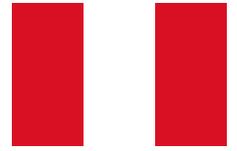


SOMOS



AGROWAYU
DULCEMENTE NUTRITIVO

INVESTIGACIÓN, DESARROLLO E INNOVACIÓN (ID+i) DE PRODUCTOS NUTRICIONALES



iniciativa por los
JÓVENES



Alianza del
Pacífico



I+D+i



Gian Pierre
Silvera Otaño

Desarrollar productos agroindustriales (nutritivos e innovadores)
a partir de materias primas regionales, con análisis
físicoquímicos y sensoriales, para su posterior registro e inserción
en el mercado.

Objetivo

Proceso



1. Necesidad
del
consumidor.



2. Estudio de
mercado

3. Formulación
de productos.



4. Análisis Físicoquímicos
y sensoriales



5. Registro de patente.
6. Aplicación de
Mkt. y publicidad



7.
"Se logró registrar el producto Gelachia,
con 97,92% de aceptabilidad sensorial.
"Se logró ganar dos ferias de innovación,
asimismo se logró participar en congresos,
StartUp, entrevistas televisivas, etc.

gela
chía

Resultados



MODELO CANVAS

CADENA DE VALOR	ACTIVIDADES CLAVES	PROBLEMA IDENTIFICADO	RELACIONES CON CLIENTES	SEGMENTOS
<ul style="list-style-type: none"> *Organismos Gubernamentales (programas nacionales de alimentación saludable). *Organismos no gubernamentales (ONG infantiles) *Instituciones Educativas. *Cadena de tiendas. *Comunidad (familias de los niños) *Proveedores de materias primas e insumos como : <ul style="list-style-type: none"> -Mayoristas, minoristas -Productores agrarios, cooperativas. 	<ul style="list-style-type: none"> *Transformación de la materia prima en un producto terminado. *Control de calidad al proceso producto. *Marketing y publicidad digital para la difusión del producto (Marca, beneficios e ingredientes nutritivos). *Propagación de temas relacionados a la alimentación saludable *Estrategias para la reducción de los costos de producción. *Asesoramiento nutricional a padres de familia sobre alimentación <p>RECURSOS CLAVES</p> <ul style="list-style-type: none"> Capital Planta de producción Equipos e Instrumentos para la elaboración de productos. Materia prima e insumos. Local de ventas. Movilidad para el reparto. Materiales para la difusión y exposición del producto en ferias (gigantografías y carteles impresos y copias) Agua, luz y gas. Patentes (marca y producto). Personal capacitado en producción de alimentos. Community manager. 	<p>Falta de oferta de productos en el mercado, que sean opciones saludables, nutritivas y calidad para niños, que tengan la capacidad de reemplazar a los alimentos que no son saludables.</p> <p>Falta de información en temas de alimentación saludable y de enfermedades como <u>obesidad, anemia y diabetes infantil</u>.</p> <p>PROPÓSITO</p> <p>Somos un agroemprendimiento joven con responsabilidad social que brinda una variedad de productos dulcemente nutritivos relacionados a la alimentación saludable. Mediante la investigación, desarrollo e innovación de productos acordes a la necesidad de consumo de productos dulces por parte de los niños, libres azúcar y colorantes, reforzados con súper granos y edulcorados con stevia. Porque creamos que la buena alimentación es importante y que una buena difusión y seguimiento nutricional ayudarán a los padres a elegir y brindar mejores opciones para mejorar el estilo de vida de sus pequeños hijos.</p> <p>PROPUESTA DE VALOR</p> <p>Ofrecemos el postre más consumido en el Perú, la gelatina, pero en su mejor versión. Una gama de gomas y compotas dulcemente nutritivas, con alto grado proteico dado que están reforzadas con súper granos peruanos (chía, quinua, kiwicha, linaza), libres de colorantes y azúcares, endulzados con stevia (edulcorante no calórico). Así mismo brindamos un seguimiento y asesoramiento profesional en temas de alimentación saludable.</p>	<p>Servicios a domicilio</p> <p>Redes sociales (Social Media).</p> <p>Recepción del pedido y distribución directa del producto.</p> <p>Asesorías nutricionales de la mano con la venta.</p> <p>CANALES</p> <p>Canales de asistencia física</p> <p>Puntos de venta estratégicos y lugares concurrecidos</p> <p>Plataformas web para venta directa</p> <p>Activación de productos en ferias de alimentos y cafetines.</p>	<p>Madres de familia (con niños de 2 a 11 años de edad) pertenecientes al nivel socioeconómico bajo, medio y alto.</p> <p>Consortio de productos nutritivos a programas sociales, dirigidos a instituciones educativas.</p> <p>Cadena de tiendas de productos saludables.</p>
<p>ESTRUCTURA DE COSTOS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Costos de Producción • Sueldos del personal • Distribución de productos • Tecnologías de información. • Marketing, publicidad y eventos de activación. • Costo de materia prima e insumos. • Costos de envases y embalajes. 	<p>MÉTRICAS DE IMPACTO</p> <ul style="list-style-type: none"> *Número de consumidores (niños) potenciales contactados. *Nivel de satisfacción de los productos nutritivos (a través de análisis sensorial). *Número de padres y madres de familia asesorados en temas de alimentación saludable. 	<p>FUENTES DE INGRESO</p> <ul style="list-style-type: none"> • Por ventas a consorcios de alimentos para programas sociales. • Venta en cafetines de instituciones educativas. • Venta por internet. • Servicio a domicilio, delivery. • Por activaciones en ferias. • Asesorías corporativas 	<p>FUENTES DE INGRESO</p> <ul style="list-style-type: none"> • Por ventas a consorcios de alimentos para programas sociales. • Venta en cafetines de instituciones educativas. • Venta por internet. • Servicio a domicilio, delivery. • Por activaciones en ferias. • Asesorías corporativas 	

