



**Universidad
Continental**

“Año de la lucha contra la corrupción e impunidad”

**“ALTO PORCENTAJE DE CONSUMO DE COMIDA NO SALUDABLE
EN LA POBLACIÓN UNIVERSITARIA DE LA CIUDAD DE
HUANCAYO”**

DOCENTE:

JORGE ERASMO QUIONEZ NUEZ

CURSO:

Emprendimiento e innovación

INTEGRANTES:

- Baldeón Taipe Melissa
- Huamán Córdova Jorge
- Huamán López Ceslynn
- Paraguay Tovar Karen Margaret

CARRERAS:

- Medicina Humana
- Administración y Finanzas
- Medicina Humana
- Medicina Humana

NRC:

10228

**Huancayo - Perú
2019**

INDICE

| | |
|--|-----------|
| CAPÍTULO I: EL PROBLEMA | 4 |
| 1.1 DESCRIPCIÓN | 4 |
| 1.2 ANTECEDENTES DEL PROBLEMA | 5 |
| 1.3 DESCRIPCIÓN DEL SEGMENTO DE CONSUMIDORES | 9 |
| 1.4 LLUVIA DE IDEAS | 9 |
| 1.5. SOMBREROS DE BONO | 10 |
| 1.6. MATRIZ MORFOLÓGICA | 11 |
| 1.7. SCAMPER | 12 |
| CAPÍTULO II: ETAPA DE EMPATÍA Y DEFINICIÓN | 13 |
| 2.1 GUÍA DE PAUTAS | 13 |
| 2.2 EVIDENCIA DEL PROCESO DE ENTREVISTAS | 14 |
| 2.3 MAPA DE EMPATÍA | 16 |
| 2.4 LIENZO DE LA PROPUESTA DE VALOR | 17 |
| | 18 |
| CAPITULO III: ETAPA DE IDEACIÓN | 19 |
| 3.1. APLICACIÓN DE LA ESTRATEGIA DEL OCÉANO AZUL | 19 |
| 3.2. MATRIZ DE ERIC | 20 |
| 3.3. MATRIZ MORFOLÓGICA | 21 |
| 3.4. SCAMPER | 22 |
| CAPÍTULO IV: ETAPA DE PROTOTIPADO | 23 |
| 4.1. PROTOTIPO BÁSICO | 23 |
| 4.2. PROTOTIPO MÍNIMO VIABLE | 24 |
| 4.3. DESCRIPCIÓN DEL PROTOTIPO | 24 |
| 4.4. ELABORACIÓN DEL PROTOTIPO | 26 |
| CAPÍTULO V: ETAPA DE VALIDACIÓN | 27 |
| 5.1. GUÍA DE PAUTAS DEL PROCESO DE VALIDACIÓN CON ENTREVISTA A CONSUMIDORES Y USUARIOS | 27 |
| 5.2. APLICACIÓN DE LA MALLA RECEPTORA DE INFORMACIÓN | 28 |
| CAPÍTULO VI: MEJORA DE PROTOTIPO | 29 |
| 6.1. Presentación y descripción de la evolución del prototipo | 29 |
| 6.2. Descripción del prototipo utilizando planos, descripción, característica, indicando partes y mostrando la forma y funcionamiento de las mejoras implementadas | 30 |
| CAPÍTULO VII: LEAN MODEL CANVAS | 32 |
| 7.1. Lean Model Canvas | 32 |
| 7.2. Análisis del impacto social | 33 |

| | |
|-------------------|----|
| ANEXOS | 34 |
| BIBLIOGRAFÍA..... | 37 |

CAPÍTULO I: EL PROBLEMA

“ALTO PORCENTAJE DE CONSUMO DE COMIDA NO SALUDABLE EN LA POBLACIÓN UNIVERSITARIA DE LA CIUDAD DE HUANCAYO”

1.1 DESCRIPCIÓN

El grupo escogió un tema de gran importancia que afecta significativamente a diferentes grupos de personas, por ello se tomó como problema en alto porcentaje de consumo de comida no saludable en especial al grupo que escogimos es el cuál es la población universitaria de la Universidad continental.

La comida chatarra se denomina comúnmente a aquellos alimentos de bajo valor nutritivo, que poseen altos contenidos de azúcares, harinas o grasas, tales como botanas, refrescos, pastelillos, dulces o cereales refinados. Las comidas rápidas se vuelven perjudiciales cuando se convierten en un hábito, ya que el exceso de las mismas provoca un exceso de energía, favoreciendo o promoviendo al incremento de peso corporal (1)

La oportunidad que observamos es la de satisfacer la necesidad de nuestro público objetivo con un producto innovador que sea asequible a sus bolsillos y los ayude de manera positiva en su salud, para que así puedan rendir de manera efectiva en sus clases. (2)

La oportunidad que observamos es la de satisfacer la necesidad de nuestro público objetivo con un producto innovador que sea asequible a sus bolsillos y los ayude de manera positiva en su salud, para que así puedan rendir de manera efectiva en sus clases.

Como se sabe las necesidades energéticas de las personas varían dependiendo de varios factores: la estatura, la composición corporal, la edad, el ritmo de crecimiento, sexo, tipo de actividad física, condiciones fisiológicas o de salud entre otras.

Según la Organización Mundial de la Salud (OMS), 2.7 millones de personas fallecen al año, como consecuencia de un estilo de vida inadecuado, en el cual se recalca el bajo consumo de frutas y verduras; este constituye uno de los principales factores de riesgo para la mortalidad a nivel mundial.

Actualmente, los hábitos alimenticios han cambiado notablemente, hay tendencia al consumo excesivo de grasas y comida no saludable, dejando de lado la importancia de llevar una nutrición equilibrada y saludable, a esto sumado la falta de actividad física que representa un problema de gran importancia para la salud, pues la mayor parte de la población prefiere otras actividades que no generan esfuerzo como: ver televisión, frecuentar lugares de diversión, pasar horas en la internet y celulares, etc, las malas prácticas que a la larga desencadenan enfermedades principalmente cardiovasculares.(3)

F. Grande-Covian dijo: “ Es más fácil que un hombre cambie de religión que de hábitos alimentarios”

1.2 ANTECEDENTES DEL PROBLEMA

HÁBITOS ALIMENTARIOS EN LAS POBLACIONES UNIVERSITARIAS

Los hábitos alimentarios se suelen adquirir tempranamente durante el desarrollo de la persona (4), influenciados por el aprendizaje de la persona en su contexto familiar, social y cultural (5). Sin embargo, algunas situaciones estresantes como el ingreso a la universidad generan una serie de cambios desfavorables en los estilos de vida, incluyendo la alimentación (6,7). Por ello, implementar estrategias que prevengan tempranamente la adquisición o el reforzamiento de hábitos alimentarios inadecuados puede tener efectos significativos en la salud a corto y largo plazo (8). Sin embargo, lamentablemente la tendencia entre los estudiantes universitarios es la irregularidad en el consumo de comidas, y el consumo excesivo de comidas rápidas (9).

HÁBITOS ALIMENTARIOS SALUDABLES

Los hábitos alimentarios adecuados son un aspecto clave para el desarrollo de una vida saludable. Sin embargo, a nivel mundial se observa una alta prevalencia de hábitos alimentarios inadecuados; siendo la prevalencia de consumo de comidas rápidas para el año 2011 de 17% en Europa, 36% en Asia Pacífico y 47% en las Américas (10)

HÁBITOS ALIMENTARIOS NO SALUDABLES

Los hábitos alimentarios inadecuados son un importante factor de riesgo para el desarrollo de Enfermedades Crónicas No Transmisibles (ECNT) como obesidad, enfermedad coronaria, cáncer, diabetes, entre otras (4). Actualmente, la prevalencia de estas enfermedades está aumentando de manera alarmante a nivel mundial, de manera que anualmente las ENT causan 30 millones de muertes, 75% de las cuales se producen en países de ingresos bajos y medios (5).

TASAS NACIONALES DE MALNUTRICIÓN

En el Perú, el Instituto Nacional de Estadísticas e Informática (INEI), determinó que 33,8% del total de habitantes de 15 y más años de edad presentaron sobrepeso, y 18,3% obesidad el año 2013, siendo Lima Metropolitana la ciudad peruana que presentó el mayor porcentaje de sobrepeso y obesidad (11). De acuerdo al estudio del Centro Nacional de Alimentación y Nutrición del Perú realizado en el año 2010, existe una elevada prevalencia de consumo de comidas rápidas en todo el país, siendo esta prevalencia del 66% en Lima Metropolitana (12).

