

# Propuesta de valor

Nuestra empresa ofrece diferentes tipos de snacks orgánicos. Nuestros productos están fabricados de forma natural, aprovechando de la riqueza que nos ofrecen las frutas y verduras además de sus vitaminas y proteínas.

Nuestros productos pasan por la deshidratación de la fruta que es una técnica que surgió hace dos siglos en España e Italia, países que importaban productos frescos de África y para preservarlos los deshidrataban. A partir de 1930 se extendió a otras partes del mundo Occidental a través de los frutos deshidratados y glaseados llamados orejones. **(Webquery,2015)**

La fruta deshidratada conserva todas las vitaminas y antioxidantes de la fruta fresca, llegando a mantener hasta el 80% de los nutrientes de su versión al natural. Es una opción totalmente sana para incluir en una dieta equilibrada. Pero, como todo, debe consumirse en su justa medida. **(Rajope,2018)**



## ¿Cómo el producto que ofrece resuelve un problema o una necesidad del cliente?

- Nuestros productos además de ser 100% naturales y conservar sus vitaminas benefician al cliente ya que son bajos en calorías y azúcares.
- Hay un beneficio físico y psicológico al adquirir nuestro producto ya que los demandantes no se sienten culpables de consumir porque no afecta en la salud.
- Fortalece los huesos. Gracias a su contenido en calcio y vitamina K, la fruta seca refuerza los huesos y previene el desarrollo de enfermedades óseas.

De esta manera los consumidores pueden disfrutar del producto de una manera sana y segura aportándoles a su salud vitaminas. **(Rajope, 2018)**

### ¿Qué beneficios obtiene el cliente al comprar el producto?

La presentación de nuestro producto es en bolsas transparentes con el logo de nuestra empresa; ofrecemos bolsas de 50, 80 y 100 gramos, el comprador puede decidir si solo un tipo de fruta/verdura o si incluye todas en su bolsita (pesando los gramos que tenemos propuestos). Además de contar con 3 tipos de aderezos; aderezo agridulce, aderezo salado y aderezo dulce que puedes combinar con nuestros chips.

Contamos con distintos tipos de verduras y frutas como:

**MANZANA, BETABEL, JICAMA, ZANAHORIA;** las cuales nos aportan grandes cantidades de vitaminas A, C, B1, B2, B6, ácido fólico y mineral (potasio, hierro, calcio, magnesio, sílice, zinc, sulfatos, fosfatos, cloruros). Cuando consumimos las frutas deshidratadas, estas además de aportarnos las vitaminas ya antes mencionadas, también nos aportan fibra y celulosa que nos ayuda en los procesos metabólicos y de desintoxicación y también las pectinas que evita patologías cardiovasculares (González, 2021)

Las propiedades de nuestros productos se encuentran en la siguiente tabla:

Fruta/ Verdura.	Kcal	HC (g.)	P (g.)	G (g.)	Fibra (g.)	Vit C. (mg)	Vit B1. (mg)	Vit B2. (mg)
Manzana	52	12	0.3	0.35	2	3	0.04	0.02
Betabel	43	10	1.6	0.2	2.8	4.9	0.02	0.04
Jicama	38	10	0.7	0.1	4.9	20.2	0.04	0.05
Zanahoria	35	7	0.8	0.2	3.0	5.6	0.06	0.05

**Kcal:** Kilocalorías.

**G:** Grasas

**HC:** Hidratos de carbono.

**P:** Proteínas.

Tabla de composición química de frutas y verduras. **(Edualimentaria 2019)**

## ¿Por qué el cliente debe elegir esa empresa y no otra?

Porque nuestra empresa trata de reducir la obesidad y el sobrepeso en la sociedad, competimos contra las empresas que ofrecen snacks saturados en grasas y azúcares.

## Costos

MATERIA PRIMA	UNIDAD	COSTO	UNIDAD COMPRADA	TOTAL
MANZANA	\$35	\$35	1kg	\$35
PLÁTANO	\$21	\$26	1/2kg	\$13
BETABEL	\$472	\$20	4pz	\$80
JÍCAMA	1kg	\$20	1kg	\$20
JITOMATE	1kg	\$13	1kg	\$13
ZANAHORIA	1kg	\$15	1kg	\$15
BOLSAS	100 bolsas	\$41	100 bolsas	\$41
ETIQUETAS	85 etiquetas	\$130	85 etiquetas	\$130
PAPRIKA	47gm	\$27	47gm	\$37
SAL	750gm	\$15	750gm	\$15
CANELA	63gm	\$35	63gm	\$35
CHILE EN POLVO	160gm	\$21	160gm	\$21
				\$472

## Proceso de producción:

Insumos	Materia prima	Maquinaria
Gas	Manzana	Horno
Agua	Betabel	Cuchillo

<b>Desinfectante</b>	Jícama	Pelador de verduras
<b>Tiempo</b>	Zanahoria	Tabla para cortar
	Sal	Guantes
	Canela	Pinzas
	Limón	Charolas

**Proceso de elaboración:** La elaboración comienza cuando vamos a comprar las frutas con nuestros proveedores, previamente comenzamos con el lavado y desinsectación de cada una de ellas, para posteriormente cortarlas en rodajas delgadas y ponerlas en una charola donde las ponemos al sol para comenzar la deshidratación y cuando termina este proceso, continuamos con el horneado para volverlas crujientes.

