

UNIDAD EDUCATIVA SANTA TERESITA 3

FE Y ALEGRÍA



“PROYECTO DE EMPRENDIMIENTO PRODUCTIVO”

EMPANADAS DE PIZZA: “SON DELICIOSAS, MAS QUE UN ANTOJO”

ESTUDIANTE, DULCE MARIA FERNANDEZ
VAL ANTONIO VALDA DIAZ

DIRECTOR (A); Lic. GLADIS ESMERALDA TANGARA ANCARI

TUTOR (A); GLADYS YRAIPI URAEZABA

MAESTRA DE BTH; Lic. GEORGINA FLORES RENGIFO

AREA; GASTRONOMIA

Ascensión de Guarayos – Junio 2024

Santa Cruz

Agradecimiento

Primeramente, queremos agradecer a Dios por darnos la vida, la salud y por darnos la fuerza que necesitamos para poder culminar la elaboración de nuestro proyecto, también agradecer a la directora la Lic. Gladis Esmeralda Tangara quien en tan poco tiempo nos ha brindado su enseñanza, su dedicación y su aporte al colegio, también a nuestra maestra guía la Prof. Gladys Iraipi Uraezaba, quien nos guio y nos dio todo su apoyo para la realización de este proyecto, también a la Lic. Georgina Flores, de quien hemos aprendido mucho en las clases prácticas y por brindarnos su apoyo incondicional en todo momento, de igual manera agradecer a nuestros padres y familiares quienes estuvieron apoyándonos día a día y por haber fomentado en nosotros el deseo de superación y el anhelo de triunfo en la vida, también a nuestros compañeros y amigos por habernos permitido convivir dentro y fuera del salón de clases durante todo el año y por darnos el ánimo a seguir.

Dedicatoria

Queremos dedicarle este trabajo

A Dios por habernos dado la vida, la sabiduría, la constancia y la fortaleza para culminar cada pasó que hemos realizado en este proyecto, fruto de nuestro esfuerzo y dedicación.

A nuestros padres por estar presentes en nuestros logros y por brindarnos todo su apoyo y motivación para cumplir y lograr nuestros sueños y alcanzar nuestras metas a futuro.

A nuestros maestros por el desempeño y dedicación que realizaron para darnos una buena formación y por apoyarnos a no rendirnos en el trayecto de nuestro emprendimiento.

A cada una de las personas que han sido testigos de todo el proceso de nuestro emprendimiento y que nos han brindado su apoyo incondicional.

INDICE

CONTENIDO

PAGINA

1. INTRODUCCIÓN.....	1
2. PLANTEAMIENTO DEL EMPRENDIMIENTO	2
2.1 Diagnostico del Contexto Productivo	2
2.1.2. Planteamiento del problema	7
2.1.3. Denominación del proyecto	7
2.2. Objetivos del emprendimiento productivo	7
2.2.1. Objetivo general	7
2.2.2. Objetivos específicos.....	7
2.2.3. Misión.....	8
2.2.4. Visión	8
2.3. Justificación	8
3. DESARROLLO DEL EMPRENDIMIENTO PRODUCTIVO	9
3.1. Localización del emprendimiento	9
3.2. Análisis del mercado.....	9
3.2.1. Oferta	9
3.2.2. Demanda.....	10
3.2.3. Público objetivo (cliente o usuario)	10
3.2.4. Entorno y competencia.....	10
3.2.5. Ventaja competitiva del emprendimiento	11
3.3. Estrategia de promoción y distribución.....	11
3.4. Estructura organizacional.....	12
3.5. Diseño del producto o servicio	12

3.5.1. Características del producto o servicio.	13
4.1. Cálculo de inversiones	13
4.1.1. Capital de inversión	13
4.1.2. Capital de operación.....	14
4.2. Costo de producción	15
4.2.1. Cálculo de costos variables	15
4.2.2. Cálculo de costos fijos.....	16
5. RESULTADOS	16
5.1 Beneficios e impacto	18
6. COMCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	18
BILIOGRAFIA	20
ANEXO N 1	II
ANEXO N 2	III
ANEXO N 3	IV
ANEXO N 4	V
ANEXO N 5	VI
ANEXO N 6	VIII
ANEXO N 7	IX
ANEXO N 8	X

RESUMEN

Nuestro emprendimiento se basa en la combinación de pizza y empanada, teniendo un gran potencial para el mercado, ofreciendo a la población una nueva alternativa, que nos puede generar ganancias económicas, si se pone en marcha. Esta idea nos da la posibilidad que al no haber una nueva opción de pizzas y empanadas, nosotros cubriríamos la necesidad de la población de probar algo nuevo, así mismo teniendo ofertas al alcance del bolsillo del cliente.

En la elaboración de pizzas y empanadas es muy variada, teniendo diferentes tipos de preparaciones, pero el error que están cometiendo hoy en día en los diferentes establecimientos que preparan esta comida, muchas veces vienen ya preparadas o refrigeradas con altos precios y una baja calidad.

El objetivo del emprendimiento es llevar a cabo una elaboración de calidad en la preparación de las empanadas de pizzas, en comparación con la competencia y así tener un producto ideal para la venta. Este producto sería consumido por una clientela variada ya sea desde un niño hasta un adulto.

Nosotros contamos con los saberes y conocimientos que son necesarios para poder realizar este emprendimiento, ya que hemos pasado por capacitaciones, prácticas y también contamos con nuestra maestra especializada en el área de gastronomía, gracias a esto hemos adquirido lo necesario para elaborar nuestro producto.

Para dar a conocer el producto, hemos aprovechado lo que son las redes sociales como ser: Facebook, Instagram, Whatsapp. Elaborando afiches publicitarios, los que nos ha servido mucho para poder ofertar nuestro producto hacia la población. Así mismo contamos con un establecimiento fijo, donde se realizan las ventas de empanadas de pizza, donde lo clientes pueden sentarse a comer y disfrutar con amigos.

Para poder llegar al producto final, hemos realizado varias prácticas y con los errores en la trayectoria pudimos encontrar una receta ideal y también teniendo una variedad de empanadas las cuales son: la napolitana, la de piña, y la picante. Las cuales brindan diferentes opciones para el cliente y no solo una presentación de empanada de pizza.

Por el momento, nuestro emprendimiento está financiado económicamente por nuestros padres, hasta que el negocio nos pueda generar ganancias económicas, para así poder mantener el negocio y beneficiarnos de las ganancias que genere el emprendimiento.

RESUMEN EN INGLES

Our business venture is based on the combination of pizza and empanadas, offering a great potential for the market. We aim to provide the public with a new and exciting alternative that can generate economic profits. Since there isn't currently a similar option combining pizzas and empanadas, we would be fulfilling the public's need to try something new, all while offering affordable prices.

The preparation of pizzas and empanadas is quite varied, with many different types of recipes. However, a common mistake made by many establishments today is using pre-made or refrigerated products, often resulting in high prices and low quality.

Our goal is to produce high-quality empanadas with a pizza twist, surpassing the competition and offering a truly exceptional product. This product would appeal to a diverse clientele, from children to adults.

We possess the necessary knowledge and skills to carry out this venture, having undergone training, internships, and guidance from a specialized gastronomy teacher. Thanks to this experience, we have acquired the expertise to create our product.

