



XXI Feria Virtual de Planes de Iniciativa Empresarial

**PRODUCCIÓN DE HOJUELAS DE PAPAS
EN LA REGIÓN JUNIN**



Integrantes:

N°	APELLIDOS Y NOMBRES	CARRERA	CÓDIGO
01	ALMONACID HUACHOPOMA, JARUMI	INGENIERIA CIVIL	76354177
02	BRICEÑO EULOGIO LIZBETH	CONTABILIDAD	75542136
03	ALVAREZ SEDANO ANDRY YORDANOW	INGENIERIA EMPRESARIAL	74031527
04	GUZMAN COTRINA DAVIS	INGENIERIA INDUSTRIAL	72558607
05	PORTA ASTUÑAUPA JHON	INGENIERIA CIVIL	72657351

NRC: 11929

Modelo de negocio:



Descripción del negocio:

La papa es una planta alimenticia que procede de las culturas Pre - Incas e Incas. En el territorio peruano se encuentra la mayor cantidad de especies de papa conocidas en el mundo, es uno de los tubérculos que viene elaborando un alto % de producción, considerándose dentro de los principales productos de la canasta.

El alcance que da realce de este proyecto consistirá en la elaboración de PAPITAS FRITAS embolsadas en distintos tamaños y costos, consistirá en la adquisición de la materia prima que es la papa donde el valor agregado de este proyecto será los sabores de nuestras papas que tendrán sabores de chuletada y pollo a la brasa.

Donde en futuro también se realizara con otros productos como la pituca, yuca, camote, etc.



Características Creativas e Innovadoras Del Producto

SUSTITUIR

Sustituir por sabores de chuletada y pollo a la brasa asimismo por sabores agridulces.

COMBINAR

Combinar con otros ingredientes y sabores de chuletada y pollo a la brasa.

ADAPTAR

Adaptar en el uso de envase donde lo que se quiere lograr es que sean envases biodegradables, empezando a usar un proceso de producción menos contaminante.

MODIFICAR

Modificar la cantidad de nuestro snack para reducir costos y agrandar el tamaño, es decir un snack familiar.

PERMUTAR

Proponer sabores distintos y saludables como el camote, yuca, papa, pituca en distintos sabores y asimismo reducir los químicos de estos productos.

ELIMINAR

Quitar el concepto de papitas picantes, papitas onduladas ya que se puede hacer de distintos sabores y distinto ingrediente.

REORDENAR

Reemplazar con productos naturales como el camote, la yuca, pituca, etc. asimismo se puede remplazar con la pituca ya que muchos desconocen este producto.

Segmentación de mercado

Este está determinado por la población total de Huancayo, el consumo anual de la papitas fritas por cada consumidor que demanda el producto, en tal sentido tenemos:

Habitantes	545,615		
	Huancayo	Tambo	Chilca
Población	22%	30%	17%
	119,993	166,358	91,851
Urbana	66%	66%	66%
	79,195	109,796	60,622
Edad (18-55)	51%	51%	51%
	40,390	55,996	30,917
consumidores de papa	74%	74%	74%
	29,929	41,493	22,910
TOTAL	94,331		

- **Ubicación geográfica:** En el departamento de Junín , La Provincia de Huancayo tiene 545616 habitantes
- **Demográfico:** Zona urbana de los distritos de Huancayo, el Tambo y Chilca que cuenta con 378,202 habitantes
 - Personas en un rango de edad de 18 años hasta los 55 años que es 51% de la población total
- **Conductual :** Un 74% de los habitantes consumen papa en su dieta diaria.

Fuentes de
información

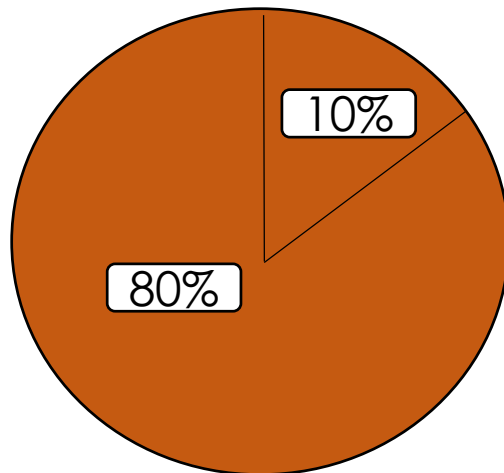
http://cpi.pe/images/upload/paginaweb/archivo/26/mr_poblacion_peru_2017.pdf

