

UNIDAD EDUCATIVA SANTA TERESITA 3 “FE Y ALEGRÍA”

BACHILLERATO TÉCNICO HUMANISTICO



PROYECTO DE EMPRENDIMIENTO PRODUCTIVO

CAPRICHOS DULCES, TU PANADERÍA FAVORITA

PARA LA OBTENCION DEL TITULO DE TECNICO MEDIO OTORGADO POR EL
MINISTERIO DE EDUCACIÓN DEL ESTADO PLURINACIONAL DE BOLIVIA

ESTUDIANTES: OMAR CASANOVA PEÑA
CRISTHIAN TIAIN

DIRECTORA: LIC. GLADYS ESMERALDA
TANGARA ANCARI

TUTOR: LIC.XIMENA ALEJANDRA CHAJTUR
TORRES

ÁREA: GASTRONOMÍA

MAESTRA DE BTH: LIC. GEORGINA FLORES RENGIFO

Ascensión de Guarayos, noviembre de 2024

Santa Cruz – Bolivia

Agradecimiento

Agradecemos a Dios por toda la salud que nos da, los alimentos y la vida a nuestros padres por el apoyo que nos dieron al momento de realizar nuestro Proyecto y también por poder emprenderlo, también damos gracias a la maestra de área especializada Lic. Georgina Flores Rengifo gracias por las enseñanzas, a nuestra docente a cargo Lic. Ximena Alejandra Chajtur Torres por el apoyo que nos brinda en todo momento.

Dedicatoria

A nuestros padres ,que nos han apoyado desde el principio hasta la finalización del proyecto .

A nuestros compañeros maestros que nos han brindado su ayuda con su conocimiento y que nos han motivado día a día para la elaboración del proyecto.

ÍNDICE

1.INTRODUCCION:.....	9
2. PLANTEAMIENTO DEL EMPRENDIMIENTO PRODUCTIVO	10
2.1. Diagnóstico del contexto productivo	10
2.1.1 Diagnóstico de necesidades.	12
2.1.2. Planteamiento del problema.	13
2.1.3. Denominación del proyecto	13
2.2 Objetivo general	14
2.2.2. Objetivos específicos.....	14
2.2.3. Misión.....	14
2.2.4. Visión.....	14
2.3. Justificación.....	14
3.DESAROLLO DEL EMPRENDIMIENTO PRODUCTIVO	15
3.1.Localización del emprendimiento	15
3.2.Análisis del mercado	15
3.2.1.Oferta	16
3.2.2.Demanda	16
3.2.3.Público objetivo (cliente o usuario)	16
3.2.4.Entorno y competencia	17
3.2.5.Ventaja competitiva del emprendimiento	17
3.3.Estrategia de promoción y distribución	17
3.4.Estructura organizacional	17
3.5.Diseño del producto o servicio.....	18
3.5.1.Características del producto o servicio	18
4.VIABILIDAD Y SOSTENIBILIDAD	18
4.1.Calculo de inversión	18
4.1.1.Capital de inversión.....	18
4.1.2.Capital de operación	19
4.2.Costo de producción	19
4.2.1.Cálculo de costo variables.....	20
4.2.2.Cálculo de costo fijos.....	20
5.RESULTADOS	22

5.1. Beneficios e impacto	22
6.CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....	23
BIBLIOGRAFÍA.....	24
ANEXOS	25
ANEXO I	26
ANEXO II	27
ANEXO III	28
ANEXO III	29
ANEXO IV	30
ANEXO V	32
ANEXO VI	33

Resumen

El proyecto fue ejecutado y elaborado con el propósito y de la necesidad de nuestra población de Ascensión, la necesidad de ofrecer y elaborar un pan no tan común como otros que elaboran en la población, que dicho pan llevara una variedad de rellenos dulces para así cambiar el consumo diario de pan casero o cotidianos que se venden en la población.

Este pan será de muy buena calidad tanto que será muy apetitoso para cualquier consumidor que este decidido a comprarlo ya que sus rellenos dulces, que son muy deliciosos para el paladar de la población y serán beneficiarios todos directamente de poder probar y deleitarse con este delicioso y grandioso capricho dulce.

El proyecto si pudo solucionar una de las necesidades de la población, ya que tras mirar el mercado nos hemos dado cuenta que no hay o elaboran un pan que lleve todo tipo de rellenos dulces, al observar esto decidimos elaborar un pan de calidad e higiene, el pan que se escogió fue el pan croissant un pan francés, con el fin de emprenderlo y así la población.

Pueda deleitarse con un delicioso pan croissant con rellenos dulces, así cumpliendo unos de nuestros objetivos importantes de emprenderlo y de que llegue a toda nuestra población para así llegar con el objetivo cumplido y hacerlo realidad de que podamos emprender por nuestra propia cuenta y así tener más conocimiento sobre el mercado.

El proyecto tiene un gran valor porque hemos solucionado un problema de la población que casi nadie le daba poca importancia de resolverlo, y nosotros si pudimos y lo logramos, uno de nuestros planes a futuro es poder seguir con el emprendimiento de los caprichos dulces, y también seguir mejorandolo más y profundizando más a la panadería.

Uno de los resultados que esperamos es de que toda la población nos compre ese capricho que es tan delicioso y grandioso para el paladar de todos para así poder seguir elaborando cada día más, y más los caprichos dulces y obtener ganancias favorables aprovechando el mercado de la panadería dulce.