To promote our product, we have leveraged social media platforms such as Facebook, Instagram, and WhatsApp. We have also created advertising posters, which have been very effective in reaching our target audience. Additionally, we have a physical location where customers can come to enjoy our empanadas and spend time with friends.

To achieve our final product, we have conducted numerous trials and, through trial and error, have developed an ideal recipe. We offer a variety of empanadas, including Neapolitan, pineapple, and spicy, providing customers with diverse options beyond a single pizza empanada flavor.

Currently, our venture is financially supported by our parents until the business becomes self-sufficient and generates enough profit to sustain itself.

1. INTRODUCCIÓN

La formación de Técnico Medio, de la unidad educativa santa teresita 3, permite a los estudiantes desarrollar proyectos en los cuales pueden generar herramientas para ser aplicados al medio socioeconómico y empresarial.

Para realizar debidamente su gestión de venta, con Empanadas de Pizzas se dispone de un plan estructurado de mercado, que nos permita direccionar nuestros esfuerzos de manera estratégica. El objetivo principal es desarrollar el Plan de Generar negocio y empleo, que me permita tener un manejo de venta y consumo, así iniciar un negocio con fines de lucro a la medida del consumidor, que esté al alcance de su bolsillo y estado económico.

En la actualidad se observa que los negocios del Sector Restaurantes y más concretamente del Subsector Comidas Rápidas son muy dinámicos debido al gran aumento de la competencia. Los restaurantes de comidas rápidas se han constituido en una de las mayores preferencias por parte de los bolivianos a la hora de alimentarse pues existen factores de decisión de consumo, donde la evolución de los estilos de vida y la intensidad de las actividades diarias hacen que las personas no tengan tiempo para la preparación de alimentos. De igual manera la costumbre de comer fuera de casa evidencia la preferencia por concurrir a diferentes sitios identificados por tener precios favorables y productos de buena calidad.

De acuerdo con esto, es importante tener claro el desarrollo de su plan de mercado y la facilidad de afrontar los diferentes cambios y tendencias que se presentan en el mercado, mejorando cada día más.

En el mercado de las empanadas existe una limitada variedad de empanadas y con baja calidad en la elaboración de las mismas, con este emprendimiento lo que buscamos es ofrecer a la población una variedad de empanada, y con esto también ofrecemos un producto de calidad y a un precio accesible a la población.

Nosotros contamos con los conocimientos y las habilidades necesarias para realizar este proyecto, ya que contamos con maestros que nos han guiado y nos están guiando en la elaboración de este proyecto, así mismo contamos con la capacitación de las prácticas en clases de gastronomía, que nos han servido de mucho para adquirir más conocimientos en el área.

Con respecto al establecimiento de nuestro emprendimiento, contamos con un establecimiento propio, para la elaboración y distribución de nuestro producto, y aprovechando las diferentes redes sociales podemos ofrecer y promocionar, para así tener un mayor porcentaje de ventas de nuestro producto.

2. PLANTEAMIENTO DEL EMPRENDIMIENTO

2.1 Diagnostico del Contexto Productivo

El Municipio de Ascensión de Guarayos, Primera Sección Municipal de la Provincia Guarayos, del Departamento de Santa Cruz, se encuentra ubicado al noroeste de la Provincia. La provincia Guarayos está ubicada en el departamento de Santa Cruz al extremo noroeste del departamento, y en el centro-este del país, limita al este y al sur con la provincia Ñuflo de Chaves, al oeste con la provincia de Marbán, y al suroeste con las provincias Obispo Santisteban e Ichilo, y al norte con las provincias Cercado e Iténez, estas tres últimas en el departamento del Beni, al N° 1 y N° 2. **(VER Anexo 1)**

El Municipio de Ascensión de Guarayos, se encuentra ubicado entre las coordenadas 14°30' y 16°10' de latitud sud y 62°45' y 60°00' de Longitud oeste, se encuentra a 303 Km. en el norte del Departamento de Santa Cruz, llegando al municipio por la carretera asfaltada. Cuenta su territorio con una superficie de 7.667 km², es decir el 28,04% de la superficie provincial, con una población aproximadamente de 31.000 habitantes. Esta zona es de llanos con un clima tropical seco y húmedo.

Actualmente, la mayoría de los barrios y familias cuentan con todos los servicios básicos, agua potable, luz eléctrica CRE, recolección de basura, alumbrado público, establecimientos educativos, transporte, asistencia médica, gas domiciliario y seguridad pública. Como también, aún no todos los barrios cuentan con estos servicios, debido a que algunos son barrios nuevos y se encuentran mucho más alejados a la zona urbana del municipio. Se cuenta con un Matadero Municipal “AGAGUA” creado por los Socios ganaderos. Así también contamos con sucursales de Cooperativas y bancos como ser COOP. LA MERCED, IDEPRO, BANCO UNION, BANCO FIE, BANCO ECOFUTURO y PRODEN.

Hoy en día, gracias a la gestión del alcalde municipal de Ascensión de Guarayos se cuenta con oficinas de SEGIP y Plataforma en el Juzgado Mixto de Guarayos. Ministerio Público al servicio de los pobladores.

Como forma de gobierno interno, se estructura definitivamente el Cabildo y, como lo más importante en este periodo, se desarrollan las industrias de aceite de cusí y copaibo, tejido de algodón y confección de hamacas; en segundo lugar, junto a la ganadería se desarrolla la navegación hacia el Beni; y, en tercer lugar, en el ámbito de los servicios, se impulsa la educación, a través de la enseñanza de oficios a los Guarayos, tales como: la herrería, carpintería, talabartería, tejeduría, construcción de embarcaciones, cría de ganado, albañilería, música, agricultura y otros oficios; además, se presta atención a la salud de toda la población. Anualmente la federación de ganaderos, organiza la feria ganadera, donde se presentan y comercializan los mejores ejemplares de ganado bovino, de los diferentes ganaderos. Además, se difunden las costumbres y folklore de la región en esta feria. También se realiza la feria del pescado y donde se exponen y comercializan lo que produce esta tierra. . **(VER Anexo 2)**

Anualmente tanto en el Día de la Tradición Guaraya, fiesta patronal de Ascensión de Guarayos, como el Día de la Provincia Guaraya, se realizan ferias donde se comercializa la producción artesanal de tejido y hamacas, además de artes culinarias regionales y demostraciones de su vivencia cultural. Representaciones artísticas. Desde el 2005 un nuevo emprendimiento generado por los productores de piña ha iniciado la Primera Feria de la Piña, por las características de calidad del producto y sus derivados, que aporta para a la sociedad. **(VER Anexo 3)**

El municipio cuenta con hotelería y turismo, aportando al crecimiento de la cultura y tradición de los Guarayos, brindando servicios el Hotel/Balneario ITAPEMY Y LA GLORIETA, con una terminal interprovincial y dos mercados municipales, para el abastecimiento y alimentación de los pobladores y visitantes que llegan a la provincia.

