



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

**Nombre del prototipo: Edulcorante de Oca**

**Categoría: Prototipo**

**Facultad: Multifacultad**

**Carrera: Multicarrera**

**Curso: Emprendimiento e  
innovación**





Integrantes del equipo

N°	Apellidos y nombres	DNI	Carrera	Sede
1	Columbus Rojas, Virginia Aurora	73089699	Ing. industrial	Huancayo
2	Egoavil Quintana; Bryan Cristopher	73034829	Ing. Civil	Huancayo
3	Cifuentes Lívano Harold Renzo	70311496	Medicina Humana	Huancayo
4	Jhonatan Braayan Estrella Huincho	70232460	Ing. Civil	Huancayo
5	Katterine Jhanet Cerron Ventocilla	72152760	Medicina Humana	Huancayo

Asesor: José Antonio Álvarez Huamán



## Identificación del problema y la relación con una ODS

El problema identificado es: La economía de los productos de oca en la región Junín, se relaciona con la ODS 8 (trabajo decente y crecimiento económico) está enfocado en crear empleos decentes para todos y mejorar los estándares de vida.

Debido al brote del COVID 19 muchas familias han reducido sus ingresos económicos principalmente el sector informal y agrícola por eso nosotros tenemos previsto trabajar con productores de oca y de esta manera generar trabajo decente y mejorar la economía familiar y así poder contribuir a una mejor calidad de vida de estas familias.



## Características creativas e innovadoras

- Hecho a base de oca
- Presentación líquida y más concentrada (Frasco y sobres)
- Menos químicos
- No tiene el sabor amargo característico de los edulcorantes
- Es bajo en calorías





Validación técnica del prototipo / ficha técnica

**Descripción del producto:** Producto sustituto del azúcar obtenido a partir de la oca.  
Sirve para endulzar bebidas frías o calientes como: café, té, chocolate, jugo

**Composición nutricional:**

Calorías	4.3 kcal
Carbohidratos:	8 gr / 1000 gr
Fibra dietética:	0 gr

**Presentación y empaques comerciales:** Frascos de 450 ml  
Pomos de 15 ml

**Características organolépticas:** Especia que radica en la producción de un edulcorante, no calórico, 300 a 400 veces más dulce que el azúcar comercial.

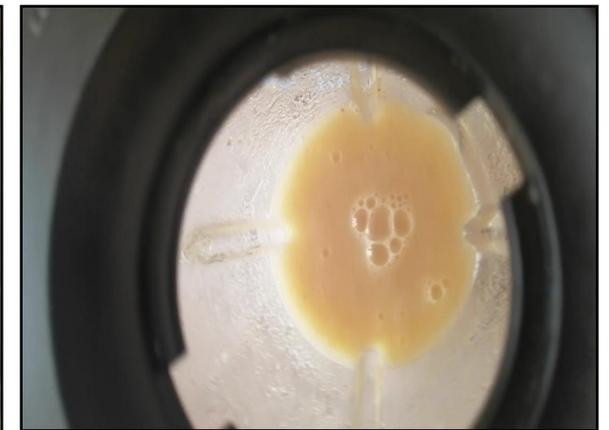
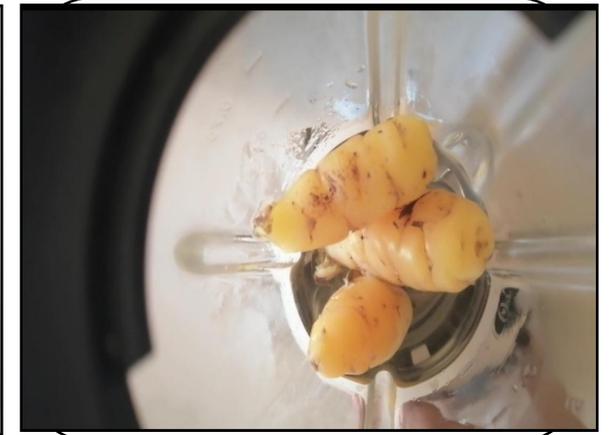




Galería de imágenes del prototipo



**SALUD Y BIENESTAR  
CON DULZURA**





# 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)