HÁBITOS ALIMENTARIOS EN ESTUDIANTES UNIVERSITARIOS

ÁMBITO INTERNACIONAL

El estudio de Irazusta (2011), titulado "Alimentación de Estudiantes Universitarios" (Nutrition of University Students) tuvo como objetivo conocer los hábitos de alimentación de los estudiantes de la UPV/EHU mediante parámetros dietéticos y antropométricos. En total fueron seleccionados un total de 130 estudiantes de los que aceptaron participar voluntariamente el 85%. El estudio se realizó de febrero a mayo de 2011, donde se obtuvieron las siguientes conclusiones; el acceso a la universidad de la población juvenil puede considerarse como un momento crucial en el que se modifican hábitos de vida que en la mayoría de los casos se mantiene en la edad adulta con el consiguiente efecto sobre la salud. Tras el estudio son muchos los datos que nos indican la alerta y la necesidad de desarrollar programas para promover estilos de vida saludables. Entre estos datos podríamos destacar: la alta tasa de sobrepeso y obesidad, el alto porcentaje de lípidos ingeridos en la dieta y por último, el escaso aporte de glúcidos complejos ricos en fibra. (13)

ÁMBITO NACIONAL

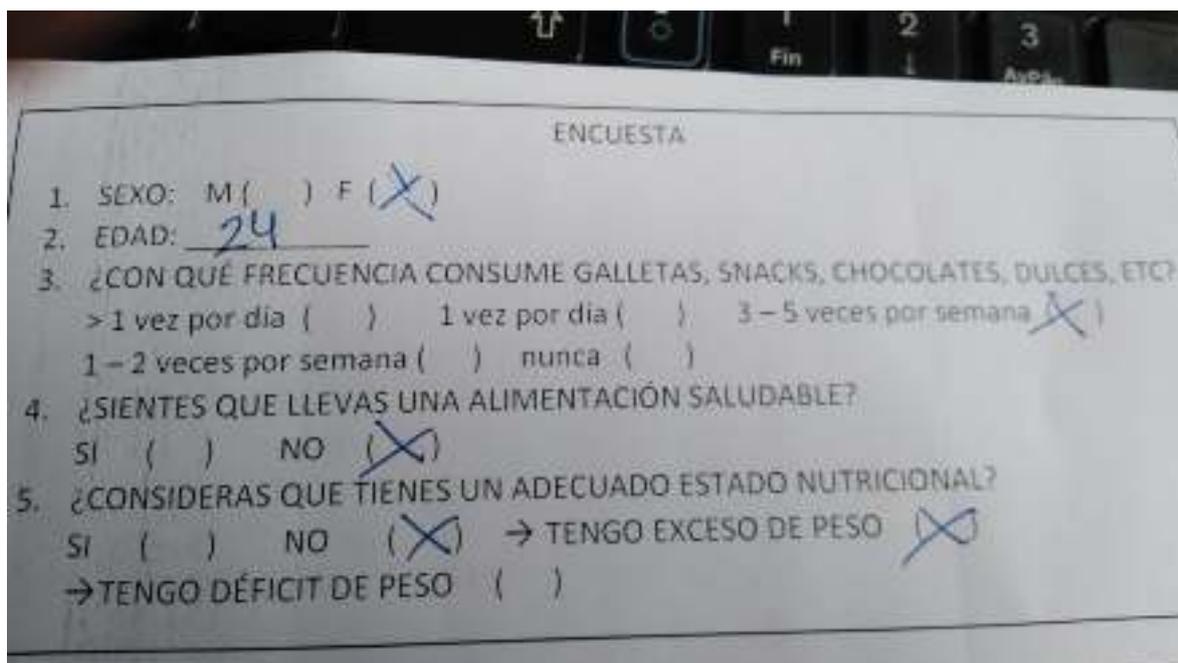
Estudios realizados en estudiantes universitarios peruanos revelan un alto consumo de comidas rápidas que son frecuentemente el alimento principal en esta población (14). Sin embargo, poco se ha estudiado la tendencia de este consumo a lo largo de la vida universitaria. Otro tema poco estudiado ha sido la combinación de comida rápida y gaseosa, que según la Organización Mundial de Salud es frecuente y aumenta el riesgo de enfermedades crónicas (15).

En el estudio: “Hábitos alimentarios en estudiantes de medicina de primer y sexto año de una universidad privada de Lima, Perú” desarrollado por Cristina Torres Mallma de la Facultad de Medicina Humana, Universidad de San Martín de Porres, Lima, Perú en el año 2016, en el cual se obtuvieron un total de 384 encuestas: 218 (56,8%) de estudiantes de primer año y 166 (43,2%) de estudiantes de sexto año de los cuales 15,6% de los encuestados consumían comida rápida y gaseosas frecuentemente (al menos tres veces por semana), lo cual guarda similitud con estudios realizados en estudiantes universitarios en otros países (32,33), y que refleja un problema de malos hábitos alimentarios que debe ser abordado por las 150 universidades. Ante esta problemática, las “universidades saludables” deben implementar programas nutricionales universitarios que sustituyan las comidas rápidas por alimentos saludables como frutas y verduras en las cafeterías universitarias, así como cursos de capacitación sobre educación nutricional para fomentar conductas saludables, trabajar el entorno familiar mediante charlas y/o asambleas magistrales. (16)

ÁMBITO LOCAL

Al no encontrar evidencia de los hábitos alimenticios de las poblaciones universitarias en la Provincia de Huancayo, el grupo realizó una encuesta rápida a una población (70 entrevistados) de la Universidad Continental en la que se obtuvieron los siguientes resultados:

| ENCUESTA | |
|---|--|
| 1. SEXO: | M () F () |
| 2. EDAD: | _____ |
| 3. ¿CON QUÉ FRECUENCIA CONSUME GALLETAS, SNACKS, CHOCOLATES, DULCES, ETC? | > 1 vez por día () 1 vez por día () 3 – 5 veces por semana () 1 – 2 veces por semana () nunca () |
| 4. ¿SIENTES QUE LLEVAS UNA ALIMENTACIÓN SALUDABLE? | SI () NO () |
| 5. ¿CONSIDERAS QUE TIENES UN ADECUADO ESTADO NUTRICIONAL? | SI () NO () → TENGO EXCESO DE PESO () → TENGO DÉFICIT DE PESO () |



ANEXO 1: Evidencia de encuesta realizada

TABLA 1: Resultados de la encuesta realizada con respecto a frecuencia de consumo de productos no saludable

| FRECUENCIA DE CONSUMO | CANTIDAD | PORCENTAJE |
|------------------------|----------|------------|
| > 1 vez por día | 9 | 12.9% |
| 1 vez por día | 15 | 21.4% |
| 3 – 5 veces por semana | 25 | 35.8% |
| 1 – 2 veces por semana | 15 | 21.4% |
| Nunca | 6 | 8.5% |
| TOTAL | 70 | 100% |

→ De lo cual deducimos que el 71.4% de la población universitaria consume alimentos no saludables más de 3 veces por semana.

TABLA 2: Resultados de la encuesta realizada con respecto a si la alimentación es saludable o no

| ALIMENTACIÓN SALUDABLE | CANTIDAD | PORCENTAJE |
|------------------------|----------|------------|
| SI | 18 | 25.7% |
| NO | 52 | 74.3% |
| TOTAL | 70 | 100% |

→ De los cual deducimos que en 74.3% de la población universitaria califica su alimentación como no saludable

TABLA 2: Resultados de la encuesta realizada con respecto a la percepción del entrevistado sobre su estado nutricional

| ADECUADO ESTADO NUTRICIONAL | | CANTIDAD | PORCENTAJE |
|-----------------------------|---------|----------|------------|
| SI | | 25 | 35.7% |
| NO | EXCESO | 40 | 57.1% |
| | DÉFICIT | 5 | 7.2% |
| | | 70 | 100% |

→ De lo cual deducimos que el 64.3% de la población universitaria considera tener un estado nutricional inadecuado de los cuáles el 57.1% es por exceso de peso.

UNIVERSIDADES SALUDABLES

Resolución Ministerial N° 485 - 2015/MINSA (17)

En este país hay varias iniciativas de incorporar algunos conceptos manejados por las universidades promotoras de la salud dentro de sus lineamientos universitarios. Como iniciativa más representativa es relevante mencionar la liderada por el Consorcio de Universidades, la cual está conformadas por la Pontificia Universidad Católica del Perú, la Universidad Peruana Cayetano Heredia, la Universidad de Lima y la Universidad del Pacífico. Desde 1996 este consorcio, en el marco de la responsabilidad social, viene organizando una serie de eventos y actividades dirigidas a propiciar ambientes libres de humo de tabaco, alimentación saludable, actividad física, educación sexual, conservación del ambiente, entre otros (MINSA, 2010). En junio de 2013 el Consorcio de Universidades presentó una guía para universidades saludables que busca plasmar las condiciones que permitan generar una comunidad saludable en las universidades del país (Alayo et al., 2013). (18)

LA SOLUCIÓN: ALTERNATIVAS DE CAMBIO HACIA LA ALIMENTACIÓN SALUDABLE

ÁMBITO INTERNACIONAL

Implementación de cafetines saludables dentro de la UNLaM - Argentina

Actividad sin fines de lucro que tiene como objetivo ampliar la variabilidad de alimentos a través de la venta de productos elaborados por estudiantes de la Lic. en Nutrición. Dichos alimentos comparten la característica de no contener aditivos, conservantes y productos refinados, bajo la consigna de soberanía alimentaria. Vale aclarar que las dimensiones del presente proyecto no se limitan a la utilización de ciertos productos en detrimento de otros, sino que la cuestión medular refiere a poner en debate las prácticas y formas de producción y comercialización de alimentos, basados en políticas mercantilistas opuestas a los principios de auto-producción, sustentabilidad y cuidado del medio ambiente. (19)

ÁMBITO NACIONAL

La cultura SANAMAKINA

Empresa peruana especializada en vender, expender, distribuir, etc. Alimentos frescos y naturales y cuenta con los siguientes servicios: Catering o Loncheras, loncheras escolares, distribución de loncheras de alimento, delivery de fruta fresca, charlas y talleres educativos.

