



XIX Feria Virtual de Planes de Iniciativa Empresarial

“PRODUCCIÓN DE SNACKS A BASE DE FRUTOS Y CEREALES DE LA REGIÓN JUNÍN PARA ESTUDIANTES UNIVERSITARIOS”





Integrantes:

- **ESPEJO RAMOS, ROXANA PAMELA**
- **LIMAS SAMANIEGO VICTOR GUILLERMO**
- **MALDONADO ARCE, MARKO ANTONIO**
- **REVOLO QUIJADA, ANYELA YORYINA**
- **ZARATE CÁCERES, JOAB JOEZER**

| MEDICINA HUMANA

| MEDICINA HUMANA

| MEDICINA HUMANA

| MEDICINA HUMANA

| MEDICINA HUMANA

Sección (NRC): 7187

Descripción de negocio:

- **Problema: ¿Qué deficiencias tiene la alimentación en los estudiantes universitarios?**

(Rivera 2017) La preferencia por la comida “chatarra” genera la ingesta de entre 4 000 y 4 500 calorías al día. Esa sobredosis de calorías preocupa porque, además de ser excesiva, la mayoría proviene de productos que carecen de nutrientes. Como consecuencia llegan enfermedades como la obesidad, hipertensión, colesterol alto, diabetes e incluso desnutrición. Los universitarios también registran mareos y bajo rendimiento académico. Francisca Cifuentes, nutricionista, añadió que ese consumo desmedido ocurre porque los estudiantes universitarios omiten el desayuno, la comida más importante del día, pues llega después de un ayuno prolongado, y también por la falta de opciones en los lugares aledaños a las universidades y de presupuesto.

- **Solución: Por ello una alternativa de solución son “Snacks de frutos secos”**

(Bellmunt 2009) “Los frutos secos están considerados en la categoría de súper alimentos por su contenido de grasa, proteínas, fibra, magnesio, hierro y vitaminas del complejo B”

Entre ellos destacan los frutos como yacón, aguaymanto, quinua y kiwicha originarios de la región Junín, los que constituyen una opción de snack perfecto a media mañana o por las tardes para cualquier estudiante universitario debido a la exigencia y desgaste mental.

(USDA, 2018) Los frutos secos son un alimento muy energético, dado su elevado contenido en grasas y que no contienen prácticamente agua, por lo que sus principios se encuentran más concentrados. En raciones de 25 -35 gramos nos aportan unas 150 calorías, estos alimentos tienen un alto poder saciante.

Por ello se ofertará snacks a base de frutos secos como: guindas, ciruelos, yacón y aguaymanto y cereales como quinua y kiwicha.

Características Creativas e Innovadoras Del Producto

- PRODUCTOS SECOS CON ALTA SELECCCIÓN DE LA REGIÓN JUNÍN
- FRUTAS CON CALIDAD GARANTIZADA
- ENVASES DE CARTON CORRUGADO
- COMBINACIÓN DE PRODUCTOS DEL MERCADO CON PRODUCTOS DE LA REGIÓN.
- ENVASE MODIFICADO PARA UN MEJOR TRASLADO Y CONSERVACIÓN



