



SAN IGNACIO DE LOYOLA – ESCUELA ISIL

TÍTULO DE LA INVESTIGACIÓN

Sacha Inchi como propuesta saludable en la complementación alimentaria de comedores populares y albergues del programa nacional de asistencia alimentaria

TRABAJO DE INVESTIGACIÓN PARA OPTAR EL GRADO ACADÉMICO DE

Bachiller en Marketing e Innovación

PRESENTADO POR:

Girano Chancafe, Rosmery Katheryne – Marketing e Innovación

ASESOR

Mg. Albarracín Aparicio, Roxana Alexandra

LIMA, PERÚ
2021

Miembros del jurado

ASESOR (A)

Albarracín Aparicio, Roxana Alexandra

MIEMBROS DEL JURADO

Jorge Cerna

Carlos Romero

Hugo Ruiz

ÍNDICE

Miembros del jurado	ii
ÍNDICE	iii
ÍNDICE DE TABLAS.....	v
ÍNDICE DE FIGURAS.....	vi
Dedicatoria	vii
Agradecimiento	viii
Resumen	ix
Abstract	xi
Introducción	xiii
I.INFORMACIÓN GENERAL	1
1.1. Título del proyecto	1
1.2. Área estratégica de desarrollo prioritario.....	1
1.3. Actividad económica en la que se aplicara la investigación aplicada línea de investigación.....	1
1.4. Localización o alcance de la solución	1
II.DESCRIPCIÓN DE LA INVESTIGACIÓN APLICADA O INNOVACION.....	2
2.1. Justificación	2
2.2. Marco Referencial.....	4
2.2.1. Antecedentes	4
2.2.2. Marco Teórico	7
2.3. Hipótesis y variables de la investigación	16
2.4. Metodología de la investigación	17
2.5. Población y muestra.....	18
III.RESULTADOS OBTENIDOS.....	20

IV. ESTIMACIÓN DEL COSTO DEL PROYECTO	27
4.1 Estimación de los costos necesarios para la implementación	27
V. DESARROLLO DE LA PROPUESTA DE INNOVACIÓN.....	28
5.1 Alcance esperado	28
5.2 Descripción del mercado objetivo real o potencial del producto o servicio o forma de comercialización innovadora.	28
5.3 Descripción de la propuesta de innovación	29
5.3.1 Diagnóstico situacional	29
5.4 Procedimiento para la propuesta de mejora.....	29
5.4.1 Planteamiento de matriz FODA/MEFI/MEFE	30
5.4.2 Desarrollo del proyecto de innovación	33
5.5 Impacto de la propuesta de investigación	37
VI. REFERENCIAS.....	39
6.1 Fuentes de información.....	39
6.2 Anexos.....	41
6.2.1 Matriz de consistencia	41
6.2.2 Instrumento de recolección de datos	42
6.2.3 Prototipo del producto final	47

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1: Valor nutricional _____	10
Tabla 2: Conocimiento de los beneficios del Sacha Inchi _____	20
Tabla 3: Consideración de las propiedades del Sacha Inchi _____	21
Tabla 4: Consumo del Sacha Inchi _____	22
Tabla 5: Difusión de información del Sacha Inchi _____	23
Tabla 6: Generación de valor del Sacha Inchi _____	24
Tabla 7: Inversión en programas que ayudan a la alimentación de la población _____	25
Tabla 8: acciones del Estado frente a los problemas alimenticios en la población de comedores populares y albergues de Lima Metropolitana _____	26
Tabla 9: Presupuesto _____	28

ÍNDICE DE FIGURAS

Ilustración 1	11
Ilustración 2	12
Ilustración 3	14
Ilustración 4	15
Ilustración 5	15
Ilustración 6	16
Gráfico 1: Conocimiento de los beneficios Sacha Inchi	20
Gráfico 2: Consideración de las propiedades del Sacha Inchi	21
Gráfico 3: Consumo del Sacha Inchi	22
Gráfico 4: Difusión de información del Sacha Inchi	23
Gráfico 5: Generación de valor del Sacha Inchi	24
Gráfico 6: Inversión en programas que ayudan a la alimentación de la población	25
Gráfico 7: Inversión en programas que ayudan a la alimentación de la población	26

Dedicatoria

A Dios por ser mi fortaleza, a mi Mamá Tita que siempre estará en mi corazón, a mi hijo Lucas por ser mi principal motivo de superación; a mi esposo Jordan, la admiración hacia él me llevó a sentir la pasión por el Marketing, a mis hermanos Javier y Sharito por su alegría, su confianza y cada abrazo cuando más lo necesité, así como a mis padres Javier y Karina por su infinito amor y apoyo incondicional que permitieron que pueda lograr todas mis metas hasta el día de hoy para realizar la presente tesis.

Agradecimiento

A mis padres por su infinito e incondicional apoyo en toda mi formación académica, así como a los docentes a lo largo de mi desarrollo profesional que gracias a sus exigencias y enseñanzas permitieron que pueda entregar lo mejor de mí.

Resumen

La presente surgió a raíz de la problemática de la alimentación, la cual sigue siendo uno de los puntos más débiles de nuestro país y el interés por crear productos que puedan generar realmente valor en la ciudadanía, sobre todo en esta población tan vulnerable y tan afectada a raíz de la pandemia como son los beneficiarios de los comedores populares y albergues, los cuales merecen ser parte de proyectos que con el apoyo del Estado les puedan dar una mejor condición de calidad de vida y de alimentación. A partir del análisis y evaluación de las “Canastas alimenticias” que se les brinda, vemos una oportunidad de repotenciar los alimentos que la componen a través complemento alimenticio en polvo a base de Sacha Inchi, un cultivo nativo de nuestra Amazonia peruana el cual no es aprovechado de manera adecuada por falta de propuestas que puedan contribuir su provecho máximo. Las variables de esta investigación fueron: (a) Sacha Inchi como propuesta saludable (beneficios para la salud, valor nutricional, distribución geográfica y cosecha) y (b) Programa Nacional de Asistencia Alimentaria (Compromiso del Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social, misión y visión, Programa de Complementación Alimentaria). El diseño de la investigación fue descriptivo, describimos los hechos de acuerdo a variables que han sido estudiadas a través de bibliografías existentes y estudios comparativos, en este caso desde el fruto de Sacha Inchi hasta su propuesta en programas de alimentación del Estado. Se estableció un tamaño de la muestra de 384 beneficiarios, pero debido a la situación actual de la pandemia y al tratarse de una población amplia, se tomó de la muestra de forma aleatoria una pequeña sub muestra de 14 beneficiarios, los cuales fueron los representantes de los comedores populares y albergues de Lima Metropolitana, para que represente a los 3878 representantes de comedores populares y albergues de la población con

un 95% de confianza y 5% de error máximo. A partir del análisis de los resultados obtenidos de la encuesta aplicada, se llegó a determinar que el Sacha Inchi es un alimento muy valorado por esta población, la cual lo considera un arma poderosa para poder combatir problemas de alimentación y sobre todo un súper alimento, lo cual ayuda a precisar la factibilidad y aceptación de la introducción de este complemento en la canasta alimenticia de los programas de alimentación del Ministerio de Inclusión y Desarrollo Social.

Palabras clave: alimentación, complemento alimenticio, propuestas saludables, problemas de alimentación.

Abstract

The present arose as a result of the problem of food, which continues to be one of the weakest points of our country and the interest in creating products that can really generate value in citizenship, especially in this population so vulnerable and so affected. As a result of the pandemic, such as the beneficiaries of the soup kitchens and shelters, which deserve to be part of projects that, with the support of the State, can give them a better condition and quality of life and food. From the analysis and evaluation of the "Food Baskets" that are offered to them, we see an opportunity to replenish the foods that compose it through a powdered food supplement based on Sacha Inchi, a native crop of our Peruvian Amazon which is not taken advantage of in an adequate way due to lack of proposals that can contribute its maximum benefit. The variables of this research were: (a) Sacha Inchi as a healthy proposal (health benefits, nutritional value, geographical distribution and harvest) and (b) National Food Assistance Program (Commitment of the Ministry of Development and Social Inclusion, mission and vision, Food Supplementation Program). The research design was descriptive, we described the facts according to variables that have been studied through existing bibliographies and comparative studies, in this case from the fruit of Sacha Inchi to its proposal in state feeding programs. A sample size of 384 beneficiaries was established, but due to the current situation of the pandemic and being a large population, a small subsample of 14 beneficiaries was randomly taken from the sample, who were the representatives of the soup kitchens and hostels in Metropolitan Lima, to represent the 3878 representatives of soup kitchens and hostels of the population with a 95% confidence and 5% maximum error. From the analysis of the results obtained from the applied survey, it was determined that Sacha Inchi is a food highly valued by this population, which considers it a powerful

weapon to combat eating problems and above all a super food, which helps to specify the feasibility and acceptance of the inclusion of this supplement in the food basket of the food programs of the Ministry of Inclusion and Social Development.

Keywords: feeding, food supplement, healthy proposals, eating problems.

Introducción

La presente investigación titulada “Sacha Inchi como propuesta saludable en la complementación alimentaria de comedores populares y albergues del Programa Nacional de Asistencia Alimentaria” está conformado por cinco capítulos, distribuidos de la siguiente manera:

En el primer capítulo, hablaremos de la información general del proyecto, donde encontraremos el título de la investigación, el área estratégica de desarrollo que es este caso son los problemas alimenticios en nuestro país en la población de comedores populares y albergues; la actividad económica donde se aplicaría, la cual da como resultado el Prototipado de producto y la localización o alcance de la solución, a la cual referimos a todos los beneficiarios de Lima Metropolitana. En el segundo capítulo, se desarrollará la descripción de la investigación, donde se detalla la justificación, los antecedentes que son indagaciones previas, el marco teórico que permitirá la fundamentación de la tesis e hipótesis, determinar la población y muestra requerida para la investigación y la técnica de recolección de datos, la cual se basa en una encuesta dirigida a la muestra calculada.

En el tercer capítulo, interpretaremos los resultados obtenidos gracias a la encuesta realizada a los representantes de los beneficiarios de los comedores populares y albergues; y evaluaremos la fiabilidad y factibilidad de nuestra propuesta. En el cuarto capítulo analizaremos la estimación del costo del proyecto y todos los gastos incurridos en el mismo para su ejecución; y por último en el quinto capítulo desarrollaremos la propuesta de innovación, el alcance esperado del presente proyecto, la descripción del mercado objetivo así como el diagnóstico situacional, en nuestro caso al no ser una empresa sino una propuesta, abarcaremos información de nuestro emprendimiento; posteriormente, explicaremos el

procedimiento para la propuesta de mejora, así como un análisis de los factores internos y externos de los cuales depende el éxito de nuestro proyecto y el impacto que generaría en su ejecución.

I. INFORMACIÓN GENERAL

1.1. Título del proyecto

Sacha Inchi como propuesta saludable en la complementación alimentaria de comedores populares y albergues del Programa Nacional de Asistencia Alimentaria

1.2. Área estratégica de desarrollo prioritario

Los problemas alimenticios en nuestro país, su aumento y la necesidad de la creación de nuevos productos a base de variedades cultivadas (Sacha Inchi); y su ingreso en los programas de alimentación del Ministerio de Desarrollo e Inclusion Social.