ÁMBITO LOCAL

Proyecto Cconay: agua purificada a tu servicio

En el año 2017 se lanzó en el centro de Emprendimiento empresarial "El Proyecto Cconay: agua purificada a tu servicio", el cual se desarrolló con el fin de reducir el uso de botellas de plástico y promover la responsabilidad social en los estudiantes de la

Universidad Continental, se implementó el sistema inteligente de consumo de agua purificada. “Debido a este sistema, único en el Perú, por cada 5 mil litros de agua consumida, lograremos que se dejen de usar 10 mil botellas de plástico, lo que equivale a reducir de 100 a 200 kilos de combustible por logística de agua embotellada reduciendo la huella de carbono”, manifestó Remi Canchuricra Acuña, coordinador del proyecto Casa del Agua y fundador de Cconay (vocablo que en quechua significa agua para dar). (20)

1.3 DESCRIPCIÓN DEL SEGMENTO DE CONSUMIDORES

Para que el equipo pueda identificar el mercado objetivo, se tuvo en cuenta varios tipos de segmentación de mercado, para de esta manera poder identificar nuestro nicho de mercado y dirigir todos nuestros esfuerzos para satisfacer las necesidades de nuestros futuros consumidores. Los puntos de segmentación son los siguientes:

- Geográfico: Universidades de la región centro, Empresas privadas de Huancayo, Gimnasios de Huancayo.
- Demográfico: Varones y mujeres de 20 a 28 años que tengan una cultura alimenticia balanceada, que realicen algún tipo de actividad física o mental.
- Psicográfico: Estudiantes universitarios de un nivel socioeconómico A, B y C que tengan ingresos mensuales de s/. 400.00, personal administrativo de empresas privadas con largas jornadas de trabajo, personas que realizan actividades físicas.
- Conductual: Varones y mujeres que busquen una alternativa saludable para alimentarse en los momentos de coffee break, horarios libres, en clases, durante actividades físicas y en largas jornadas de trabajo.

El mercado objetivo de la marca Nutri Expend son universitarios, trabajadores de oficina, personas que asisten al gimnasio entre 20 a 28 años los cuales mantienen una cultura alimenticia saludable o les gustaría una alternativa saludable para su nutrición. Universitarios con ingresos estables, personal administrativo con largas jornadas de trabajo y personas con altas demandas calóricas por los esfuerzos físicos que realizan. Los cuales quieran alimentarse en momentos libres o durante la realización de sus actividades.

1.4 LLUVIA DE IDEAS



1.5. SOMBREROS DE BONO



Plantear y fomentar el desarrollo del negocio por ser rentado
Identificar al público con el objetivo y enfocar al desarrollo del prototipo.
(Huamán Cordova Jorge)



Expreso creatividad proyectándome la estructura de NutriSpend como una Máquina de madera mecánica y que al recibir el alimento este se vaciaría en bolsas papel craft. (Baldeon Taipe Melissa)



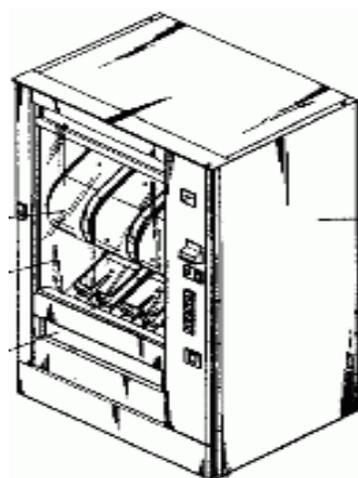
Expreso preocupación de la salud alimentaria de nuestra universidad.
(Huamán López Ceslynn)



Vi ventajas de NUTRIESPEN como iba influir en el hábito alimenticio y alimentario de los estudiantes de la UC. Además de ello maneras de financiar este proyecto. (Paraguay Tovar Margaret)

1.6. MATRIZ MORFOLÓGICA

| SISTEMA | ESTRUCTURA | CAPACIDAD | MATERIAL | MARKETING | FORMA | GARANTIA |
|-------------------------|-----------------------------|-----------|---------------|----------------------|------------|------------------------|
| Devolución de moneda | Mecánico | 10 kg | Caoba | Puntos acumulativos | circular | Fecha de expiración |
| Tarjeta recargable | Eléctrico | 20kg | Metal | Sellos acumulativos | rectángulo | Fecha de emisión |
| Sin cambio de moneda | Energía solar | 50 kg | Melamina | Bonos por consumo | cuadrado | Seguridad alimentaria |
| Pago online sin tarjeta | Batería eléctrica (Pila) | 60kg | Polycarbonato | Cupones de descuento | cilíndrico | Certificado de calidad |



1.7. SCAMPER

S

- Sustituir las máquinas expendedoras de comida chatarra

C

- Combinar la idea de las máquinas expendedoras con la alimentación saludable

A

- Adaptar el mecanismo de las máquinas expendedoras, de forma mejorada con el fin que pueda brindar una cantidad determinada del producto que deseamos brindar de acuerdo a los requerimientos de cada persona.

M

- Modificar el producto que usualmente se vende en dichas máquinas por uno más saludable, y el mecanismo de funcionamiento de la máquina que puede brindar por peso las porciones de producto.

P

- Proponer una alimentación sana saludable y deliciosa, variada con diferentes productos para todos los gustos

E

- Eliminar el uso de materiales eco contaminantes como bolsas de plástico

R

- Reordenar la forma clásica envasada de los productos hacia una forma en la que cada consumidor puede comprar la cantidad que necesita de cada producto.

CAPÍTULO II: ETAPA DE EMPATÍA Y DEFINICIÓN

2.1 GUÍA DE PAUTAS

Herramienta usada para la aplicación de entrevistas

LLUVIDA DE IDEAS

- ¿Qué es comida chatarra?
- ¿Con qué frecuencia comes comida chatarra?
- ¿Cómo definirías la comida no saludable?
- ¿Crees que te alimentas saludablemente?
- ¿Si te dan a escoger entre comida saludable y comida no saludable cuál elegirías?
- ¿Qué sueles consumir cuándo tienes hambre en la universidad (breaks, cambios de hora, etc.)? ¿Por qué?
- ¿Qué tipos de productos saludables prefieres?
- ¿Cuál crees que sea el producto más consumido en la universidad y alrededores en los breaks o cambios de hora?
- ¿Con qué productos sustituirías a los snacks, galletas, chocolates, gaseosas?
- ¿Con qué frecuencia adquieres productos de las máquinas expendedoras de dulces?
-
- ¿Has encontrado algún punto de venta de comida saludable dentro de la universidad o en los alrededores?
- ¿Cuál crees que sea la solución para combatir el consumo de comida no saludable en la población universitaria?
- Si te ofrecieran productos saludables en máquinas expendedoras, ¿Los comprarías? ¿Por qué? ¿Qué características buscarías en ellos?

ENTREVISTA

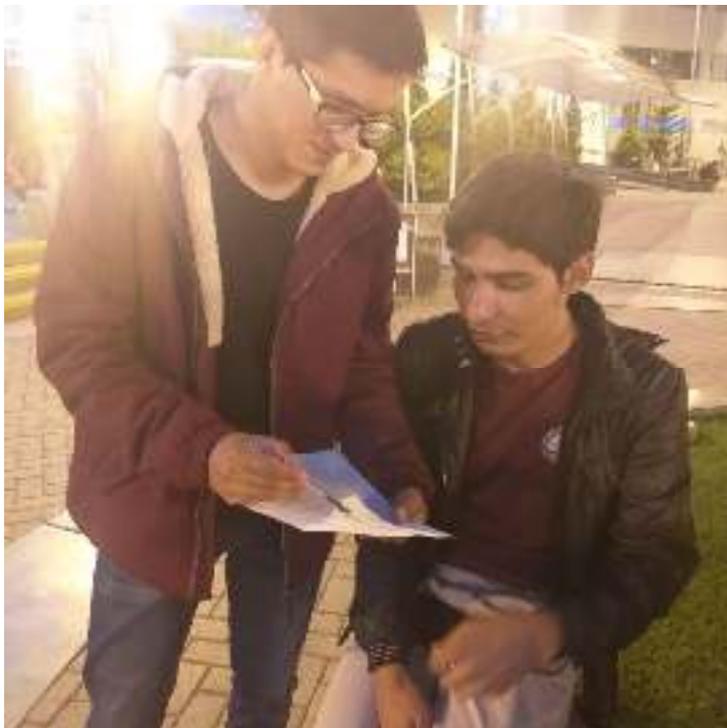
- ¿Cómo definirías la comida no saludable?
- ¿Si te dan a escoger entre comida saludable y comida no saludable cuál elegirías?
- ¿Qué sueles consumir cuándo tienes hambre en la universidad (breaks, cambios de hora, etc.)? ¿Por qué?
- ¿Cuál crees que sea el producto más consumido en la universidad y alrededores en los breaks o cambios de hora?
- ¿Con qué productos sustituirías a los snacks, galletas, chocolates, gaseosas?
- ¿Con qué frecuencia adquieres productos de las máquinas expendedoras de dulces?
- ¿Has encontrado algún punto de venta de comida saludable dentro de la universidad o en los alrededores?
- ¿Cuál crees que sea la solución para combatir el consumo de comida no saludable en la población universitaria?

