

: "DESAYUNOS NUTRITIVOS PARA ESTUDIANTES"

INTEGRANTES:
PORTOCARRERO PURILLA RODRIGO
CHAUCA CHAVEZ YUDIT
KEYTH FATIMA DE LUREN
CAJA CASAS TADEO
GARCIA HUACHACA ROUSSE

INFORME DEL PROYECTO DE NEGOCIO

Desayunos Nutritivos “Buen Día”

1. Nombre del negocio

Desayunos Nutritivos “Buen Día”

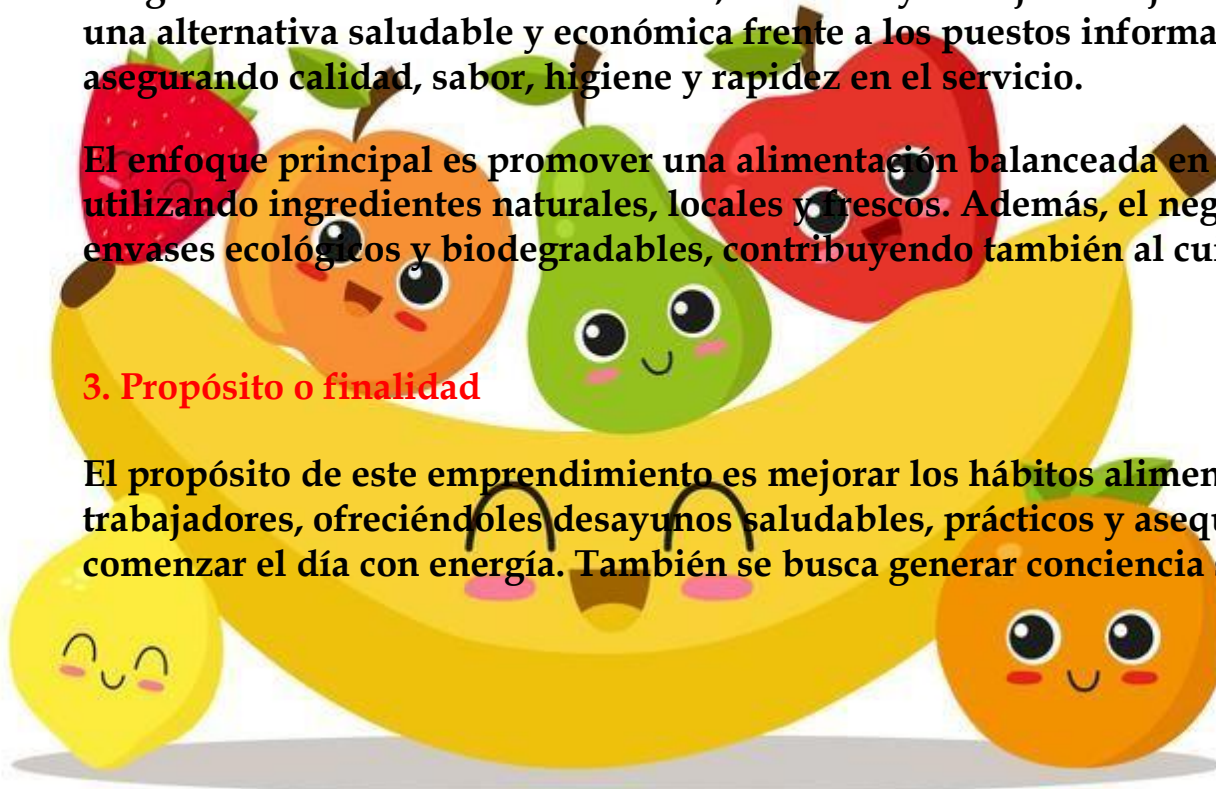
2. Descripción general

El negocio “Buen Día” ofrece desayunos nutritivos, frescos y a precios accesibles, especialmente dirigidos a estudiantes universitarios, escolares y trabajadores jóvenes. Nuestro objetivo es brindar una alternativa saludable y económica frente a los puestos informales o comidas ultraprocesadas, asegurando calidad, sabor, higiene y rapidez en el servicio.

El enfoque principal es promover una alimentación balanceada en los primeros momentos del día, utilizando ingredientes naturales, locales y frescos. Además, el negocio fomentará el uso de envases ecológicos y biodegradables, contribuyendo también al cuidado del medio ambiente.