PROPUESTA DE VALOR

Ofrecemos el postre más consumido en el Perú, la gelatina, pero en su mejor versión. Una gama de gelatinas y compotas dulcemente nutritivas, con alto grado proteico dado que están reforzadas con súper granos peruanos (chía, quinua, kiwicha, linaza), libres de colorantes y azúcares, endulzados con stevia (edulcorante no calórico). Así mismo brindamos un seguimiento y asesoramiento profesional a las madres en temas de alimentación saludable .





PROPÓSITO



Somos un agroemprendimiento joven con responsabilidad social que brinda una variedad de productos dulcemente nutritivos relacionados a la alimentación saludable.

Mediante la investigación, desarrollo e innovación de productos acordes a la necesidad de consumo de productos dulces por parte de los niños, libres azúcar y colorantes, reforzados con súper granos y edulcorados con stevia.

Porque creemos que la buena alimentación es importante y que una buena difusión y seguimiento nutricional ayudarán a los padres a elegir y brindar mejores opciones para mejorar el estilo de vida de sus pequeños hijos.





PROBLEMA

Falta de oferta de productos en el mercado, que sean opciones saludables, nutritivas y de calidad para niños, que tengan la capacidad de reemplazar a los alimentos que no son saludables.

Falta de información en temas de alimentación saludable y de enfermedades como obesidad, anemia y diabetes infantil.

MÉTRICAS DE IMPACTO

- *Número de consumidores (niños) potenciales contactados.
- *Nivel de satisfacción de los productos nutritivos (a través de análisis sensorial) .
- *Número de padres y madres de familia asesorados en temas de alimentación saludable.
- Porcentaje de reducción de desechos agroindustriales en el desarrollo de nuestros productos (Tratamiento de desechos a la cascará de maracuyá).



SEGMENTO DE CLIENTES



*Madres de familia (con niños de 2 a 11 años de edad) pertenecientes al nivel socioeconómico bajo, medio y alto.

*Consortio de productos nutritivos a programas sociales, dirigidos a instituciones educativas.

*Cadena de tiendas de productos saludables..

RELACIONES CON LOS CLIENTES

*Servicios a domicilio

*Redes sociales (Social Media).

*Recepción del pedido y distribución directa del producto.