RESUMEN

Ko poravikisa yaposa sepiasase yande rekwa Ascensión ve ndipoi ete yiroyapo va'e pa'i ambuemiete va'e, a'e pa'i pipe oso relleno se'ēmiete va'e egwë'eimose oyeaviratimira imovende pira yande rekwa ve.

Ko pa'i aviyetupraiete yaposa aviyeimieteno virokwa'agwä yuvireko sekwa va'e, iyavei yirosä'äse serokwasar nasesarai katuchietera ichu'i.

Ko poravikisa okatuite omosoluciona mbae ipaneva'e yande rekwa ve, sepiasase mbae movendesar rupi ndipoi ete pa'i virekova'e së'ëva'e relleno, kamonse yaposa pa'i aviyeite va'e iyavei yaposave oñematiro tupriite, pa'i yaposa va'e serer croissant a'e Francia pendar.

Pesä'äse ko pa'i croissant relleno së'ë rese va'e aviyeimietera, nonaise kamonse oroyapo ore objetivo a'e imovendesara opakatua sekwa upeite egwë'eise ikwasa katura marí ko mbae movendesa.

Ko poravikisa virekoite valor sepia oromosoluciona mbae naporäiva'e sekwa va'e upendar, ambue noseipai'ete yuvireko ore rumo oroikatuite, chi pare ko sui tenonde koti oroipota yaposa ñoite iyavei yaposa tupri katu va'ërä.

Oroipota vaeite opokatu sekwa va'e virokwara ore sui yuvireko, sepia egwë'eise ore oroyapo katura iyavei oime aveira ganancia.

SUMMAARY

The project was carried out and developed with the purpose of meeting the needs of our population in Ascensión. The need to offer and create a type of bread that is not as common as others made in the town, a bread with a variety of sweet fillings, in order to change the daily consumption of homemade or regular bread sold in the area.

This bread will be of very high quality, making it highly appealing to any consumer who decides to buy it, thanks to its delicious sweet fillings, which will be very pleasing to the local palate. All consumers will directly benefit from being able to try and enjoy this delightful and wonderful sweet treat.

The project was able to address one of the community's needs. After analyzing the market, we realized that there was no bread made with various sweet fillings. Upon noticing this gap, we decided to create a high-quality, hygienic bread. We chose the croissant, a French pastry, as the base for our product, with the aim of introducing it to our town.

Our goal is for the population to enjoy a delicious croissant with sweet fillings, thus achieving one of our main objectives: to launch the product and ensure it reaches our entire community, fulfilling our vision of starting a business on our own and gaining more insight into the market.

The project holds great value because we've solved a problem that most people overlooked. We took action and succeeded. One of our future plans is to continue developing the sweet treats and further improve our bakery skills.

One of the outcomes we expect is for the entire community to buy our delicious sweet treat, which is so delightful and satisfying to everyone's taste, allowing us to continue producing more and more sweet treats, and to generate favorable profits by tapping into the sweet bakery market.

1.INTRODUCCION:

La panadería es una actividad milenaria que ha evolucionado junto con la humanidad y se ha convertido en un deleite para los que gustan del buen sabor del pan en sus mesas. Las recetas se fueron transformando y experimentando diferentes ingredientes según los gustos de cada región a medida que se fue extendiendo su conocimiento por todo el mundo, desde un simple pan sin levadura hasta los más refinados de la panadería actual.

Muy aparte de su origen y expansión debemos tener en cuenta que es una actividad económica que da de comer a toda la población mundial, lo que nos lleva a decir que es una fuente de ingresos segura donde se la dirija. Se tiene en conocimiento que el pan es uno de los principales y más importantes alimentos en la mesa de todo habitante del planeta, en sus diferentes presentaciones nos hacen recordar que hasta fue consagrado por el Hijo de Dios.

Hoy por hoy la panadería se ha convertido en una verdadera escuela dentro de la gastronomía gourmet haciendo de ella una profesión competitiva a nivel mundial. Con el avance de la tecnología y la revolución industrial, la panadería se ha visto ampliada a otros niveles del comercio como actividad económica en menor y mayor escala, permitiendo que los hogares reciban a toda hora y lugar este delicioso manjar que satisfaga el paladar exigente en muchas y variadas presentaciones.

Ascensión de Guarayos y su población se caracteriza dentro de sus tradiciones culinarias por el gusto de la panadería en su presentación más artesanal y muy poco o casi nada de forma industria, la cual llega al mercado local con poca frecuencia y para ciertas presentaciones. A diario las mesas de las familias guarayas se deleitan con horneados tradicionales sin procesos industriales que no han modificado o variado sus recetas ancestrales al igual que el pan tradicional que mayormente no es dulce.

La panadería dulce es poco frecuente en las tiendas y mercados locales, siendo poco conocidas las ofertas para una demanda favorable y de buen apego al mismo. Por otro lado, la población gusta mucho de las novedades en panadería especialmente el dulce que muy pocas veces es ofrecida en los mercados de abasto, donde la demanda espera estos cambios para variar su repertorio a la hora de elegir una panadería que pueda ofrecer pan dulce a la clientela.

Haciendo un sondeo a través de encuestas y llegando la población mediante la degustación del pan dulce como el croissant, nos dirigimos a la realización de este proyecto de

emprendimiento en panadería, con el propósito de ofrecer a la población de Ascensión de Guarayos la oportunidad de disfrutar una delicia de la panadería francesa en sus mesas a diario. Esta variedad de pan dulce tendrá la propuesta de rellenos variados con elección del cliente.

