

# IV Feria Virtual de Prototipos

Nombre del prototipo:

**Love Art chinua**  
Postres saludables  
elaborados de  
quinua y chía.

CENTRO DE EMPRENDIMIENTO CONTINENTAL



Universidad  
Continental



## Equipo de trabajo:

- Carhuas Arzapalo Isabel | Psicología  
Angela | Psicología
- Gavilan Centeno Reynalda | Psicología
- Porras Mucha Cira Thania | Psicología
- Procil Flores Diana pilar

# Definición del problema

- Según la INEI – diario correo (2016) Huancayo presenta 26.8 % de desnutrición a nivel de Junín, asimismo según la investigación realizada por Universidad Nacional Mayor de San Marcos obtuvo como resultado que el nivel de consumo de productos saludables (Quinua, Chia, etc) elaborados en postres tienen mayor aceptación en adolescentes y jóvenes.
- Entonces nos preguntamos; ¿Cómo incentivar el consumo de productos saludables tales como: quinua y chía en adolescentes y jóvenes de la provincia de Huancayo?



# Love Art chinua

## (Postres saludables elaborados de quinua y chía.)

### Problema

Según la INEI – diario correo (2016) Huancayo presenta el 26.8 % de desnutrición a nivel de Junín, asimismo según la investigación realizada por Universidad Nacional Mayor de San Marcos obtuvo como resultado que el nivel de consumo de productos saludables (Quinua, Chia, etc) elaborados en postres tienen mayor aceptación en los adolescentes y jóvenes.

### Solución

El consumo de productos(quinua y chía) no tiene un consumo elevado en la región Junín por lo que se propone incentivar su consumo a través de dos deliciosos postres tales como: trufas y pasteles. Ambos estarán elaborados con quinua, kiwicha, frutos secos, harina de maíz y estevia .

### Métricas claves

Estas se evaluarán con:

- Cantidad de likes que dan a nuestra página de Facebook
- Unidades vendidas del producto
- Por los pedidos personalizados de los clientes
- Por los mensajes y recomendaciones que nos brindara el cliente

### Propuesta de valor

Los productos Chinua están elaborados con insumos saludables estos ayudaran al desarrollo cerebral ya que contienen calcio, hierro, magnesio y vitaminas asimismo contribuye a regular el peso corporal debido a que no contienen gluten y tienen antioxidantes. Por ello si lo combinamos con diseños personalizados se verán atractivos para su venta.

### Ventaja Competitiva

El producto que se elaborará se basa netamente en los cereales quinua y chía que contienen especialmente Omega 3 ya que estos dos productos nos ayudarán a la circulación de oxígeno en la sangre. Así mismo, el producto que se elaborará estará diseñado con frutos secos, kiwicha, etc

### Canales de Comunicación

Para promover los productos Chinua, se dará a conocer a través de :

- Facebook
- Instagram
- Sitio Web: "Love Arts Chinua"

### SEGMENTO

**GEOGRÁFICO:**  
Distrito de Huancayo, provincia de Huancayo , región Junín.

**DEMOGRÁFICO:**  
mujeres y varones de 13 a 25 años de edad.

**PSICOGRÁFICA:**  
El nivel socio económico estará dado por B y C

**CONDUCTUAL:**  
Mujeres y Varones que desean cuidar su salud consumiendo productos saludables.

### Estructura de costos

Para desarrollar nuestro modelo de negocio se necesitará de:

- Compra de ingredientes para las trufas y el pastel chinua.
- Alquiler de un pequeño local
- Pagos por servicios básicos(agua y luz)
- Compras de utensilios de cocina para repostería
- Pago al encargado de ventas
- Gas
- Materiales para las cajas de las trufas y el pastel chinua

### Estructura de Ingresos

Los ingresos para el desarrollo de nuestro negocio de obtendrán de:

Ventas de los productos que se realizarán

Publicidades

Por los diseños personalizados que el cliente desea

Por la movilización de los productos para las entregas a domicilio



Universidad  
Continental

## Love Art chinua (Postres saludables elaborados de quinua y chía.)



Los postres nutritivos “Chinua” se puede consumir a cualquier hora y en cualquier lugar, ya que no presentan olores fuertes; por lo que será una de las formas más fáciles de cuidar tu salud.



Universidad  
Continental

# IV Feria Virtual de Prototipos

***¡GRACIAS!***

CENTRO DE EMPRENDIMIENTO CONTINENTAL  
Conti-emprende@continental.edu.pe