3. Propósito o finalidad

El propósito de este emprendimiento es mejorar los hábitos alimenticios de los estudiantes y trabajadores, ofreciéndoles desayunos saludables, prácticos y asequibles que les permitan comenzar el día con energía. También se busca generar conciencia sobre la importancia del



desayuno como la comida más importante del día, fortaleciendo así su bienestar físico, mental y académico.

4. Problemática que se desea resolver

Muchos jóvenes y estudiantes universitarios no desayunan adecuadamente o consumen productos con bajo valor nutricional debido a la falta de tiempo, dinero o desconocimiento sobre opciones saludables. Esto provoca cansancio, bajo rendimiento y malos hábitos alimenticios.

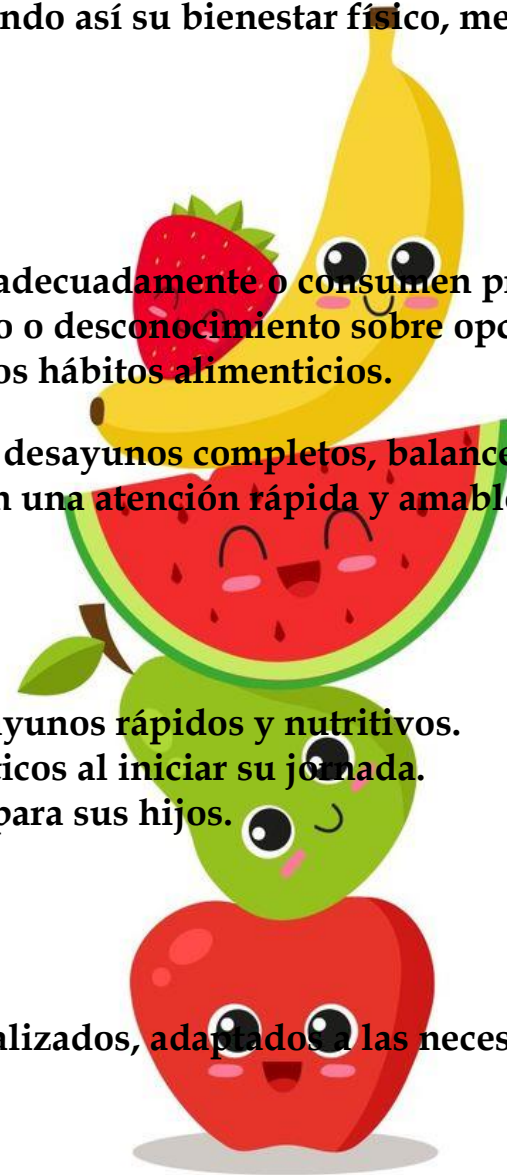
Nuestro negocio busca solucionar este problema ofreciendo desayunos completos, balanceados y accesibles, elaborados bajo normas de higiene estrictas y con una atención rápida y amable.

5. Público objetivo

- Estudiantes universitarios y escolares que buscan desayunos rápidos y nutritivos.
- Trabajadores jóvenes que requieren alimentos energéticos al iniciar su jornada.
- Padres de familia interesados en opciones saludables para sus hijos.

6. Productos ofrecidos

Contamos con una variedad de combos y desayunos personalizados, adaptados a las necesidades nutricionales y preferencias de cada cliente:



□ *Desayuno Básico “Energía Escolar”*

- Pan con huevo o jamonada.
- Avena o café con leche.
- Fruta de temporada (plátano o manzana).

🍷 *Desayuno Completo “Buen Día”*

- Sándwich de pollo o atún.
- Bebida caliente (leche, avena o café).
- Yogurt con cereales o fruta picada.

🍷 *Desayuno Energético “Universitario”*

- Pan con palta, queso fresco o pollo deshilachado.
- Jugo natural (naranja, piña o papaya).
- Yogurt natural o ensalada de frutas pequeña.

🍷 *Desayuno Saludable “Fit”*

- Pan integral con queso fresco o palta.
- Batido natural de avena, plátano y miel.
- Mix de frutas y semillas (chía, linaza o avena).

□ *Desayuno Nutri Bowl*

- Yogurt natural con frutas, avena y miel.
- Pan artesanal o tostadas integrales.
- **Infusión o té verde.**

🍷 *Desayuno “Express” (para llevar)*

- Emparedado pequeño + jugo natural + fruta entera.

Además, se ofrecerán complementos adicionales como galletas integrales, barras energéticas, smoothies naturales y café orgánico.