Segmentación

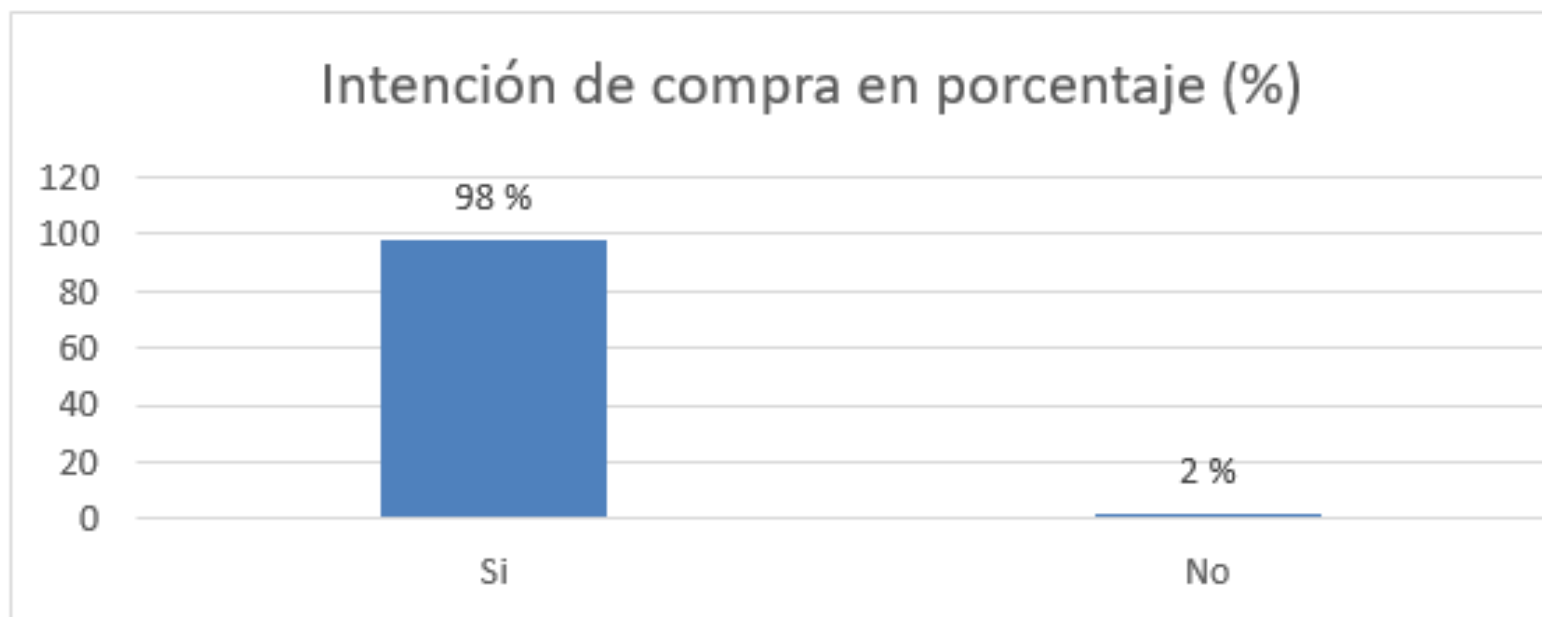
FORMA	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	PORCENTAJE
GEOGRAFICA	Personas de 18 a 24 años de la región Junín Fuente (CPI)	182200	100 %
PSICOGRÁFICA	Las personas cada vez más optan por productos naturales, es por ello que el mercado de este producto va en aumento, en 5% anual aproximadamente. (elEconomista.es)	72880	40 %

La ficha técnica estadística

Universo poblacional	• 72 880
Ámbito geográfico	• Región Junín
Método de muestreo	• Aleatorio probabilístico
Tamaño muestral	• 384
Perfil del encuestado	• Jóvenes universitarios que optan por productos naturales y evitan comida chatarra.
Nivel de confianza	• 95 %
Error de muestreo	• 5 %
Fecha	• 30-04-18 al 04-05-18