A través de la Historia hemos podido notar que a medida de esta actividad de la panadería va evolucionando junto con la humanidad, no ha perdido su lugar de preferencia en las mesas de las diferentes familias que han hecho del mismo su preferida en la ingesta diaria de alimentos; ya sea en sus versiones tradicionales o industriales, ofreciendo variedad para todos los gustos sean veganos, vegetarianos, sin gluten o los auténticos bagette que se hornean a diario y son el deleite de todos.

2. PLANTEAMIENTO DEL EMPRENDIMIENTO PRODUCTIVO

2.1. Diagnóstico del contexto productivo

El Municipio de Ascensión de Guarayos se encuentra al noreste de Bolivia, en el departamento de Santa Cruz, se llega por carretera asfaltada la cual también comunica al departamento del Beni a 304 km distantes de la capital cruceña. Tiene una extensión de 29.450 km², una superficie de 7.667 km² ocupando un 28,04% de la provincia, con 31mil habitantes según el censo 2012. La zona geográfica pertenece al gran macizo Chiquitano por lo que el relieve presenta elevaciones cubiertas de vegetación. (Ver Anexos N°1)

Ascensión de Guarayos es la primera Sección Municipal de la Provincia Guarayos, limita al norte con el Departamento del Beni y el municipio de Urubichá, al sur con el Municipio del Puente; al este con el Municipio de Urubichá y al oeste con el Departamento del Beni. La mayoría de los barrios cuenta con los servicios básicos, establecimientos educativos, asistencia médica, transporte interprovincial y departamental. Los nuevos barrios están siendo atendidos en estas necesidades por el municipio actual.

Las actividades culturales se muestran con todo su esplendor en la fiesta patronal con entradas folclóricas, estampas de vivencias y costumbres guarayas realizadas por las unidades educativas, donde se pueden observar la historia y mitología de la cultura guaraya. Existen otros festivales tales como el día de la tradición, ferias artesanales y productivas donde se ven reflejadas las tradiciones como danzas, conjuntos musicales autóctonos, manteniendo viva la lengua originaria, vestimenta y costumbres ancestrales.

Su población es eminentemente religiosa predominando la religión católica, la cual es expresada en sus festividades patronales y del calendario parroquial. La religiosidad del pueblo guarayo también es vista en sus tradiciones familiares como matrimonios, bautizos y la festividad del día de los muertos. Existen iglesias evangélicas y de sectas protestantes que van ganando feligreses y cambiando alguna de estas tradiciones, pero manteniendo el carácter religioso de los congregados.

Posee un agradable clima tropical lo que permite una variedad de flora en especial arboles maderables que motivan a la extracción de la madera como una actividad económica en la región; la fauna silvestre está protegida por las leyes para lograr su conservación; es igualmente variada y propia del tipo de bosques mencionado abundan en ellos el temido jaguar, aves de exquisitos plumajes, tapires, jabalíes, venados y en sus ríos y lagunas variedad de peces.

El suelo es muy rico y apto para la agricultura que es uno de los principales motores de la economía de la región junto con la ganadería. Dicha actividad económica se desarrolla de manera intensiva y mecanizada desplazando poco a poco la agricultura tradicional dejando solo para el consumo local los productos regionales tales como el plátano bellaco, el maíz bayito, maní, piña etc. La introducción de nuevo cultivo como la soya, girasol encabezan las actuales producciones.

La ganadería es otro puntal de actividad económica en la región gracias a la abundancia de pastizales naturales que permiten la crianza de ganado vacuno, especialmente de la raza nelore mocho resistente al clima de la zona, permitiendo el ingreso económico directa e indirectamente a muchas familias guarayas. La producción abastece a la región y el excedente se lleva a mataderos de la ciudad de Santa Cruz para proveer a los diferentes mercados.

La U. E. Santa Teresita “Fe y Alegría” que fue fundada el 03 de febrero de 1956 por las madres franciscanas Bertholda Götz y Dorothea Kauf, quienes optaron por el nombre de “Santa Teresita” en honor a la Patrona y Protectora de las Misiones Santa Teresita del Niño Jesús.

Esta entidad inició sus actividades sólo con el nivel primario y con el transcurso del tiempo fueron incrementando sus niveles de enseñanza hasta consolidar: Nivel Inicial en Familia Comunitaria Escolarizada, Primaria Comunitaria Vocacional y el nivel Secundaria Comunitaria Productiva fundado en 1993; para el año 2014 se llega a consolidar y funcionar el BACHILLERATO TÉCNICO HUMANÍSTICO (BTH) a nivel técnico medio.

Actualmente, la Unidad Educativa Santa Teresita 3 Fe y Alegría con personal administrativo cuenta con: 28 profesores titulados a Nivel Licenciatura presididas por la directora Lic. Gladys Esmeralda Tangara A. ; como infraestructura tiene: dos salones de maestros, dos canchas poli funcionales, dieciocho aulas, dos sala de laboratorio, una sala de Gastronomía, una sala de computación; bajo tales condiciones allí se imparte el BTH a nivel técnico medio, que contempla cuatro áreas: Gastronomía, Tallado en Madera, Agroecología y Sistemas Informáticos.

