

# VI Feria Virtual de Prototipos

Nombre del prototipo:

**“MISHKY COOKING”  
Servicio delivery  
de ingredientes  
picados.**

DOCENTE: Peña Huaytalla, Edith del Pilar

CAMPUS: HUANCAYO

NRC:10685

**CENTRO DE EMPRENDIMIENTO CONTINENTAL**



## Equipo de trabajo:

- Boza Crispin, Winny Joici 72122574 | Ingeniería Empresarial
- Lazo Pazce, Guisselle Xiomara 74236060 | Administración y Marketing
- Meza Flores, Juan José 76532670 | Ingeniería Civil
- Ramos Zamudio, Shirley Cristina 74210833 | Derecho
- Poma Ordoñez, Nohelia Epifania 70301482 | Derecho
- Salas Caso, Angela Fiorela 72735354 | Ingeniería Ambiental
- Saravia Ospina, Herald Anderson 76562175 | Ingeniería Civil



# Definición del problema

- ¿Sabías que?, ocho de cada diez estudiantes universitarios están en alto riesgo de sufrir gastritis y desarrollar un futuro cáncer al estómago en Huancayo a causa de una mala alimentación. Así lo dio a conocer el médico Pablo Rodríguez Ruiz, director del policlínico de la Universidad Peruana Los Andes.
- Según la nutricionista Carmen Mesías Morales (MINSA); uno de los factores principales que influyen en la elección de ese tipo de alimentos, es la falta de tiempo para la preparación de las comidas.
- El Frente Parlamentario contra el Hambre (FPH) menciona que existen muchos casos de jóvenes estudiantes que descuidan sus hábitos alimenticios en la etapa universitaria.
- El Ministerio de Salud registró en Perú un 42,5% entre adultos de 30 a 59 años de edad que sufren de sobrepeso. Esto debido a las implicancias de la alimentación en la niñez y juventud.
- Entonces nos preguntamos. ¿Cómo podemos reducir la mala alimentación en los jóvenes?



# “MISHKY COOKING”

## Servicio delivery de ingredientes picados

### PROBLEMA

Según el médico Pablo Rodríguez Ruiz, director del policlínico de la Universidad Peruana Los Andes, 8 de cada 10 estudiantes universitarios, están en alto riesgo de sufrir gastritis y desarrollar un futuro cáncer al estómago en Huancayo todo esto a causa de una mala alimentación.

### SOLUCIÓN

Venta de ingredientes picados para la preparación de platos saludables, mediante el asesoramiento de un nutricionista.

### MÉTRICAS CLAVE

- Número de unidades vendidas en el mes
- Número de clientes nuevos en el mes
- Número de pedidos vía página web en el mes

### PROPUESTA DE VALOR

“Rapidez y Eficiencia”  
Incentivar a nuestros clientes el consumo de alimentos saludables y orgánicos en el momento oportuno.

### VENTAJA COMPETITIVA

Brindamos ingredientes personalizados, mediante el asesoramiento de un profesional de un nutricionista.

### CANALES

- comunicación
- Página web
  - Facebook
  - instagram
- distribución
- Delivery
  - Blog

### SEGMENTO

**GEOGRÁFICO:** Distrito de Huancayo, provincia de Huancayo, región Junín.  
**DEMOGRÁFICO:** Jóvenes de 18-35 años estudiantes o trabajadores.  
**PSICOGRÁFICA:** Jóvenes de los niveles socioeconómicos B y C.  
**CONDUCTUAL:** Jóvenes que llevan una mala alimentación por la poca disposición de tiempo.

### ESTRUCTURA DE COSTOS

- Pago al nutricionista
- Compra de insumos
- Pago de trabajador
- Alquiler del vehículo para el delivery
- Pago del Administrador de la página
- Pago a los proveedores de empaques (Cajas)

### ESTRUCTURA DE INGRESOS

- Venta del producto
- Venta de publicidad de marcas que distribuyen productos orgánicos o saludables.
- Venta de asesoramiento nutricional.



# “MISHKY COOKING” servicio delivery de ingredientes picados



Haces el pedido de los ingredientes de tu comida preferida en la página web y cuando te llega el producto lo único que haces es poner todo los ingredientes a la olla según la receta que está junto al producto, esto te permite ahorrar tiempo a la hora de cocinar.





Universidad  
Continental

# VI Feria Virtual de Prototipos

**¡GRACIAS!**

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