1.3. Actividad económica en la que se aplicara la investigación aplicada línea de investigación

Prototipado de productos, que brinden una propuesta de valor en la alimentación contribuyendo con este problema social de manera sostenible gracias al uso eficiente de este recurso.

1.4. Localización o alcance de la solución

Buscamos solucionar los problemas de malnutrición y desnutrición en Lima Metropolitana sobre todo en comedores populares y albergues en condiciones de pobreza y pobreza extrema.

II. DESCRIPCIÓN DE LA INVESTIGACIÓN APLICADA O INNOVACION

2.1. Justificación

La condición óptima para que la población de un país pueda desarrollar su vida con total plenitud cubriendo las necesidades físicas y mentales es mediante una alimentación adecuada, la cual debe ser objetivo fundamental de todo sistema económico, si este no operara de manera eficiente los resultados se expresarán en el aumento de tasas de mortalidad, lo cual se traduce en la reducción de esperanza de vida para esta población.

A nivel mundial el problema de la alimentación ha ido en aumento lentamente en las últimas décadas, sobre todo por hambre, sobrepeso y obesidad. Según la Organización de las Naciones Unidas: “El 2018, cerca de 821 millones de personas en el mundo sufrían malnutrición; o lo que es lo mismo, 1 de cada 10 seres humanos. De hecho, el hambre y la malnutrición son el principal riesgo de salud, incluso mayor que la malaria, el sida y la tuberculosis juntos” (ONU, 2020).

Esta investigación cuenta con una justificación de tipo social, debido a que en la actualidad, la problemática de la alimentación en el Perú sigue siendo uno de los puntos débiles de nuestro país, a pesar de los constantes esfuerzos, proyectos, investigaciones y avances alcanzados, “Cerca de 2 millones de personas padecen hambre y desnutrición, más del 43% de niños menores de 3 años tienen anemia y el 35.5% de los peruanos mayores de 15 años vive con sobrepeso” (Gestión, 2017), sobre todo en la población infantil. Según el Colegio de Nutricionistas del Perú, “Uno de dos niños del país menores de tres años tiene un problema de anemia y seis de cada diez personas tiene problemas de sobrepeso” (UTP, 2020). Este escenario es aún más lamentable en la población de los comedores populares de Lima Metropolitana, los cuales paralizaron sus actividades a raíz de la emergencia

sanitaria, dejando así a muchas familias sin acceso a una alimentación “aceptable” durante toda esta pandemia, lo cual es inadmisibles en un país con tanta biodiversidad como es el Perú.

Además, cuento con una justificación de tipo práctica, debido que nuestro país cuenta con variedades cultivadas de gran relevancia global, recursos genéticos nativos vitales, miles de variedades y razas de cultivos con un flora vascular constituida por más de 19,147 especies de las cuales 7,590 son endémicas, es decir, que solo habitan en un lugar determinado, en nuestro caso en nuestra Amazonía peruana, la cual ocupa alrededor del 76% del territorio nacional; y cuales riquezas no son aprovechadas de manera adecuada, ya sea por falta de conocimiento, porque no vemos más allá de los productos habituales, o porque no innovamos en propuestas que puedan contribuir en el provecho máximo de todos estos cultivos; uno de estos casos es el Sacha Inchi.

Este fruto seco oriundo de la Selva Peruana, es un arma poderosa para enfrentar y superar enfermedades cardiovasculares, de obesidad y desnutrición, con propiedades nutritivas y curativas, gran fuente de antioxidantes, proteínas, vitamina A y vitamina E, Omega 3, 6 y 9, vitaminas y aminoácidos esenciales para la salud. Actualmente, solo cuenta con presentaciones principales en aceites, la propuesta es presentarlo en harina, que permita su consumo para la fabricación de pan, fideos, panqueques o para combinación con batidos, jugos o consumo directo y que a su vez sea accesible por el bajo costo de adquisición.

Por todo ello, vemos la necesidad y urgencia de la creación de productos que puedan ayudar a mejorar la situación actual de la alimentación en el Perú, sobre todo en comedores populares y albergues en condiciones de pobreza y pobreza extrema en Lima Metropolitana; y a su vez poder aprovechar de manera óptima

toda la riqueza que tiene nuestro territorio y que, aun teniéndola, no sacamos provecho de ella.

El Sacha Inchi, es un fruto seco oriundo de la Selva Peruana, el cual utilizaremos como un arma poderosa para enfrentar y superar enfermedades cardiovasculares, de obesidad y desnutrición, con propiedades nutritivas y curativas, gran fuente de antioxidantes, proteínas, vitamina A y vitamina E, Omega 3, 6 y 9, vitaminas y aminoácidos esenciales para la salud.

Esta investigación tiene como propósito fundamental, nuevas estrategias de comercialización del Sacha Inchi, mediante la creación de nuevos productos, saliendo de las presentaciones convencionales de Sacha Inchi (aceite). Manifestando una ventaja competitiva a comparación de los productos ya existentes, brindando una propuesta de valor en la alimentación y contribuyendo con este problema social de manera sostenible gracias al mejor uso de este recurso de manera eficiente. Además, de promover la innovación mediante el uso de tecnología y utilizando cultivos nativos propios de nuestro país, lo que hará que estos puedan ser más accesibles para la población.

Por consiguiente, buscamos con estos productos ver personas adultas y niños más fuertes, sanos y mejorar su nutrición, contribuir con el problema de la alimentación y ser accesibles a aquellos sectores que por factores económicos no pueden acceder a productos de alta calidad.

2.2. Marco Referencial

2.2.1. Antecedentes

Paucar, Salvador, Guillen, et al. (2015). En su investigación de título: Estudio comparativo de las características físico-químicas del aceite de Sacha Inchi

(Plukenetia Volubilis L.), aceite de oliva (*Olea europaea*) y aceite crudo de pescado. Cuyo objetivo fue: Determinar y comparar las características físico-químicas de estos tres aceites al fin de establecer cuál es el mejor para el uso alimentario. En cuanto a la metodología utilizada se utilizaron: prueba experimental: método del picnómetro y prueba de ANOVA de Tukey. Una muestra de: 3 botellas de los diferentes aceites de la empresa Olivos del Sur. Los resultados mostraron que: los tres aceites son fuente rica en ácidos grasos insaturados, los cuales poseen potenciales beneficios para la salud.

Paucar, Salvador, Guillen, et al. (2015). En su investigación de título: Estudio comparativo de las características físico-químicas del aceite de Sacha Inchi (*Plukenetia Volubilis L.*), aceite de oliva (*Olea europaea*) y aceite crudo de pescado. Cuyo objetivo fue: Determinar y comparar las características físico-químicas de estos tres aceites al fin de establecer cuál es el mejor para el uso alimentario. En cuanto a la metodología utilizada se utilizaron: prueba experimental: método del picnómetro y prueba de ANOVA de Tukey. Una muestra de: 3 botellas de los diferentes aceites de la empresa Olivos del Sur. Los resultados mostraron que: los tres aceites son fuente rica en ácidos grasos insaturados, los cuales poseen potenciales beneficios para la salud.

Romero (2018). En su investigación de título: Producto instantáneo en polvo elaborado a base de Sacha Inchi. Cuyo objetivo fue: Exponer la viabilidad de un instantáneo a base de Sacha Inchi, enfocándose en las distintas demandas alimenticias que hay en la población y el aporte nutricional que conlleva la creación de este producto. En cuanto a la metodología utilizada se utilizaron: encuestas,

entrevistas y observación directa. A una población compuesta por: zona 6 y 7 de Lima Metropolitana. Una muestra de: 119 personas. Los resultados mostraron que: hay una tendencia de consumo de productos más naturales y saludables, de los cuales un 76% de la población consumiría el sachá Inchi; además, de mostrar una viabilidad positiva para emprender este tipo de negocio.

Vílchez (2017). En su investigación de título: La desnutrición infantil y su desarrollo económico regional en el Perú, periodo 2007-2016. Cuyo objetivo fue: Exponer como afecto la desnutrición en el desarrollo económico del país y cuan influyente es la desnutrición infantil en esta problemática. Además, de su correlación entre ambas variables para un futuro beneficio en la economía, tomando referencia programas sociales y de salud pública. En cuanto a metodología utilizada se utilizaron: observación directa a los participantes. A una población compuesta por: 24 departamentos del territorio peruano. Una muestra de: 240 observaciones analizadas anualmente. Los resultados mostraron: la variable independiente desnutrición infantil influyo de manera significativa en la variable dependiente desarrollo económico; dando como conclusión que la reducción de la desnutrición infantil traería consigo beneficios en la educación y economía.

León (2019). En su investigación de título: Efectos de la desnutrición en el rendimiento escolar de los niños en el Perú. Cuyo objetivo fue: Determinar la influencia de la desnutrición sobre el rendimiento escolar en el ámbito de 25 regiones peruanas. En cuanto a la metodología utilizada: información estadística técnica econométrica. A una población de muestra: 25 regiones peruanas. Una muestra de: niños en etapa escolar de cada región. Los resultados fueron: Por cada

1% en que disminuye el porcentaje de niños desnutridos, se incrementa en 0,52% y 0,27% el rendimiento escolar satisfactorio respectivamente.

Alayón, Echeverri (2016). En su investigación de título: Sacha Inchi (*Plukenetia volubilis* Hnneo): ¿Una experiencia ancestral desaprovechada? Evidencias clínicas asociadas a su consumo. Cuyo objetivo fue: Revisar la literatura publicada en los últimos 15 años sobre la composición y el consumo dietario de la semilla de Sacha Inchi y reflexionar sobre las ventajas de su ingesta. En cuanto a la metodología utilizada: revisión de base de datos, artículos y fuentes literarias. A una población de muestra: modelos animales y en humanos en Perú. Una muestra de: ratas machos Holtzman, personas con hipertrigliceridemia y adultos jóvenes. Los resultados fueron: las personas que consumieron Sacha Inchi mejoraron su perfil bioquímico lo que se garantiza la gran acción efectiva de este fruto y las acciones preventivas frente a enfermedades; además, de ser una oportunidad de cultivo alternativo.

2.2.2. Marco Teórico

Sacha Inchi como propuesta saludable

Sacha Inchi

De nombre científico *Plukenetia volubilis*. Es una planta oleaginosa autóctona de la amazonia peruana, conocida también como “Maní del Inca” ya que sus rastros datan de hace más de 3000 años. Sus semillas son una importante fuente de omega 3, 6 y 9; y contiene mejor balance de ácidos grasos poliinsaturados y ácidos grasos naturales que el de los pescados. (Ayllon, 2016).

