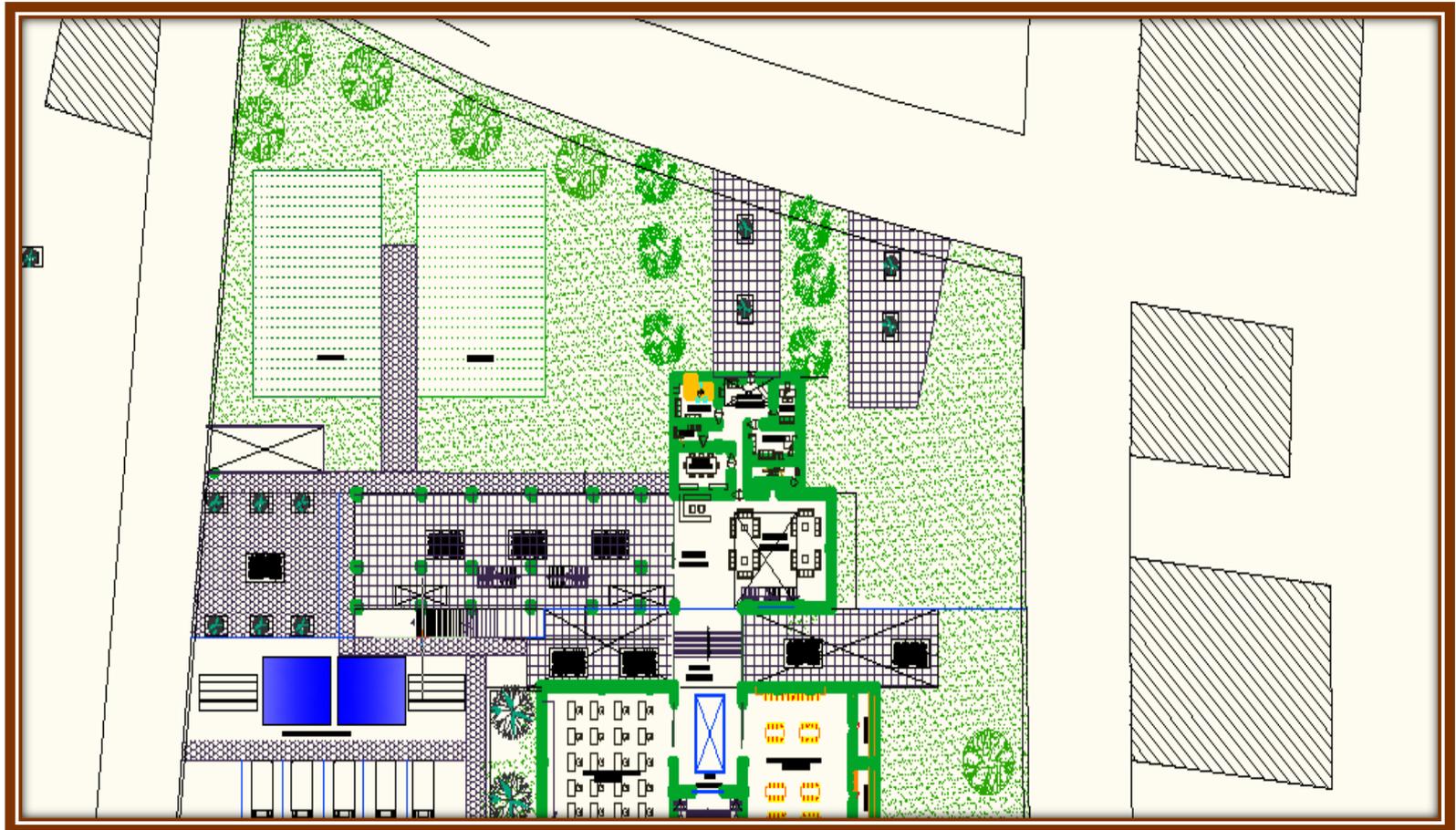
## DESCRIPCIÓN

- El manjar de rocoto es un producto lácteo obtenido por concentración mediante el sometimiento al calor a presión normal, en todo o en parte del proceso, de leche cruda o leches procesadas, con el agregado de azúcares y rocoto o aditivos permitidos. El producto resultante tiene una consistencia pastosa, más o menos estable y de color rosado.

## COMPOSICIÓN NUTRICIONAL

- Humedad 34.5 %
- Sólidos totales 65.5%
- Azúcares totales 50%
- Grasa (% mínimo): 3.0%
- Calorías aportadas por 100 g 250

# LOCALIZACIÓN



# INDICADORES

COK	30%
VAN	12,754.81
TIR	50.94%
BENEFICIO	S/. 759,922.56
COSTO	S/. 747,167.74
PRC	S/. 18,449.60

# INDUSTRIALIZACION DEL ROCOTO

MANJAR,  
MERMELADA, PASTA  
Y SOUR



**INFORMES:**

**[Conti-emprende@continental.edu.pe](mailto:Conti-emprende@continental.edu.pe)**