2.1.1 Diagnóstico de necesidades.

FORTALEZA	OPORTUNIDADES
• Personal capacitado para la enseñanza de panadería. • Apoyo económico de los P.P.F.F. • Ambientes adecuados para las prácticas de panadería. • Poseemos conocimientos en la elaboración de panes dulces. • Clientela dispuesta al consumo del producto	• Gusto de la población por el consumo del pan dulce. • El mercado ofrece productos asequibles. • Segura entrada en el mercado local con nuestro producto. • Variedad de frutas por temporadas para los dulces del relleno. • Poca competencia en la clientela .
DEBILIDADES	AMENAZAS

• Poca calidad de productos de panes dulces en el mercado. • La población de Ascensión de Guarayos suele rechazar los productos poco conocidos. • Las reposterías presentan un producto demasiado dulce para el paladar poco exigente. • No se cuenta con delivery.	• Alza de la canasta familiar. • Creciente crisis de materias primas. • Competencia con la pastelería. • Escasez de frutas por temporada.
---	--

Para llegar a un diagnóstico de las necesidades de nuestro proyecto, efectuamos las técnicas de la encuesta con cinco preguntas cerradas y entrevistas que son más rápidas y efectivas a la hora de conseguir la mayor información al respecto del proyecto que pondremos en marcha. (Ver Anexo N°2)

2.1.2. Planteamiento del problema.

Con el resultado obtenido de las encuestas y entrevistas a 50 personas seleccionadas al azar, obtuvimos una recopilación de datos necesarios los mismos que fueron agrupados y analizados estadísticamente y aplicando la técnica del FODA, se encontró una problemática; **Poca calidad de productos en panes dulces en el mercado.** Ofreceremos una producción de calidad en pan dulce con diferentes sabores locales y el original de la panadería francesa, para poner a disposición del cliente en el mercado de Ascensión de Guarayos.

2.1.3. Denominación del proyecto

La panadería local cuenta con la tradicional receta donde no se encuentra con frecuencia los panes dulces, esta situación nos motiva según los resultados de las encuestas y entrevistas realizadas a la población local, a la producción de pan dulce con relleno de sabores frutados regionales de Ascensión de Guarayos así como también la auténtica panadería francesa con los croissant rellenos del dulce de leche y cremas diversas. Por lo cual hemos estado observando y preguntando a la población que relleno le gustaría que lleve su pan con la finalidad de llegar a satisfacer el paladar de nuestros clientes. CAPRICHOS DULCES, TU PANADERIA FAVORITA.

2.2 Objetivo general

Ofrecer al cliente un Croissant de calidad den la panadería dulce mediante la elaboración de rellenos variados frutados de temporada regional, a fin de que la población deguste una nueva alternativa de sabor y textura en la panadería dulce en Ascensión de guarayos.

2.2.2. Objetivos específicos.

- Comprar los insumos necesarios en el mercado local.
- Preparar una masa de calidad siguiendo la receta regional del croissant.
- Elaborar croissant de calidad y de alcance económico del cliente.
- Proponer nuevas combinaciones de textura y sabores en panadería dulce.
- Obtener ganancias favorables aprovechando el mercado de la panadería dulce.

2.2.3. Misión.

Elaborar panes dulce, croissant con calidad y variedad en los sabores rellenos, textura e higiene.

2.2.4. Visión.

Ser los pioneros en la elaboración de croissant con calidad y variedad dentro del mercado local.

2.3. Justificación.

Como estudiante nos ampara la Ley 070 Avelino Siñani - Elizardo Pérez, esta ley garantiza el derecho a recibir educación en todos los niveles de manera universal, productiva, gratuita, integral, intercultural, intercultural, plurilingüe e inclusiva, sin discriminación. Además, promueve la convivencia pacífica y la erradicación de la violencia en el ámbito educativo. A su vez nos respalda el Reglamento de Graduación del Bachillerato Técnico Humanistico del Subsistema de Educación Regular Resolución Ministerial 0912/2023, de la modalidad de defensa de BTH

Como emprendimiento nos ampara las siguierrites leyes Ley de Micro y Pequeña Empresa (N° 947). Esta ley tiene como objetivo fortalecer a las micro y pequeñas empresas, promoviendo su integración en la producción, servicios y comercialización. Establece politicas para apoyar a estos emprendimientos.

La propuesta ayuda a la comunidad con su deficiente elaboración de panes dulce, proporcionando un nuevo pan dulce con los "caprichos dulces, tu pamaderia favorita", de esta manera lograr introducir a la comunidad una nueva expenencia de sabor la cual beneficia de

manera directa a la cultura gastronómica de la comunidad y de manera indirecta a los males al proporcionar una nueva novedad en los panes dulces.

Se busca generar un impacto social en la comunidad con la oferta de pan dulce para cambiar la rutina de consumir panes simples , la cual, a día de hoy ha ido aumentando muy considerablemente a lo largo de los años, se busca ampliar la panadería dulce para orientar a la población a un nuevo sabor.

Se busca el éxito del proyecto para la obtención de ganancias estables y significativas de manera que se pueda expandir a nuevos horizontes, de manera profesional como equipo de trabajo se obtiene la experiencia laboral en entornos caóticos, a si mismo, de manera personal se desarrollan las habilidades de la panadería.

La panadería ofrece un mercado amplio y en constante demanda, lo que puede traducirse en oportunidades sólidas de generación de ingresos. La naturaleza rápida del servicio puede permitir una rotación de clientes más alta, ofreciendo a tu equipo la oportunidad de aprender y crecer en un entorno acelerado.