7. Capital y recursos

- **Inversión inicial:** compra de insumos, utensilios, mesas, toldos y materiales de cocina.
- **Personal:** 2 personas encargadas de la preparación y atención al cliente.
- **Proveedores:** mercados locales y productores agrícolas con frutas y panes frescos.
- **Equipamiento básico:** licuadora, cocina portátil, refrigeradora pequeña, termos, utensilios, recipientes ecológicos y una vitrina exhibidora.



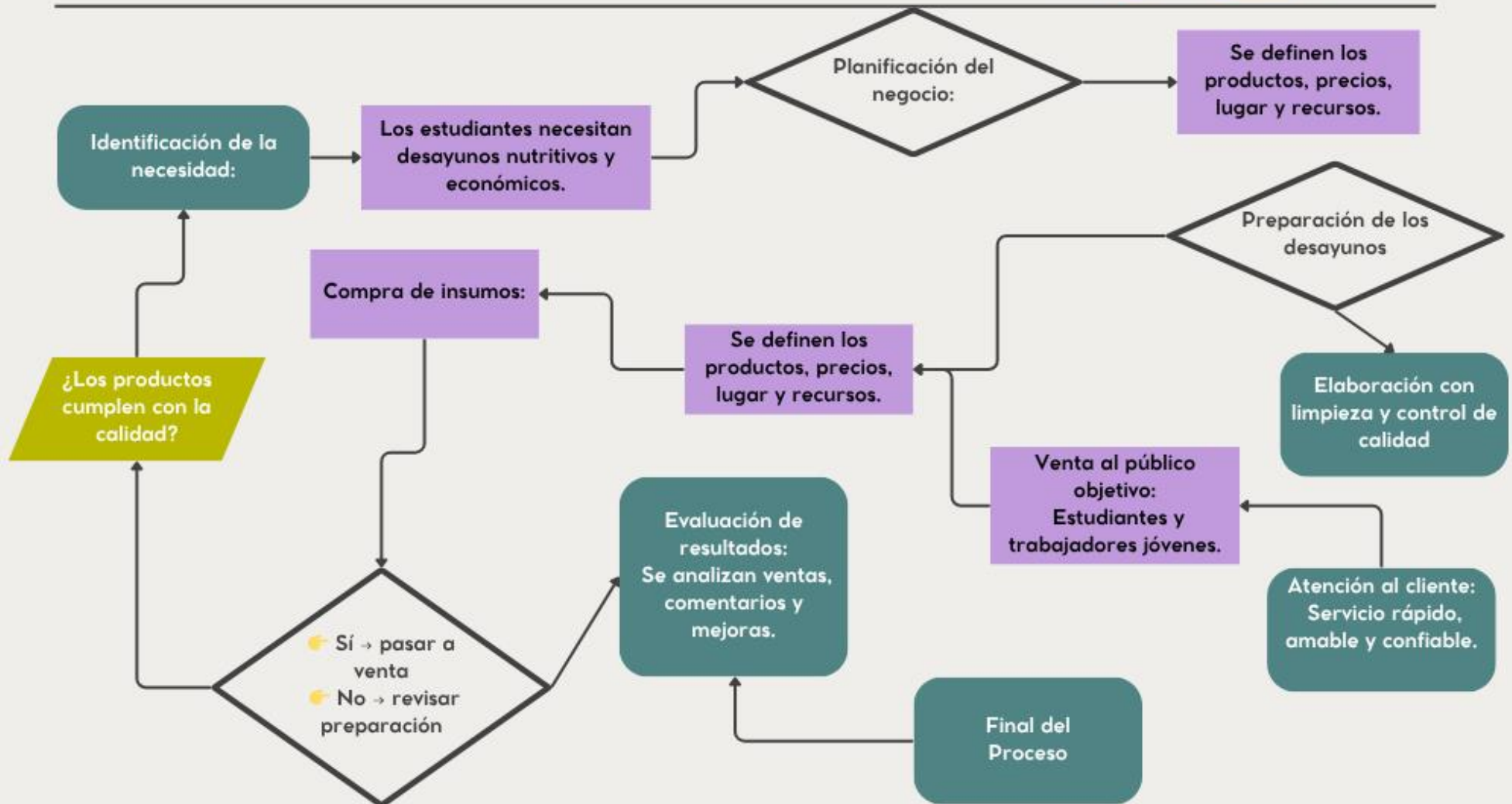
8. Lugar de funcionamiento

El negocio se instalará en zonas estratégicas cerca de universidades, colegios y oficinas, donde exista alta afluencia de estudiantes y trabajadores. Se busca un espacio con buena visibilidad, limpieza y ventilación, además de contar con un módulo móvil para ferias o eventos estudiantiles.