Principalmente como atracción turística, la Iglesia de Ascensión de Guarayos, al cuidado de los hermanos frailes menores franciscanos y de las hermanas terciarias de San Francisco, quienes fundaron el Hospital Municipal de Ascensión de Guarayos y el Colegio Santa Teresita Fe y Alegría y la U. E. Madre María Hueber.

La Unidad Educativa Santa Teresita 3 Fe y Alegría se encuentra ubicada en el barrio Fe y Alegría perteneciente al municipio de Ascensión, primera sección de la provincia Guarayos del departamento de Santa Cruz sus colindancias son, al norte colinda con el Hospital Municipal Guarayos, al con la calle José Barrero, al este con la calle Santa Teresita y al oeste con Lotes s/n, La Unidad Educativa fue creada el 3 de febrero de 1993, su fundadora

la madre Andrea Schett, miembro de la congregación de las Hermanas Terciarias de San Francisco de Asís, Colaborada estrechamente por la madre Dorothea Kauf, escogieron este nombre en honor a la patrona protectora Mundial de las Misiones, Santa Teresita del Niño Jesús. En el año 1993 se inscriben los primeros estudiantes para el nivel medio siendo directora Prof. Hilaria Martínez. En el año 1996. . **(VER Anexo 4)**

La unidad educativa Santa Teresita 3, se encuentra ubicada en el municipio de Guarayos, a una distancia aproximada de 303 km de la capital cruceña en el camino hacia Trinidad, tiene dos medios de transporte, la flota Trans Guarayos y servicio de minibuses con salidas diarias y frecuentes desde la ciudad de Santa Cruz de la Sierra. En esta Unidad Educativa Santa Teresita 3, los principales beneficiarios directos son los 600 estudiantes a partir de los 15 años de secundaria comunitaria productiva, 26 docentes humanísticos, 7 docentes técnicos, 6 personal administrativo y 470 padres de familia. Los destinatarios indirectos son: la dirección distrital de educación, gobierno municipal, 14 Unidades educativas, la comunidad o sociedad en general de Ascensión de Guarayos.

Descripción General: La U.E. Santa Teresita "Fe y Alegría" inició sus actividades educativas, el 3 de febrero de 1956. Su fundadora la madre Bertolda Gotz, colaborada estrechamente por la madre Dorotea Kauf, escogieron este nombre en honor a la Patrona y protectora mundial de las Misiones "Santa Teresita del Niño Jesús". La Unidad Educativa Santa Teresita "Fe y Alegría" actualmente se ubica en el barrio Fe y Alegría, al lado del Hospital Municipal, de Ascensión de Guarayos, primera sección de la provincia Guarayos del departamento de Santa Cruz, atiende a una estudiantil de 600, que provienen de familias con diferentes niveles de ingreso económico, las que en su mayoría son nativos guarayos y el resto provenientes de distintos departamentos del país, compartiendo distintas formas de vida tradiciones y costumbres.

La lengua predominante en las familias, es la lengua Gwarayu, pero en la Unidad Educativa se usa más la lengua castellana, ante esta necesidad la Unidad Educativa introduce en el desarrollo curricular la práctica de la lengua "GWARAYU" hasta el tercero de secundaria y la lengua extranjera desde primero hasta sexto de secundaria. La Unidad Educativa antes de la aplicación de la ley 070, comenzó con el fortalecimiento de vocaciones productivas que permitan la satisfacción de necesidades y generación de ingresos a través de la implementación y equipamiento de talleres de Gastronomía, Agroecología, Tallado en madera, y Sistemas Informáticos. En lo educativo se realizan ferias culturales, feria de

ciencia y técnica - tecnológica productiva, feria de gastronomía, exposición de trabajos en artes y manualidades.

El servicio que presta la institución a la comunidad es la formación de bachilleres en las áreas humanísticas y técnicas: tallado en madera, gastronomía, computación y horticultura con una formación de calidad y holística.

Misión institucional: Ofrecer servicios de educación integral de calidad que respondan a las demandas sociales, científicas humanísticas y técnicas tecnológicas productivas del contexto (Formación en artes manuales, tallado carpintería, gastronomía, horticultura y computación), para potenciar el desarrollo humano en la zona guaraya. Optando por los sectores discriminados por aspectos económicos, socio - político, étnico - cultural, de género y generacional potenciando su desarrollo personal y su participación social, promoviendo y fortaleciendo la comunidad educativa articulando acción con instituciones y organizaciones sociales locales, departamentales, nacionales e internacionales.

Funcionamiento de las especialidades técnicas: Desde el mes de abril del 2010, se implementa la carrera técnica de tallado en madera a cargo del profesor especializado Prof. Edgar Uranungar Guirapoigua y en el mes de Octubre se implementa la carrera técnica de Gastronomía a cargo de la señora Graciela Guaristi Peredo y desde la gestión 2011 regenta esta carrera técnica el Prof. Juan Pablo Biracoti Uranoy.

En la actualidad la U.E. imparte formación técnica en las carreras de:

- Tallado en madera
- Gastronomía
- Agroecología
- Sistemas Informáticos

La Dirección de la unidad educativa señala que el trabajo realizado hasta la fecha, ha seguido los lineamientos del modelo de ETP impulsado por la CEE y el COSUDE y se está adecuando a las normas establecidas por la Ley 070 –Avelino Siñani - Elizardo Pérez, para el Modelo de la Educación Secundaria Comunitaria Productiva. Para esto, la dirección mantiene una relación permanente con la Dirección Distrital de Educación, aspecto que ha permitido que la autoridad siga de cerca todo cuanto se realiza en la unidad educativa.

2.1.1. Planteamiento del problema. **(VER Anexo 5)**

FORTALEZAS	OPORTUNIDADES
• Accesibilidad en la compra de insumos. • Personal con conocimientos en el área de gastronomía. • Infraestructura adecuada para la realización de capacitaciones de gastronomía. • Proveedores de productos e insumos de fácil acceso. • Acceso a la compra de productos para la elaboración de empanas de pizza.	• Oportunidades de crecimiento de emprendimientos en la zona. • Ascensión de Guarayos cuenta con varios mercados en la zona. • Las redes sociales como herramientas para promocionar y vender cualquier producto que ofrezca un emprendimiento. • Alta demanda de comidas rápidas en la comunidad. • Festivales, ferias de gastronómicas y eventos que potencian la economía local.
DEBILIDADES	AMENAZAS
• Baja calidad en la elaboración de comidas rápidas. • Pocos puestos de ventas especializados en pizza. • Consumo de la población a comidas chatarra. • Poca variedad de empanadas. • Una dependencia hacia proveedores externos de productos alimenticios. • Puestos que compran pizzas a proveedores externos	• Productos con altos precios debido a la inflación. • Competencia de negocios familiares que venden alimentos caseros, especialmente los fines de semana. • Personas con preferencia a comprar los mismos productos de siempre. • Comidas poco saludables para la población.

2.1.2. Planteamiento del problema

Falta de emprendimientos que ofrezcan variedad de empanadas.

Al haber un poca variedad o una variedad repetitiva para la población, el emprendimiento ofrece unas nuevas empanadas, con una mejor calidad, a un precio que sea accesible y cuidando la higiene en la realización de las mismas, además de ser algo nuevo y novedoso para el mercado local de nuestro contexto.

