Growth Center Continental

Emprendimiento

3er Showroom Virtual de Emprendimiento: Prototipos, Modelos de negocio, Proyectos de inversión, Planes de negocio y Liderazgo de inspiración 2021-10

Título del proyecto: E- Commerce: Mordidos Food

Categoría: Proyectos de inversión
Facultad: Multi Facultad
Carrera: Multidisciplinario
Curso: Incubación Empresarial II

Mordidos Food
ABRAZA LO NUESTRO

Growth Center Continental

Emprendimiento

Integrantes del equipo

N°	Apellidos y nombres	DNI	Carrera	Sede
01	Bello Durand, Mayli	71471189	Ingeniería Industrial	Huancayo
02	Böttger Alvarez, Gracy	71266544	Ingeniería Empresarial	Huancayo
03	Cáceres Aldana, Estefanny	77282396	Ingenieria empresarial	Huancayo
04	Calderon Garay, Renso	74144393	Administración y Negocios Internacionales	Huancayo
05	Capdevila Cavero, Brad	71980519	Ingenieria empresarial	Huancayo
06	Córdova Limaylla, Sergio	72889213	Ingeniera de Sistemas	Huancayo

Asesor: José Antonio Álvarez Huamán

Descripción del proyecto

Según el Instituto Nacional de Salud (INS), el 87.1% de la población peruana consume comida rápida una vez por semana. Este porcentaje demuestra un mercado accesible para aquellos emprendimientos de comida rápida, por este motivo se desarrolló Mordidos Food, el cual opera únicamente por su plataforma E-Commerce para la captación de los clientes dentro de la provincia de Huancayo. Atendiendo la necesidad de elaboración y comercialización de comida rápida, específicamente “Alitas BBQ, Alitas a lo Búfalo y Alita Bouché).

El modelo de negocio de esta plataforma es Business to Consumer (B2C).

Fuente: https://web.ins.gob.pe/es/prensa/noticia/cerca-del-70-de-adultos-peruanos-padecen-de-obesidad-y-sobrepeso

Ficha técnica del proyecto

Mordidos Food	**FICHA TÉCNICA** Alitas Bouche	Ed. 17-06-2021
Ingredientes:	250 gr. de alitas 250 gr. papa canchan 100 gr. pimienta comino,orégano y harina 100 gr. chuño inglés 1 huevo Una cucharada vinagre blanco Jugo de kion 10 gr. sal 300 ml. aceite	
Descripción:	6 Alitas Bouche acompañadas con papas a la francesa, con las distintas cremas de la preferencia del comprador.	
Empaque:	Topper biodegradable para comida con papel seda para la conservación del plato	
Calorías:	217 kcal / 100 gr.	
Grasas:	16 gr. / 100 gr.	

Ficha técnica del proyecto

Mordidos Food	**FICHA TÉCNICA** Alitas BBQ	Ed. 17-06-2021
Ingredientes:	250 gr. de alitas 100 gr. de salsa BBQ 10 gr. de sal 10 gr. de pimienta 300 ml. de aceite 250 gr. de papa canchan 10 gr. de ajonjolí tostado 10 gr. de cebolla china	
Descripción:	6 Alitas BBQ acompañadas con papas a la francesa, con las distintas cremas de la preferencia del comprador.	
Empaque:	Topper biodegradable para comida con papel seda para la conservación del plato.	
Calorías:	217 kcal. / 100 gr.	
Grasas:	16 gr. / 100 gr	

Ficha técnica del proyecto

Mordidos Food	**FICHA TÉCNICA** Alitas a lo búfalo	Ed. 17-06-2021
Ingredientes:	250 gr. de Alitas 100 gr. de Salsa búfalo 10 gr. de sal 10 gr. de Pimienta 300 ml Aceite 1 rama de perejil 250 gr. papa canchan	
Descripción:	6 Alitas a lo búfalo acompañadas con papas nativas y a la francesa, con las distintas cremas de la preferencia del comprador.	
Empaque:	Topper biodegradable para comida con papel seda para la conservación del plato	
Calorías:	217 kcal / 100 gr	
Grasas:	16 gr / 100 gr.	

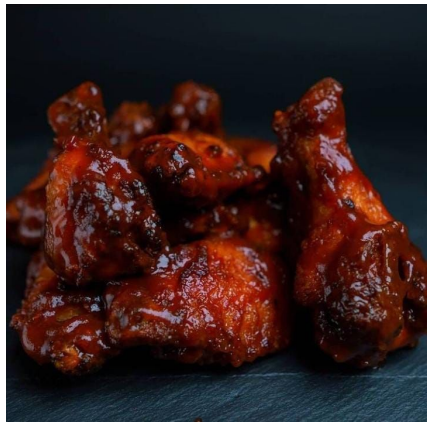
Financiamiento del proyecto

CAPITAL DE TRABAJO				
COSTOS Y GASTOS FIJOS	MES	1	S/. 117,50	S/. 117,50
COSTOS VARIABLES	MES	1	S/. 25,65	S/. 25,65
TOTAL DE CAPITAL DE TRABAJO				S/. 143,15

GASTOS PRE OPERATIVOS				
GESTIÓN DE LA MARCA	UND	1	S/. 250,00	S/. 250,00
GASTOS DE ASOCIACIONES CON INFLUENCERS	IND	1	S/. 20,00	S/. 20,00
GASTOS DE MARKETING Y PROMOCIÓN POR RE LANZAMIENTO	UND	1	S/. 50,00	S/. 50,00
INDUMENTARIA DE COCINA	SEM	1	S/. 20,00	S/. 20,00
SELLO DE MARCA	SEM	1	S/. 5,00	S/. 5,00
TOTAL DE GASTOS PRE OPERATIVOS				S/. 345,00

TOTAL DE INVERSIÓN INICIAL: S/. 488,15

Galería de imágenes del proyecto



Emprendimiento

Growth Center - Emprendimiento
Av. San Carlos 1980 - Huancayo
Teléfono: 064 – 481430 Anexo 7720
Conti-emprende@continental.edu.pe