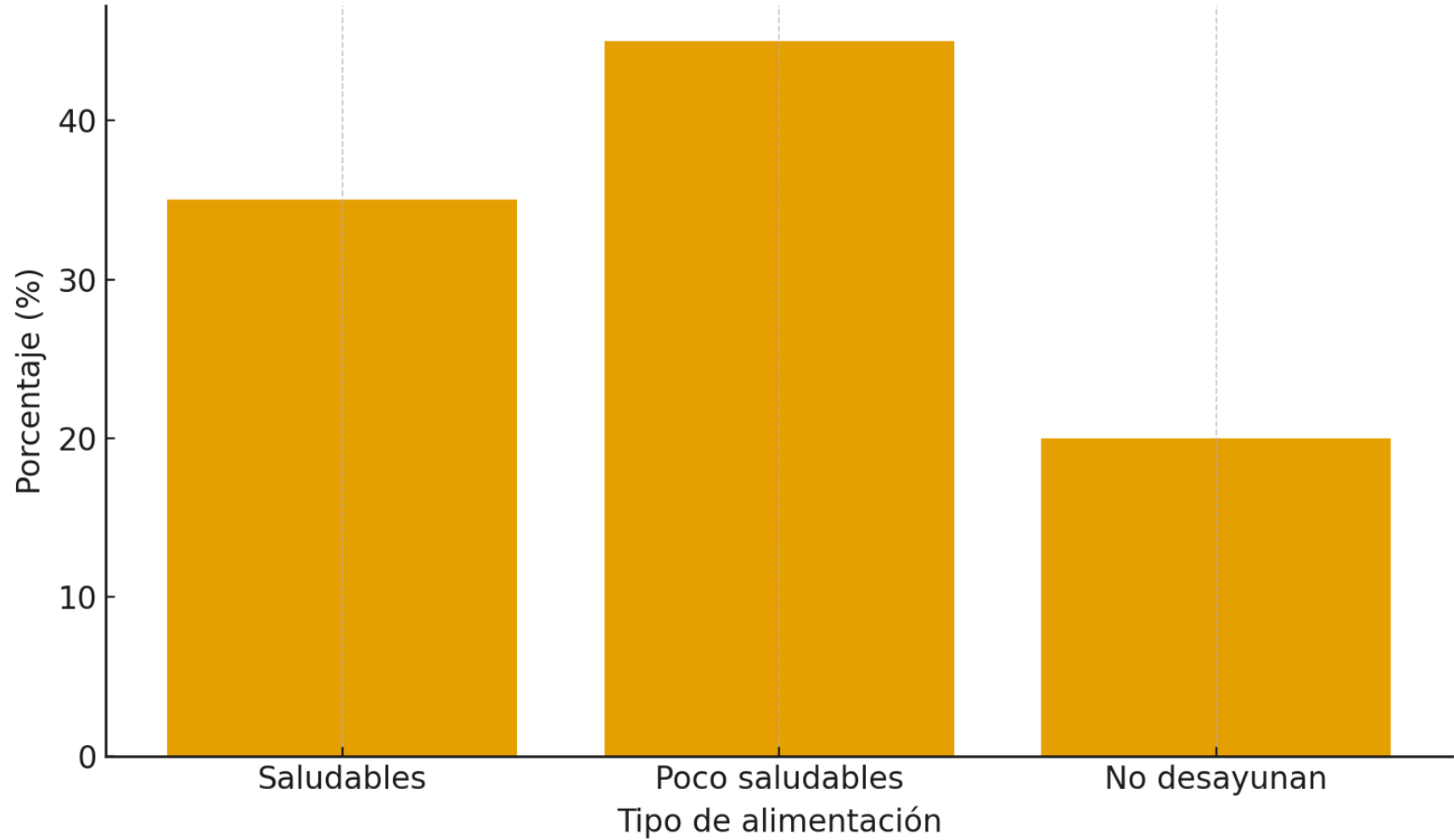
9. Beneficios esperados

- Promover una alimentación saludable y equilibrada entre los estudiantes.
- Apoyar la economía estudiantil mediante precios accesibles y promociones.
- Generar empleo local y fomentar el espíritu emprendedor juvenil.
- Reducir el consumo de comida chatarra o productos ultraprocesados.
- Contribuir al cuidado del medio ambiente con el uso de envases biodegradables.
- Fortalecer el rendimiento académico y físico de los consumidores.