3.DESAROLLO DEL EMPRENDIMIENTO PRODUCTIVO

3.1.Localización del emprendimiento

El emprendimiento productivo "Caprichos Dulces Tú Panadería" Favorita estara estratégicamente ubicado en el barrio San José Obrero, a una cuadra de la plaza principal, lo que lo convierte en un punto de fácil acceso para los clientes.

El establecimiento es propio, lo que le brinda una mayor estabilidad financiera al no depender de un alquiler mensual. Además, está equipado con todos los servicios básicos, como electricidad, agua, lo que le permite una operación sin interrupciones.

Gracias a su proximidad a los puntos más ocurridos del barrio y su fácil acceso desde cualquier dirección, "Caprichos Dulces Tú Panadería Favorita" tiene un gran potencial para atraer a una clientela diversa.

3.2.Análisis del mercado

Al ofrecer los croissant con rellenos dulces nos posicionamos dentro del mercado de bienes perecederos a nivel local. Estos productos están diseñados para satisfacer los gustos y preferencias de los comensales de la zona, quienes buscan opciones frescas en su dieta diaria.

Según la producción el presente emprendimiento de comida rápida pertenece al mercado minorista debido al contacto directo con el comensal, adaptándose a las necesidades y expectativas. Esto implica no solo asegurar la frescura y calidad de los ingredientes, sino también ofrecer precios competitivos que atraigan a una clientela leal del barrio.

3.2.1.Oferta

Ofreceremos un croissant con rellenos dulces (variados) ofreciendo a la clientela una calidad, sabor e higiene, con un precio accesible al bolsillo de los consumidores. La combinación de los croissant con los tipos de dulces y rellenos está diseñada para un buen paladar.

Estos croissant se ofrecerán de manera monopolica. esto nos da a ser los pioneros en la panadería con los croissant y sus diferentes tipos de rellenos y dulces, esto también nos da a poner un precio accesible de los consumidores, se espera consolidarse como una opción preferida.

3.2.2.Demanda

La demanda del producto ha demostrado ser elevada según las encuestas realizadas, lo que indica un fuerte interés y aceptación por parte del público. Esta respuesta positiva nos da a ofrecer alternativas en los dulces y rellenos, permitiendo a los clientes disfrutar de una mayor variedad.

Además, se ha identificado que el producto recibirá una demanda inelastica, lo que significa que los consumidores seguirán adquiriéndolo a pesar de posibles fluctuaciones en el precio. Esta característica es crucial para la sostenibilidad del negocio, ya que asegura un flujo constante de ingresos del cliente hacia la marca.

3.2.3.Público objetivo (cliente o usuario)

El público objetivo de "Caprichos Dulces Tú Panadería Favorita" está compuesto por comensales de todas las edades, sin distinción de género o etnia. Este enfoque inclusivo permite atraer a una amplia gama de clientes.

Sin embargo, se excluyen de nuestra oferta a las personas con restricciones médicas específicas. Este ajuste nos permite concentrarnos en proporcionar opciones que sean compatibles con la mayoría de los clientes.

3.2.4. Entorno y competencia

"Caprichos Dulces Tú Panadería Favorita" Tendremos una competencia con la repostería porque los productos son similares, nuestro tipo de competencia es imperfecta.

A pesar de esto "Caprichos Dulces" ofrece un producto único en su categoría, lo que crea una competencia imperfecta lo que nuestra única competencia serían las pastelerías.

3.2.5. Ventaja competitiva del emprendimiento

Poseemos una gran ventaja por el producto que ofreceremos al cliente por que ofreceremos un croissant con una calidad muy buena, higiene, y una variedad de rellenos totalmente elaborados con calidad única que será factible para el bolsillo de la población.

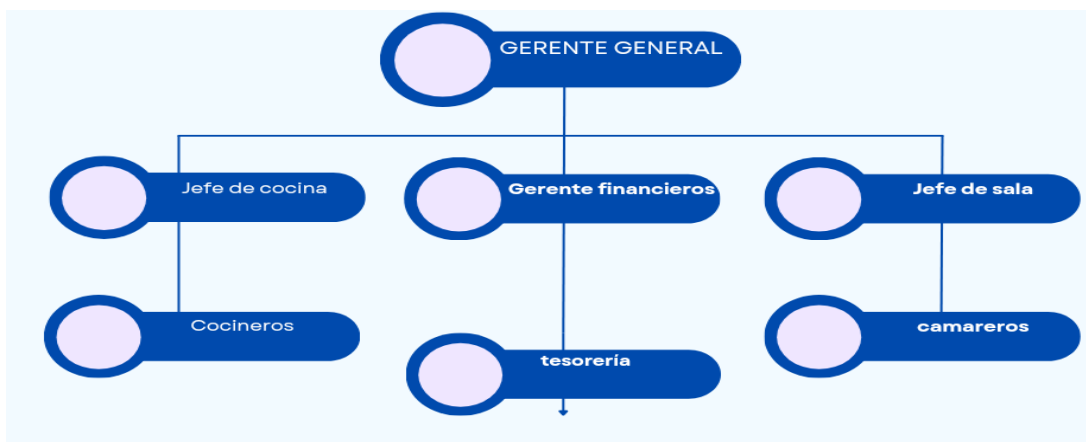
Además de la exclusividad, ofrecemos una gran personalización en la preparación de nuestro producto. Los consumidores tienen la opción de elegir entre distintos dulces y rellenos lo que nos permite adaptar cada preferencia de los clientes.

