

**INSTITUTO DE INVESTIGACIÓN
CIENTÍFICA, CONTABLE Y FINANCIERA**
FACULTAD DE CIENCIAS CONTABLES, AUDITORÍA
SISTEMAS DE CONTROL DE GESTIÓN Y FINANZAS

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA GABRIEL RENÉ MORENO

NÚMERO DE GRUPO

24



XIV FERIA FACULTATIVA

DE EMPRENDEDURISMO INNOVACIÓN Y
TRANSFERENCIA DE TECNOLOGÍA

NOMBRE DEL PROYECTO: Panadería Artesanal “El Amanecer”

CATEGORÍA

EMPRENDIMIENTO

INTEGRANTES

Alejandra Daniela Nina Garcia

Jorge Alberto Alpire Vidal

Yoselin Esther Choque Cruz

Yoselin Nina Sanchez

Marianela Serrano Cayo

Torrez Bruno Victor Hugo

LOCUTOR GUÍA



Amanecer

[Panadella]



Panadería Artesanal “El Amanecer”

Alejandra Daniela Nina Garcia

Jorge Alberto Alpire Vidal

Yoselin Esther Choque Cruz

Yoselin Nina Sanchez

Marianela Serrano Cayo

Torrez Bruno Victor Hugo

PRODUCCION Y COMERCIALIZACION DE PANES

“EL AMANECEER”

EN EL PERIODO 2025 -2030

EN LA CIUDAD DE SANTA CRUZ D E LA SIERRA

Índice

- Introducción
- Antecedentes
- Justificación
- Objetivos
 - Objetivos Generales
 - Objetivos Específicos
- Desarrollo del Proyecto
- Estudio de Mercado
- Marco Conceptual
- Localización Y Tamaño del Proyecto
- Anexos
 - Encuesta
 - Bibliografía
 - Gráficos



INTRODUCCIÓN

Una pequeña empresa puede ser cualquier infraestructura generalizada con un limitado grupo de empleados, finanzas, recursos, entre otros factores. Las panaderías son especializadas en hacer variedad de panes, pasteles, cup cakes, pan artesanal, panes dulces, franceses. Panadería "El Amante" ha sido una empresa muy rentable dentro del mercado por la variedad de panes artesanales que ofrece en su servicio. La calidad del servicio es fundamental en una panadería porque es un lugar donde muchas personas van a comprar y consumir diariamente. Si el control de calidad no es el más eficiente, pueden ocurrir problemas hacia los empleados.

La panadería "El Amante" surgió con el propósito de satisfacer a los consumidores con el delicioso sabor que caracteriza a la panadería, elaborando el pan con la mejor receta, logrando captar la atención de los clientes por su aroma y sabor, ofreciendo un pan artesanal que los clientes puedan mantener una mejor digestión, sabor y textura, garantizando una cantidad alta de minerales y vitaminas y lo más importante que se puede conservar por varios días.

Siendo el objetivo principal la elaboración del mejor pan artesanal, seguidamente de los objetivos específicos que resaltan el principal.

Además la situación sin proyecto enmarca que la panadería no cuenta con una organización de personal que se encargue de la parte de creación e innovación de nuevos panes, lo que sería lo contrario a una situación con proyecto, donde ya se encuentre una organización de personal establecida para que puedan crear e innovar los nuevos productos de panes. En los árboles de problemas y objetivos se detallaran más adelante, así como el estudio de mercado que se realizó en Nueva Santa Rosa, dicho estudio cuenta con: objetivos del mismo, oferta, demanda, estudio de campo, análisis de resultados, análisis de precios, método de mínimos cuadrados, comercialización, desarrollo del negocio,





publicidad, presupuesto publicitario, plan de medios publicitarios y desde luego los ejemplos de la publicidad para Panaderia El Amanecer

Así mismo la panadería Dulce Luna cuenta con un estudio técnico, en donde se detallan los días de trabajo y días hábiles de descanso de los trabajadores, también una cadena de suministros, el tamaño de la empresa, método Lange, la localización optima del proyecto y finalmente el proceso de producción.

Luego se continua con el estudio organizacional, dentro del mismo se explica la jornada laboral, el organigrama que es muy importante para la empresa, la descripción de los puestos de trabajo, los diseños de uniformes que se van a utilizar y el plano de la empresa en donde se encontrará ubicada. Además el estudio Legal que es de vital importancia para que la empresa este legalmente inscrita. Luego se continua con el estudio ambiental que es de suma importancia porque lo que se desea es cuidar el medio ambiente.