2.1.3. Denominación del proyecto

En conjunto con la problemática identificada determinamos la idea para llevar a cabo este plan de negocio, donde planteamos el siguiente proyecto con el título

EMPANADAS DE PIZZA “ LA COMBINACION PERFECTA”

Establecer un punto de venta de empanadas de pizza en nuestro domicilio propio en Ascensión de Guarayos, buscando ofrecer una experiencia gastronómica, caracterizada por un sabor excepcional y un riguroso estándar de higiene. Enfocándonos en la premisa de satisfacer las exigencias culinarias de los consumidores.

2.2. Objetivos del emprendimiento productivo

2.2.1. Objetivo general

Ofrecer a los clientes una experiencia gastronómica de alta calidad caracterizada por un sabor excepcional y una textura deliciosa para satisfacer las exigencias de los clientes, preparando una receta única de empanadas de pizza en el municipio de Ascensión de Guarayos.

2.2.2. Objetivos específicos

- Establecer un punto de venta fijo, para ofrecer las empanadas de pizza
- Preparar empanadas de pizza con insumos de alta calidad, además de buena higiene.
- Garantizar sabor e higiene para satisfacer las expectativas de los clientes.
- Obtener una clientela satisfecha y fiel a la comercialización de las empanadas de pizza.
- Incrementar diferentes sabores para ofrecer al cliente y así brindar variedad y atractivo a los consumidores.

2.2.3. Misión

Nuestra misión es producir y ofrecer empanadas de pizza de alta calidad sabores inigualables, con un excelente servicio, con el compromiso de satisfacer los gustos culinarios de nuestros clientes, brindando una experiencia gastronómica única y memorable que genere aceptación fidelidad y satisfacción en cada bocado.

2.2.4. Visión

Nuestra visión a futuro es la de ofrecer un producto de calidad y accesibilidad a la población con la producción y comercialización de empanadas de pizza en el Municipio de Ascensión, destacándonos por la calidad y la excelencia en el servicio al cliente. Aspiramos en convertirnos en la opción preferida de los amantes a las empanadas de pizza en toda la municipalidad gracias a nuestra pasión por la gastronomía y nuestro compromiso inquebrantable con la satisfacción de nuestros clientes.

2.3. Justificación

La Ley 070 reconoce la educación como un derecho fundamental. Así, en su artículo 1.1 establece que “Toda persona tiene derecho a recibir educación en todos los niveles de manera universal, productiva, gratuita, integral e intercultural, sin discriminación. Es la ley que nos respalda para el estudio.

Además, el Reglamento de Graduación del Bachillerato Técnico Humanístico, podemos realizar el proyecto de emprendimiento de empanadas de pizza. Al cumplir con este reglamento nos da lugar a desarrollar este emprendimiento. La propuesta de establecer un punto de venta de empanadas de pizza no solo busca satisfacer las necesidades gastronómicas del municipio de Ascensión, sino que también contribuye de maneras significativa al desarrollo económico y social de la comunidad.

Directamente, los consumidores se benefician al degustar una empanada de pizza, tiene acceso a una oferta culinaria y de calidad, disfrutando de las deliciosas y novedosas. Empanadas de pizza. Indirectamente, el proyecto genera oportunidad de empleo local, tanto en la producción como en la operación del punto de venta, contribuyendo así a la dinamización económica y al fortalecimiento del tejido social en el municipio.

Desde el punto de vista económico, el proyecto impulsa la actividad comercial en la zona, atrayendo clientes y generando ingresos que pueden repercutir positivamente en la economía del pueblo y el local donde se comercializa, estableciendo un punto de venta de

empanadas de pizza, beneficiándome personalmente con la oportunidad de desarrollar y poner en práctica habilidades empresariales y culinarias, así como la posibilidad de convertir una pasión por la gastronomía en un negocio rentable.

3. DESARROLLO DEL EMPRENDIMIENTO PRODUCTIVO

3.1. Localización del emprendimiento

El emprendimiento "Empanadas de pizza" se encuentra ubicado en el barrio Virgen de Cotoca, bajando la calle de Entel, en el Municipio de Ascensión de Guarayos, este establecimiento es propio, no alquilado, cuenta con los servicios básicos como agua, luz, como también con los materiales y equipos necesarios, el mismo se sitúa en una zona transitada y de fácil acceso, que además está rodeado por mucha competencia de comidas rápidas. . **(VER Anexo 6)**

El establecimiento donde se sitúa el emprendimiento brinda una ventaja considerable en el mercado, ya que está ubicado en una zona estratégica, que es bastante transitada y además de fácil acceso para los clientes, gracias a esto el emprendimiento tiene una mayor visibilidad, lo que puede hacer crecer las ventas del producto y hacerlo más conocido entre la población.

3.2. Análisis del mercado

El mercado al que apunta el emprendimiento de empanadas de pizzas es el mercado de bienes perecederos, ya que este producto que se oferta a la población es un producto que tiene una fecha de caducidad. Así mismo el emprendimiento se encuentra en el mercado local porque los clientes están cerca al lugar de venta del producto.

Además el emprendimiento se encuentra en el mercado de consumidores ya que satisface las necesidades de la ciudadanía, es decir, a la población en general de acuerdo a preferencia de consumo, en este caso de comida rápida. Al ser un emprendimiento pequeño y nuevo en el mercado este se acomoda dentro de tipo de mercado minorista porque el producto se comercializa en pequeñas cantidades.

3.2.1. Oferta

El emprendimiento oferta a la población empanadas de pizzas, esta es una nueva presentación de pizza y un nuevo sabor en cuanto a la empanada, con una oferta llamativa para los paladares de los clientes y a un precio accesible para la población que prefiera una

presentación de pizza más práctica, además que el producto está elaborado con insumos de buena calidad en comparación a la competencia.

Nuestro emprendimiento de "Empanadas de pizza" compite con diferentes negocios y puestos de ventas que ofrecen productos y servicios similares al emprendimiento, además estas pizzerías se encuentran en diversas partes del pueblo y en zonas estratégicas, ocasionando que el presente emprendimiento pertenezca al tipo de oferta competitiva, porque genera una competencia considerable.

3.2.2. Demanda

La venta del producto de empanadas de pizzas hacia la población es una propuesta que ofrece una alternativa a la tradicional pizza o empanada, proporcionando una opción diferente y sabrosa para la población, responde a la necesidad de los consumidores que buscan alimentos nuevos y a un precio accesible, lo que puede generar el interés hacia el producto y así aumentando las ventas.

El tipo de demanda la cual está sujeta el emprendimiento, es un tipo de demanda inelástica, ya que al no haber muchos puestos que ofrezcan empanadas de pizza la población está sujeta a comprar el producto que ofrece el emprendimiento de empanadas de pizza.

3.2.3. Público objetivo (cliente o usuario)

El producto va dirigido a personas de todas las edades, a hombres y mujeres, solteros, casados, de cualquier estado civil. Las profesiones u ocupaciones pueden variar desde estudiantes hasta profesionales y diferentes trabajos. Los ingresos de los consumidores pueden variar desde ingresos bajos, medios, y altos, el estilo de vida de los clientes es activo y moderno, buscando probar productos deliciosos y de fácil acceso.