3.3. Estrategia de promoción y distribución

El tipo de distribución será el directo por nuestro producto será vendido directamente al consumidor final, y una de las estrategias será ofrecer el producto en digital por medios de Facebook, WhatsApp, Instagram y TikTok. Estas herramientas digitales permiten llegar a un amplio público.

La distribución del producto se llevará a cabo principalmente de manera directa y física permitiendo a los clientes disfrutar de su croissant con rellenos dulces. Con esta combinación de promoción en redes sociales y opciones de distribución física y digital "Caprichos Dulces" podrá maximizar su alcance y captar la atención.

3.4. Estructura organizacional



3.5.Diseño del producto o servicio

Nuestro producto trata de un croissant con una variedad de rellenos dulces que sera dirigido y consumido por toda la población en general,contara con una variedad de rellenos (frutas,helado,cremas).

Está propuesta no solo introduce sabores innovadores, sino que también responde a una necesidad de variedad en las opciones gastronómicas. Ofrece a los comensales una experiencia que no se encuentra en otros establecimientos.

3.5.1.Características del producto o servicio

El croissant de "Caprichos Dulces Tú Panadería Favorita" serán principalmente rellenos de cremas, mermeladas,frutas,helado.Dando así al croissant un sabor puro y distinto al croissant común que todos conocen.Visualmente ,los croissant serán apetitosos y atractivos gracias a sus diferentes rellenos.

4.VIABILIDAD Y SOSTENIBILIDAD

4.1.Calculo de inversión

Se requiere un capital elevado para el emprendimiento, lo cual implica una inversión significativa. Esta inversión es esencial para asegurar la mayor calidad del producto y proporcionar una experiencia gastronómica superior a los clientes. La inversión nos permitirá adquirir los equipos necesarios para la preparación del croissant.

4.1.1.Capital de inversión

DETALLES	CANTIDAD	COSTO POR UNIDAD (Bs)	COSTO TOTAL (Bs)
batidora manua	3	20	60
espatula de silic	3	15	45
guantes	1	30	30
sarten pequeño	3	25	75
garrafa	2	35	70
gramera	1	40	40
TOTAL, costos variables (Bs)			320

4.1.2.Capital de operación

DETALLES	CANTIDAD	COSTO POR UNIDAD (Bs)	COSTO TOTAL (Bs)
harina	1kilo	7	7
margarina	1 kilo	18	18
mantequilla ma	200 gramos	10	20
azucar	1kilo	7	7
huevo	10	1	1
leche pil	1litro	10	10
chocolate	500 gramos	16	8
levadura	20 gramos	3	0,06
durazno	2 latas	24	48
helado	1 kilo	20	20
azúcar impalpa	1 kilo	10	10
		TOTAL, costos variables (Bs)	149.6bs

4.2.Costo de producción

En la elaboración del " croissant con rellenos " se pueden identificar tantos costos fijos como variables, ambos indispensable para asegurar una producción eficiente. Los costos fijos incluyen elementos como salarios del personal administrativo, que se mantienen constantes sin importar el nivel de producción. Esta combinación de costos es crucial para la correcta operación y la elaboración de los croissant con rellenos.

4.2.1.Cálculo de costo variables

DETALLES	CANTIDAD	COSTO POR UNIDAD (Bs)	COSTO TOTAL (Bs)
Harina	30 kilos	6	180
Margarina	18 kilos	20	360
Mantequilla ma	6 paquetes	40	240
Azucar	3 kilos	7	21
Huevo	300 huevos	1	300
Leche	15 litros	4	60
Chocolate	15 kilos	10	150
Levadura	30 bolsitas	2	60
Durazno	30 latas	10	300
Helado	30 kilos	20	600
Azucar Impalpa	5 kilos	10	50
Mermelada	30 latas	10	300
Cajas	60 docenas	30	1800
Servilleta	2 paquetes	10	20
TOTAL, costos variables (Bs)			4441

4.2.2.Cálculo de costo fijos

DETALLES	CANTIDAD	COSTO POR UNIDAD (Bs)	COSTO MENSUAL (Bs)
Servicio de electricidad	1	50	50
Servicio de agua	1	20	20
Servicio de gas	1	35	35
TOTAL, costos fijos (Bs)			105

DEPRECIACIÓN

DETALLES	CANTIDAD	COSTO POR UNIDAD (Bs)	VIDA UTIL (Años)	COSTO MENSUAL (Bs)
Horno	1	1200	3	33,33
Heladera	1	2000	5	33,33
			TOTAL, depreciación (Bs)	66,67

COSTO UNITARIO

Cantidad total a producir	720,00
TOTAL, costos variables (Bs)	4441,00
TOTAL, personal (Bs)	1250,00
Costo Unitario variable (Bs)	7,90
TOTAL, costos fijos (Bs)	105,00
TOTAL, depreciación (Bs)	66,67
Costo Unitario fijo (Bs)	0,24

Costo Unitario (Bs)
8,14

PRECIO DE VENTA

COSTO UNITARIO (Bs)	MARGEN DE GANANCIA (%)	PRECIO DE VENTA (Bs)	GANANCIA (Bs)
8,14	20	10,18	2,04

5.RESULTADOS

Para obtener el producto de nuestro emprendimiento hemos realizado varias encuestas a personas de la población, que llegan a elegir la propuesta de este nuevo producto dentro de la panadería local como es el croissant con rellenos dulces. Para llegar a obtener la calidad y textura requeridas en este estilo de panadería, hemos hecho prácticas tanto en la masa como de sus rellenos lo que nos proporcionó toda la información necesaria para lograr el objetivo planteado en nuestro proyecto.