Finalmente el proyecto se concluye con el estudio económico y financiero de la empresa El Amanecer. Los cuales se detallan más adelante.





ANTECEDENTES

Una pequeña empresa puede ser cualquier infraestructura generalizada con un limitado grupo de empleados, finanzas, recursos, entre otros factores. Las panaderías son especializadas en hacer variedad de panes, pasteles, cup cakes, pan artesanal, panes dulces, franceses. Panadería Dulce Luna ha sido una empresa muy rentable dentro del mercado por la variedad de panes artesanales que ofrece en su servicio. Además, la calidad de sus productos ha sido muy selectiva en cuanto al mejor sabor, textura, diseño y consistencia de la masa. Los clientes han preferido siempre por igual el pan dulce, el francés, bollos, pastelitos, y gustos exóticos. Sin embargo, la empresa aún no ofrece esos gustos exóticos que desean los clientes. De acuerdo con (FoodBox.com, 2022) “Una panadería artesanal es un lugar al que acudir a diario para disfrutar buen pan”. Las panaderías son un lugar exquisito donde las personas llegan a comprar todos los días porque son un alimento diario y muy demandado.

Las personas buscan principalmente un buen servicio dentro de una panadería exitosa, además por su sabor y la calidad de panes que ofrecen. La calidad consiste en la elaboración del pan, la materia prima con una mejor calidad. Los clientes son atraídos principalmente por el aroma del pan recién horneado que sale afuera del local de venta. De acuerdo con (Europam.com , 2019) “La panadería artesanal se basa en el respeto por las características y la integridad de las masas pre fermentadas y/o masa madre, así como al uso de fermentación prolongada. Mediante este proceso se consiguen panes con ingredientes más naturales y de intenso sabor y olor”. Las personas han obtenido resultados exitosos en las panaderías porque saben cómo ejercer un buen pan artesanal. Sin embargo, a raíz de las nuevas estrategias para incrementar las ventas y atraer nuevos comerciales han aumentado, ya que es necesario elaborar nuevos productos, nuevos sabores y nuevas presentaciones.





diferentes planes estratégicos para solucionar la problemática. Panadería El Ananecor, carece de innovaciones de productos, control de calidad, control de los productos, eficiencia en la producción y pérdida de tiempo. La competencia también es un factor que ha mantenido el movimiento constante de las empresas a lo largo del tiempo porque todas compiten por un mismo objetivo y es ser líderes en el mercado mediante sus productos, el servicio, la calidad, rentabilidad y ganar clientes potenciales. Los costos también son otro factor que ha afectado a las empresas internamente con sus finanzas porque muchas no hacen un costeo correcto para la compra, gastos de los productos. De acuerdo con "Encuentro a las debilidades, la primera sería la financiación a través de créditos bancarios. Al competir con una franquicia, estaría en desventaja, ya que esta cuenta con financiación propia y mayores recursos. Otras debilidades serían que la PYME cuenta con poco personal y falta de variedad de productos".





JUSTIFICACIÓN

La panadería 'El Amanecer' "surgió con el propósito de satisfacer a los consumidores con el delicioso sabor que caracteriza a la panadería, elaborando el pan con la mejor receta, logrando captar la atención de los clientes por su aroma y sabor, ofreciendo un pan artesanal que los clientes puedan mantener una mejor digestión, sabor y textura, garantizando una cantidad alta de minerales y vitaminas y lo más importante que se puede conservar por varios días.

La panadería "El Amanecer" contribuye con la alimentación de las personas manteniendoe estándares de calidad en sus productos, calificados por el ministerios de Salud e comprometidos con mantener la higiene y la buena presentación de sus productos, con los precios accesibles para poder lograr un posicionamiento en el mercado mayor a la competencia, y poder llegar a consolidarse como líder en el mercado de la industria de Panaderías, busca mantener una buena relación con el cliente, encontrar sus gustos y preferencias para conservar una estrecha relación y afecto para sus consumidores, Los ingrediente a utilizar son productos nacionales ayudando así a la contribución de la economía de nuestro país , el empaque es utilizado de forma creativa y con la higiene que se necesita elaborado con papel de manila, protegiendo el producto de la mejor manera.