Los clientes suelen comprar pizzas con más frecuencia los fines de semana o en momentos de antojo, el precio es un factor fundamental para comprar el producto, además de también influir la preferencia de la población por comprar las pizzas a los mismos establecimiento que la venden, pero con esta nueva propuesta podemos hacer que la población se anime a probar degustaciones nuevas.

3.2.4. Entorno y competencia

El emprendimiento como cualquier otro emprendimiento cuenta con competidores en el mercado, los cuales son los demás negocios de pizzerías, puestos que venden empanadas, estos negocios cobran unos precios regulares, y ofrecen una calidad en sus productos la

cual no es buena, las pizzerías además de ofrecer pizzas también ofrecen otros productos de comida chatarra.

En su mayoría estos puestos de comida no realizan publicidad, sus productos los distribuyen en sus mismos establecimientos o puntos de ventas, los puntos fuertes de la competencia son que las personas prefieren comprarles a ellos, y los puntos débiles de son que no poseen una calidad en la elaboración de sus productos.

El tipo de competencia que existe en el mercado para el emprendimiento de empanadas de pizza es una competencia imperfecta, porque nosotros podemos modificar el precio de nuestro producto.

3.2.5. Ventaja competitiva del emprendimiento

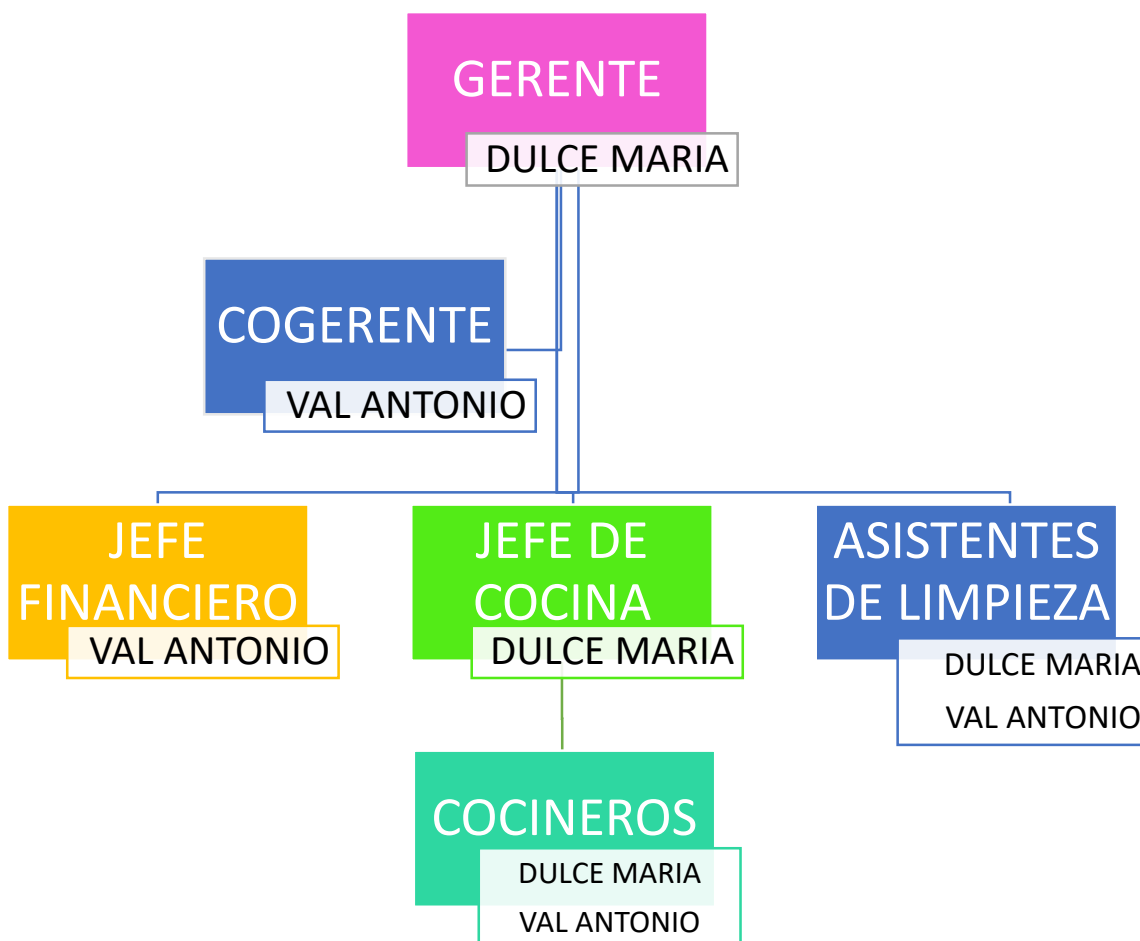
Las cualidades que tiene nuestro producto de empanadas de pizza son, que ofrecemos una calidad en la elaboración de nuestro producto, ya que nosotros elaboramos considerando una higiene al momento de la elaboración, el precio es accesible para todos, tenemos una variedad de sabores.

El tipo de ventaja que desarrolla nuestro emprendimiento es una ventaja comparativa, ya que nosotros elaboramos un producto mejor, porque posee características que lo destacan de la que realiza la competencia y el consumidor tiene la oportunidad de elegir nuestro producto.

3.3. Estrategia de promoción y distribución

Nosotros vamos a ofrecer nuestro producto de empanadas de pizza mediante un puesto de venta físico, donde los clientes podrán encontrar nuestro producto y comprarlo, además de también poder ofertar el producto a través de las redes sociales como Facebook, Instagram. El producto se oferta a través de afiches publicitarios. **(VER Anexo 7)**

3.4. Estructura organizacional



3.5. Diseño del producto o servicio

El producto que vamos a comercializar trata de una empanada de pizza que fusiona el sabor de una pizza en la forma de una empanada además de ser ideal para comer en cualquier momento, es un producto versátil ya que las puede preparar con diferentes rellenos e ingredientes que sean del agrado de los clientes, como una empanada de pizza con piña, una picante o una clásica napolitana.

Las empanadas de pizza van dirigido a toda la población en general que quiera comprar y probar esta combinación, ya sea desde un estudiante hasta una persona mayor, con el propósito de satisfacer las necesidades que tenga ya sea un antojo rápido o una nueva degustación culinaria, además de ser algo novedoso y que no se ha visto en ascensión de Guarayos por la combinación tan peculiar.

3.5.1. Características del producto o servicio. (VER Anexo 8)

Las principales características con las que cuenta nuestro producto de empanadas de pizzas el aspecto que tienen ya que por fuera puede parecer un empanada pero por dentro es una pizza, el tamaño que posee no es tan grande ni tan pequeño es de un tamaño regular, con un peso aproximado de 35g, el color de las empanadas puedes variar de acuerdo a que sabor de empanada tenga.

Para su realización se requiere de insumos como la harina, huevos, mantequilla, tomate, entre otros, su tiempo de preparación es de 1 a 2 horas con la horneada, la empanadas irán en una bolsa de papel sabana, con el logo y además las empanadas irán con un sello que igual tendrá el logo de nuestro proyecto lo que lo caracterizará más ya que la competencia no tiene esta marca en su producto.