La ficha técnica estadística

Universo poblacional	•94331 personas de la ciudad de Huancayo
Ámbito geográfico	•Departamento de Junín, en la provincia de Huancayo en los distritos de Huancayo, el Tambo y chilca.
Método de muestreo	•probabilístico
Tamaño muestral	•383 personas
Perfil del encuestado	•CONSUMIDORES HOJUELAS DE PAPAS
Nivel de confianza	•95%
Error de muestreo	•5%
Fecha	•22/05/2019

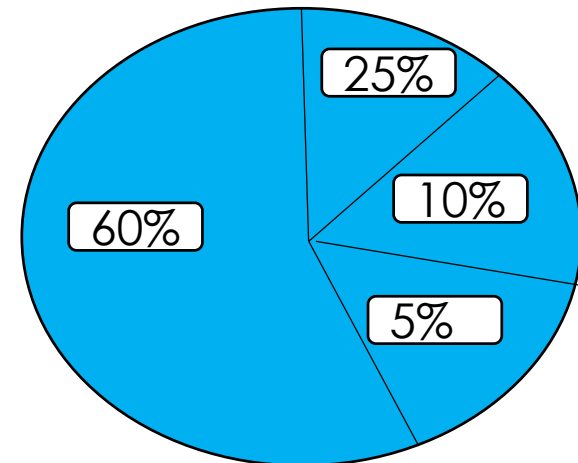
Resultados de la encuesta

Intención de compra



Interpretación: El 80% compran hojuelas de papas nativas con sabores y el 10% no compran las hojuelas de papas nativas con sabores.

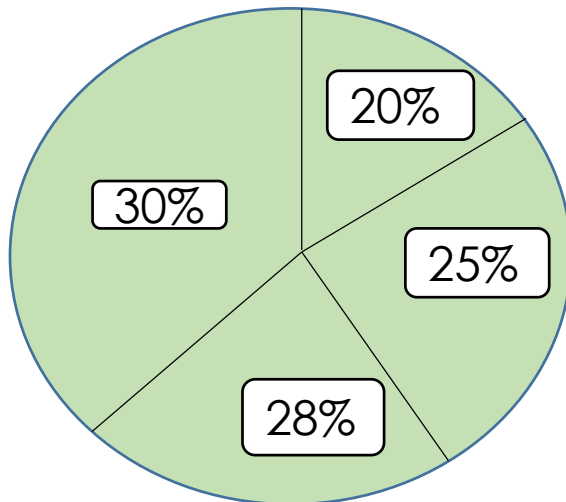
Frecuencia de compra



Interpretación: El 60% consumen a diario las hojuelas de papas nativas, El 25% consume 2 a 3 veces a la semana, El 10% consume interdiario y el 5% no consume las hojuelas de papas nativas.

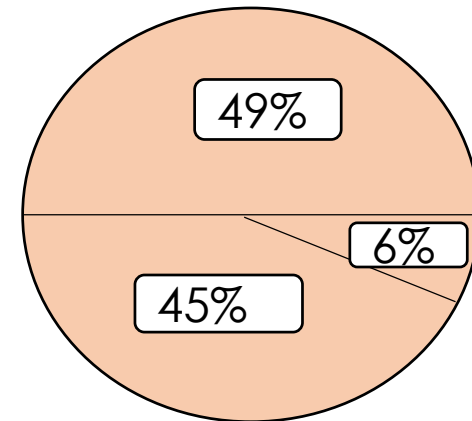
Resultados de la encuesta

Volumen de compra



Interpretación: El 30% de los encuestados compra las hojuelas de las papas fritas nativas