*Asesorías nutricionales de la mano con la venta



CADENA DE VALOR

***Organismos Gubernamentales
(programas nacionales
de alimentación saludable)**

***Organismos no gubernamentales
(ONG
infantiles)**

***Instituciones Educativas**

***Cadena de tiendas del rubro
alimentario.**

***Comunidad
(familias de los niños)**

***Proveedores
de materias primas e insumos
Mayoristas, minoristas
Productores agrarios,
cooperativas.**



RECURSOS CLAVE



***Capital**

***Planta de producción**

***Equipos e Instrumentos para la
elaboración de productos.**

***Materia prima e insumos.**

***Local de ventas**

***Movilidad para el reparto**

***Agua, luz y gas**

***Patentes (marca y producto).**

***Personal capacitado en producción de
alimentos.**

***Community manager**

CANALES

*Canales de asistencia física

*Puntos de venta estratégicos y lugares
concurridos

*Plataformas web para venta directa

*Activación de productos en ferias de alimentos y
cafetines.



ESTRUCTURA DE COSTES

*Costos de Producción

*Sueldos del personal

*Distribución de productos

*Tecnologías de información.

*Marketing, publicidad y eventos de
activación.

*Costo
de materia prima e insumos.

*Costos de envases y embalajes.

*Transformación de la materia prima en un producto terminado.

*Control de calidad al proceso producto.

*Marketing

y publicidad digital para la difusión del producto

(Marca,

beneficios e ingredientes nutritivos).

*Propagación de temas

relacionados a la alimentación saludable

*Estrategias

para la reducción de los costos de producción.

*Asesoramiento nutricional a padres de familia sobre

alimentación saludable para sus pequeños

hijos.

*Análisis de

satisfacción de productos nutricionales a los

consumidores.

ACTIVIDADES CLAVE



FUENTES DE INGRESO

*Por ventas a consorcios de alimentos para programas sociales.

*Venta en cafetines de instituciones educativas y cadenas de tiendas del rubro alimentario.

*Venta por internet.

*Servicio a domicilio, delivery.

*Por activaciones en ferias.

*Asesorías corporativas

NUESTRO EQUIPO

GIAN PIERRE SILVERA

"Todos buscamos cambios pero pocos nos atrevemos a hacerlos"

Gian es profesional de la carrera de Ingeniería Agroindustrial, actualmente va cursando la maestría en Gestión Comercial y Gerencia de Marketing.

Su pasión por la proyección social, le llevó a emprender aplicando su carrera profesional, desarrollando productos contra la problemática de mala alimentación infantil. Él, es líder del Agroemprendimiento AgroWayu – Dulcemente nutritivo.

Participó como representante por Perú en el "IV Encuentro de Jóvenes de la Alianza del Pacífico" en México-2019, en la feria de agroemprendimiento realizada por la empresa Nestlé.

Cuenta con más de 3 años de experiencia en el área de Innovación, desarrollo e innovación (I+D+i), de productos alimentarios y como asesor en el desarrollo de productos a cooperativas agrarias rurales. Actualmente está que labora en la empresa agroexportadora Danper, en el área de I+D+i.

Gian aporta al equipo, liderazgo y trabajo en equipo, estudios de investigación sobre análisis fisicoquímicos, texturometricos y de análisis sensorial, claves en el desarrollo de productos. Así mismo maneja todo lo referente a publicidad y marketing digital por medio de uso de redes sociales, ponencias, participación en ferias y entrevistas televisivas a nivel nacional e internacional



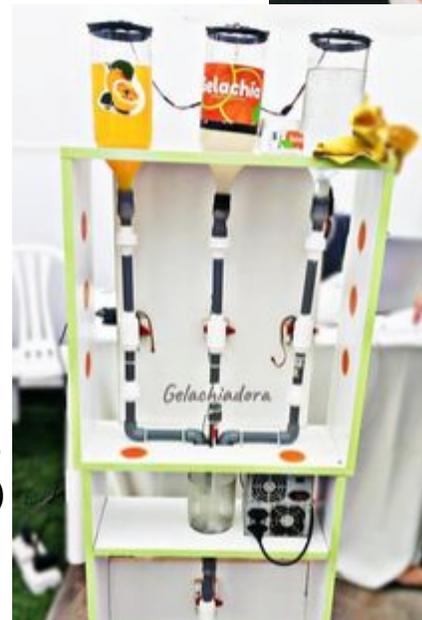
Jimmy Silvera Otañe es profesional de la carrera de Ingeniería Mecatrónica, cuenta con una maestría en Dirección de Proyectos.