- Si te ofrecieran productos saludables en máquinas expendedoras, ¿Los comprarías? ¿Por qué? ¿Qué características buscarías en ellos?

2.2 EVIDENCIA DEL PROCESO DE ENTREVISTAS



ANEXO 4: Evidencia de entrevista
ENTREVISTADOR: Huamán Córdova Jorge
ENTREVISTADO: Marilia Gutierrez Espinoza
OCUPACIÓN: Estudiante de Administración sede Lima UC



ANEXO 5: Evidencia de entrevista
ENTREVISTADOR: Huamán Córdova Jorge
ENTREVISTADO: Julio Gómez De La Cruz
OCUPACIÓN: Estudiante de Ing de minas UC



ANEXO 3: Evidencia de entrevista
ENTREVISTADOR: Paraguay Tovar Karen MArgaret
ENTREVISTADO: Reyes Manrique Eduardo
OCUPACIÓN: Estudiante de Ing de minas UC

2.3 MAPA DE EMPATÍA

- Nutrición alimentaria deficiente en la UC
- Malos hábitos alimentarios que afecta el rendimiento académico de los estudiantes.
- Incremento de peso corporal debido a alimentos no sanos
- Estos malos hábitos causan enfermedades vasculares y cardiacos.
- Quioscos no saludables

- Sus padres recomiendan que se alimenten mejor.
- Incrementan las noticias sobre enfermedades asociadas a comida basura o no saludable.
- La solución que se recomienda es llevar una alimentación saludable.
- Los jóvenes no saben cuidar su



- Muchos alumnos se alimentan de alimentos basura en los intercambios de hora o en los refrigerios por el fácil acceso a éstos.
- Aumentan Enfermedades asociadas a una mala alimentación.
- Comen hamburguesas, pasteles, snacks, etc.
- alto consumo de bebidas azucaradas.
- consumo de alimentos con octógonos de advertencia.

- Cuando tienen clases en los últimos pisos suelen adquirir productos de la máquina expendedora.
- Los productos saludables no son accesibles
- productos saludables son costosos
- Comidas saludables no sacian su hambre.
- No hay tiendas exclusivas de comida saludable.

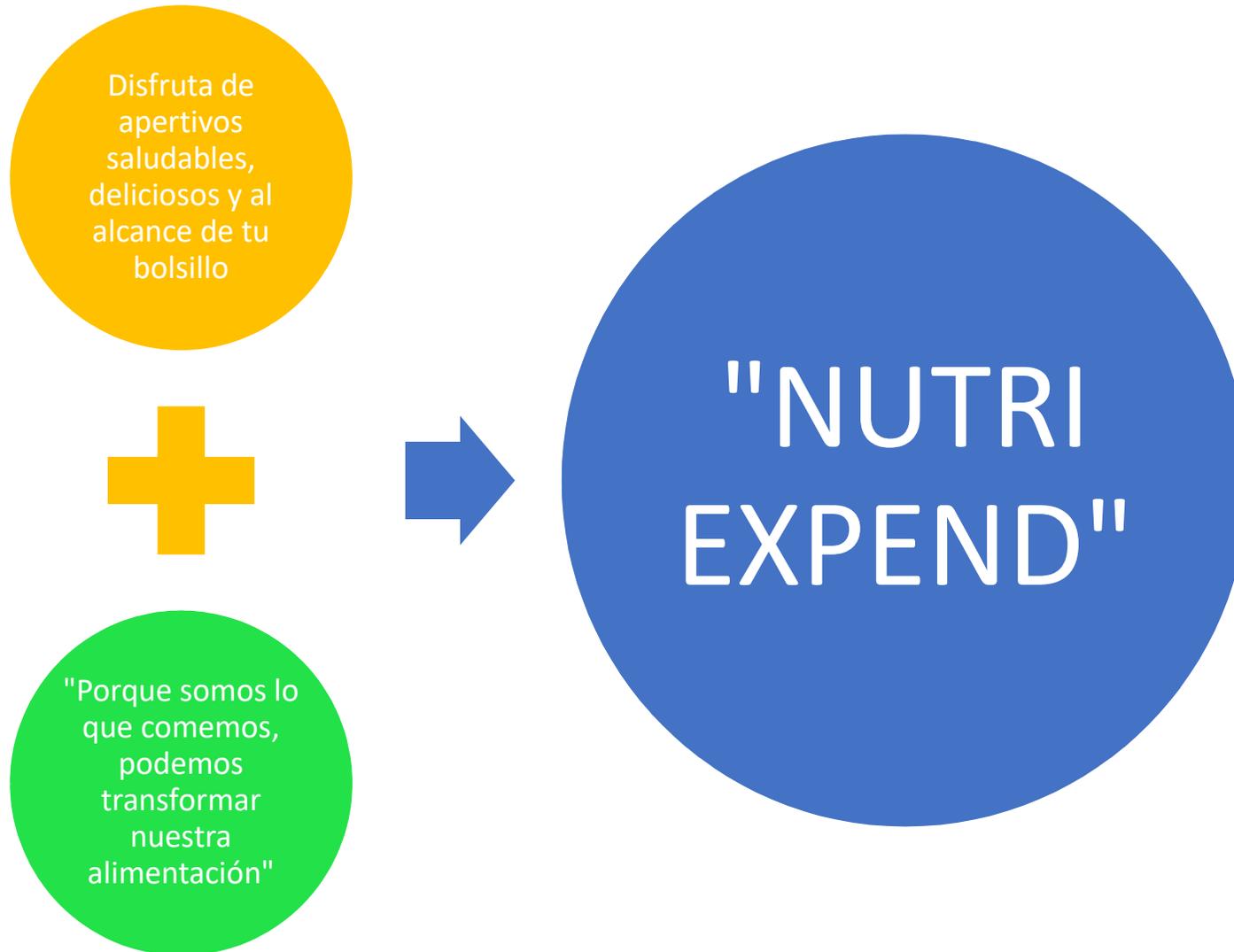
esfuerzo

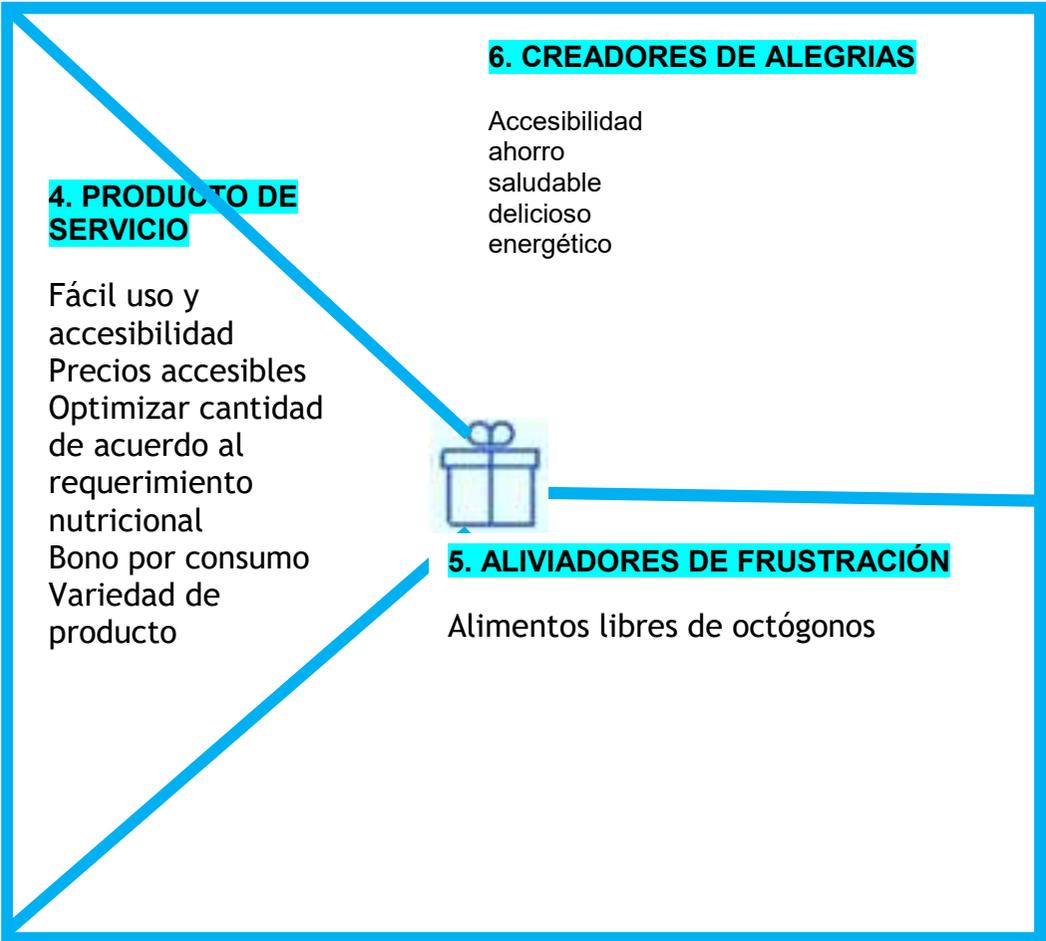
- no tiene suficiente tiempo para poder adquirir productos saludables.
- No quiere gastar dinero
- El entorno no ayuda a tener una alimentación saludable
- Perder la salud
- Na hay variedad de producto
- No es agradable la comida saludable