Resultados de la encuesta

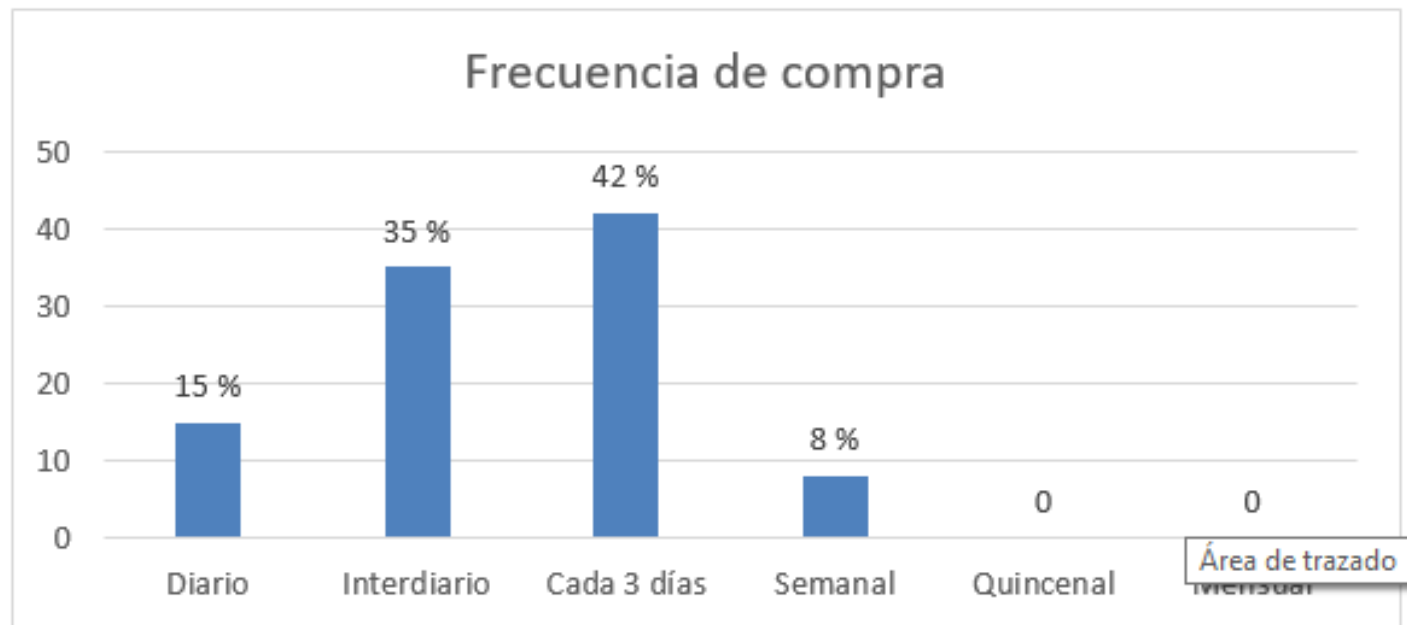
FIGURA 4



El 98 % de encuestados tiene una intención de compra afirmativa

Resultados de la encuesta

FIGURA 6

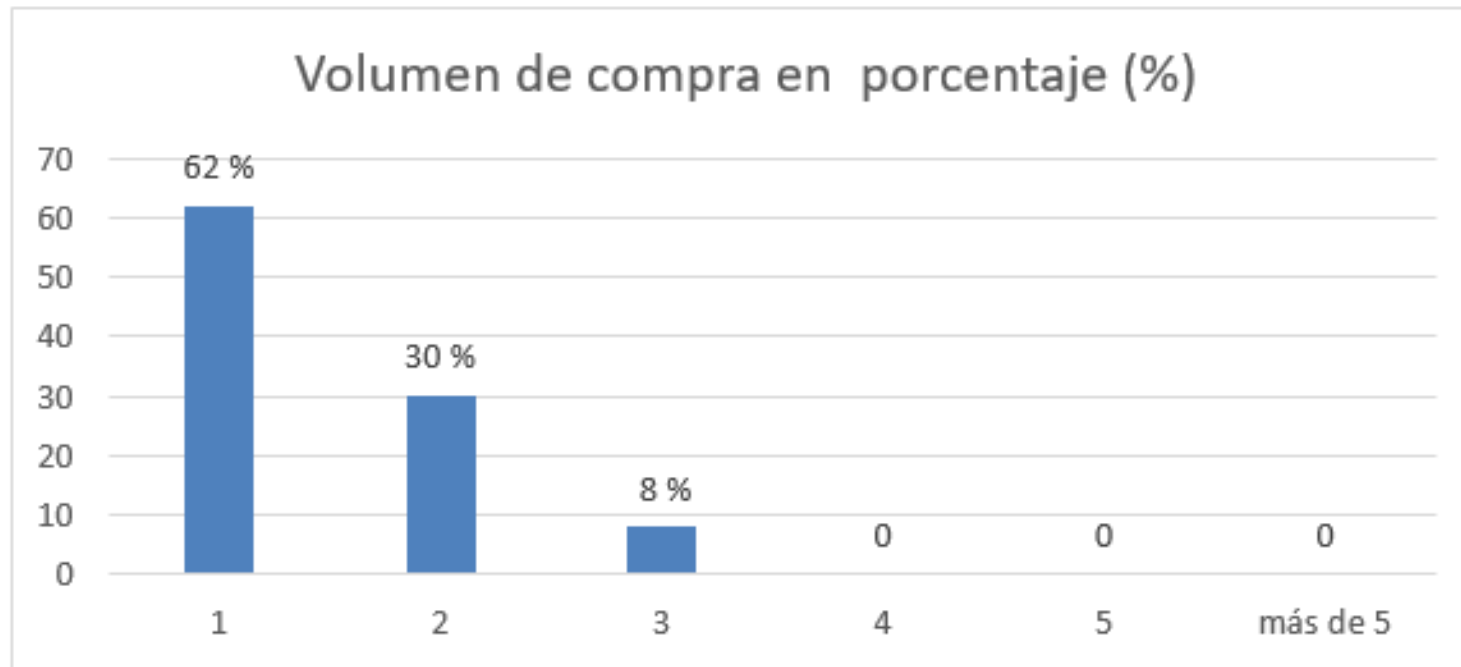


El 42 % de estudiantes refiere una frecuencia de compra cada 3 días



Resultados de la encuesta

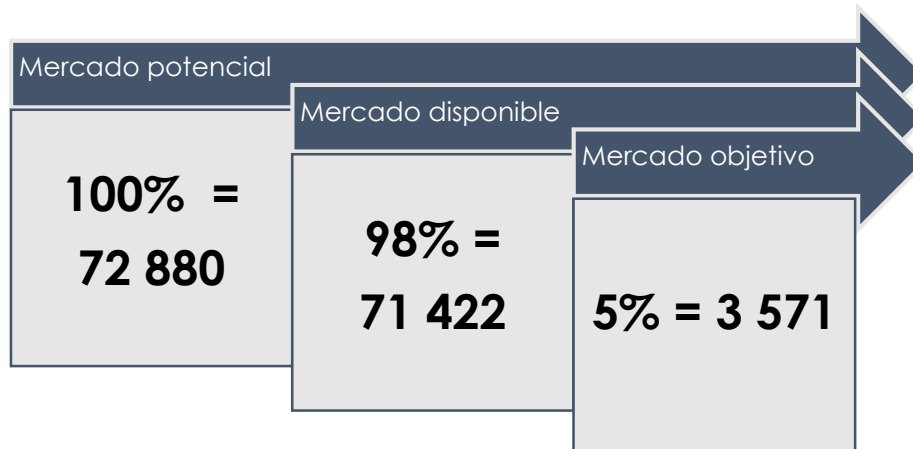
FIGURA 7



El 62 % refiere que compraría 1 paquete como volumen de compra

Identificación de los mercados y la demanda

Mercados



Demanda

Formula de la demanda: Mercado objetivo * frecuencia de compra anualizada * volumen de compra

$$Q = 432\,091$$

MERCADO OBJETIVO	FRECUENCIA DE COMPRA	VOLUMEN DE COMPRA	DEMANDA (Mo x Fx V)
3 571	121	1	432 091

Proyección de los ingresos

Ítems	U.M.	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Tasa de crecimiento	%	1.1%	1.1%	1.1%	1.1%	1.1%
Mercado potencial	Nº	72880	80168	88184	97003	106703
Mercado disponible(??)	Nº	71422	78564	86404	95062	104568
Mercado objetivo (??)	Nº	3571	3928	4320	4753	5228
Frecuencia de compra	Nº de visitas	121	121	121	121	121
Volumen de compra	Nº de productos	1	1	1	1	1
Demanda	Nº de productos	432091	475288	522720	575113	632636
Precio unitario	S/	2.50	2.50	2.50	2.50	2.50
Ingresos totales	S/	1080227	1188220	1306800	1437782	1581590

Fuente de la tasa de crecimiento:



NOMBRE DEL PRODUCTO	"Conti-Fruits"
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Son Snacks a base de frutos secos y cereales de la región, cuyos componentes nutricionales ayudan a cubrir el requerimiento energético propio de un día de actividades de estudiantes universitarios
LUGAR DE ELABORACIÓN	Elaborado y embazado por Elmrz SAC ubicado en Pje. San Lorenzo 281, San Carlos, Huancayo, Junín