4. VIABILIDAD Y SOSTENIBILIDAD

4.1. Cálculo de inversiones

El tipo de capital que el emprendimiento va a necesitar es el capital de inversión y el capital de operación, es necesario utilizar estos dos tipos de capital ya que el emprendimiento así lo requiere para su realización, utilizando el capital de inversión para la compra del equipamiento que se necesitara en la cocina, como ser el horno, la cocina, la mesas, sillas y los insumos para realizar las empanadas de pizza. El capital de operación se destinara a pagar todos los gastos como el gas, la electricidad, transporte, estos dos capitales son muy necesarios para que poder empezar con este emprendimiento.

4.1.1. Capital de inversión

HERRAMIENTAS	CANTIDAD	COSTO POR UNIDAD (BS)	COSTOS TOTAL (BS)
Horno	1	800	800
Licuadaora	1	150	150
Cocina	1	1800	1800
Bandejas	5	50	250
Utensilios de cocina	12	60	60

Brocha	1	15	15
Mesas	3	180	540
Silla	12	50	600
Platos	12	100	100
Gramera	1	30	30
Espátula de silicona	1	15	15
Cucharilla	1	30	30
Cuchillo	2	15	30
Rodillo	2	10	20
Tabla de cortar	2	15	30
Mini refrigerador	1	1700	1700
Juegos de sartenes	1	300	300
TOTAL		5,420	6,470

4.1.2. Capital de operación

DETALLES	CANTIDAD	COSTO POR UNIDAD (BS)	COSTO TOTAL (BS)
Materia prima o insumos			
Queso	500 gramos	21	21
Mortadela	250 gramos	10	10
Lata de choclo	1 lata pequeña	8	8
Piña	1 unidad	10	10
Pimentón	1 unidad	2	2
Tomate	250 gramos	6	6
Orégano	1 bolsita	1	1
Pimienta	1 bolsita	1	1
Harina	500 gramos	6	6
Locoto	1 unidad	1	1
Sal	10 gramos	1,50	1,50

Levadura	10 gramos	15	15
TOTAL		93,5	93,5
Servicio básicos			
Servicio de electricidad	1	30	30
Servicio de agua	1	30	30
Servicio de internet	1	10	10
Servicio de gas domiciliario	1	35	35
TOTAL		105	105
Mano de obra			
Cocineros	2	52	52
TOTAL		52	104
Servicios adicionales			
Servicio de transporte		0	0
TOTAL		0	0
Publicidad			
Publicidad		0	0
TOTAL		0	0
TOTAL, CAPITAL DE OPERACIÓN			302.5

4.2. Costo de producción

Los costos de producción que va a tener este emprendimiento a lo largo de su ejecución son costos variables, ya que para poder realizar la producción del producto necesitamos de herramientas como hornos, latas, cocina, utensilios de cocina, cucharas, cuchillos, licuadora, entre otros, por ahora estos son los principales equipamientos que necesitamos para realizar este emprendimiento.

4.2.1. Cálculo de costos variables

DETALLES	CANTIDAD	COSTO POR UNIDAD(BS)	COSTO TOTAL(BS)
----------	----------	----------------------	-----------------

Queso	500 gramos	21bs	21bs
Mortadela	250 gramos	10bs	10bs
Lata de choclo	1 lata pequeña	8bs	8bs
Piña	1 unidad	10bs	10bs
Pimentón	1 unidad	2bs	2bs
Tomate	250 gramos	6bs	6bs
Orégano	1 bolsita	1bs	1bs
Pimienta	1 bolsita	1bs	1bs
Harina	500 gramos	7bs	7bs
Locoto	1 unidad	1bs	1bs
Sal	10 gramos	1,50bs	1,50bs
Levadura	10 gramos	25bs	25bs
TOTAL		93,5bs	93,5bs

4.2.2. Cálculo de costos fijos

DETALLES	CANTIDAD	COSTO MENSUAL(BS)	TOTAL, ANUAL(BS)
Servicio de electricidad	1	8	96
Servicio de agua	1	8	96
Servicio de internet	1	10	120
Servicio de gas domiciliario	1	35	420
Cocineros	2	832	9984
TOTAL		893	10.716

5. RESULTADOS

Para la realización del proyecto de emprendimiento, se tuvo que realizar una serie de pasos y procedimientos, que han sido necesarios para la obtención de la información necesaria, y así encontrar la necesidad de la población en el contexto, y para ello, se hizo uso de diferentes métodos de investigación, realizando la observación en la zona, y encuestas que realizamos a población. **(VER Anexo 9)**

Durante el proceso de elaboración del proyecto y poder obtener el producto final del emprendimiento se realizó diferentes actividades experimentales y prácticas de los cuales se tuvieron dificultades, logros y aciertos considerables a la hora de realizar las prácticas por lo que se investigó recetas y se experimentó con cada una de ellas para llegar al gusto y presentación final para el cliente. A través de estas experiencias probando cada receta se fue personalizando la receta y adaptándolas al estilo del emprendimiento.

Para la realización del emprendimiento lo que se hizo fue analizar el mercado y ver las necesidades que el proyecto podría cubrir, y para obtener la información necesaria se puso en práctica técnicas de investigación como las encuestas hacia la población, y de esta manera se podría saber si la comunidad está de acuerdo en la oferta de empanadas de pizza como un futuro emprendiendo.

El producto cuenta con una variedad de tres sabores diferentes las cuales son la napolitana, que es la clásica pizza, picante, que es ideal para los palares que gustan de los sabores picantes, y de piña, que para los que gustan de un sabor dulce, además de contar con la particularidad de combinar una pizza con una empanada en menor tamaño y a precio bajo, y teniendo una combinación ideal para los paladares de la población.

Con esta experiencia de realizar un emprendimiento, pudimos aprender no solo a como iniciar un emprendimiento sino que también a trabajar en equipo y saber resolver los problemas, obstáculos que se nos presentaron a lo largo de este tiempo.

Al realizar las primeras practicas elaborando las empanadas de pizza, si bien no salieron de la mejor manera, nos sirvió para seguir mejorando la receta, y así poder llegar al producto final. En lo que fueron las defensas los jurados quedaron satisfechos con las empanadas de pizza, comentando que les parecía curioso la combinación de una empanada con una pizza, dando el visto bueno, para continuar con el proyecto.

Cuando empezamos con las primeras ventas de las empanadas de pizza, le preguntamos a los clientes que le parecía el producto, lo que nos dio una variedad de opiniones, tales como, que el producto les parecía novedoso la combinación y la presentación, ya que a simple vista parecía solo una empanada, también les pareció que era ideal para un momento de antojo.

Los clientes que regularmente compraban eran jóvenes, que eran los que más les llamaba la atención, se seguirían los adultos y los niños, que estos últimos casi no compraban, el

horario en que se vende es a partir de las siete de la noche, el momento de mayor venta podía variar, pero regularmente era entre las ocho a nueve de la noche. El aspecto que hace falta mejorar es el de la promoción al emprendimiento.

El recibimiento de la población hacia el emprendimiento fue de la mejor manera, ya que en las ventas se lograron concretar en su totalidad, casi todas las veces que vendíamos. La empanada de pizza que más se vendió y que más preferían era la napolitana, con la de piña y la picante fue la que menos se vendió, con esto nos dimos cuenta del gusto de los cliente, y así aumentar la producción de las mismas.

