



## 2do Showroom Virtual de Emprendimiento: Prototipos, **Modelos**, Proyectos, Planes y Prácticas empresariales 2020-20

**Nombre del emprendimiento: Deleite Pastelería Fina**

**Categoría: Modelos**

**Institución: Universidad  
Continental**

**Facultad: Ingeniería y  
administración**

**Curso: Incubación Empresarial I**





Integrantes del equipo

N°	Apellidos y nombres	DNI	Carrera	Sede
1	Luna Villacorta Henry	72937623	Adm. y Negocios Internacionales	Huancayo
2	De La Cruz Quincho Gian Pieers	76310844	Ing. Sistemas e informatica	Huancayo
3	Atachagua Bustamante, Evelyn Paola	70213438	Adm. Y Finanzas	Huancayo
4	Montero Baglietto, Rodrigo	77821602	Derecho	Huancayo
5	Cisneros Briceño Mauricio	72765546	Adm. y Marketing	Huancayo
6	Salazar Gamarra Vanessa	72622475	Ing. Empresarial	Huancayo

Asesor: José Antonio Álvarez Huamán



## Identificación del problema

“Según nuestras fuentes del Centro Nacional (CENAN) del INS en nuestro país: el 69.9% de adultos padece de sobrepeso y obesidad; seguidamente estos males afectan al 42.4% de jóvenes, al 32.3% de escolares, al 33.1% de adultos mayores y finalmente al 23.9% de adolescentes” En ese sentido este sobrepeso y obesidad es causado por una mala alimentación y una dieta alta en calorías. Parte de esta dieta son los pasteles los mismos que aunque se preparen en porciones pequeñas son altas en calorías por los insumos que estos contienen.



## Características creativas e innovadoras

Nuestras características cuanto a las variedades estas serán clasificada en Cupcakes clásicas, Cupcakes de masa elástica, cupcakes decorados, Cupcakes con frutos secos y cereales, Cupcakes personalizados, Cupcakes frutados y cupcakes bajos en calorías. Sin embargo todas las presentaciones serán cuidadosamente preparados con los mejores insumos y cuidando siempre la dieta bajo en calorías de nuestros clientes, haciendo de esta una opción más saludable.



### Lean Canvas

Problema	Solución	Propuesta de valor	Ventaja especial	Segmento de cliente
<p>Aumento de peso en las personas por el consumo de pasteles. Pocas opciones de postres para momentos como desayunos. Poco uso de postres con la función de regalo.</p>	<p>Cupcakes bajos en calorías. Vender a precio justo. Cupcakes personalizados</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>❖ Cupcakes hechos en casa.</li><li>❖ Precio accesible</li><li>❖ Envío gratis</li></ul>	<p>Manejo de tecnologías digitales nivel experto.</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>❖ Personas que compran por internet.</li><li>❖ Personas que consumen pasteles al menos 2 veces a la semana .</li></ul>
	<p><b>Métricas claves</b></p> <p>Redes sociales: números de enlaces compartidos, seguidores, comentarios y vistas.</p>		<p><b>Canales</b></p> <p>Facebook Whatsapp</p>	
<p><b>Costos</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>❖ Materia prima</li><li>❖ Insumos</li><li>❖ Distribución</li></ul>			<p><b>Fuentes de ingreso</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>❖ Venta de cupcakes de frutos secos</li><li>❖ Venta de cupcakes de avena</li><li>❖ Venta de cupcakes decorados</li><li>❖ Venta de cupcakes tradicionales(vainilla y chocolate)</li></ul>	



**Business Model Canvas**

<b>Aliados estratégicos</b>  Minimarkets de los distritos de Huancayo y/o Tambo Bodegas  Empresas que elaboren cupcakes	<b>Actividades claves</b> Producción de cupcakes para comercialización Recepción de pedidos vía redes sociales Elaboración personalizada	<b>Propuesta de valor</b>  <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Cupcakes hechos en casa.</li> <li>❖ Precio accesible</li> <li>❖ Envío gratis</li> </ul>	<b>Relación con el cliente</b> Atención personalizada vía redes sociales. Trato profesional cumpliendo protocolo de seguridad por pandemia	<b>Segmento de cliente</b>  <ul style="list-style-type: none"> <li>- Personas que compran por internet.</li> <li>- Personas que consumen pasteles al menos 2 veces a la semana .</li> </ul>
	<b>Recursos claves</b> <b>Materia Prima:</b> Harina <b>Insumos:</b> Moldes de cupcakes; Horno; Pirotines; Azúcar; Vainilla; Cacao		<b>Canales</b>  <b>Redes sociales:</b> Facebook Whatsapp	
<b>Costos</b>  <ul style="list-style-type: none"> <li>● Materia prima</li> <li>● Insumos</li> <li>● Distribución</li> </ul>		<b>Fuentes de ingreso</b>  Venta de Cupcakes de frutos secos Venta de Cupcakes de avena Venta de Cupcakes decorados Venta de Cupcakes tradicionales (vainilla y chocolate)		



Galería de imágenes del producto (solución del problema)





# Emprendimiento

Growth Center - Emprendimiento  
Av. San Carlos 1980 - Huancayo  
Teléfono: 064 – 481430 Anexo  
7720

[Conti.emprende@continental.edu.pe](mailto:Conti.emprende@continental.edu.pe)