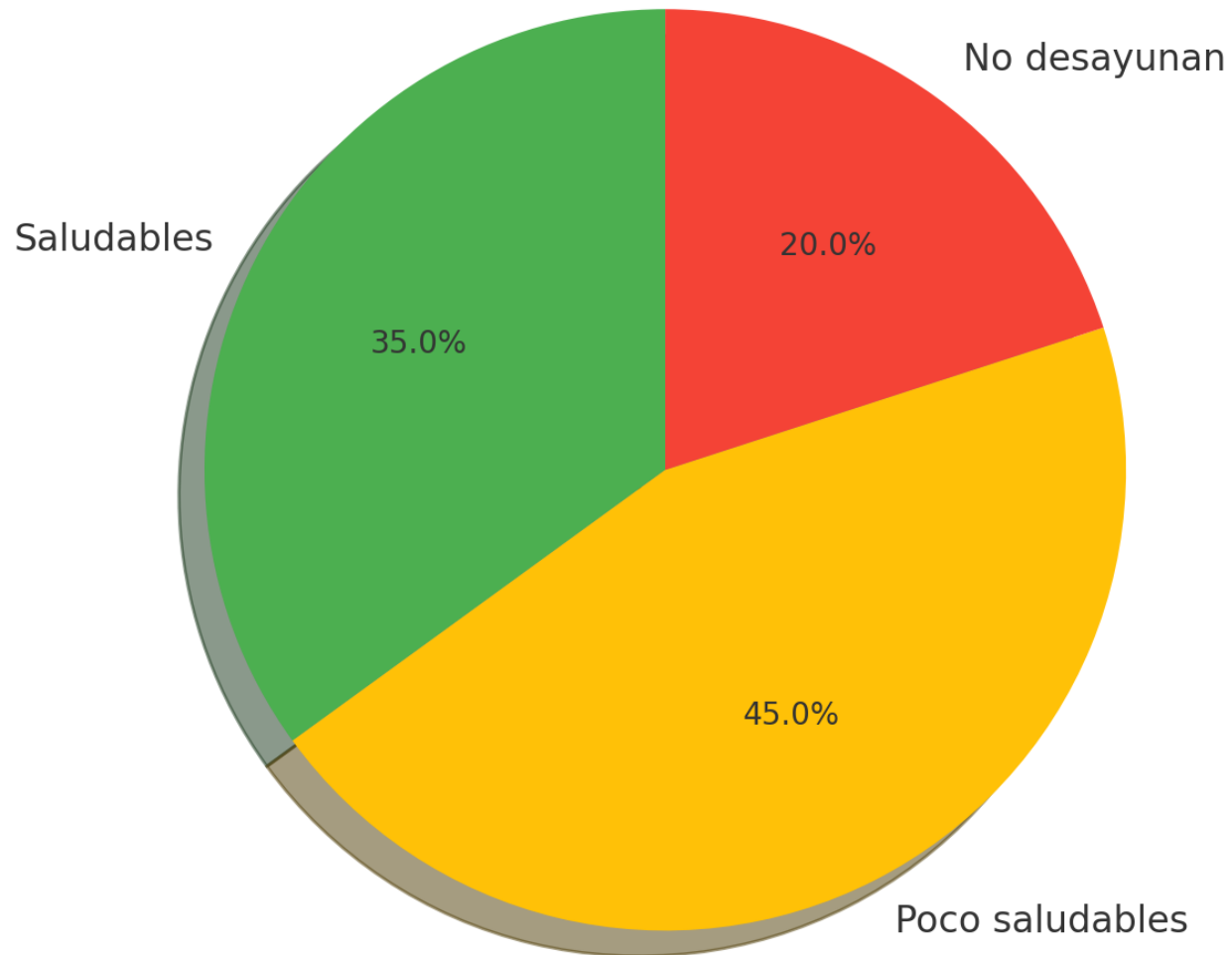
DIAGRAMA DE FLUJO



Hábitos alimenticios de los estudiantes



Hábitos alimenticios de los estudiantes





GRACIAS