Resultado

- Salud
- Buen físico
- Cambio de hábito alimenticio
- Disfrutar del tiempo
- ahorro

2.4 LIENZO DE LA PROPUESTA DE VALOR





CAPITULO III: ETAPA DE IDEACIÓN

3.1. APLICACIÓN DE LA ESTRATEGIA DEL OCÉANO AZUL

1) CURVA DE VALOR DE LOS COMPETIDORES



2) IDENTIFICACIÓN DE LAS VARIABLES

- Variable 1: innovación, al ofrecer los productos en máquinas expendedoras
- Variable 2: accesibilidad y cercanía, para adquirir los productos
- Variable 3: precio accesible, al alcance del bolsillo
- variable 4: confiable, al contar registros sanitarios

- Variable 5: productos variados
- Variable 6: saludables, libres de conservantes y octógonos
- Variable 7: cantidad adecuada según requerimiento necesitado.

3) COMPETIDORES

- Competidor A: NATUREMARKET (Tiendas Huancayo)
- Competidor B: cafetín (kiosco UC)
- Competidor C: Máquina expendedora de cereales y frutos secos (cafetería UC)

4) ESTRATEGIA DEL OCÉANO AZUL

| OCÉANO ROJO | OCÉANO AZUL |
|--|---|
| El mercado de NutriExpend ya existe en el Perú | Somos pioneros en hacer NutriExpend en el mercado huancaíno |
| Vencer a la competencia reduciendo nuestros precios para que sean accesible a todos los consumidores | Podemos hacer irrelevante a la competencia ofreciendo nuestros productos personalizados con mayor calidad y al mismo precio Crear y capturar nueva demanda |
| Ya que bajamos nuestros precios podemos explorar la demanda ya existente | crear nueva demanda enfocándonos en un nuevo sector, creando una página Web donde los clientes personalicen su NutriExpend y realizar el diseño |
| Nuestro costo será menor a la competencia y con las mismas características | Procuramos diferenciarnos de la competencia dándole un plus a nuestros productos (mantenimiento) |

3.2. MATRIZ DE ERIC

| ELIMINAR | INCREMENTAR |
|---|--|
| Tiempo de espera Alimentos con conservantes y octógonos (insalubres) Malas manipulaciones de los alimentos Envases eco contaminantes | Variedad de productos de acuerdo al gusto del cliente Producto y servicio estandarizado Mejor servicio Precio accesible en comparación a la competencia |
| REDUCIR | CREAR |

| | |
|---|--|
| Contaminación ambiental Enfermedades no transmisibles (DM, obesidad, HTA, hiperlipidemias, etc.) Largas colas | Una alternativa de solución a una mala alimentación de la población Feed back |
|---|--|

3.3. MATRIZ MORFOLÓGICA

| Función | Nutrición | | |
|--------------------------------|---|---------------|-----------------------|
| Capacidad de la maquina | 10kg Prototipo: 3 kg | | |
| Soporte | Plataforma | 4 patas | Base rectangular fija |
| Color | Madera | Color natural | Caoba |
| Dimensiones | Original: 1.8m de alto x 2m de largo x 1m de ancho Prototipo: 0.5m de alto x 0.7m de largo x 0.3m de ancho | | |
| Material | Madera | Metal | MDF Acabado |
| Cantidad de alimento | 16g | 19g | 22 g |
| Precio del producto | 1 sol | 2 soles | 2.5 soles |

3.4. SCAMPER

S

- Sustituir las máquinas expendedoras de comida chatarra por máquinas expendedoras de aperitivos saludables a granel.

C

- Combinar la idea de las máquinas expendedoras con la alimentación saludable

A

- Adaptar el mecanismo de las máquinas expendedoras, de forma mejorada con el fin que pueda brindar una cantidad determinada del producto que deseen los clientes de acuerdo a sus preferencias y requerimientos.

M

- Modificar el mecanismo de función de las máquinas expendedoras, por uno que proporcione aperitivos saludables a granel evitando el uso de envases eco contaminantes.

P

- Proponer una alimentación sana saludable y deliciosa, variada con diferentes productos para todos los gustos.

E

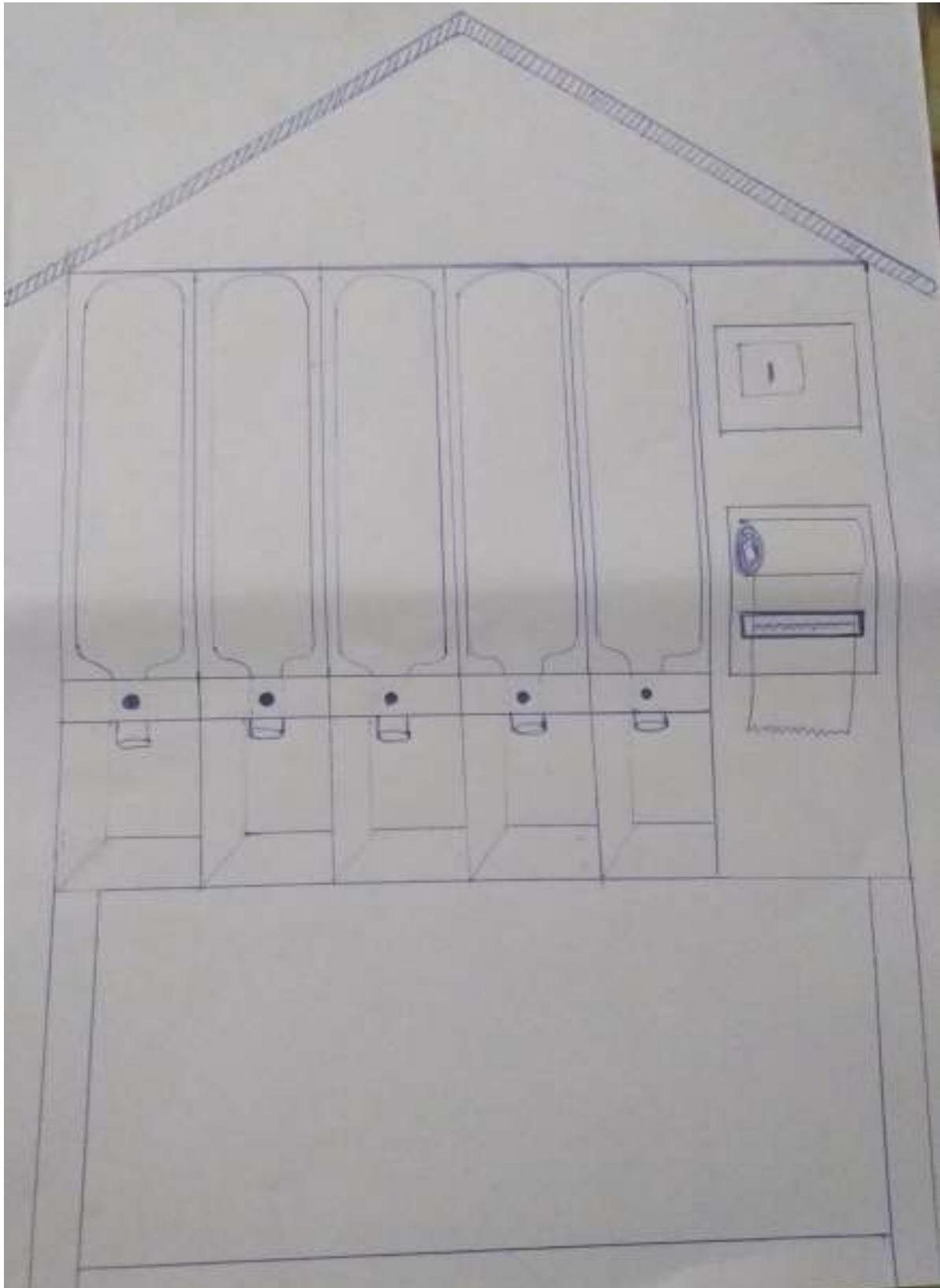
- Eliminar el uso de materiales eco contaminantes como bolsas de plástico y sustituirlos por envases eco amigables

R

- Reordenar la forma clásica envasada de los productos hacia una forma en la que cada consumidor puede comprar la cantidad que necesita de cada producto.