La Comisión de Promoción del Perú para la Exportación y el Turismo (PromPeru, 2020), al referirse al Sacha Inchi indica:

Pequeño de tamaño, pero grande en sus cualidades nutricionales, el Sacha Inchi es aclamado, principalmente por la medicina natural gracias a sus múltiples beneficios para el cuerpo humano. Sus granos, en su versión originaria, pueden encontrarse desde noviembre hasta mayo en las regiones de Amazonas, San Martín, Huánuco, Ayacucho y Junín. De apariencia corrugada y de color marrón oscuro, estos granos se encuentran dentro de los alimentos más poderosos del mundo. (p.1)

El Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego (MINAGRI, 2020) al referirse al Sacha Inchi indica:

De todas las fuentes naturales conocidas, el aceite de Sacha Inchi tiene el mayor contenido de Omega 3, en comparación a los aceites de otras semillas oleaginosas utilizadas en el mundo, para su consumo humano, es el más rico en ácidos grasos insaturados, llega hasta 93.6%, es el de mayor contenido polinsaturado, en promedio está compuesto de 48.6% de ácido graso esencial alfa linoleico omega 3, 36.8% de ácido graso esencial linoleico omega 6 y 8.28 de ácido oleico omega 9 y tiene el más bajo contenido de ácidos grasos saturados, 6.39%, en promedio 3.85% de palmítico y 2.54% de estático. (p.1)

De esta manera, queda claro el concepto principal de Sacha Inchi y cuán poderosa es su composición, así como la importancia dentro de la alimentación.

Beneficios para la salud

El portal institucional del Seguro Social de Salud EsSalud (EsSalud, 2015) señala que el Sacha Inchi cuenta con más de 93.6% de proteínas y aminoácidos esenciales para la salud y que el cuerpo no los produce, ayuda a controlar problemas cardiacos, mejora las funciones del cerebro, disminuye el riesgo de padecer enfermedades oncológicas y cardiovasculares. Además de contener un alto porcentaje de omega 2,3,6 y 9.

El Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego (MINAGRI, 2020) al referirse a los componentes del Sacha Inchi indica:

Los acidos grasos esenciales linoleico omega 6 y los omega 3 alfa linoleico y sus derivados EPA y DHA sintetizados por el organismo a partir de ellos, son vitales en la prevención, mantenimiento de la salud, cumplen una función de control y reducción del colesterol que las grasas saturadas acumulan, principal causa de mortalidad en el mundo. Más de la mitad de la grasa del cerebro es omega 3, intervienen en la formación de la estructura de las membranas celulares, transporta los nutrientes en el torrente sanguíneo, contribuye a mantener el equilibrio del metabolismo. Cumple funciones. (p.1)

Por estas razones, es porque se le considera un alimento de gran valor alimenticio y un arma poderosa para enfrentar los problemas actuales de alimentación.

Valor nutricional

Este es el gran potencial y la propiedad más valorada del Sacha Inchi, debido al gran valor en sus nutrientes. El Portal Oficial de la Marca Perú (Perú Info, 2020) señala los siguientes componentes del Sacha Inchi: Agua, proteínas, grasa, fibra, ceniza y carbohidratos distribuidos de la siguiente manera:

Tabla 1: Valor nutricional

Componentes / Components	Hamaker (1992) Per 100g /	Mejía (1997) Per 100 g
Humedad Moisture	5,63	6,37
Proteínas Proteins	24,39	24,21
Grasa Fat	43,27	51,40
Fibra Fiber	16,53	11,30
Ceniza Ash	7,72	2,69
Carbohidratos Carbohydrates	2,8	4,03

Fuente: Perú Info 2020

Distribución geográfica y cosecha

El Portal Oficial de la Marca Perú (Perú Info, 2020) señala que este fruto se cultiva principalmente en estas 5 regiones: Amazonas, San Martín, Huánuco, Junín Y Ayacucho.

El Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego (MINAGRI, 2020) al referirse a la cosecha del Sacha Inchi indica:

Crece en diversos tipos de suelo; pero de preferencia en donde mejor prospera es en los franco arcillosos y arenosos, con pH entre 5,5 a 6,5. También se desarrollan en suelos ácidos por debajo del pH de 5,5 o en suelos degradados, así como en suelos planos y en suelos con laderas y pendientes. El hábitat de esta especie es en bosque tropical y tiene un desarrollo óptimo entre los 200 y 700 msnm. La época de siembra favorable es entre los meses de setiembre y octubre en campaña chica y en campaña grande entre diciembre y enero. Su cosecha se realiza hasta los 7 años, luego se pasa a renovar la plantación. En un cultivo anual, su fructificación inicia a los 5 meses después de su siembra. (p.1)

Por consiguiente, es importante saber estas generalidades para saber cuál es el tiempo adecuado y óptimo para su demanda.

Ilustración 1



Fuente: Perú Info 2020

Ilustración 2



Fuente: Perú Info 2020

Programa Nacional de Asistencia Alimentaria

Compromiso del Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social

El estado, la sociedad civil y la comunidad internacional vienen desarrollando esfuerzos nacionales, regionales y locales, sin embargo, la desnutrición es multicausal y requiere una respuesta articulada, consensuada y multisectorial, que aborde el problema de la distribución de alimentos, el uso y consumo de los mismos, para lo cual se implementan estrategias integrales que enfrenten todas las causas de desnutrición. En este sentido, es preciso señalar que el Ministerio de Desarrollo e Inclusion Social a través del Programa Nacional de Asistencia Alimentaria – PRONAA ha venido desarrollando una serie de acciones que permitan mejorar los niveles y condiciones de vida de la población atendida.

Además, tienen un constante monitoreo en la gestión de los comedores populares y albergues de la mano con los municipios para beneficiar a los sectores más necesitados de la población. También, ejerce rectoría y gestiona ante el Ministerio de Economía y Finanzas la transferencia de presupuesto para la adquisición y distribución de alimentos a los beneficiarios de esta población atendida. (Ministerio de Desarrollo e Inclusion Social, 2020, p.1)

Que es el Programa Nacional de Asistencia Alimentaria – PRONAA

La alimentación es fundamental para el desarrollo óptimo de la población dentro de un país, es por ello que “El Programa Nacional del Ministerio de Desarrollo e Inclusion Social, es la encargada de la alimentación y nutrición de los menores de 12 años de edad, madres gestantes y lactantes en situaciones de pobreza y pobreza extrema, así como la atención inmediata de las familias y personas damnificadas por los efectos de los desastres naturales o casos fortuitos” (Ministerio de Desarrollo e Inclusion Social, 2020, p.1)

De esta manera, este programa vela por familias que no cuentan con recursos económicos y busca que los víveres que se entregan a estos centros sean los idóneos para una adecuada alimentación.

Misión y visión

Su misión es reducir la desnutrición crónica del país a través de un sistema articulado con el Estado y los municipios, desarrollando capacidades de gestión e inversión social en los gobiernos sub-nacionales para la conducción de los programas de seguridad alimentaria y nutricional; y su visión es ser el programa que contribuye a reducir sostenidamente de la desnutrición crónica infantil de la

población de pobreza y pobreza extrema. (Ministerio de Desarrollo e Inclusion Social, 2020).

Programa de Complementación Alimentaria – PCA

Es un programa dirigido exclusivamente a comedores populares y albergues que se encarga de la gestión alimentaria a través de la entrega de víveres de manera mensual, la cual incluye productos de origen animal y algunos cereales, en los cuales encontramos: arroz, azúcar, aceite, fideos, leche y algunas conservas.

Referente a los comedores populares “Artículo 20.- En la modalidad de comedores, la asistencia alimentaria a los centros de atención se brinda en la forma de alimentos en crudo, siendo que dichos centros tienen la obligación de entregar el apoyo alimentario a sus usuarios en raciones preparadas”. (El Peruano, 2016, sección Normas Legales).

Ilustración 3



Fuente: Plataforma digital única del Estado Peruano, 2020.

Ilustración 4

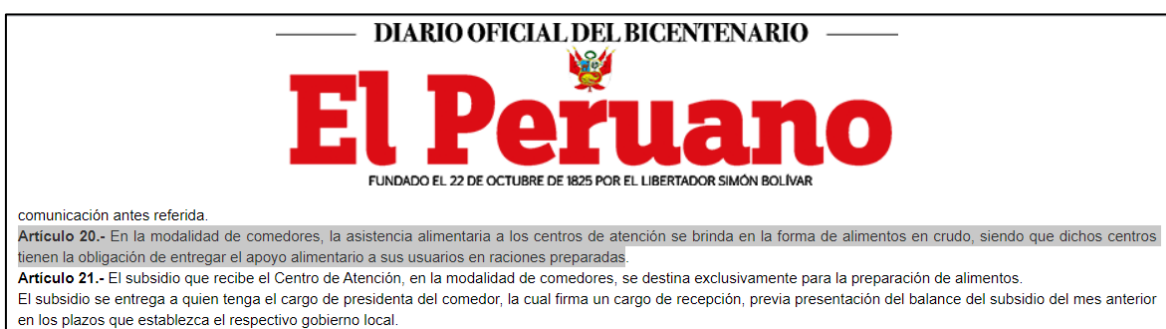


Fuente: Plataforma digital única del Estado Peruano, 2020.

Ilustración 5



Fuente: Plataforma digital única del Estado Peruano, 2020.



Fuente: El Peruano, 2020

2.3. Hipótesis y variables de la investigación

Hipótesis principal:

El Sacha Inchi es un arma poderosa que contribuye con la alimentación en el Programa Nacional de Asistencia Alimentaria - PRONAA

- **Hipótesis específica 1**
El Sacha Inchi es un arma poderosa que contribuye con la salud en el Programa Nacional de Asistencia Alimentaria - PRONAA
- **Hipótesis específica 2**
El Sacha Inchi es un arma poderosa que contribuye con la economía en el Programa Nacional de Asistencia Alimentaria - PRONAA
- **Hipótesis específica 3**
El Sacha Inchi es un arma poderosa que contribuye con el Estado Peruano en el Programa Nacional de Asistencia Alimentaria – PRONAA

VARIABLES

VARIABLE 1(Independiente): “Sacha Inchi como propuesta saludable”

El Sacha Inchi como propuesta saludable contribuye con los programas de alimentación del Ministerio de Desarrollo e Inclusion Social, ya que es un arma

poderosa para combatir los problemas de alimentación en nuestro país; y esto se debe al ser una gran fuente de antioxidantes, proteínas, vitamina A y vitamina E, Omega 3, 6 y 9, vitaminas y aminoácidos esenciales para la salud; los cuales son componentes esenciales y fundamentales que se deben incluir en los víveres y complementos alimentarios que brindan estos programas.

Dimensiones: Aporte nutricional, consumo y comunicación.

VARIABLE 2(Dependiente): “Complementación Alimentaria de comedores populares y albergues”

El Programa de Complementación alimentaria, es un programa del Ministerio de Desarrollo e Inclusion Social, que se encarga de la gestión alimentaria de comedores populares y albergues de Lima Metropolitana mediante de la entrega de víveres de manera mensual, los cuales deben de ser óptimos, nutritivos y de buena calidad que garanticen una buena alimentación en la población a la cual está dirigida.

Dimensiones: Salud, economía y Estado Peruano.

2.4. Metodología de la investigación

TIPO: APLICADA

Ya que utiliza conocimientos existentes con respecto a investigaciones sobre el fruto de Sacha Inchi y todas las propiedades con las que cuenta, por lo que lo hace una gran propuesta para los programas de alimentación.

