

## 1. PROPOSICIÓN DE VALOR

Ofrecemos un producto innovador de calidad a un precio muy barato, con unas propiedades nutricionales notables incomparables con los alimentos consumidos en nuestras dietas actuales.

Entre otras, son ricos en proteína, grasas y micronutrientes como el hierro o el calcio. Por otro lado, el excesivo consumo de carne de nuestra sociedad acarrea numerosos problemas tanto sanitarios como medioambientales. La Organización Mundial de la Salud publicó en 2015 un informe donde explicaba las nocivas consecuencias que el actual ritmo de consumo de carne tiene para nuestra salud. Según dicho estudio, la ingesta diaria de 50 o más gramos de carne dispara el riesgo de cáncer colorrectal, haciéndolo crecer en un 18%.

En nuestra comunidad autónoma pese a no ser pioneros en el consumo de estas especies podemos encontrar ya los primeros artículos en periódicos de referencia en el ámbito regional que aseguran que en un breve espacio de tiempo los insectos forman parte de nuestra dieta como alimentos del futuro.

La novedad que aportamos es ofrecer una amplia gama de productos de alimentación sustitutivos de los habituales con gran valor alimenticio a precios relativamente bajos ,ya que son criados y suministrados por proveedores españoles como proteinsecta que cuentan con una amplia experiencia , empezaron siendo pioneros en las inversiones de la cría de insectos para el posterior consumo , cuentan con unas grandes inversiones de capital de empresas como Mercadona. Nuestra gama de productos albergará una amplia selección de insectos comestibles junto con otros alimentos innovadores como algas marinas e insectos de diferentes especies, atendiendo en todo momento a nuevos alimentos que irrumpa en el mercado para satisfacer las necesidades de todos nuestros clientes.

Hemos de tener en cuenta que el consumo de este tipo de especies resulta común en muchas partes del mundo como Asia o América del Sur pero por temas culturales resulta un mundo aún por explotar y descubrir en los países occidentales.

[\(https://www.dietacoherente.com/propiedades-nutricionales-de-los-insectos/\)](https://www.dietacoherente.com/propiedades-nutricionales-de-los-insectos/)

<https://www.who.int/es/news/item/29-10-2015-links-between-processed-meat-and-colorectal-cancer>

<https://www.elnortedecastilla.es/vivir/nutricion/comeremos-harinas-insecto-20200309135705-ntrc.html>



Los factores más destacables de la propuesta de valor que ofrecemos a nuestros clientes son:

-Precio: adecuado a la gran calidad de nuestros productos y a la novedad que supone su introducción en el mercado alimentario español . A pesar de ello es un negocio que mueve 1.200 millones de euros al año, por tanto se pueden bajar con facilidad los precios de los costes ya que la entomofagia o ingesta de insectos suele complementar dietas en 2.000 millones de personas en el mundo lo que produce que haya una gran facilidad en la venta y la liquidez en el stock de insectos

-Calidad: trabajamos con productores que son pioneros en este mercado y con empresas españolas que produce alimentos con base de insectos y llevamos a cabo en todas y cada una de nuestras fases de comercialización un plan de desarrollo sostenible, completando así nuestra responsabilidad corporativa.

-Seguridad: nuestros alimentos van a pasar por un control de calidad para garantizar las óptimas condiciones de nuestros insectos para su consumo. Llevaremos un

[\(https://www.dietacoherente.com/propiedades-nutricionales-de-los-insectos/\)](https://www.dietacoherente.com/propiedades-nutricionales-de-los-insectos/)

<https://www.who.int/es/news/item/29-10-2015-links-between-processed-meat-and-colorectal-cancer>

<https://www.elnortedecastilla.es/vivir/nutricion/comeremos-harinas-insecto-20200309135705-ntrc.html>

riguroso control diario de nuestro stock realizando una fuerte inversión en electrodomésticos que preserven de la mejor manera ya.

-Sostenibilidad: En referencia a este tema cabe resaltar los beneficios que aportan el consumo de insectos para combatir problemas tan actuales y preocupantes como lo es el cambio climático. Los insectos dejan una menor huella de carbono que cualquier otro tipo de ganadería o agricultura, además los insectos apenas precisan de agua para desarrollarse, requieren un espacio ínfimo en comparación con cualquier otro tipo de producción alimenticia. Además en contraposición con la producción del segmento cárnico la emisión de gases de efecto invernadero no presenta un problema a tener en cuenta ya que resultan infinitamente menores.

[\(https://www.dietacoherente.com/propiedades-nutricionales-de-los-insectos/\)](https://www.dietacoherente.com/propiedades-nutricionales-de-los-insectos/)

<https://www.who.int/es/news/item/29-10-2015-links-between-processed-meat-and-colorectal-cancer>

<https://www.elnortedecastilla.es/vivir/nutricion/comeremos-harinas-insecto-20200309135705-ntrc.html>