CAPÍTULO IV: ETAPA DE PROTOTIPADO

4.1. PROTOTIPO BÁSICO



4.2. PROTOTIPO MÍNIMO VIABLE

¿Alguna vez has sentido hambre o la necesidad de un aperitivo y solo has encontrado a tu disposición kioscos o máquinas en los que solo encuentras productos no saludables y que no sacian tu hambre?

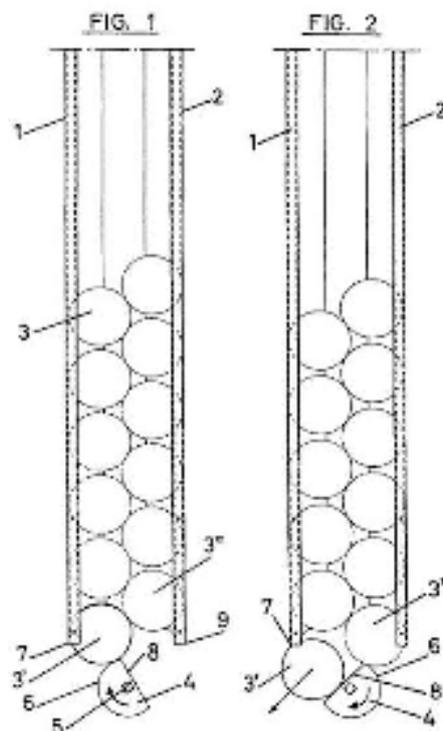
¡Tenemos la solución!

Esta es la propuesta de la NutriExpend, una máquina expendedora de ricos y variados aperitivos saludables a granel la cual te proporciona dichos productos en cantidades regulares a precio cómodo y en un envase o receptor eco amigable.

El mecanismo de función de NutriExpend es único y particular, como ninguna otra máquina expendedora:

1. Colocas tu moneda en el receptor de monedas S/1, el cual desbloquea un sistema mecánico del primer componente que es el encargado de dar un giro de 360° y brindarnos la servilleta receptora de los aperitivos.
2. El receptor de monedas está conectado a un sistema eléctrico el cual nos permite elegir el tipo de producto que desee el cliente (frutos secos: mani, pecanas, granola, etc o futos deshidratados) los cuáles se encuentran a granel en los contenedores de vidrio.
3. El cliente debe colocar el receptor del producto en en la cavidad inferior al contenedor del producto que ha solicitado.
4. El producto cae en la primera cavidad la que consta de una báscula la cuál mide la cantidad en gramos del producto (16 gramos por porción).
5. Una vez pesado el producto se libera un segundo botón (botón inferior) el cual permite la liberación del producto hacia el receptor que previamente el cliente ha colocado.

4.3. DESCRIPCIÓN DEL PROTOTIPO



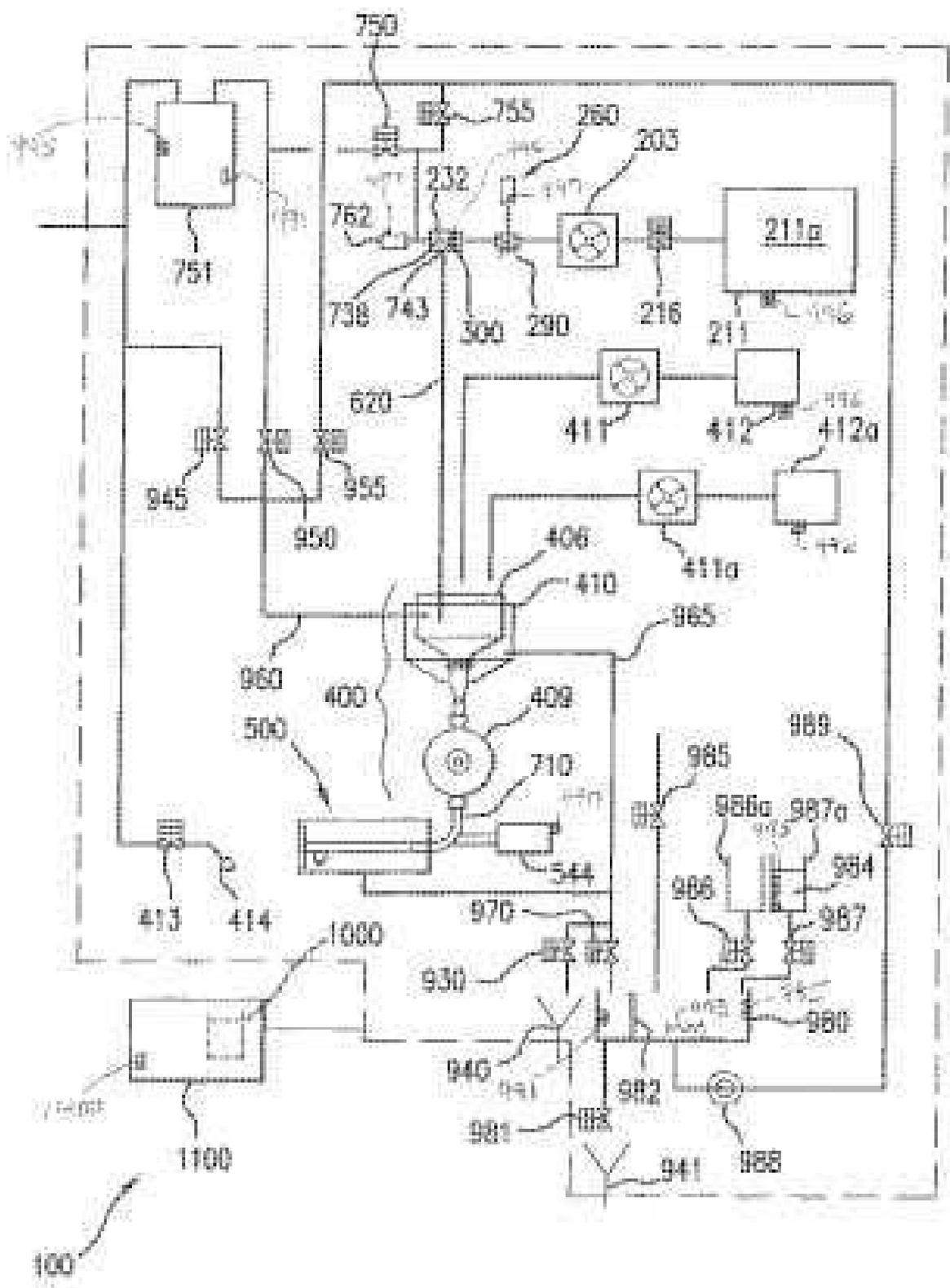
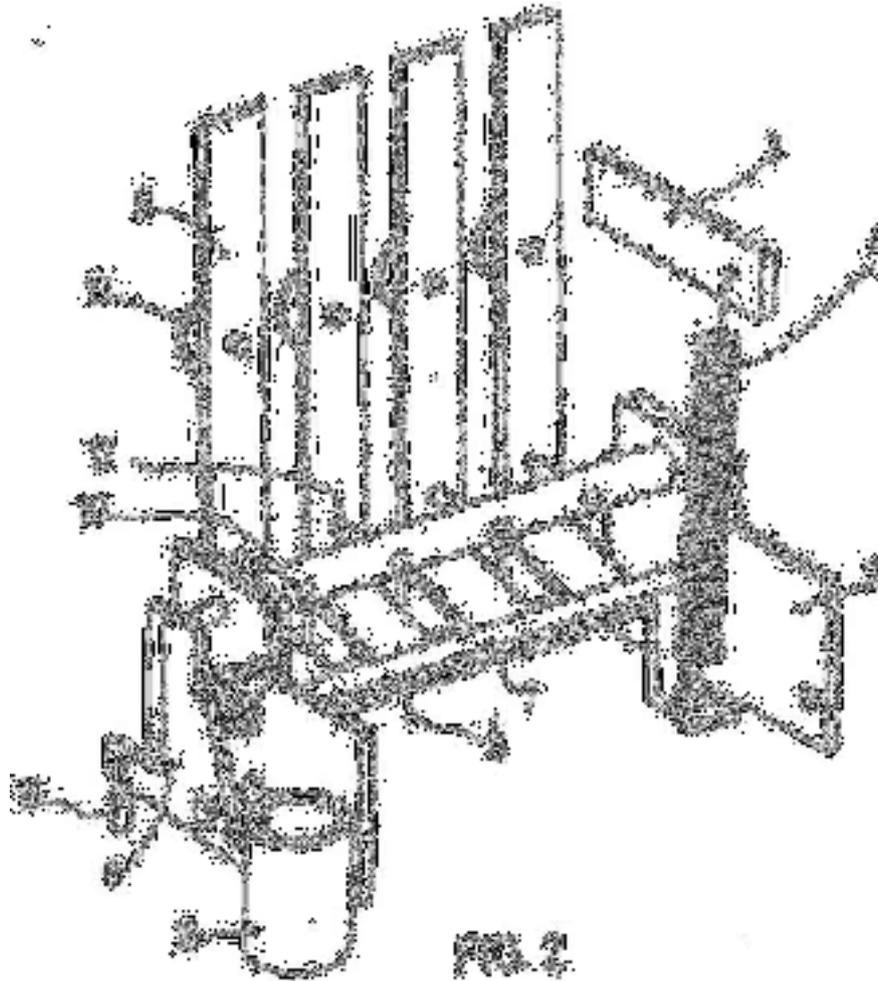
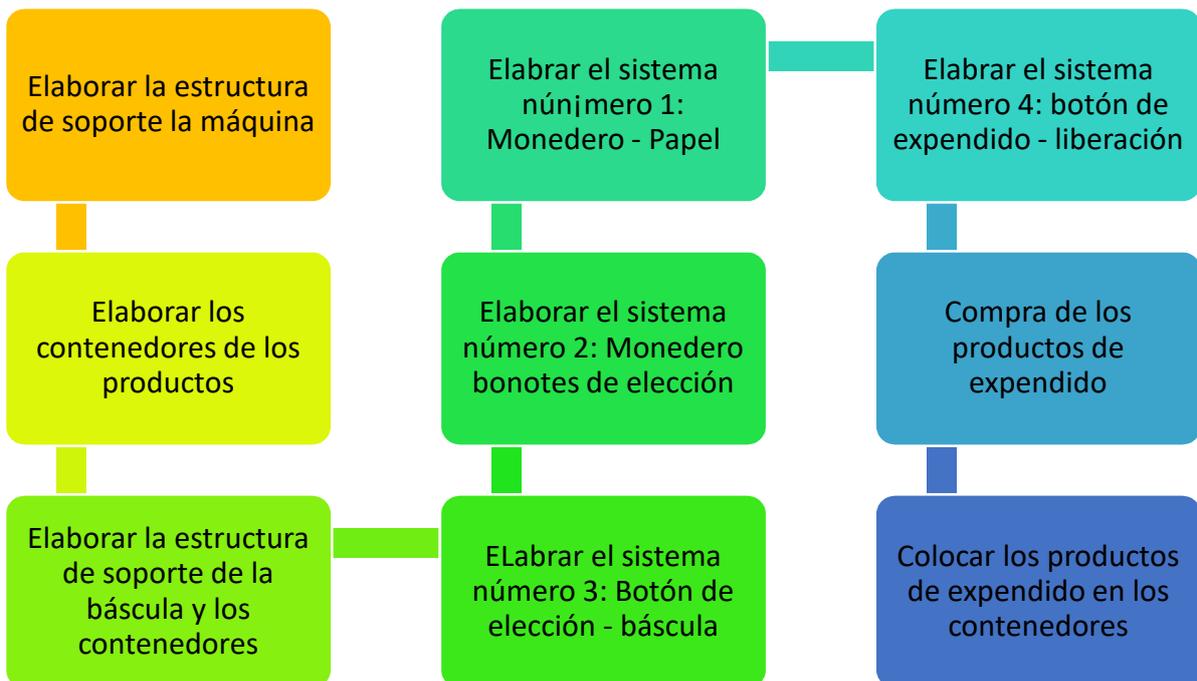