ENFOQUE: MIXTO

Ya que recopilamos información, la analizamos y vinculamos ambos enfoques, tanto cualitativos como cuantitativos para interpretarlos en esta investigación y tener una mejor comprensión.

DISEÑO: DESCRIPTIVO

Describimos los hechos de acuerdo a variables que han sido estudiadas a través de bibliografías existentes y estudios comparativos, en este caso desde el fruto de Sacha Inchi en sí, las diferentes propiedades que se les atribuye como resultado de investigaciones; los diferentes factores que causan la problemática de una mala alimentación en nuestra sociedad, hasta su propuesta en programas de alimentación para el Estado.

NIVEL: CORRELACIONAL Y PLANES DE NEGOCIO.

Ya que determinare relación entre ambas variables estudiadas, a su vez hare un pronóstico de cuál será el alcance a futuro de esta propuesta de comercialización de Sacha Inchi y como plan de negocio ya que es una propuesta que además de contribuir con un problema social puede ser una buena oportunidad de negocio y generar rentabilidad.

2.5. Población y muestra

En esta oportunidad trabajaremos con la población de comedor populares y albergues de Lima Metropolitana.

Según la INEI, en Lima Metropolitana se concentran 3854 comedores populares con 320,712 beneficiarios; y 24 albergues acreditados con una población que asciende a 1350 beneficiarios.

Por lo tanto, trabajaremos con una población total de 322,062

Población: 322,062 beneficiarios de los comedores y albergues de Lima Metropolitana

Muestra: 384 beneficiarios de los comedores populares y albergues de Lima Metropolitana.

Debido a que se cuenta con una población amplia, se tomará de la muestra de forma aleatoria, una pequeña sub muestra de 14 representantes de los beneficiarios de los comedores populares y albergues.

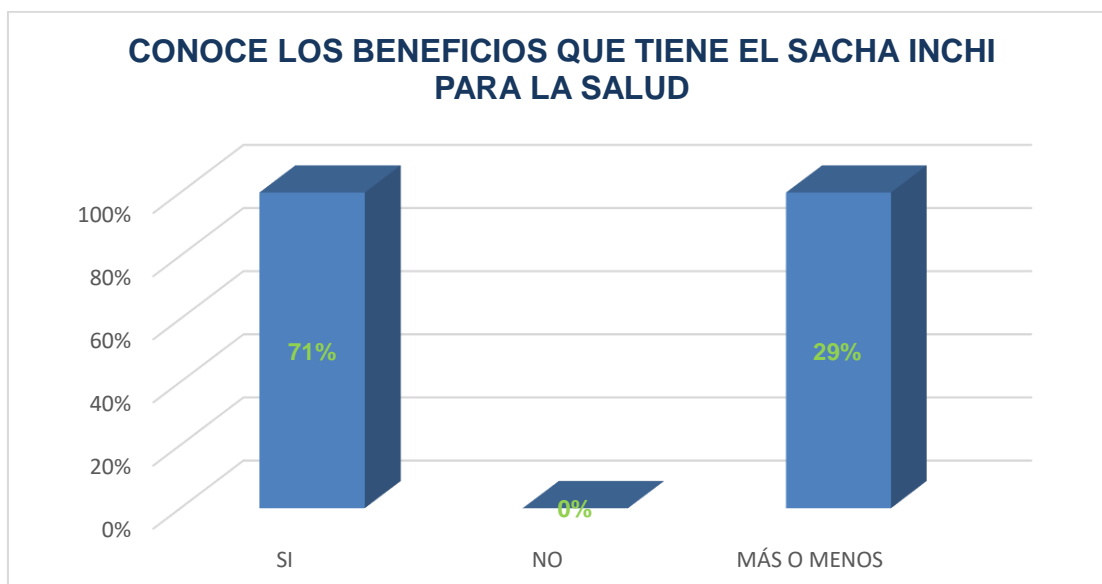
III. RESULTADOS OBTENIDOS

Tabla 2: Conocimiento de los beneficios del Sacha Inchi

CONOCE LOS BENEFICIOS QUE TIENE EL SACHA INCHI PARA LA SALUD		
	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI	10	71%
NO	0	0%
MÁS O MENOS	4	29%
TOTAL	14	100%

Fuente: Elaboración propia

Gráfico 1: Conocimiento de los beneficios Sacha Inchi



Elaboración propia

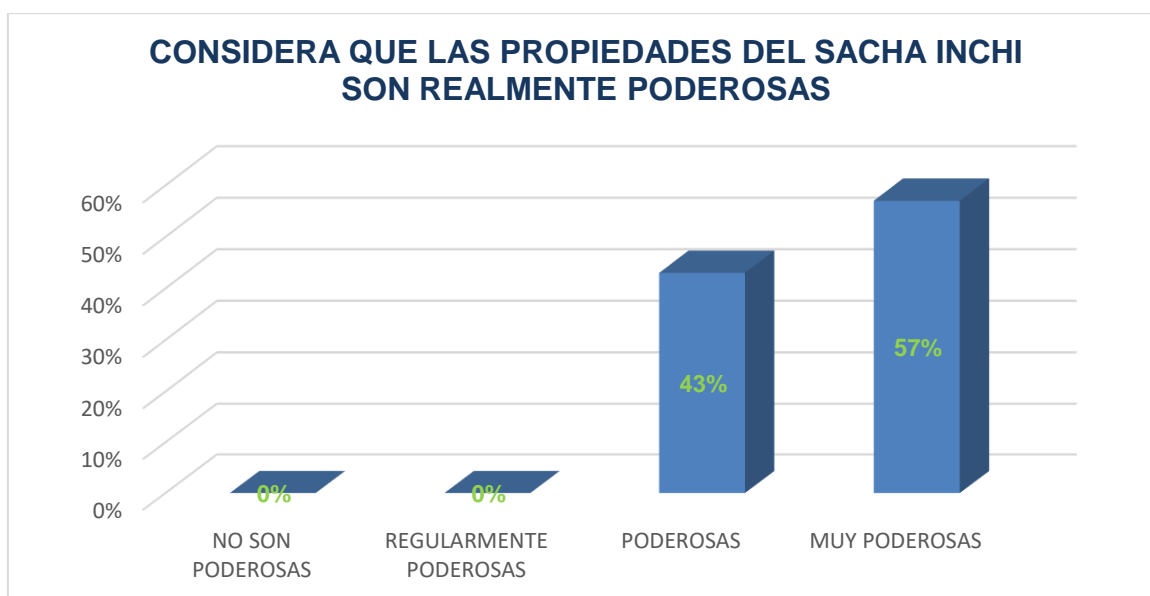
Según la imagen mostrada el 71% de los encuestados respondieron que si conocen los beneficios que causa el Sacha Inchi para la salud y un 29% de los encuestados tiene un conocimiento promedio, esto quiere decir que al menos tienen un conocimiento básico de este fruto y los beneficios que causaría su consumo, por lo que nos da una gran oportunidad para proponerlo.

Tabla 3: Consideración de las propiedades del Sacha Inchi

CONSIDERA QUE LAS PROPIEDADES DEL SACHA INCHI SON REALMENTE PODEROSAS		
	FRECUENCIA	PORCENTAJE
NO SON PODEROSAS	0	0%
REGULARMENTE PODEROSAS	0	0%
PODEROSAS	6	43%
MUY PODEROSAS	8	57%
TOTAL	14	100%

Fuente: Elaboración propia

Gráfico 2: Consideración de las propiedades del Sacha Inchi



Elaboración propia

Según la imagen mostrada el 51% de los encuestados respondieron que si consideran que el Sacha Inchi cuenta con propiedades realmente poderosas para la salud y el 43% las considera solo poderosas.

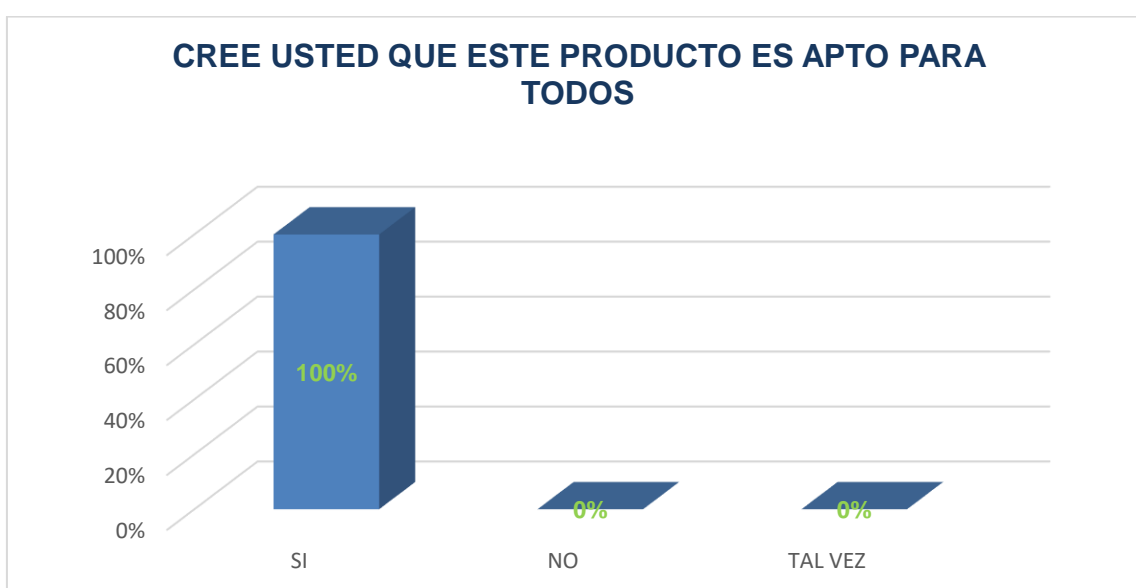
No se obtuvo algún comentario que consideré lo contrario. Por lo tanto, sigue siendo una gran oportunidad para implementar este producto dentro de la canasta básica de los programas de alimentación del Ministerio de Desarrollo e Inclusion Social ya que se considera un gran alimento.

Tabla 4: Consumo del Sacha Inchi

CREE USTED QUE ESTE PRODUCTO ES APTO PARA TODOS		
	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI	14	100%
NO	0	0%
TAL VEZ	0	0%
TOTAL	14	100%

Fuente: Elaboración propia

Gráfico 3: Consumo del Sacha Inchi



Elaboración propia

Según la imagen mostrada, el 100% de los encuestados considera que el Sacha Inchi es un producto apto para todos, lo que nos permite su ingreso para el consumo tanto para niños, mujeres embarazadas y personas mayores.