Áreas de interés: Automatización, mantenimiento e investigación, teniendo especialidades en refrigeración y máquinas eléctricas para procesos productivos.

Cuenta con más de 5 años de experiencia como profesional desempeñándose en múltiples áreas en la industria y como catedrático universitario.

Actualmente está que labora como docente en la Universidad Nacional de Trujillo, además de capacitaciones independientes en automatización. Jimmy aporta al equipo, estudios de dirección de proyectos, clave en la formación del proyecto. Así mismo maneja todo lo referente a la automatización y mantenimiento del proceso de producción del producto. Es por ello que logró crear una máquina (Gelachidora), prototipo automatizado, el cual mezcla y envasa los productos de AgroWayu.

JIMMY SILVERA OTAÑE
"Automaticemos procesos, brindemos más"



Maickol es profesional de la carrera de Ingeniería Agroindustrial con especialización en registro de patentes y propiedad intelectual.

Cuenta con experiencia en el área de Innovación, desarrollo e innovación (I+D+i), de productos alimentarios.

Participó y lideró al equipo AgroWayu en ferias de innovación, a nivel Regional y Nacional, donde se expuso el producto y se logró ganar varias ferias.

Maickol aporta al equipo, en todo referente a procesos de patente de productos y propiedad intelectual.

Así mismo aporta al proyecto, estudios sobre materias primas regionales nutricionales ideales para el desarrollo de productos para infantes.

MAICKOL CANO
"Participación para la innovación"



"Productos nutritivos, niños productivos"

Ana es profesional de la carrera de Ingeniería Agroindustrial. Una de sus metas es innovar y aplicar todos sus conocimientos al servicio de la sociedad, en busca del excelente beneficio de los alimentos nutricionales.

Cuenta con experiencia en el área de nutrición y calidad de productos nutritivos de consumo infantil. Actualmente se encuentra cursando una especialización en Gestión empresarial y agronegocios.

Aporta al equipo, participación activa en ferias, compartiendo publicidad, ventas, y también en la formulación de productos nutritivos para los infantes.

Su preocupación por la alimentación y salud de los niños, la mantienen en constante capacitación para así proponer y desarrollar soluciones en temas de alimentación infantil.

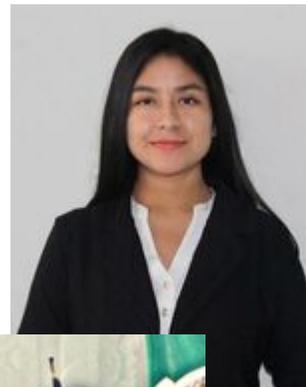
ANA CECILIA REYNA



"Nutrición de calidad, una solución para la actualidad "

Miriam es profesional de la carrera de Ingeniería Agroindustrial con mención en Tecnología de Alimentos. Posee conocimientos en gestión de la calidad e Inocuidad alimentaria, buenas prácticas de manufactura (BPM), análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP) y etiquetado nutricional de alimentos, herramientas necesarias para brindar a los consumidores un producto de calidad.

MIRIAM SABINO



Su pasión por innovar productos nutritivos la llevó a formar parte del equipo AgroWayu y a participar en el IV Congreso Internacional de Ingeniería Agroindustrial.

Su aporte al equipo está dirigido al área de control y aseguramiento de la calidad, aplicando sus conocimientos para brindar productos nutritivos, inocuos y de calidad a los consumidores. Así mismo aporta proyectos ambientales al proceso productivo, como tratamiento de desechos a las cáscaras de maracuyá, principal desecho de nuestro proceso.