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	<div style="border: 1px solid black; padding: 10px; text-align: center;"><p>Información Nutricional</p><p>1 PORCIÓN CONTIENE 150gr</p><hr/><p>Quinoa: 30gr >> 54 cal Miel de abeja: 30gr >> 113.10 cal Ciruela: 20gr >> 58 cal Cañihua: 30gr >> 90 cal Aguaymanto: 30gr >> 15.8 cal Mani: 30gr >> 168 cal</p><p>Mantener a temperatura de ambiente</p></div>
PRESENTACIÓN Y EMPAQUES COMERCIALES	Envase de cartón de 150 gr
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color: caja de 15 x 6 cm de color café Aspecto: amable con el medio ambiente Sabor: sutil, dulce, sin aditivos químicos, natural Aroma: suave

Ficha técnica del producto



“PRODUCCIÓN DE SNACKS A BASE DE FRUTOS Y CEREALES DE LA REGIÓN JUNÍN PARA ESTUDIANTES UNIVERSITARIOS”



CONTI FRUITS Contiene frutos secos de la región Junín , tales como el aguaymanto, guindas, ciruelas y yacón; así mismo cereales como la cañihua y quinua; y miel de abeja, lo cual nos proporciona 250kcal en cada presentación de 150 gr, que proporcionan energía luego de un gran desgaste mental y físico.



Información Nutricional

1 PORCIÓN CONTIENE 150gr

Quinua: 30gr >> 54 cal
Miel de abeja: 30gr >> 113.10 cal
Ciruela: 20gr >> 58 cal
Cañihua: 30gr >> 90 cal
Aguaymanto: 30gr >> 15.8 cal
Maní: 30gr >> 168 cal

Mantener a temperatura de
ambiente

Modo de Uso: Despegue el sticker de seguridad, destape el envase de cartón, consuma los frutos secos y disfrute de alimentos sanos, mantener en un lugar fresco y seco.



Universidad
Continental

XIX Feria Virtual de Planes
de Iniciativa Empresarial



CONT
Fruits



¡SALUD AL ALCANCE DE NUESTROS BOLSILLOS!



Universidad
Continental

XIX Feria Virtual de Planes de iniciativa empresarial

Centro de Emprendimiento Continental
Av. San Carlos 1980 - Huancayo
Teléfono: 064 - 481430 Anexo 7720
Conti-emprende@continental.edu.pe