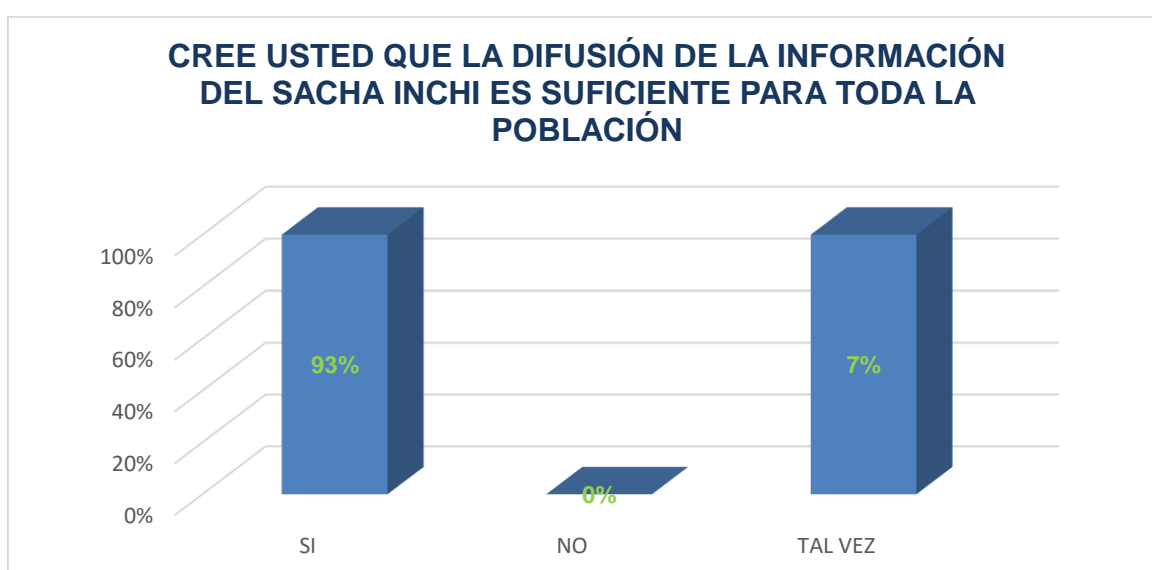
No se obtuvo algún comentario que consideré lo contrario. Por lo tanto, sigue siendo una gran oportunidad para implementar este producto.

Tabla 5: Difusión de información del Sacha Inchi

CREE USTED QUE LA DIFUSIÓN DE LA INFORMACIÓN DEL SACHA INCHI ES SUFICIENTE PARA TODA LA POBLACIÓN		
	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI	13	93%
NO	0	0%
TAL VEZ	1	7%
TOTAL	14	100%

Fuente: Elaboración propia

Gráfico 4: Difusión de información del Sacha Inchi



Elaboración propia

Según la imagen mostrada, el 93% de los encuestados considera que la información del Sacha Inchi no es suficiente para toda la población y un 7% considera que tal vez es suficiente; esto quiere decir que consideran que su no implementación es por falta de información.

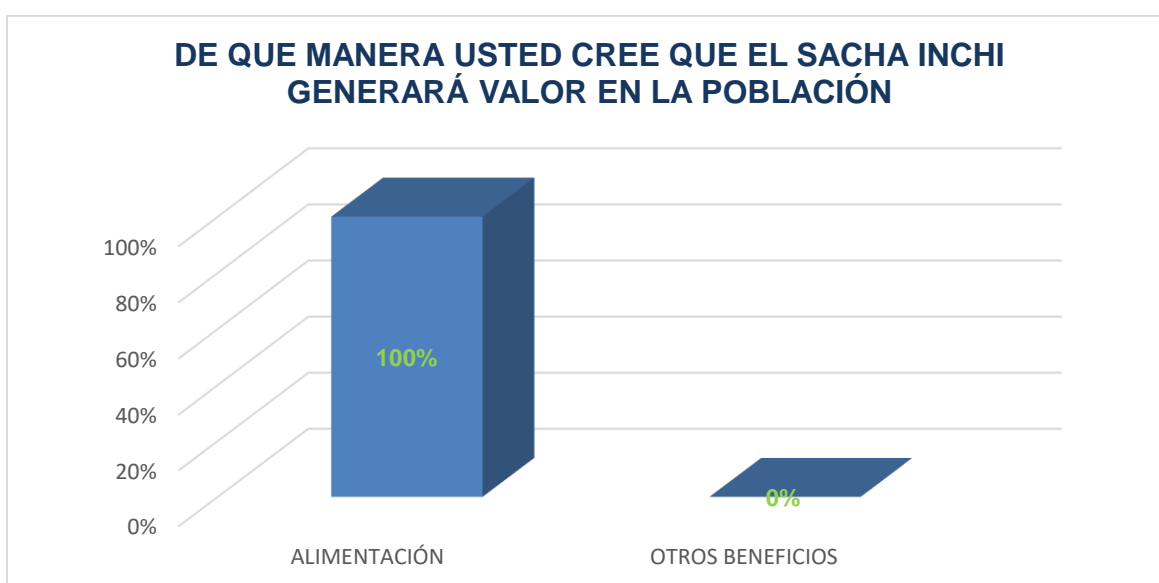
No se obtuvo algún comentario que considere que la difusión de la información sea suficiente. Por lo tanto, sigue siendo una gran oportunidad para implementar este producto en los programas de alimentación.

Tabla 6: Generación de valor del Sacha Inchi

DE QUE MANERA USTED CREE QUE EL SACHA INCHI GENERARÁ VALOR EN LA POBLACIÓN		
	FRECUENCIA	PORCENTAJE
ALIMENTACIÓN	14	100%
OTROS BENEFICIOS	0	0%
TOTAL	14	100%

Fuente: Elaboración propia

Gráfico 5: Generación de valor del Sacha Inchi



Elaboración propia

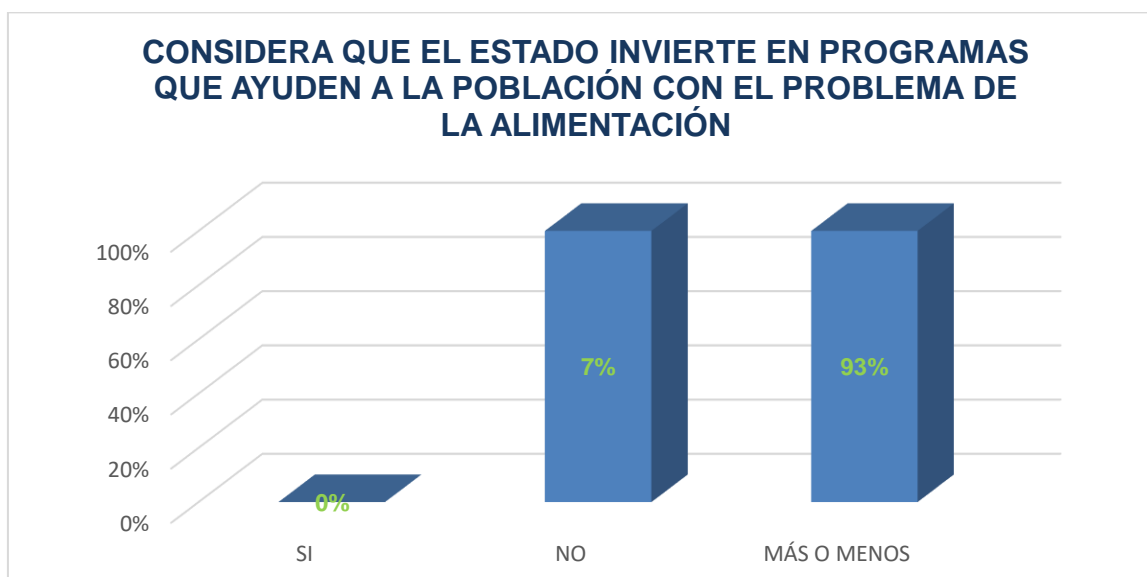
Según la imagen mostrada, el 100% de los encuestados considera que la principal razón en el que el Sacha Inchi generará valor en la población será en la alimentación, esto debido a que conocen los beneficios principales para la salud y el gran valor nutricional que tiene este producto. Además, consideran que para ellos es importante que los programas cuenten con productos realmente nutritivos y generen valor en la población.

Tabla 7: Inversión en programas que ayudan a la alimentación de la población

CONSIDERA QUE EL ESTADO INVIERTE EN PROGRAMAS QUE AYUDEN A LA POBLACIÓN CON EL PROBLEMA DE LA ALIMENTACIÓN		
	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI	0	0%
NO	1	7%
MÁS O MENOS	13	93%
TOTAL	14	100%

Fuente: Elaboración propia

Gráfico 6: Inversión en programas que ayudan a la alimentación de la población



Elaboración propia

Según el gráfico mostrado, el 93% de la población considera que la inversión que realiza el estado en los programas que ayudan a la población con el problema de la alimentación es más o menos regular y un 7% considera que no lo hace. Esto se da porque todavía hay un déficit que llenar con respecto a los productos que se distribuyen a los comedores populares y albergues, aún falta más inversión para lograr productos con un gran valor nutricional que ayuden y sean valorados por esta población.

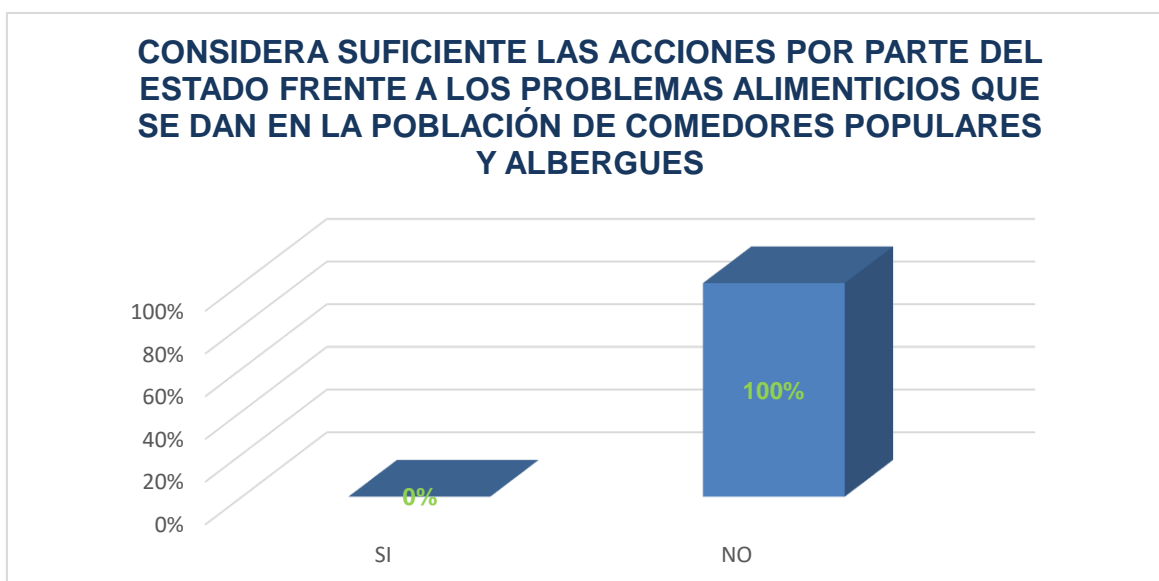
Esto nos da la oportunidad de que por medio de nuestro proyecto el Estado pueda demostrar que contribuye realmente con los programas de alimentación.