FIG. 1



4.4. ELABORACIÓN DEL PROTOTIPO



CAPÍTULO V: ETAPA DE VALIDACIÓN

5.1. GUÍA DE PAUTAS DEL PROCESO DE VALIDACIÓN CON ENTREVISTA A CONSUMIDORES Y USUARIOS

1) INTRODUCCIÓN DE LA ENTREVISTA

Se le pregunta el nombre completo, edad y carrera que están estudiando dentro de la universidad; se procede con el detallado de la idea de negocio; la idea presentada es la de un dispensador de sopas, el cual nos servirá para calmar un poco la sensación de frío que se tiene en horarios de la mañana y de la noche.

2) PREGUNTAS REALIZADAS EN LA ENTREVISTA

- ¿Qué productos añadirías a la máquina expendedora?
- ¿Has encontrado alguna alternativa o sustituto del NutriExpend?
- ¿Qué es lo que mas te ha gustado del NutriExpend
- Si tuviera la opción de modificar el Nutri Expend, ¿Qué modificaría?
- ¿Dónde te gustaría que esté ubicado el NutriExpend?
- ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por una porción de productos del NutriExpend?
- Teniendo en cuenta la conservación del medio ambiente
- ¿Te gustaría que es producto esté envasado o a granel?
- Si el producto fuera envasado, ¿Cómo te gustaría que fuera el envase?
- ¿Qué sistema te parece más práctico, el mecánico o el eléctrico?

3) EVIDENCIAS DEL PROCESO DE VALIDACIÓN



ANEXO 2: Evidencia de entrevista
 ENTREVISTADOR: Huamán López Ceslynn
 ENTREVISTADO: Roger Cruz Medrano
 OCUPACIÓN: Estudiante de Ing de Minas UC



ANEXO 3: Evidencia de entrevista
 ENTREVISTADOR: Huamán López Ceslynn
 ENTREVISTADO: Marco Palomino
 OCUPACIÓN: Ing Forestal, maestría en Recursos naturales UC

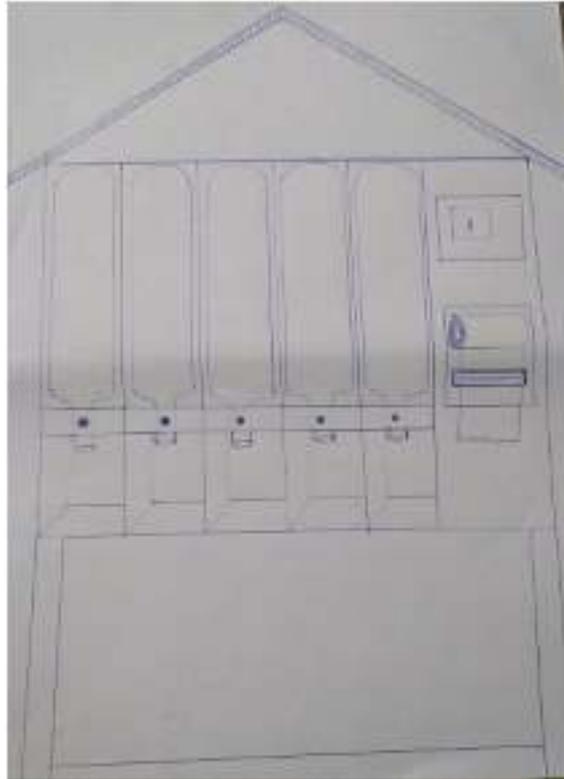
5.2. APLICACIÓN DE LA MALLA RECEPTORA DE INFORMACIÓN

| | |
|---|---|
| <p>QUE FUNCIONO</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Comer saludable ➤ Mecanismo eléctrico | <p>QUE PODRIAS MEJORAR</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Optimizar el mecanismo de funcionamiento de la máquina ➤ Proporcionar las porciones por peso ➤ Mejorar la forma de envasado |
| <p>PREGUNTAS</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Costo de mantenimiento ➤ Envasado y dispensación saludable | <p>IDEAS</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Diseño más eco amigable y llamativo ➤ Envases más adecuados |

CAPÍTULO VI: MEJORA DE PROTOTIPO

6.1. Presentación y descripción de la evolución del prototipo

En nuestro prototipo inicial tenía 5 contenedores, también diseñamos un dispensador de bolsa de papel para los alimentos que elegiremos, por ultimo presenta un monedero en la parte superior derecha del grafico por el cual solo recibirá monedas de 1 sol.



En este segundo diseño del prototipo solo agregamos 4 contenedores , 1 monedero y un dispensador de papel para coger los productos .El funcionamiento de este prototipo será de



6.2. Descripción del prototipo utilizando planos, descripción, característica, indicando partes y mostrando la forma y funcionamiento de las mejoras implementadas

La primera mejora que implementamos es agregar separadores a cada contenedor. Para que salgan los productos de una manera más fácil, anteriormente no tenían estos separadores.



