**“AÑO DE LA LUCHA CONTRA LA CORRUPCIÓN E IMPUNIDAD”**



**CARRERA DE ADMINISTRACIÓN BANCARIA**

**CURSO:**

SENSIBILIZACIÓN DE MODELOS DE NEGOCIOS

“KION-DA!!”

**DOCENTE**:

JULIO CESAR ALVAREZ BARREDA

**REALIZADO POR:**

CHAMBI HUAYHUA DAYAN

OLIVARES QUEQUESANA DIEGO

REYNOSO MAMANI JESUS

VILCA SOYO LUIS

**GRUPO: A-52**

**TURNO: TARDE**

AÑO 2019

**Pitch Kion-Da!!**

Se inicia el primer contacto con el cliente potencial:

-Buenos días, ¿por favor nos permite unos minutos de su tiempo para hacerle una entrevista y mostrarle un producto que estamos elaborando?

Le ofrecemos la galleta para que pueda degustarla sin revelar el ingrediente, mientras que le hacemos la siguiente pregunta atacando a la necesidad que estamos cubriendo:

-¿Le ha sucedido que le viene un antojo por un aperitivo a media tarde o media mañana y quiere darse un breake, cuando va a la cafetería o tienda siempre encuentra los mismos productos, galletas con químicos y persevantes pero igual los consume ya que no tiene muchas opciones para elegir?

Después de que tengamos la respuesta del entrevistado le revelamos el ingrediente “secreto” (Kion) de la galleta que consumió anteriormente además de explicarle sobre los beneficios con los que cuenta esta raíz.

-Sr(a), la galleta que acaba de degustar está elaborada a base del Jengibre o más conocido aquí en Perú como el Kion, esta raíz cuenta con varios beneficios que aportan al bienestar del cuerpo ya que tiene propiedades expectorantes que nos ayuda cuando tenemos molestias en nuestra garganta, además que ayuda a combatir enfermedades cardiorrespiratorias, mejora la circulación en la sangre , cuenta con propiedades anticancerígenas, reduce el nivel de colesterol en la sangre y cuenta con otros beneficios.

Seguidamente se le hace preguntas con respecto a la galleta:

-¿Qué le pareció esta galleta? ¿Imaginaba que tuviera Kion como ingrediente?

-¿Conocía alguno de estos beneficios?

-¿Recomendaría este producto a su familia y círculo de amistades?

-¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por un producto como este?

-¿Alguna observación o recomendación que nos pueda brindar con respecto a la galleta (sabor, textura, tamaño, etc.)?

Luego se le comunica que luego volveremos a realizar esta entrevista pero con cambios ya realizados al producto usando sus observaciones y recomendaciones (mejora continua).

Nos despedimos amablemente y le invitamos otra galleta.

**INFORME DE LAS ENTREVISTAS REALIZADAS**

**Entrevista: Doctora Alexandra**

Llegamos al Hospital Goyeneche para poder conocer un poco más sobre los beneficios, características, recomendaciones e información sobre del Kion, por lo que nos aproximamos a una doctora que estaba libre, le solicitamos una pequeña entrevista y con gusto nos atendió, nos dejó pasar al consultorio donde realizamos la entrevista. Nos comunicó que pertenecía al área de cirugía del Hospital por lo que no tenía muchos conocimientos sobre alimentos. Le dimos a probar la galleta de kion y su primera reacción fue que le parecía una galleta nutritiva y rica, luego le preguntamos sobre qué beneficios conocía de esta raíz, nos indicó que se utilizaba y recomendaba mucho como remedio para resfríos ya que tiene propiedades muy buenas para el sistema respiratorio además que mejoraba la circulación de la sangre, eran las únicas propiedades del Kion que conocía pero que eran muy importantes ya que expandió nuestros conocimientos.

Le preguntamos sobre un estimado de consumo de Kion y si había algún contra efecto al volverse recurrente, nos indicó que todo en exceso es malo por lo que la moderación es lo más importante en estos casos.

Nos indicó de que le parecía muy buena idea que se elaborara un producto como este debido a los beneficios con los que cuenta esta raíz y que siguiéramos mejorando el proyecto, por lo que pronto regresaremos donde ella para mostrarle los cambios efectuados a la galleta. Después de eso le agradecimos su tiempo y fuimos a buscar a otro experto que sería un nutricionista para que nos guiara en este proyecto.