Tabla 8: acciones del Estado frente a los problemas alimenticios en la población de comedores populares y albergues de Lima Metropolitana

CONSIDERA SUFICIENTE LAS ACCIONES POR PARTE DEL ESTADO FRENTE A LOS PROBLEMAS ALIMENTICIOS QUE SE DAN EN LA POBLACIÓN DE COMEDORES POPULARES Y ALBERGUES		
	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI	0	0%
NO	14	100%
TOTAL	14	100%

Fuente: Elaboración propia

Gráfico 7: Inversión en programas que ayudan a la alimentación de la población



Elaboración propia

Según el gráfico, el 100% de las personas encuestadas consideran que no son suficientes las acciones del Estado frente a los problemas alimenticios que atraviesan los comedores populares y albergues de nuestro país, esto quiere decir que no están satisfechos en su totalidad con los Programas de Alimentación

Complementaria, además de considerar que se les podría proporcionar mejores productos y de mayor valor nutricional para esta población que carece de ello.

Con estos resultados podemos afirmar que los representantes están de acuerdo que se les proporcione mejores alimentos, y consideran al Sacha Inchi como una gran opción para poder sobrellevar el tema de la alimentación en los comedores populares y albergues.

IV. ESTIMACIÓN DEL COSTO DEL PROYECTO

4.1 Estimación de los costos necesarios para la implementación

Se presentará al Ministerio de Desarrollo e Inclusion Social nuestra propuesta de desarrollo de producto para contribuir con la alimentación de los Programas de Alimentación Complementaria, esto se dará mediante una Ficha técnica para proyectos de desarrollo y se llenaran los formatos de aplicación para dicha ejecución; así, como los trámites legales para la ejecución del proyecto.

Con lo referente a los equipos y los útiles de oficina, se emplearán los de propiedad del investigador; y solo se asumirá el gasto con concepto de luz e internet. A continuación, se detallan los gastos correspondientes a conceptos de trámites legales, flete, transformación y empaquetado del producto final y personal a contratar.

PRESUPUESTO

Tabla 9: Presupuesto

PRESUPUESTO DE LA INVESTIGACION				
	COSTO	TIEMPO	OBSERVACIÓN	TOTAL
COMPUTADORA	S/ 0.00	1	ASUMIDO POR EL INVESTIGADOR	S/ 0.00
LUZ	S/ 200.00	1		S/ 200.00
INTERNET	S/ 150.00	1		S/ 150.00
HOJAS	S/ 0.00	1	ASUMIDO POR EL INVESTIGADOR	S/ 0.00
LAPICEROS	S/ 0.00	1	ASUMIDO POR EL INVESTIGADOR	S/ 0.00
PASAJES	S/ 20.00	6		S/ 120.00
IMPRESIONES	S/ 5.00	1		S/ 5.00
ASESORÍA METODOLÓGICA	S/ 0.00	1	ASUMIDO POR LA INSTITUCIÓN	S/ 0.00
PRESUPUESTO PARA LA IMPLEMENTACION DE MEJORA				
	COSTO	TIEMPO	OBSERVACIÓN	TOTAL
EQUIPOS	S/ 0.00	1	ASUMIDO POR EL INVESTIGADOR	S/ 0.00
ASESORIA PROFESIONAL	S/ 800.00	1	INGENIERO DE INDUSTRIA ALIMENTARIA	S/ 800.00
SACHA INCHI - MUESTRA	S/ 6.00	1	4 KILOS DE MATERIA PRIMA	S/ 24.00
FLETE SACHA INCHI	S/ 15.00	1	CULTIVOS JUNIN	S/ 15.00
TRANSFORMACION Y EMPAQUETADO	S/ 75.00	1	EMPRESA MAQUILSEC	S/ 75.00
TRÁMITES	S/ 50.00	1	PRESENTACIÓN DE PROYECTO MIDIS	S/ 50.00
TOTAL GENERAL				S/ 1,439.00

Elaboración propia.

V. DESARROLLO DE LA PROPUESTA DE INNOVACIÓN

5.1 Alcance esperado

Se estima que se pueda introducir productos a base de Sacha Inchi (harina o polvo) como suplementos adicionales en la canasta de víveres que se entregan a los comedores populares y albergues de Lima Metropolitana; es decir, que mensualmente se haga la entrega junto a los víveres ya asignados a cada beneficiario, potenciando de esta manera la canasta básica que se les entrega.

5.2 Descripción del mercado objetivo real o potencial del producto o servicio o forma de comercialización innovadora.

Todos los beneficiarios de los comedores populares y albergues de Lima Metropolitana del Programa de Nacional de Asistencia Alimentaria a través del Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social – MIDIS y el Estado Peruano.

5.3 Descripción de la propuesta de innovación

5.3.1 Diagnóstico situacional

Antecedentes de la empresa

Power Inchi es un proyecto que busca ofrecer un complemento a base de Sacha Inchi como alternativa nutricional, que busca contribuir con la alimentación en nuestro país gracias a las grandes propiedades y beneficios con las que cuenta este producto. Esta propuesta busca también ofrecer presentaciones accesibles y fáciles de consumir, sin ninguna preparación adicional.

Información básica de la empresa

Este proyecto está en proceso de constitución y busca patentar la marca en INDECOPI para poder presentarnos conforme al procedimiento de propuestas y proyectos para el Estado y el Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social – MIDIS.

Descripción de actividades y/o procesos

Aunque la idea aún está en proyecto, busca que sus operaciones sean netamente terciarizadas; es decir, que los productos que ofrezca se realicen en fábricas de producción que alquilen su centro de operaciones por demanda y volumen a fabricar, a su vez, estas deben de contar con certificaciones de calidad, licencias de funcionamiento y todas los controles y medidas de seguridad y sanitarias.

5.4 Procedimiento para la propuesta de mejora

5.4.1 Planteamiento de matriz FODA/MEFI/MEFE

Mediante esta matriz determinaremos las estrategias posibles a desarrollar

<u>Factores internos (controlables)</u>	<u>Factores externos (no controlables)</u>
<p>FORTALEZAS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Productos con grandes propiedades nutritivas e incluso curativas. • Productos 100% orgánicos. • Gran fuente de nutrientes para combatir la anemia y problemas de obesidad. • Damos trabajo a las comunidades que cultivan Sacha Inchi. • Bajos costos de adquisición en el insumo principal. 	<p>OPORTUNIDADES</p> <ul style="list-style-type: none"> • Incremento del consumo de alimentos más saludables y con mayor valor nutricional. • Interés del Gobierno para la creación, implementación y apoyo de proyectos que contribuyan con la alimentación en sectores vulnerables por la pandemia. • Necesidad y urgencia de crear nuevos productos debido a los problemas actuales y severos de alimentación en el Perú. • Ministerios abiertos a apoyar y financiar proyectos que contribuyan con la reducción de problemas sociales. • La harina es materia prima principal para la preparación de pan y fideos, productos esenciales en la canasta básica.
<p>DEBILIDADES</p> <ul style="list-style-type: none"> • Falta de conocimiento en las propiedades de este alimento. • Los principales cultivos son destinados a la fabricación de aceite de Sacha Inchi. • Facilidad de imitación. • Suplementos alimenticios con otros frutos más comerciales de la Amazonía Peruana. • Dependencia de proveedores. 	<p>AMENAZAS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Efectos del cambio climático y calentamiento global pueden afectar los cultivos de Sacha Inchi. • Crisis económica, estancamiento de la economía por la pandemia mundial Covid-19. • El Sacha Inchi necesita un suministro de agua de manera constante. • Falta conocimiento y difusión de alimentos que brindan gran valor nutricional.

	<ul style="list-style-type: none"> Falta de sistemas hidráulicos en la Amazonia Peruana.
--	---

Después del análisis FODA, concluimos que tenemos grandes fortalezas para respaldar nuestra propuesta y sobre todo que hagan frente al problema de alimentación que queremos abordar, si bien es cierto no somos ajenos a nuestras debilidades, estas pueden superadas si ejercemos una adecuada estrategia de comunicación e información a la población y una adecuada gestión de apoyo a los agricultores de este fruto. Si bien es cierto no podemos ejercer control ante nuestros factores externos, los positivos hacen que la factibilidad de nuestra propuesta nos dé un gran porcentaje de probabilidad de éxito.

MEFE

Identificaremos y evaluaremos los factores externos más influyentes en la ejecución de nuestra propuesta. Dentro de los factores externos positivos hemos considerado con mayor peso para el éxito de nuestro proyecto: Interés del gobierno para la creación de proyectos, la necesidad y urgencia de creación de nuevos productos que contribuyan con la alimentación de la población y a los Ministerios que están abiertos a apoyar y financiar proyectos que contribuyan con la reducción de problemas sociales, como es la alimentación y desnutrición.

Dentro de los factores externos negativos, los de mayor influencia en el éxito o fracaso de nuestra propuesta son: crisis económica por el Covid-19, la falta de conocimiento y difusión de alimentos de gran valor nutricional y el suministro constante de agua que necesita el Sacha Inchi para su cultivo.

FACTORES EXTERNOS CLAVE	PESO	EV	VALOR
<i>Oportunidades</i>			

1. Incremento del consumo de alimentos más saludables y con mayor valor nutricional	0.06	2	0.12
2. Interés del Gobierno para la creación, implementación y apoyo de proyectos que contribuyan con la alimentación en sectores vulnerables por la pandemia.	0.12	3	0.36
3. Necesidad y urgencia de crear nuevos productos debido a los problemas actuales y severos de alimentación en el Perú.	0.14	3	0.42
4. Ministerios abiertos a apoyar y financiar proyectos que contribuyan con la reducción de problemas sociales.	0.1	4	0.4
5. La harina es materia prima principal para la preparación de pan y fideos, productos esenciales en la canasta básica.	0.08	3	0.24
Amenaza			
1. Efectos del cambio climático y calentamiento global pueden afectar los cultivos de Sacha Inchi.	0.08	2	0.16
2. Crisis económica, estancamiento de la economía por la pandemia mundial Covid-19	0.12	2	0.24
3. El Sacha Inchi necesita un suministro de agua de manera constante.	0.08	3	0.24
4. Falta conocimiento y difusión de alimentos que brindan gran valor nutricional	0.1	4	0.4
5. Falta de sistemas hidráulicos en la Amazonia Peruana.	0.12	2	0.24
	1		2.82

Después del análisis MEFE, tenemos como resultado que esta propuesta presenta altas posibilidades de éxito, debido a que se encuentra sobre la media con un resultado de 2.82 como se observa en el cuadro, entonces podemos concluir que, a pesar de no tener control sobre estos factores externos negativos, los factores externos positivos son más influyentes, por lo que no da una mayor probabilidad de éxito.

MEFI

Evaluaremos los aspectos controlables de nuestro proyecto y nuestras armas de ataque y defensa que buscaran la factibilidad de nuestra propuesta.