Nuestros planes a futuro es poder mantener una clientela permanente y creciente en el mercado local, que nos permita crecer y desarrollar una variedad de sabores en la pastelería dulce, llegar a cubrir las exigencias de la clientela de tal manera que se pueda sostener diariamente en los centros de consumo nuestros deliciosos y apetitosos croissant rellenos.

5.1. Beneficios e impacto

Mediante las pruebas con las ventas realizadas para dar a conocer nuestros productos, hemos podido lograr impactar a un sector de la población con el sabor y novedad del producto lo que nos ha favorecido en el desarrollo del mismo, llegando de esta manera directamente al consumidor y beneficiando el proceso de expansión y conocimiento del croissant en nuestro

pueblo necesario para que pueda ir creciendo y lograr los cometidos económicos por el cual se emprendió este proyecto.

6.CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

Al realizar este trabajo hemos podido aprender de cero iniciar un emprendimiento para tener una actividad económica con la cual sustentar un futuro negocio, cambiando nuestra forma de ver la realidad a la que se enfrenta todo negocio en el mercado local. No ha sido fácil para nosotros ya que, al ser un producto de panadería poco conocido en el pueblo, no estábamos seguros de lograr los objetivos planteados ya que tropezamos con el alza de la canasta familiar que encareció nuestro croissant.

Pero aun así hemos logrado llegar a una selecta clientela que ha gustado de nuestro emprendimiento y que nos motiva a continuar con los objetivos planteados, ampliando paulatinamente nuestro negocio y ganando un lugar merecido en el mercado local. Recomendamos ofrecer al cliente un croissant recién horneado, para mantener la crujiente textura propia de este delicioso pan dulce que se ablanda al estar mucho tiempo después de ser horneado

BIBLIOGRAFÍA

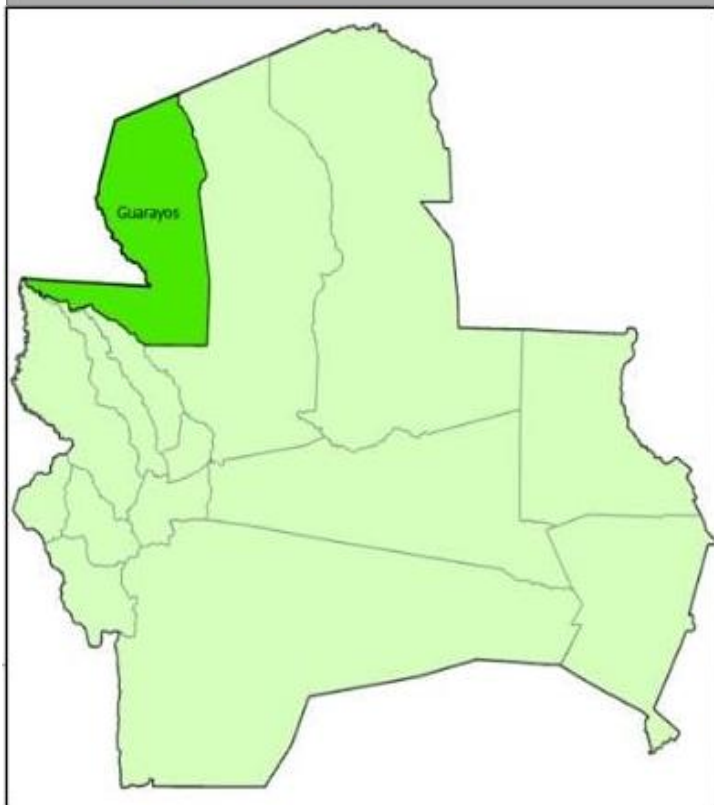
Como aser croissant super esponjados.(17 de abril del 2023). PANADERÍA PASO A PASO.(Video). YouTube. <https://youtu.be/ZdDg5-bhVU8?si=IHdgvSg55cBODnvu>

Crema pastelera clásica para rrelleno-silvan cocina.(02 de marzo del 2015).Silvana cocina .(Video). YouTube.<https://youtu.be/STbWYfMZwec?si=sRVio784-WNvyr2v>