Los planes a futuro del emprendimiento depende de los resultados que llegue a tener el emprendimiento, además de otros factores, pero esperamos seguir con este proyecto o dejarlo a cargo de otras personas como nuestros familiares, amigos, o algún inversor interesado en el emprendimiento. Por el momento nuestros planes es seguir adelante, vendiendo y dando el mejor producto y servicio.

5.1 Beneficios e impacto

Nuestro emprendimiento nos ha beneficiado tanto económicamente como en cuanto a adquirir conocimientos sobre como comenzar un emprendimiento y saber administrarlo, por otra parte también ha beneficiado a la población, la cual hemos ofrecido un nuevo tipo de degustación para sus paladares. Así mismo con este emprendimiento hemos beneficiado a los proveedores de los insumos que necesitamos para la elaboración de las empanadas de pizza.

El impacto de nuestro proyecto, ha tenido un impacto en lo personal, ya que nos ha beneficiado tanto económicamente, como también en la experiencia que hemos adquirido a lo largo de esta trayectoria, también ha tenido un impacto hacia la población, porque hemos presentado una nueva opción para la degustación.

6. COMCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

Al finalizar nuestro proyecto de empanadas de pizza, hemos aprendido mucho gracias a este proyecto, en diferentes aspectos, como iniciar un emprendimiento, a trabajar en equipo, nos dimos cuenta de todas las complicaciones que tiene administrar un negocio. Antes de emprender teníamos una visión diferente sobre cómo era emprender y gracias a esta experiencia ha cambiado nuestra forma de ver un emprendimiento, teniendo en el proceso que adaptarnos a los desafíos que se enfrenta un negocio.

Los resultados que hemos obtenido son muy valiosos ya que demuestran que nuestro emprendimiento ha sido aceptado por la población. Si tuviéramos que volver a repetir este proyecto, mejoraríamos en diferentes aspectos de la planificación y organización, para así poder realizar las empanadas de pizzas con mayor eficiencia en la producción y el marketing.

BILIOGRAFIA

/

amdecruz. (s.f.). Recuperado el 13 de mayo de 2023, de amdecruz:

colegiosminutodedio. (s.f.). Recuperado el 13 de mayo de 2023, de colegiosminutodedio:
<http://www.colegiosminutodedios.co/cooperativo/index.php/2014-07-28-01-23-38/valores>

concepto. (s.f.). Recuperado el 5 de junio de 2023, de concepto:
<https://concepto.de/importancia-de-los-valores/#ixzz83iAGOFSh>

ecured. (s.f.). Recuperado el 13 de mayo de 2023, de ecured:
https://www.ecured.cu/Provincia_Guarayos

elandroidefeliz. (s.f.). Recuperado el 4 de junio de 2023, de elandroidefeliz:
<https://elandroidefeliz.com/mejores-apps-para-leer-comics-gratis-en-android/>

vicetierra. (s.f.). Recuperado el 13 de mayo de 2023, de vicetierra:
http://www.vicetierras.gob.bo/atlas/Atlas/Fichas/Tierras%20Bajas/SANTA_CRUZ/156.pdf

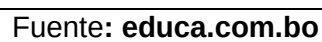
xatakandroid. (s.f.). Recuperado el 4 de junio de 2023, de xatakandroid:
<https://www.xatakandroid.com/sistema-operativo/que-es-android>

<https://docplayer.es/66245735-Sistematizacion-unidad-educativa-santa-teresita-3-fe-y-alegria-comision-episcopal-de-educacion-formacion-tecnica-profesional.html>

<https://es.slideshare.net/slideshow/pdm-ascensin-de-guarayos/13340361>

ANEXOS

UBICACIÓN GEOGRAFICA DE ASCENCION DE GUARAYOS



ANEXO N 2
LA PIÑA, EL CUSI Y GANADERIA



Fuente: creación propia

Anexo N 3

La fiesta del pueblo de Ascensión del Señor



FUENTE: CREACION PROPIA

ANEXO N 4
UNIDAD EDUCATIVA SANTA TERESITA 3



FUENTE : CREACION PROPIA

ANEXO N 5
TABLA DE NUTRICION

DECLARACIÓN NUTRICIONAL		
	Por 100g	Por porción (50 g)
Contenido energético	167,8kcal (708,05 kJ)	83,92_kcal (354,11_kJ)
Proteínas	9,36gr	4,68gr
Grasas totales	4,08gr	2,04gr
Grasas saturadas	0,27gr	0,135gr
Grasas trans	0	0,00
Hidratos de carbono disponibles	23,41gr	11,705gr
Azucares	1,02gr	0,51gr
Fibra dietética	5,98gr	2,99gr
Sodio	276,5mg	138,2mg
Contenido energético		
Envase	83,92__kcal (354,11_kJ)	
Contenido Neto 50g		