**Proveedores:**

INSUMO	NÚMERO DE TELEFONO	MATERIA PRIMA	NÚMERO DE TELEFONO
Gas	7294671230	Manzana	7225389741
Agua	7221325684	Betabel	7225389741
Desinfectante	7296547103	Jícama	7225389741
Frutas	7225389741	Zanahoria	7225389741
VerduraS	7225389741	sal	7292677873

## Costos de Producción

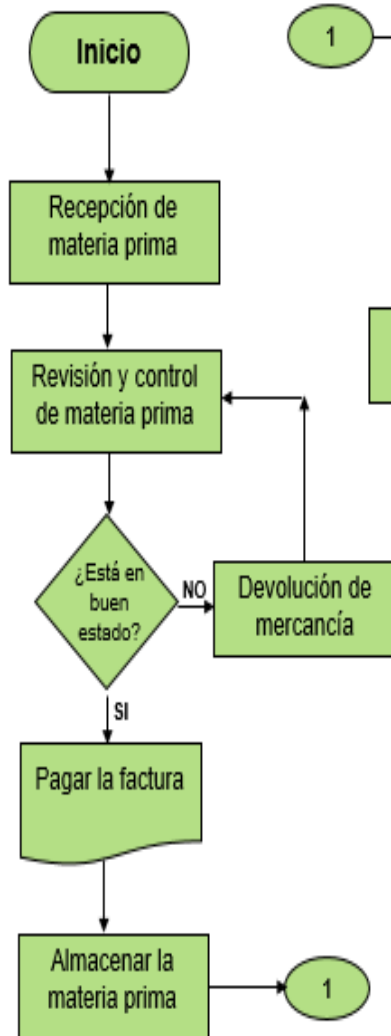
COSTOS FIJOS	COSTO	COSTOS VARIABLES	COSTO
Gas	\$11.34 L	Materia prima	\$400
Luz	\$2.85(1,300kWh)	Mano de obra	\$10
		Insumos	\$80
		Proveedores	\$20
<b>TOTAL</b>	<b>\$15</b>	<b>TOTAL</b>	<b>\$510</b>

COSTO TOTAL (COSTOS FIJOS+COSTOS VARIABLES)		TOTAL
		\$525
MARGEN TOTAL DE GANANCIA(30%)		<b>15x.30=4.5</b>
		<b>15+4.5=19.5</b>
PRECIO DE VENTA POR PRODUCTO		<b>19.5</b>

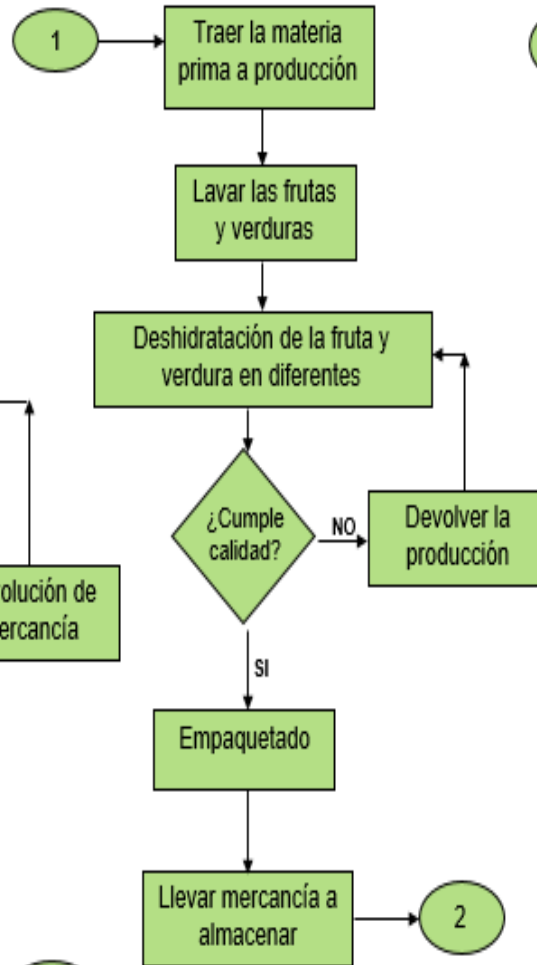
# NATURAL SNACKS

## DIAGRAMA DE FLUJO

### Materias Primas



### Producción



### Ventas

