

# MERIENDAS TÍPICAS

• 01



Instituto  
Continental

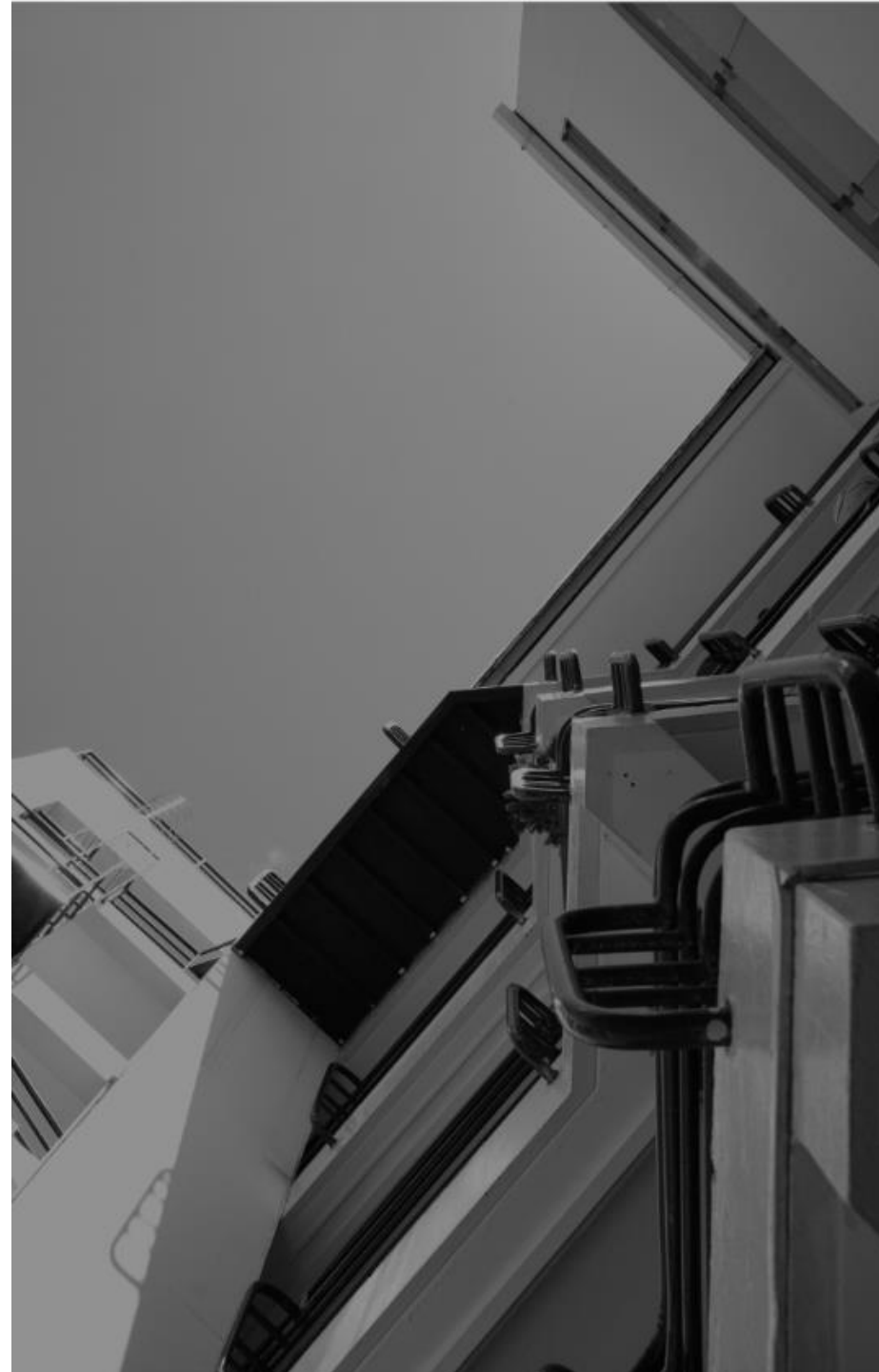


# ¡Hola

te presento a nuestro  
emprendimiento !

# NUESTRO EQUIPO

NOMBRES Y APELLIDOS	PROGRAMA DE ESTUDIO
1. VALVERDE ALZAMORA BLADY	Gastronomía
2. GARCIA TURIN AKEMI	
3. MEZA VILLARRUEL BETZY	
4. CERVANTES CHUMBE MARIA	
5. MALLMA GUIDOTTI LIZETH	





## DESCRIPCIÓN DE LA IDEA DE NEGOCIO

Somos un proyecto con una visión a futuro y que queremos ser reconocidos a través nuestras meriendas típicas con nuestros productos peruanos y que seamos reconocimos a través de ello y mejorando nuestro planeta con tapers biodegradables.

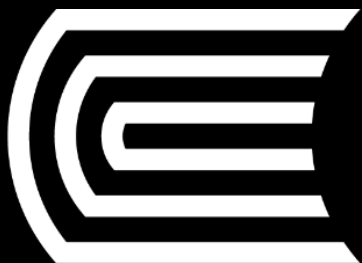


# PRODUCTO MÍNIMO VIABLE




# MODELO DE NEGOCIO


PROBLEMA	SOLUCIÓN	PROPUESTA ÚNICA DE VALOR	VENTAJA COMPETITIVA	SEGMENTO DE CLIENTES
<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Vasitos de plástico botados en la calle</li> <li>❖ Irse a comer comida chatarra</li> <li>❖ Precios muy altos en algunas meriendas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Usas vasitos biodegradables</li> <li>❖ Comer alimento saludable</li> <li>❖ Precio del producto a la posibilidad del consumidor</li> </ul> <div style="background-color: black; color: white; text-align: center; padding: 5px;"><b>MÉTRICAS CLAVE</b></div> <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Crecimiento de mi empresa a corto plazo dentro de 2 años tendré dos locales</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Calidad antes de cantidad</li> <li>❖ Revalorizar las meriendas, a través de nuestros de la localidad</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Mano de obra y gustos artesanales</li> <li>❖ Biohuerto</li> </ul> <div style="background-color: black; color: white; text-align: center; padding: 5px;"><b>CANALES</b></div> <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Afiches</li> <li>❖ Periódicos</li> <li>❖ Televisión</li> <li>❖ Redes sociales</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ De las edades de 20 a 65 años</li> <li>❖ Para personas de la localidad de Huancayo, tambo y chilca</li> </ul>
<b>COSTOS</b>		<b>FUENTES DE INGRESOS</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Programas de tv</li> <li>❖ Materia prima</li> <li>❖ Paginas web</li> <li>❖ Vasitos biodegradables</li> <li>❖ Periodicos</li> <li>❖ Empleados</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Mazamorra morada S/.3.00</li> <li>❖ Arroz con leche S/4.00</li> <li>❖ Mazamorra de calabaza S/3.00</li> </ul>		



**Instituto  
Continental**

[instituto.continental.edu.pe](http://instituto.continental.edu.pe)

 [/instituto.continental](https://www.facebook.com/instituto.continental)

 [ins\\_continental](https://twitter.com/ins_continental)

 [/icontinental](https://www.youtube.com/channel/UC...)

---

Creemos en el poder  
del conocimiento para  
**aplicar y emprender**

---

Centro de Emprendimiento Continental  
[conti-emprende@continental.edu.pe](mailto:conti-emprende@continental.edu.pe)  
(064) 481430 - **anexo**: 5058