ANEXOS

ANEXO I

DATOS GEOGRAFICOS

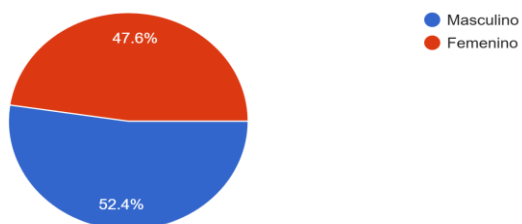


FUENTES: INTERNET

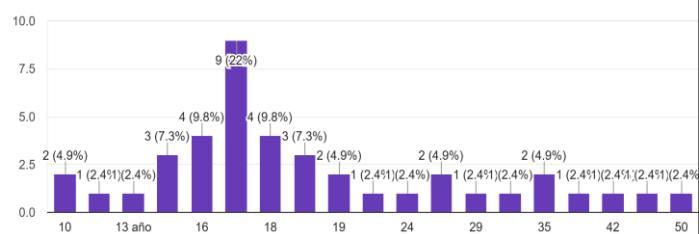
ANEXO II

ENCUESTAS REALIZADAS

Sexo
42 respuestas

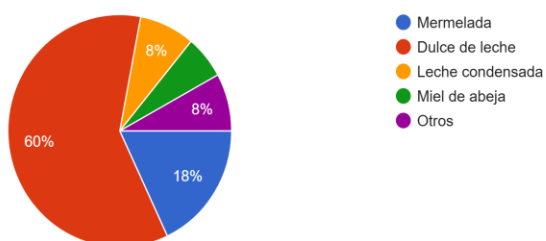


Edad
41 respuestas



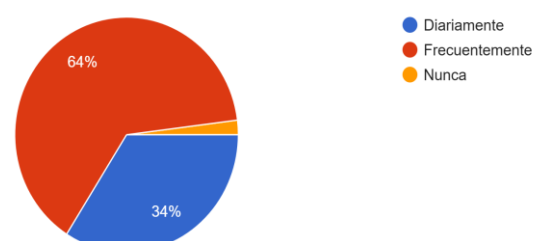
¿Que tipos de rellenos dulces le gusta consumir más en panadería?

50 respuestas



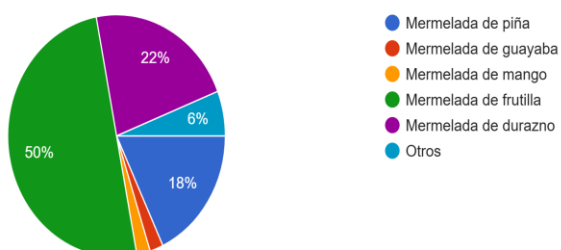
¿Con que frecuencia consume usted pan dulce?

50 respuestas



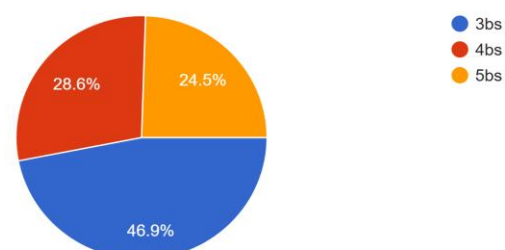
¿Que tipos de mermeladas le gusta consumir más?

50 respuestas



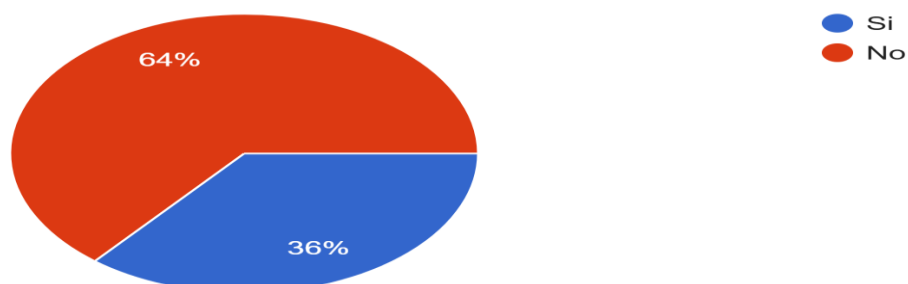
¿Estaría dispuesto a pagar por un croissant?

49 respuestas



¿Conoce usted dentro de la panadería un Croissant?

50 respuestas



FUENTES: CREACION
PROPIA

ANEXO III

ELABORACION DEL PAN CROISSANT



FUENTES: CREACION
PROPIA

ANEXO III

PAN CROISSANT



FUENTES: CREACION
PROPIA

ANEXO IV

VALIDACION DEL PROYECTO DE EMPRENDIMIENTO



UNIDAD EDUCATIVA SANTA TERESITA 3

ACTA

VALIDACIÓN DE PROYECTO DE BTH GESTION 2024

En Ascensión de Guarayos siendo las horas 8:18 am del día 28 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:

Caprichos dulces, tu panadería favorita

.....siendo aprobado por unanimidad de los jurados.

Finalizada la defensa de proyecto a hrs. 8:30 am, la comisión evaluadora delibero en privado para sacar la nota de aprobación.

Nº	APELLIDOS Y NOMBRES
1	<u>Omar Casanova Peña</u>
2	<u>Christian Train</u>
3	
4	

NOTA FINAL (NUMERAL)	NOTA LITERAL (LITERAL)	DESCRIPCIÓN DE DIMENSIONES
<u>71</u>	<u>setenta y uno</u>	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. Gladys Mamani Mamani
MAESTRA DE FÍSICA-QUÍMICA
Secundaria Comunitaria Productiva
Sello y firma

Lic. Nely Gladys Trujillo Vazquez
EDUCACIÓN MUSICAL
Secundaria Comunitaria Productiva
Sello y firma

Sello y firma

Sello y firma



FUENTES: CREACION
PROPIA

ANEXO V

LOGO DEL EMPRENDIMIENTO



FUENTES: CREACION
PROPIA

ANEXO VI

TABLA NUTRICIONAL DEL PRODUCTO

DECLARACIÓN NUTRICIONAL		
	Por 100g	Por porción (50 g)
Contenido energético	421,48 kcal (1757,94 kJ)	210,74_kcal (878,97_kJ)
Proteínas	5,44gr	2,72gr
Grasas totales	26,68gr	13,34gr
Grasas saturadas	4,18gr	2,09gr
Grasas trans	4gr	2gr
Hidratos de carbono disponibles	39,9gr	19,95gr
Azúcares	2,12gr	1,06gr
Fibra dietética	2,54gr	1,27gr
Sodio	8,11mg	4,055mg
Contenido energético		
Envase	1053,7__kcal (4394,9_kJ)	
Contenido Neto 250gr		