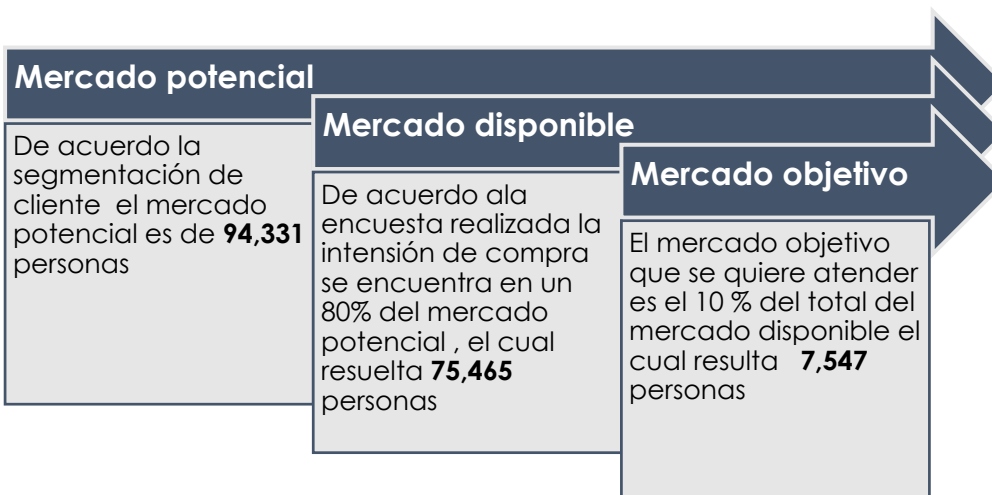
Características del producto



Interpretación: La mayoría de personas de 49% de los encuestados prefiere que la presentación de JADPLIAN sea de bolsa de aluminio y sea comodo.

Identificación de los mercados y la demanda

Mercados



Demanda

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



$$Q = 7,547 * 12 * 3 = 271,674$$

Proyección de los ingresos

Ítems	U.M.	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Tasa de crecimiento	%		1.00%	1.00%	1.00%	1.00%
Mercado potencial	Nº	94,331	95,275	96,227	97,190	98,162
Mercado disponible (80%)	Nº	75,465	76,220	76,982	77,752	78,529
Mercado objetivo (10%)	Nº	7,547	7,622	7,698	7,775	7,853
Frecuencia de compra	Nº de veces	12	12	12	12	12
Volumen de compra	Nº de productos	3	3	3	3	3
Demanda	Nº de productos	271,674	274,391	277,135	279,906	282,705
Precio unitario	S/	0.4	0.4	0.4	0.4	0.4
Ingresos totales	S/	108,670	109,756	110,854	111,963	113,082

Fuente de información de la tasa de crecimiento: Censos Nacionales 2017: INEI



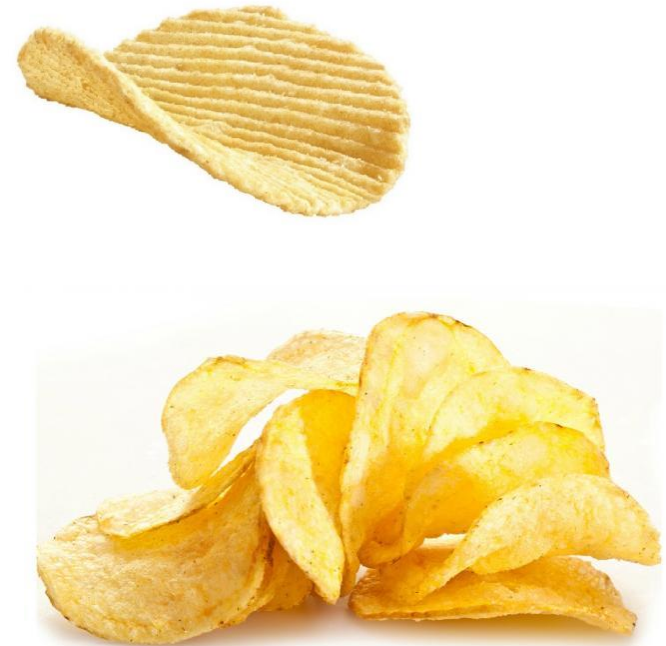
Ficha técnica del producto

Denominación del producto		Jadpian	
1. descripción del producto			
2. ingredientes declarados			
		papa, aceite vegetal y sal	
3. especificaciones técnicas			
3.1 características sensoriales			
		sabor	característico a Papas fritas
		olor	característico a Papas fritas
		tuxtura	crocante
4. Envase			
4.1 Envase Primario			
		bolsas de aluminio con base plana	
4.2 Formatos			
			200g
5. Interpretación del sistema de identificación de los Lotes			
		FV. Dia/mes/año	
6. Temperatura de Almacenamiento			
		Temperatura Ambiente	
7. Tiempo de vida Util			
			10 semanas





VENTA Y PRODUCCIÓN DE HOJUELAS DE PAPAS EN LA REGIÓN JUNIN





“El comer es un placer, Tu plato favorito lo
podemos hacer”



Universidad
Continental

XXI Feria Virtual de Planes de
Iniciativa Empresarial

Gracias



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