

Kumara

Colegio: Emblemático Gómez Arias Dávila

Departamento: Huánuco

Provincia: Leoncio Prado

Distrito: Rupa Rupa

Preguntas

a. ¿Cuál es el problema u oportunidad identificada?

En la actualidad el consumo de comida chatarra por los escolares es un gran problema dentro de las instituciones educativas del país lo cual genera obesidad, desnutrición y bajo rendimiento escolar; y en muchos kioscos escolares de las instituciones educativas de Tingo María no se encuentran productos saludables a un precio accesible que permitan al estudiante satisfacer su necesidad de hambre y mejorar su nivel nutricional.

Además, pudimos observar que uno de los alimentos preferidos por los estudiantes para consumir durante el recreo son las Hamburguesas.

Al conversar con las madres de familia de algunos estudiantes mencionan que para nutrir a sus hijos requiere de solvencia económica y tiempo para la preparación de sus alimentos. Muchas madres de familia trabajan y disponen de poco tiempo para procesar los diversos insumos que se encuentran en la zona a bajo costo. A ello se suma el desconocimiento de las propiedades nutritivas de muchos productos como la quinua y el tarwi que tienen bajo costo y que aportan muchos beneficios para la salud. Es así como surge la idea de ofrecer a nuestros consumidores hamburguesas nutritivas y saludables con la finalidad de contribuir en la alimentación de los escolares de diferentes edades mejorando sus hábitos alimenticios.

b. ¿Cuál es la solución planteada? ¿Cuál es su propuesta de valor?

Frente al problema de la desnutrición nace Kumara. Les presenta una nueva forma de nutrición saludable que permite al consumidor saborear y disfrutar una hamburguesa con gran aporte nutricional elaborado en base de ingredientes naturales como: carne de res y pollo, quinua cocida, tarwi molido, ajo, orégano.

Propuesta de valor

(i) Producto con alto valor nutricional, (ii) producto 100% natural, (iii) precio accesible, (iv) no contiene gluten, (v) gran aporte de calcio más que la leche, (vi) de fácil preparación y poco tiempo de cocción, (vii) buen sabor y muy nutritivo, (viii) sin preservantes ni colorantes, (ix) producto innovador y de buena calidad único en el mercado local, (x) versatilidad del producto (Puede ser consumido en variedad de platillos durante el desayuno en hamburguesas y durante el almuerzo para acompañar ensaladas, menestras y puré).

El tarwi posee un contenido bajo en carbohidratos en comparación con otras menestras, lo cual lo hace ideal para personas con diabetes. Asimismo, ayuda a combatir los males renales.

La semilla de Tarwi contiene Lisina, un aminoácido esencial en la absorción del calcio y la construcción del tejido muscular. Su consumo es muy apropiado para los niños en etapa de crecimiento, mujeres embarazadas o que dan de lactar.

Nuestra empresa ofrece al cliente mayor confianza al consumir nuestros productos innovadores, nutritivos, ecológicos y 100% naturales; es decir un producto saludable, ya que en la actualidad existe una creciente demanda de productos naturales y tradicionales. Razón por la cual se considera un producto de alto impacto debido a que el mercado no está saturado y que el consumidor se encuentra dispuesto a probar nuevos sabores.

c. ¿Cuál es mi público objetivo? ¿Cómo llego a mis usuarios? ¿Cómo los fidelizo?

Público objetivo: niños, adolescentes y adultos de 5 años a más de ambos géneros de los sectores económicos B y C con estilos de vida saludable, deportistas y estudiantes.

Se comercializa a través la venta Directa: (i) ferias locales en la plaza de armas de manera semanal promovido por la cámara de comercio, (ii) vía Facebook (davilinos emprendedores, ofertas tingo maría), (iii) contacto directo con la gerente general vía Whatsapp, (iv) promociones y campañas dentro de la Institución Educativa, (v) productor-Minorista-consumidor; convenios con el minimarket "Minisol"

Para fidelizar a nuestros clientes realizamos una encuesta de satisfacción para conocer sus expectativas sobre el producto y trabajar constantemente en la mejora de la calidad del producto. Así mismo ofrecemos un buen trato y brindamos toda la información nutricional acerca de nuestro producto. Además, realizamos sorteos en fechas especiales como navidad a nuestros clientes.

d. ¿Cuáles son los recursos necesarios para llevar a cabo este emprendimiento?

Máquinas, equipos y herramientas - Balanza electrónica, Termo selladora, Bold, Tabla de picar, cucharas, rodillo para amasar, Mesa, Cuchillo.

Materiales y/o Materias Primas que usarán en el proceso Productivo - Empaques, etiquetas, carne de pollo, carne de res, quinua precocida, tarwi, ajo, orégano, cebolla, sal.

e. ¿Cuál es el procedimiento total en el desarrollo de un prototipo de mi producto/servicio? ¿Quiénes son mis aliados estratégicos en el desarrollo de este emprendimiento social?

1. Los estudiantes identificaron las necesidades dentro de la institución educativa y las oportunidades de negocio.
2. El equipo emprendedor ha empatizado con los estudiantes y padres de familia a través de entrevistas y finalmente realizaron su mapa de empatía para conocer lo que los usuarios piensan, sienten, oyen sobre la alimentación en los kioscos escolares.

3. A través de lluvia de lluvia de ideas plantearon una serie de soluciones y luego definieron por una de las soluciones.
4. Realizaron su prototipo y en plenaria presentaron su solución explicando su propuesta de valor. En esta etapa se escuchó las críticas constructivas para mejorar el prototipo.
5. Se realizó la formulación para la preparación de las hamburguesas conjuntamente con una ingeniera de la facultad de industrias alimentarias de la universidad nacional Agraria de la Selva.
6. Finalmente se realizó las degustaciones para conocer el impacto del proyecto.

Nuestros aliados son: (i) la Universidad Agraria de la Selva a través de la facultad de industrias alimentarias, (II) la Cámara de Comercio, (iii) los kioscos escolares y (iv) el director de la Institución educativa.

f. ¿Cuál es el impacto proyectado para la ciudadanía que se espera lograr con el emprendimiento social a presentar? ¿Quiénes son los miembros del equipo y cuáles son sus principales funciones en el desarrollo del emprendimiento?

Nuestro proyecto Kumara es coherente con la iniciativa empresarial y es socialmente responsable ya que promueve una alimentación nutritiva y saludable en los consumidores y sobre todo de los estudiantes, permitiéndoles de esta manera un óptimo desarrollo físico y mental. Buscamos promover estilos de vida saludable, reducir las tasas de desnutrición y sobrepeso en los estudiantes y mejorar la calidad de vida de las personas

Tenemos una gerente general, gerente de producción, gerente de finanzas, gerente de recursos humanos, gerente de control de calidad y gerente de marketing.

g. Principales conclusiones

- Desarrollar proyectos de emprendimiento permiten a los estudiantes desarrollar sus capacidades emprendedoras como la iniciativa, la responsabilidad social, la perseverancia, la creatividad, la autoconfianza y el trabajo en equipo que son habilidades fundamentales para desenvolverse en la vida.
- Este proyecto también puede ser replicado en las diversas regiones del país utilizando los recursos de la zona.