ANTES



AHORA

El dispensador de papel de los productos fue modificado, ya que anteriormente era muy rígido y ahora es muy cómodo para manipular



ANTES



AHORA

CAPÍTULO VII: LEAN MODEL CANVAS

7.1. Lean Model Canvas

| | | | | |
|--|--|--|---|---|
| <p>PROBLEMA</p> <p>El 80% de la población adulta sufre de sobrepeso y obesidad, de los cuales el 98% es a causa del consumo excesivo de comida no saludable. La comida no saludable es mucho más accesible y barata que la comida saludable. Los puntos de venta de aperitivos saludables se encuentran en zonas lejanas y con un coste no módico. Existen máquinas expendedoras de snacks al paso en empresas (públicas y privadas como universidades, hospitales, etc. Lo que hace que por cercanía, las personas accedan a ellas.</p>  | <p>SOLUCIÓN Proporcionamos por medio del sistema la colocación de máquinas expendedoras automáticas que permite ofrecer a todo el personal, cliente y visitantes; aperitivos saludables, higiénicos, de alta calidad y a un precio accesible.</p> <p>6. MÉTRICAS CLAVE</p> <ul style="list-style-type: none"> - Número de unidades vendidas al mes - Número de gustas y recomendaciones en nuestras redes sociales al mes - Número de clientes nuevas al mes. |  <p>PROPUESTA DE VALOR:</p> <p>Disfruta de aperitivos saludables, deliciosos, al alcance de tus bolsillos y a un solo paso</p> | <p>VENTAJA COMPETITIVA: Es la única máquina en nuestro entorno con un sistema de dispensado a granel por porciones regulares de aperitivos saludables. El material es 100% no tóxico. Te ayuda a mejorar tus hábitos alimenticios.</p> <p>CANALES</p> <ul style="list-style-type: none"> • Expendedoras • Redes sociales • Internet (Páginas web) • Delivery. | <p>SEGMENTO:</p> <p>GEOGRÁFICO: Distrito de Huancayo, provincia de Huancayo, región Junín.</p> <p>DEMOGRÁFICO: Varones y mujeres entre 5 a más años.</p> <p>PSICOGRÁFICA: Mujeres y varones de los niveles socioeconómicos A, B y C.</p> <p>CONDUCTUAL: Trabajadores o estudiantes que pasen fuera de casa por tiempos prolongados.</p>  |
| <p>9. Estructura de Costos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Marketing • Logística • Mantenimiento • Alquiler de la planta de producción. • Alquiler de un modelo de venta en un centro comercial. • Pago de salarios a nuestros trabajadores. • Adquisición e insumos. • Mantenimiento de nuestras redes sociales | <p>5. Fuente de Ingresos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Flujo principal de ingresos: Frutos secos • Flujo inferior de ingresos: Alquiler de máquinas expendedoras  | | | |

7.2. Análisis del impacto social

El proyecto trae consigo la mejora de la calidad de vida de cada persona evitando enfermedades metabólicas a largo plazo, sin alejarnos de nuestro entorno podemos observar a nuestro alrededor para darnos cuenta de que vivimos en tiempo donde se consumen muchos productos procesados y los envases plásticos en el que se contiene motivados por esta problemática es que decidimos que para lograr un impacto social positivo al medio ambiente y salud que van de la mano la empresa NUTRIEXPEND, ofrecerá sus servicios en envases de papel de caña de azúcar es decir biodegradable. Son una de las opciones que tenemos para cuidar el medio ambiente, reemplazando de esta manera el tecnopor y el plástico, un servicio social que busca difundir y brindar alternativas amigables al medio ambiente

La idea de nuestro negocio no es solo brindar una alternativa más saludable para disminuir enfermedades metabólicas sino también tiene como objetivo mejorar la función cognitiva, dolencias Oseas a edades tempranas, mejorar el tránsito intestinal y mantener un peso corporal adecuado con respecto a nuestro peso y edad. Además, brindaremos cantidades de acuerdo al requerimiento diario de cada persona y lo más importante estará al alcance del bolsillo de nuestro consumidor y ya no será más costoso comer frutos secos.

Ya que Huancayo – Perú existen muchas empresas ecoamigables, y uno de ellos es QAPAC RUNA que es una empresa especializada en la fabricación y comercialización de productos biodegradables hechos a partir de caña de azúcar y trigo, fécula de maíz y celulosa de bambú.

Asimismo, generaremos impacto social positivo en nuestros consumidores, ya que les brindaremos un servicio con registro sanitarios otorgados por la dirección general de la salud ambiental DIGESA. De esta manera los estudiantes de la universidad continental gozarán de buena salud.

ANEXOS







BIBLIOGRAFÍA

1. Quezada, K (2016). Estrés y hábitos alimenticios en relación con la presencia de gastritis en pacientes atendidos en el Hospital Básico Catacocha, recuperado de: <http://dspace.unl.edu.ec/jspui/bitstream/123456789/19472/1/ESTR%C3%89S%20Y%20H%C3%81BITOS%20ALIMENTICIOS%20EN%20RELACI%C3%93N%20CON%20LA%20PRESENCIA%20DE%20GASTRITIS%20EN%20PACIENTES>
2. Gaspar, E; Jacobe, V (2016). Prevalencia de factores de riesgo tradicional de la gastritis en universitarios de Huancayo, recuperado de: http://repositorio.upla.edu.pe/bitstream/handle/UPLA/155/Miguel_Gaspar_Viennev_Jacobe_Tesis_Titulo_2017.pdf?sequence=1&isAllowed=y
3. Toledo Zela HL. hábitos alimentarios y consumo alimentario en relación al estado nutricional de los choferes de la empresa virgen de Fátima de la ciudad de Puno y Juliaca–2014. 2016
4. Expert Consultation on Diet, Nutrition, and the Prevention of Chronic Diseases, FAO. Geneva: World Health Organization; 2003. p 149
5. Delavari M, Sønderlund AL, Mellor D, Mohebbi M, Swinburn B. [Migration, Acculturation and Environment: Determinants of Obesity among Iranian Migrants in Australia]. *Int J Environ Res Public Health*. 2015;12(2):1083-98.
6. Podstawski R, Choszcz D, Klimczak J, Kolankowska E, Zurek P. [Habits and attitudes of first-year female students at Warmia and Mazury University: a call for implementing health education programme at universities]. *Cent Eur J Public Health*. 2014;22(4):229-38.
7. Cruwys T, Bevelander KE, Hermans RCJ. [Social modeling of eating: a review of when and why social influence affects food intake and choice. *Appetite*]. 2015;86:3-18.
8. Organization WH, others. Global Strategy on Diet, Physical Activity and Health. 2004. [Internet]. Recovered from: <http://apps.who.int/iris/handle/10665/43037>
9. 8. Sáenz S, González F, Díaz S. [Habits and Eating Disorders associated with socio-demographic factors , physical and behavioral in University of Cartagena , Colombia]. *Rev Clín Med Familia*. 2011;4(3):193-204.
10. Moneo J, Sirgado M, Lamas Á. Fast Food Consumption. [Internet]. Recovered from: <http://www.abc.es/gestordocumental/uploads/Sociedad/comida-rapida.pdf>
11. INEI. Noncommunicable Diseases and Communicable Diseases in Peru, 2013. Lima; 2014 [Internet]. Recovered from: http://www.inei.gob.pe/media/MenuRecursivo/publicaciones_digitales/Est/Lib1152/libro.pdf
12. Haydee G. National Nutrition Survey Indicators, Biochemicals, Socioeconomic and Cultural Related Chronic Diseases Degenerative 2006. [Internet]. Recovered from: http://www.minsa.gob.pe/portada/Especiales/2007/nutricion/publicaciones/informe_final_enin.pdf
13. Ana P. y Melwins B. Hábitos alimenticios en los estudiantes universitarios. Repositorio Universidad de Carabobo. Facultad de Ciencias de la Salud 2015. [Internet]. Disponible en: <http://mriuc.bc.uc.edu.ve/bitstream/handle/123456789/3027/10521.pdf?sequence=3>
14. Sevillano-García M, Sotomayor-Baca A. [Food Advertising and Consumption by Students in Huánuco, Peru]. *Comunicar*. 2012;20(39):177-84.
15. Rodríguez IT, Ballart JF, Pastor GC, Jordà EB, Val VA. [Validation of a short questionnaire on frequency of dietary intake: reproducibility and validity]. *Nutr Hosp*. 2008;23(3):242-52.

16. Cristina Torres M. Hábitos alimentarios en estudiantes de medicina de primer y sexto año de la Universidad Privada de Lima, Perú. Rev. Chil Nutr. Vol. 43 N°2, 2016. Internet. Disponible en: <https://scielo.conicyt.cl/pdf/rchnut/v43n2/art06.pdf>
17. Ministerio de Salud del Perú. Documento técnico de orientaciones técnicas para promover universidades saludables. Biblioteca virtual del Ministerio de Salud Perú. Internet. Disponible en: <http://bvs.minsa.gob.pe/local/MINSA/3396.pdf>
18. Silvia Becerra H. Universidades saludables: una apuesta a una formación integral del estudiante. Revista de Psicología vol.31 no.2 Lima 2013. Internet. Disponible en: http://www.scielo.org.pe/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0254-92472013000200006
19. Departamento de Ciencias de la Salud UNLaM. Proyecto Kiosco saludable UNLaM. Repositorio licenciatura en nutrición. Internet. Disponible en: <http://www.kioscosaludable.org/assets/ProyectoKioscoSaludable-UnLaM.pdf>
20. Thalia Vivanco. Implementan sistema de agua purificada cuyo costo por cada 500mL es de S/0.5. Diario correo 2017. Internet. Disponible en: <https://diariocorreo.pe/edicion/huancayo/implementan-sistema-de-agua-purificada-cuyo-costo-por-cada-500-ml-es-de-s-0-50-750606/>