**Entrevista: trabajadora Sra. María López**

Buscábamos a clientes potenciales para poder mostrarles el producto, le preguntamos a la señora María López que es trabajadora del Hospital Goyeneche si podíamos entrevistarla, nos invitó a pasar a su oficina y empezamos. Le dimos a probar la galleta y su primera impresión fue que tenía un buen sabor, procedimos a preguntarle sobre la necesidad que cubrimos que es satisfacer el antojo de un aperitivo o pickeo como breake y nos comentó que consume galletas a menudo, que es un antojo frecuente pero que siempre encontraba las mismas opciones. Luego le comunicamos que la galleta estaba hecha de Kion y le explicamos los beneficios que este tiene, seguidamente nos señaló que este producto lo consumiría y lo recomendaría a su familia y amigos porque era una galleta nutritiva y saludable. Por último, al preguntarle sobre el precio que estaría dispuesta a pagar, su respuesta fue de s/1.00 por nuestro producto y no tenía recomendaciones ya que la galleta le parecía buena. Le agradecimos y nos retiramos.

**Entrevista: Nutricionista Andrea Phocco**

Nos acercamos al consultorio de la nutricionista Andrea Phocco que está ubicado en el Hospital Goyeneche en la Av. Goyeneche mientras entablábamos una pequeña conversación nos pidió que no le gustan que le graben (motivos no adjuntados), procedimos a entregarle nuestro producto para que lo deguste y observe como esta presentada (modelo o molde) nuestro producto, nos dijo como introducción de los beneficios del Jengibre “Kion”; ayuda a mejorar la circulación sanguínea, debido a que contiene magnesio y zinc. Además impiden que se acumule colesterol malo en nuestro hígado, nos ayuda también a mejorar la absorción de nutrientes a nuestro organismo, gracias a la estimulación de la secreción de estómago y las enzimas pancreáticas, nos ayuda a protegernos de la gripe, debido a sus propiedades expectorantes y antibióticas, ayuda a aliviar dolores abdominales que muchas veces se producen por una inflamación estomacal. Además, combate el estreñimiento, reduce los gases intestinales y promueve una mejor digestión, sean realizados también diversos estudios donde han descubierto que el jengibre “Kion” podría tener sustancias anticancerígenas muy poderosas, capaces de impedir el crecimiento de las células cancerosas en el colon y la próstata, mantiene las defensas del organismo fuertes ante posibles infecciones, gripes, toses, resfriados o enfermedades crónicas.

Luego le planteamos la pregunta ¿Cuántas galletas de kion voy a consumir al día para que sea beneficioso a la salud? nos hizo una contra-pregunta respecto a cuanto se ha usado de kion para la elaboración del producto, acotamos que solo 1 cucharadita pequeña de kion que equivale de 3 a 5 gramos, luego nos dio varias opciones como una merienda a una media mañana o media tarde ahí se podría consumir, nos indicó que investiguemos la toxicidad de cada alimento para que si nos excedimos en el consumo que nos podría generar algún efecto secundario, lo que nos recomienda un máximo de 5 a 6 gramos por día, nos dio a entender que podíamos implementar más información en ingenieros químicos como los que trabajan en la industria alimentaria, nos dio a conocer que si hay estudios científicos que el consumo de kion si es beneficioso para la salud, y sobre todo que la nutricionista que le henos realizado la entrevista nos dijo que ella a sus pacientes si les recomienda el consumo de este producto que es el Jengibre “Kion”.

Nos dio una recomendación que podríamos mejorar nuestra presentación ya sea como galletas en plancha (como las galletas Club Social), así sería más dietético, consultamos si la miel de Yacon podríamos agregarle, paso a decirnos que no lo ha probado en particular pero sería hacer ensayo-error para adecuar nuestra galleta para que tenga una buena presentación y un sabor que logre quitarle el picante típico del Kion, nos resaltó que para el consumo diario seria en bajas cantidades por el uso de harina, después su colega que nos estaba escuchando nos preguntó cuál es nuestro objetivo de la galleta, le dijimos que las personas que se den el gusto por un aperitivo natural y con beneficio a la salud, nos indicó que podríamos ponerle para quien es beneficioso y quienes no podría consumirlo por los ingredientes que estamos usando, nos dio un consejo que podríamos basarnos también en los vegetarianos, nos indicó buscar una tabla de composición de alimentos para verificar bien sobre el contenido de nuestros productos.