FACTORES INTERNOS CLAVE	PESO	CALIFICACIÓN	PESO PONDERADO
Fortalezas			
1. Productos con grandes propiedades nutritivas e incluso curativas	0.14	4	0.56
2. Productos 100% orgánicos	0.06	3	0.18
3. Gran fuente de nutrientes para combatir la anemia y problemas de obesidad.	0.12	4	0.48
4. Damos trabajo a las comunidades que cultivan Sacha Inchi.	0.10	4	0.4
5. Bajos costos de adquisición en el insumo principal	0.08	3	0.24
Debilidades			
1. Falta de conocimiento en las propiedades de este alimento	0.06	2	0.12
2. Los principales cultivos son destinados a la fabricación de aceite de Sacha Inchi	0.12	2	0.24
3. Facilidad de imitación	0.12	1	0.12
4. Suplementos alimenticios con otros frutos más comerciales de la Amazonía Peruana.	0.12	2	0.24
5. Dependencia de proveedores	0.08	2	0.16
	1		2.74

Después del análisis MEFI, tenemos como resultado un puntaje superior a la media, por lo que podemos afirmar que es un proyecto que se encuentra en un balance positivo para enfrentar la necesidad planteada.

5.4.2 Desarrollo del proyecto de innovación

Lo que busca el proyecto de Power Inchi es poder presentar estos productos a base de Sacha Inchi como alternativas nutricionales que puedan contribuir con la alimentación de nuestro país, sobre todo en una población tan vulnerable y

golpeada por la pandemia como son los comedores populares y albergues; esto lo hará a través de la introducción de harina o polvo de Sacha Inchi como suplementos adicionales a la canasta alimenticia que se le brindan a los comedores populares y albergues en la complementación alimentaria.

En primera instancia se busca presentar nuestro proyecto al Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social para su evaluación, mostrando los beneficios, alcance, accesibilidad y factibilidad de nuestra propuesta. Si esta propuesta tiene resolución aprobatoria, se procedería al proceso de producción de los productos que tienen una producción aproximada de 30 días, desde traer la materia prima desde provincia hasta su presentación final. Finalmente se introduciría estos suplementos en la canasta alimenticia que se brinda mensualmente a los beneficiarios del programa. Cada producto contara con una cartilla informativa de los usos y consumo adecuado de estos alimentos.

Para esta implementación, se ejecutarán los siguientes pasos:

1) PRESENTACION DE PROPUESTA:

a. CONVOCATORIA Y BASES DEL CONCURSO.

i. Presentación de inscripción en el Sistema en línea

- En los meses de febrero y octubre se dan estas convocatorias y se procede con el descargo de los formatos de inscripción.
- Se procede con el llenado de documentos, con firma y huella digital.
- Se adjuntan las copias de DNI's de los participantes del proyecto.

ii. Envío virtual de documentación

- Una vez llenado todos los documentos de manera correcta, se adjuntan en el Sistema en Línea, este es el único medio de entrega de propuestas.

2) APROBACION DE PROPUESTA

a. EVALUACIÓN DEL PROYECTO

- i. Evaluación externa: esta evaluación lo realizan evaluadores externos al Ministerio.
- ii. Evaluación de los 3 criterios principales: en esta etapa se evalúa:
 - Pertinencia de la propuesta: respecto a los retos planteados
 - Impacto socioeconómico: el impacto esperado en el sector o población donde nos estamos dirigiendo.
 - Coherencia y viabilidad: con respecto a la propuesta, objetivos y estrategias planteadas.

b. RESULTADO DE LA PROPUESTA

- i. Resultado “DEFICIENTE” si es que la propuesta no cumple con los criterios y expectativas de acuerdo a los parámetros establecidos. Se da oportunidad de reevaluación hasta 2 veces.
- ii. Resultado “APROBATORIO” con respecto al proyecto y “APTO” con respecto al prototipo del producto.

c. FIRMA DEL CONTRATO

Si el propuesto tiene resolución de “aprobatorio” y “apto” se procede con la firma de contratos y documentos necesarios para la ejecución del proyecto.

3) DESARROLLO DEL PRODUCTO

a. PRODUCCIÓN DE POWER INCHI

- i. Compra de materia prima: traeremos la materia prima en su estado natural desde el departamento de Junín, nuestro proveedor será “Cultivos Junín” agricultores de esta región que poseen los mejores cultivos de Sacha Inchi.
- ii. Flete: se traerá la materia prima mediante la empresa de transporte Etupsa, quien cuenta con una flota especial para el transporte de materias primas y materiales, para que lleguen en óptimas condiciones.
- iii. Transformación de Sacha Inchi: una vez que la materia prima llegue a Lima se enviara a la empresa Maquilsec para su transformación, esta empresa tiene un proceso de secado por atomización para pulverizar el Sacha Inchi, extrayendo y conservando sus propiedades en estado pulverizado para su consumo. Los mismos se encargarán del envase y embalaje
- iv. Etiquetado e impresión de recetario: Una vez que tengamos el producto final, nosotros seremos los encargados del etiquetado y realización de recetario con las indicaciones para el consumo del producto.

4) DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO

a. ENVÍO DE COMPLEMENTOS

- i. Se enviarán los complementos a los almacenes del área logística del Ministerio.

b. COORDINACIÓN LOGÍSTICA

- i. Coordinación interna del área logística del Ministerio para el correspondiente tracking a los comedores populares y albergues.

5) EVALUACIÓN DE RESULTADOS

a. Evaluación de la implementación

- i. Al tercer mes de implementación del proyecto se evaluará el alcance que tuvieron estos alimentos, junto con el Ministerio de Salud se realizará la evaluación correspondiente a la población que consumieron estos productos para un análisis comparativo desde el primer mes de consumo y su estado actual.

b. Entrevistas de alcance

- i. De la misma manera, se entrevistará a los representantes de los beneficiarios de los comedores populares y albergues para que nos comenten que cambios han visto desde la implementación de estos complementos. Esto permitirá elevar los resultados al Ministerio, para dar alcance de que tan factible fue la ejecución de la propuesta.

5.5 Impacto de la propuesta de investigación

El proyecto de Power Inchi quiere generar conciencia alimenticia e incentivar la creación de propuestas y proyectos a través de productos de calidad, con gran aporte nutricional y bienestar social, a través del crecimiento constante con propuestas innovadoras para la alimentación, una justa utilización de recursos y

apoyar a sectores de la población afectados por la pandemia que hoy sufren por problemas de alimentación y accesibilidad de la misma.

VI. REFERENCIAS

6.1 Fuentes de información

Amat, C., y León, C. (mayo, 1990). *La alimentación en el Perú*. Centro de Investigación (CIUP) Universidad del Pacífico. Recuperado de: <https://repositorio.up.edu.pe/handle/11354/406>

Ángel Arango, L. (enero, 2010). Dieta y prevención secundaria de la enfermedad cardiovascular. *Revista de la Facultad de Medicina*, 59(1), 5-18. Recuperado de: http://www.scielo.org.co/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0120-00112011000100002&lang=es

EsSalud. (julio, 2015). EsSalud: *consumo de sachá inchi ayuda a reducir el colesterol elevado*. Recuperado de: <http://www.essalud.gob.pe/essalud-consumo-de-sacha-inchi-ayuda-a-reducir-el-colesterol-elevado/>

Instituto Nacional de Salud. (2020). *Guías alimentarias para la población peruana*. Recuperado de: <https://web.ins.gob.pe/es/prensa/guias-alimentarias>

Norma, A., y Echeverri, I. (2016). *Sachá inchi (Plukenetia volubilis Hnneo): ¿una experiencia ancestral desaprovechada? Evidencias clínicas asociadas a su consumo*. *Revista Chilena de Nutrición*, 43(2), 167-171. Recuperado de: https://scielo.conicyt.cl/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0717-75182016000200009

Organización de las Naciones Unidas. (agosto, 2020). *Asuntos que importan. Alimentación*. Recuperado de: <https://www.un.org/es/sections/issues-depth/food/index.html#:~:text=Las%20%C3%BAltimas%20estimaciones%20indican%20que,malaria%20y%20la%20tuberculosis%20juntos>

Perú Info. (julio, 2020). *Súper sachá inchi*. Súper Foods Perú. Recuperado de: <https://peru.info/es-pe/superfoods/detalle/super-sacha-inchi>

Plataforma Digital Única del Estado Peruano. (2021). *MIDIS: el 73% de los comedores populares del ámbito del programa de complementación alimentaria se ha reactivado en todo el país*. Recuperado de: <https://www.gob.pe/institucion/midis/noticias/304643-midis-el-73-de-los-comedores-populares-del-ambito-del-programa-de-complementacion-alimentaria-se-ha-reactivado-en-todo-el-pais>

Plataforma Digital Única del Estado Peruano. (enero 31, 2021). *Ejecutivo supervisa entrega de víveres a comedores populares y ollas comunes*. Recuperado de: <https://www.gob.pe/institucion/pcm/noticias/340289-ejecutivo-supervisa-entrega-de-viveres-a-comedores-populares-y-ollas-comunes>

Redacción Gestión. (agosto, 2017). FAO: La alimentación saludable en Perú es cada vez más inaccesible a los más pobres. *Diario Gestión*. Recuperado de: <https://gestion.pe/economia/fao-alimentacion-saludable-peru-vez-inaccesible-pobres-142193-noticia/?ref=gesr>

Ruiz Mori, E., Hernán Ruiz, M., Ramos Martínez, P., Rodríguez Alcántara, J., Bernedo Linares, A., Fernández Fecundo, P., Venegas Fidel, A., y Rosas Matías, T. (diciembre, 2016). Riesgo y edad vascular en una población citadina. *Horizonte Médico*, 16(4), 25-31. Recuperado de: http://www.scielo.org.pe/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1727-558X2016000400005&lang=es

UNICEF. (setiembre, 2020). *¿Qué es la desnutrición?: ¿falta de alimentos? ¿hambre? La desnutrición infantil va mucho más allá. ¡Descúbrelo y actúa!* Recuperado de: <https://www.unicef.es/noticia/que-es-la-desnutricion>

Universidad Tecnológica del Perú. (agosto, 2020). *Alimentación en el Perú: ¿cuáles son los problemas más severos actualmente?* Recuperado de: <https://www.utp.edu.pe/noticias/alimentacion-peru-cuales-son-los->

[problemas-mas-severos-](#)

[actualmente#:~:text=La%20anemia%20y%20el%20sobrepeso,Colegio%20de%20Nutricionistas%20del%20Per%C3%BA.](#)

6.2 Anexos

6.2.1 Matriz de consistencia

MATRIZ DE CONSISTENCIA					
TÍTULO: Sacha Inchi como propuesta saludable en la complementación alimentaria de comedores populares y albergues del Programa Nacional de Asistencia Alimentaria					
PROBLEMA	OBJETIVOS	HIPÓTESIS	VARIABLE 1: Sacha Inchi propuesta saludable		
Problema Principal	Objetivo General	Hipótesis General	Dimensiones	Indicadores	Cuestionario
¿De qué manera el Sacha Inchi puede ayudar a contribuir con la alimentación en el PRCNAA?	Determinar como el Sacha Inchi ayudará a contribuir con la alimentación en el PRCNAA	El Sacha Inchi es un arma poderosa para contribuir con la alimentación en el PRCNAA	APORTE NUTRICIONAL	BENEFICIOS	Conoce todos los beneficios que tiene el Sacha Inchi para la salud
				PROPIEDADES	Considera que las propiedades del Sacha Inchi son realmente poderosas
				PUBLICO OBJETIVO	Cree usted que este producto es apto para todos
			CONSUMO	PRESENTACIONES	Conoce las presentaciones con las que se comercializa el Sacha Inchi. Las considera suficientes
				FRECUENCIA	Conoce la frecuencia de consumo y límites alimenticios relacionados con este producto
				CULTIVO	Conoce los lugares de producción de este producto en nuestro país
				ACCESIBILIDAD	Considera que este producto es realmente accesible tanto en precio como en disponibilidad Considera que se están utilizando de manera adecuada todos los recursos de nuestro país
			COMUNICACIÓN	ALCANCE	Cree que la difusión de este producto es suficiente para toda la población
				DISPONIBILIDAD DE INFORMACIÓN	Considera que tenemos las herramientas adecuadas para informarnos sobre este producto y sus beneficios