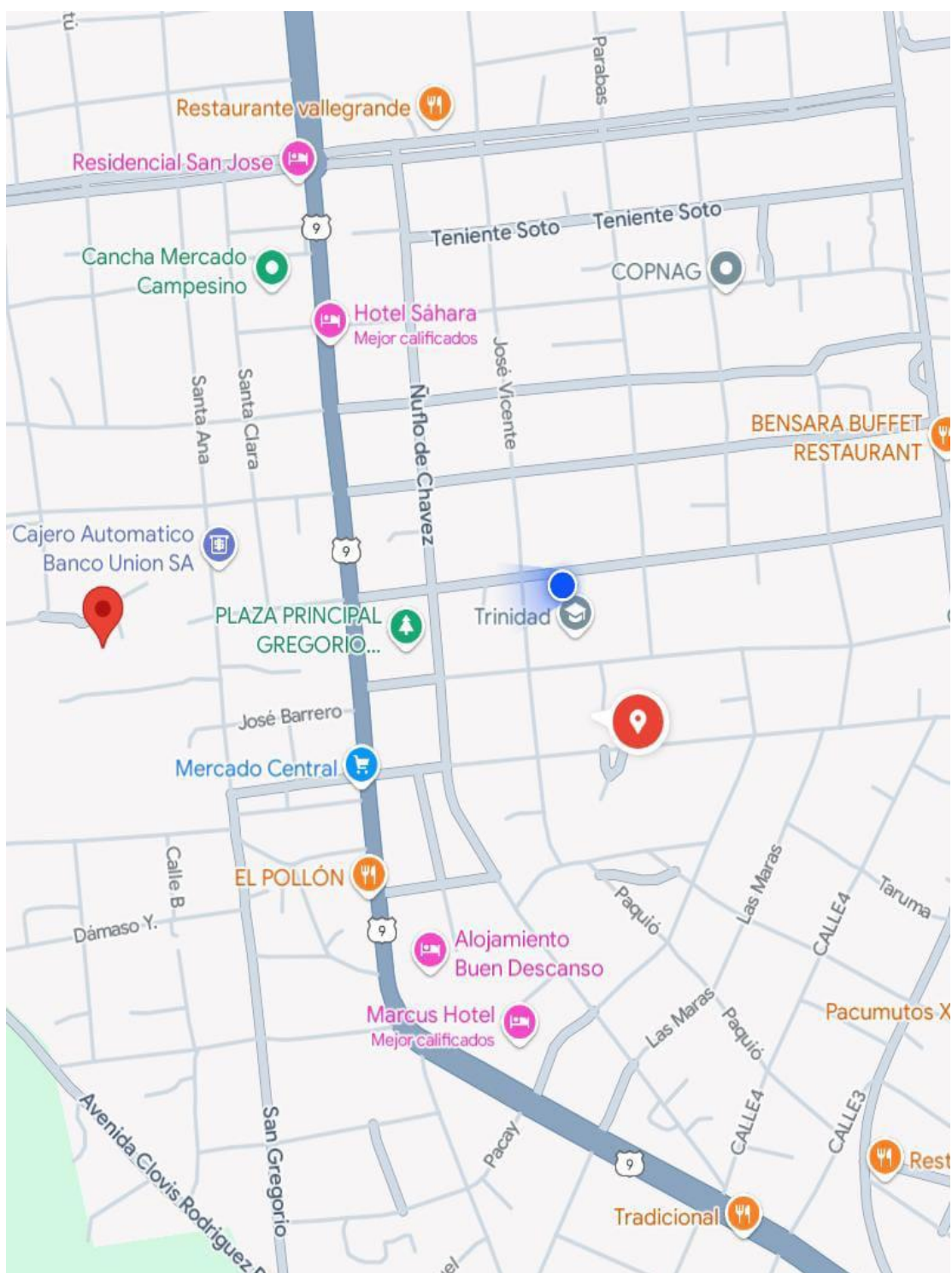
DECLARACIÓN NUTRICIONAL		
	Por 100g	Por porción (50 g)
Contenido energético	183,15 kcal (773,4 kJ)	91,64_kcal (386,97_kJ)
Proteínas	9,41gr	4,705gr
Grasas totales	3,99gr	1,995gr
Grasas saturadas	0,27gr	0,135gr
Grasas trans	0	0,00
Hidratos de carbono disponibles	27,4gr	13,7gr
Azucares	4,83gr	2,415gr
Fibra dietética	6,34gr	3,17gr
Sodio	276,9mg	138,4mg
Contenido energético		
Envase	91,64__kcal (386,97_kJ)	

Contenido Neto 50 gr

DECLARACIÓN NUTRICIONAL		
	Por 100g	Por porción (50 g)
Contenido energético	167,8kcal	83,92_kcal
	(708,05 kJ)	(354,11_kJ)
Proteínas	9,36gr	4,68gr
Grasas totales	4,08gr	2,04gr
Grasas saturadas	0,27gr	0,135gr
Grasas trans	0	0,00
Hidratos de carbono disponibles	23,41gr	11,705gr
Azucares	1,02gr	0,51gr
Fibra dietética	5,98gr	2,99gr
Sodio	276,5mg	138,2mg
Contenido energético		
Envase	83,92__kcal (354,11_kJ)	
Contenido Neto 50g		

FUENTE:CREACIONPROPIA

ANEXO N 6
UBICACIÓN DEL EMPRENDIMIENTO



FUENTE : CREACION PROPIA

ANEXO N 7
ESTRATEGIA DE PROMOCION

APARTIR DE LAS 7:00pm



MENÚ

solo sábado y domingo

EMPANADAS

PIZZA

Napolitana 5bs

Con Piña 5bs

Picante 5bs

REFresco DE:

Achachairu 3bs

Piña 3bs

Limonada 3bs

Reserva tu pedido al :

Cel: 77070671

Estamos ubicados en el barrio virgen de
cotoca bajando la calle de Entel

LA COMBINACION PERFECTA

FUENTE :CREACION PROPIA

ANEXO N 8

ACTA DE LA PRE DEFENSA Y INAUGURACION DEL EMPRENDIMIENTO



UNIDAD EDUCATIVA SANTA TERESITA 3

ACTA

VALIDACIÓN DE PROYECTO DE BTH GESTION 2024

En Ascensión de Guarayos siendo las horas, 07:10 del día 24 de junio de 2024, se constituyó la comisión evaluadora en la Unidad Educativa Santa Teresita 3 Fe y Alegría para la validación de proyecto.

La validación de proyecto de técnica tecnológica especializada del área de Geografía se realizó en presencia de la comisión evaluadora, enmarcado a los reglamentos de la Unidad Educativa.

El equipo socio comunitario se presentó y defendió el proyecto con el título:

Emprendimiento de pizza "Son deliciosos, mas que un antojito"
.....siendo aprobado por unanimidad de los jurados.

Finalizada la defensa de proyecto a hrs. 07:30 la comisión evaluadora deliberó en privado para sacar la nota de aprobación.

Nº	APELLIDOS Y NOMBRES
1	Dulce María Fernández
2	Val Antonio Valda Díaz
3	
4	

NOTA FINAL (NUMERAL)	NOTA LITERAL (LITERAL)	DESCRIPCIÓN DE DIMENSIONES
82	Ochenta y dos	ED: HASTA 50 DA: 51 a 68 DO: 69 a 84 DP: 85 a 100

Para constancia sellan y firman los miembros de la comisión evaluadora.

Lic. Consuelita Arroyave
MAESTRO DE BIOLÓGICA - GEOGRAFÍA
Sello y firma

Lic. Paola Rocío Montoya
C.N. - BIOLOGÍA - GEOGRAFÍA
Sello y firma

Sello y firma

Sello y firma

Escaneado con CamScanner



FUENTE : CREACION PROPIA



UNIDAD EDUCATIVA SANTA TERESITA 3

ACTA

VALIDACIÓN DE PROYECTO DE BTH GESTION 2024

En Ascensión de Guarayos siendo las horas 07:10 del día 24 de junio de 2024, se constituyó la comisión evaluadora en la Unidad Educativa Santa Teresita 3 Fe y Alegría para la validación de proyecto.

La validación de proyecto de técnica tecnológica especializada del área de Gastronomía se realizó en presencia de la comisión evaluadora, enmarcado a los reglamentos de la Unidad Educativa.

El equipo socio comunitario se presentó y defendió el proyecto con el título:

Companada de pizza con deliciosos mas que un antojito
.....siendo aprobado por unanimidad de los jurados.

Finalizada la defensa de proyecto a hrs. 07:30 la comisión evaluadora delibero en privado para sacar la nota de aprobación.

N°	APELLIDOS Y NOMBRES
1	Dulce Maria Fernandez
2	Val Antonio Valda Diaz
3	
4	

NOTA FINAL (NUMERAL)	NOTA LITERAL (LITERAL)	DESCRIPCIÓN DE DIMENSIONES
82	Ochenta y dos	ED: HASTA 50 DA: 51 a 68 DO: 69 a 84 DP: 85 a 100

Para constancia sellan y firman los miembros de la comisión evaluadora.

Lic. Consuelita Arroyave
MAESTRO DE SOCIOLOGÍA GEOGRAFÍA

Sello y firma

Lic. Paola Rocio Montaño
C.N. - BIOLOGÍA - GEOGRAFÍA

Sello y firma

Sello y firma

Sello y firma