Problema específicos	Objetivos Específicos:	Hipótesis específicas:	VARIABLE 2: Complementación alimentaria de comedores populares y albergues		
			Dimensiones	Indicadores	Cuestionario
¿De qué manera las propiedades del Sacha Inchi, influyen en la alimentación y desnutrición?	Explicar los beneficios y propiedades del consumo del Sacha Inchi	El Sacha Inchi tiene propiedades nutritivas y curativas por ser una gran fuente de vitaminas, proteínas, aminoácidos y antioxidantes.	SALUD	TASA DE DESNUTRICION	Sabe cual es la tasa actual de desnutrición en Lima Metropolitana y su curva de variación
				TASA DE OBESIDAD	Sabe cual es la tasa actual de obesidad en Lima Metropolitana y su curva de variación
				TASA DE MORTALIDAD POR PROBLEMAS ALIMENTICIOS	Es consciente de la tasa de mortalidad por los problemas alimenticios que existen actualmente en nuestro país
				VALORACIÓN	De qué manera usted cree que el Sacha Inchi generará valor en la población
¿Qué hace falta, o qué se necesita para que las riquezas de nuestro país sean aprovechadas de manera correcta?	Fomentar la creación de nuevas estrategias y propuestas de comercialización de Sacha Inchi	El Sacha Inchi es uno de tantos cultivos de nuestra flora vascular que aún no son aprovechados en su totalidad.	ECONOMÍA	INFLACIÓN EN LOS PRECIOS DE LOS PRODUCTOS DE PRIMERA NECESIDAD	Cree que la situación actual de la economía, la inflación en los precios y la escasez de productos de primera necesidad afectan directamente a los problemas de alimentación
				DESEMPLEO	Como cree que el desempleo influye en la alimentación de una familia
				SUELDO BASICO	Considera que el sueldo básico es suficiente para que los hogares cuenten con una canasta básica acorde a la demanda alimenticia
				DISPONIBILIDAD DE ALIEMENTOS	Cree que toda la población tiene accesibilidad a una buena alimentación
				TASA DE POBREZA	Considera que la pobreza es el factor principal para los problemas de alimentación en nuestro país
¿Porqué el Sacha Inchi, siendo un arma tan poderosa, se comercializa en un 92% solo en aceite? ¿Porqué no se comercializa en otras presentaciones? ¿Porqué no esta dentro de la canasta de alimentación complementaria?	Analizar los niveles de alcance nutricional que conllevará el consumo de Sacha Inchi	El fruto de Sacha Inchi en su 92% se utiliza solo para la comercialización en aceite, la diferencia para polvo y harina, las cuales se pueden producir a bajo costo para el alcance de la población.	ESTADO PERUANO	PROYECTOS	Considera que el Estado debe apoyar proyectos que contribuyan con el problema de alimentación en nuestro país Conoce algún programa de alimentación popular y gratuita
				ACCIONES	Considera suficiente las acciones por parte del Estado frente a los problemas alimenticios que se dan en la población de comedores populares y albergues
					Considera que el Estado invierte en programas que ayuden a la población con el problema de la alimentación

6.2.2 Instrumento de recolección de datos

Se realizó una encuesta con preguntas abiertas y cerradas a 14 representantes de comedores populares y albergues de Lima Metropolitana.

ENCUESTA

SACHA INCHI COMO PROPUESTA SALUDABLE EN LA COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA DE COMEDORES POPULARES Y ALBERGUES DEL PROGRAMA NACIONAL DE ASISTENCIA ALIMENTARIA

Esta encuesta está diseñada para determinar el conocimiento sobre el Sacha Inchi, su valor nutricional y cuan eficaz seria su consumo; así, como determinar si consideran suficientes los esfuerzos de los programas del Estado para contribuir con un desempeño óptimo en la alimentación de los comedores populares y albergues.

Nombre del comedor popular o albergue:

Distrito:

1. ¿Conoce todos los beneficios que tiene el Sacha Inchi para la salud?
 - a. Si
 - b. No
 - c. Más o menos

2. ¿Considera que las propiedades del Sacha Inchi son realmente poderosas?
 - a. No son poderosas
 - b. Regularmente poderosas
 - c. Poderosas
 - d. Muy poderosas

3. ¿Cree usted que este producto es apto para todos?

- a. Si
- b. No
- c. Tal vez

4. ¿Conoce las presentaciones con las que se comercializa el Sacha Inchi?

- a. Si
- b. No

Si su respuesta fue "Si" coméntenos cuales conoce

5. ¿Conoce la frecuencia de consumo y límites alimenticios relacionados con este producto?

- a. Si
- b. No

6. ¿Conoce los lugares de producción de este producto en nuestro país?

- a. Si
- b. No

Si su respuesta fue "Sí" coméntenos ¿Cuáles conoce?

7. ¿Considera que este producto es realmente accesible tanto en precio como en disponibilidad?

- a. Es accesible tanto en precio como en disponibilidad
- b. Es accesible solo en precio
- c. Es accesible solo en disponibilidad
- d. No es accesible ni en precio ni en disponibilidad
- e. Desconozco su accesibilidad

8. ¿Considera que se están utilizando de manera adecuada todos los recursos de nuestro país?

- a. Si
- b. No
- c. Tal vez

9. ¿Cree que la difusión de este producto es suficiente para toda la población?

- a. Si
- b. No
- c. Tal vez

10. ¿Considera que tenemos las herramientas adecuadas para informarnos sobre este producto y sus beneficios?

- a. Si
- b. No
- c. Tal vez

11. ¿Sabe cuál es la tasa actual de desnutrición en Lima Metropolitana y su curva de variación?

- a. Si
- b. No

12. ¿Sabe cuál es la tasa actual de obesidad en Lima Metropolitana y su curva de variación?

- a. Si
- b. No

13. ¿Es consciente de la tasa de mortalidad por los problemas alimenticios que existen actualmente en nuestro país?

- a. Si
- b. No

14. ¿De qué manera usted cree que el Sacha Inchi generará valor en la población?

15. ¿Cree que la situación actual de la economía, la inflación en los precios y la escasez de productos de primera necesidad afectan directamente a los problemas de alimentación?

- a. Si
- b. No

16. ¿Cree que el desempleo influye en la alimentación de una familia?

- a. Si
- b. No

17. ¿Considera que el sueldo básico es suficiente para que los hogares cuenten con una canasta básica acorde a la demanda alimenticia?

- a. Si
- b. No

Coméntenos su respuesta

18. ¿Creé que toda la población tiene accesibilidad a una buena alimentación?

- a. Si
- b. No

19. ¿Considera que la pobreza es el factor principal para los problemas de alimentación en nuestro país?

- a. Si
- b. No
- c. Tal vez

20. ¿Considera que el Estado debe apoyar proyectos que contribuyan con el problema de alimentación en nuestro país?

- a. Si
- b. No

21. ¿Conoce algún programa de alimentación popular y gratuita?

- a. Si
- b. No

Si su respuesta fue "Sí" coméntenos ¿Cuáles conoce?

22. ¿Considera suficiente las acciones por parte del Estado frente a los problemas alimenticios que se dan en la población de comedores populares y albergues?

- a. Si
- b. No

Coméntenos su respuesta

23. ¿Considera que el Estado invierte en programas que ayuden a la población con el problema de la alimentación?

- a. Si

- b. No
- c. Más o menos

6.2.3 Prototipo del producto final



INFORME DE JUICIO DE EXPERTOS DEL INSTRUMENTO DE INVESTIGACIÓN

I. DATOS GENERALES:

- 1.1. Apellidos y Nombres del experto: Mg. Bib. Roxana Alexandra Albarracin Aparicio
- 1.2. Cargo e institución del experto: Docente – ISIL
- 1.3. Nombre del instrumento: Tesis
- 1.4. Autor del instrumento: Rosmery Kathyryne Girano Chancafe
- 1.5. Título de la investigación Sacha Inchi como propuesta saludable en la complementación alimentaria de comedores populares y albergues del Programa Nacional de Asistencia Alimentaria

II. ASPECTOS DE VALIDACIÓN:

CRITERIOS	INDICADORES	Deficiente	Regular	Buena	Muy buena	Excelente
		00-20%	21-40%	41-60%	61-80%	81-100%
1. CLARIDAD	Esta formulado con lenguaje apropiado y específico.					x
2. OBJETIVIDAD	Esta expresado en conductas observables.					x
3. ACTUALIDAD	Adecuado al avance de la ciencia y tecnología.					x
4. ORGANIZACIÓN	Existe organización lógica					x
5. SUFICIENCIA	Comprende los aspectos en cantidad y calidad.					x
6. INTENCIONALIDAD	Adecuado para valorar aspectos de las estrategias.					x
7. CONSISTENCIA	Basados en aspectos teóricos-científicos					x
8. COHERENCIA	Entre los índices, indicadores y dimensiones.	x				
9. METODOLOGÍA	La estrategia responde al propósito del diagnóstico.					x
10. PERTINENCIA	El instrumento es funcional para el propósito de la investigación.					x
PROMEDIO DE VALIDACIÓN						85%

PERTINENCIA DE LOS ÍTEMS O REACTIVOS DEL INSTRUMENTO

INSTRUMENTO	SUFICIENTE	MEDIANAMENTE SUFICIENTE	INSUFICIENTE
Ítem 1	x		
Ítem 2	x		
Ítem 3	x		
Ítem 4	x		
Ítem 5	x		
Ítem 6	x		
Ítem 7	x		
Ítem 8	x		
Ítem 9	x		
Ítem 10	x		
Ítem 11	x		
Ítem 12	x		
Ítem 13	x		
Ítem 14	x		
Ítem 15	x		
Ítem 16	x		
Ítem 17	x		
Ítem 18	x		
Ítem 19	x		
Ítem 20	x		
Ítem 21	x		
Ítem 22	x		
Ítem 23	x		
Ítem 24	x		
Ítem 25	x		
Ítem 26	x		
Ítem 27	x		
Ítem 28	x		

III. PROMEDIO DE VALORACIÓN: 85 %. V: OPINIÓN DE APLICABILIDAD:

El instrumento puede ser aplicado, tal como está elaborado

El instrumento debe ser mejorado antes de ser aplicado.

Lugar y fecha: 07.07.2021

Firma del experto

DNI N° 41981490



Mg. Bib. Roxana Alexandra Albarracin Aparicio