Está formada por un grupo de ocho universitarias que decidieron emprender y ser desalientes y persistentes ante cualquier situación, manejando esa pasión con liderazgo, paciencia y confianza en sí mismas formando la empresa legalmente como una sociedad acordando dividir sus utilidades en partes iguales, surgió con el talento de una de las integrantes y al observar la necesidad de los escasos de dicho producto en el municipio decidieron emprender y nombrar la panadería como "El Amanecer"

La panadería está comprometida con el pueblo de Nueva Santa Rosa en mantener sus productos a disposición de lunes a viernes de 6 am a 7 pm y de sábado a Domingo de 6 am



a 1 pm, ofreciendo pan artesanal caliente y crujiente a su disposición atendiéndolos con su personal capacitados para atender a sus clientes como se lo merecen y cubrir su periodo en el menor tiempo posible.

Objetivo General:

Elaborar el mejor pan artesanal, hecho con ingredientes de primera calidad, con la delicadeza que lo hacían nuestros antepasados, seleccionar diferentes tipos de harina para la producción, se destaca por la calidad y el buen servicio al cliente. Se utilizará tecnología artesanal.

Objetivos Específicos:

- Realizar un estudio de demanda para ver si existe Demanda Insatisfecha.
- Recordar el significado artesanal en nuestra sociedad como un signo de compartir, amar y cuidar a cada uno de los clientes.
- Elaborar el mejor pan artesanal en Santa Cruz de la Sierra para lograr entrar a cada hogar, en cada familia y de esa manera comparta momentos especiales.
- Lograr que los clientes puedan compartir con sus amistades una tacita de café con el delicioso pan artesanal "El Amanecer".
- Determinar la contabilidad de este proyecto.



SITUACIÓN SIN PROYECTO

Panadería Dulce Luna cuenta con los siguientes tipos de panes actualmente:

- Pan gusanito
- Pan tostado
- Pan redondito
- Pan cubilete
- Pan francés

Dicha panadería no cuenta con una organización de personal que se encargue de la parte de creación e innovación de nuevos panes, por lo tanto, se busca mejorar esa parte para que existan nuevos productos de panes y que atraigan a los clientes.

Los recursos son muy limitados para poder crear pan integral y otras variedades, la infraestructura no es llamativa, carece de degustación de nuevos panes además Dulce Luna necesita esos cambios para una mejor atención al cliente y que se sientan cómodos visitando la panadería.

En panadería Dulce Luna se necesita mejorar en cuestión de limpieza no cuentan con uniforme adecuado para la elaboración en producción, también se necesita el cambio de los utensilios que utilizan porque se ven obsoletos, el calzado que utilizan no es el adecuado siendo producción un área donde utilizan harina, grasa, agua eso Tiende a que el piso se ponga resbaladizo, esto podría ser causa de accidentes en los trabajadores.





SITUACIÓN CON PROYECTO

En Panadería Dulce Luna, el personal se ha encargado de innovar y diseñar nuevos tipos de panes para que el cliente se sienta satisfecho y pueda degustar de algo rico y con un sabor único, teniendo todos los recursos necesarios para poder crear el pan artesanal y brindando un mejor servicio. Además, panadería Dulce Luna tiene una infraestructura con una imagen diferente lo que hace que los clientes entren y vean que no es una simple panadería.

Panadería Dulce Luna está siendo visitada por muchas personas porque les gusta el sabor del pan artesanal y sus variedades.

Además, se cuenta con un uniforme para que los empleados se puedan identificar y que se vea más confiable la panadería, también se cuenta con reglas de limpieza para que el lugar sea apropiado y que puedan adquirir el producto con confianza.

La idea de innovar y hacer nuevos panes es un atractivo para las personas de Nueva Santa Rosa, porque degustan de algo diferente y no solo en diseño sino en sabor y calidad.





Efectos

Clientes insatisfechos por no encontrar productos según su gustos alimenticios

Da lugar a que unas cuantas panaderías predominen

Incremento de precios

Pocas opciones a nivel artesanal

Los profesionales en panadería emigran a sectores con mayor demanda

Manipulación inadecuada y poca higiene

Escasez de panaderías en el área de Nueva Santa Rosa

Causas

La mayor demanda se concentra únicamente en dos panaderías en el sector

Falta de variedad de producto en las panaderías ya existentes, todas se limitan a vende algo similar

Distribución informal

Falta de personal de panadería en el sector

Falta de información respecto a nuevos productos y nuevas tendencias reverentemente a la panadería

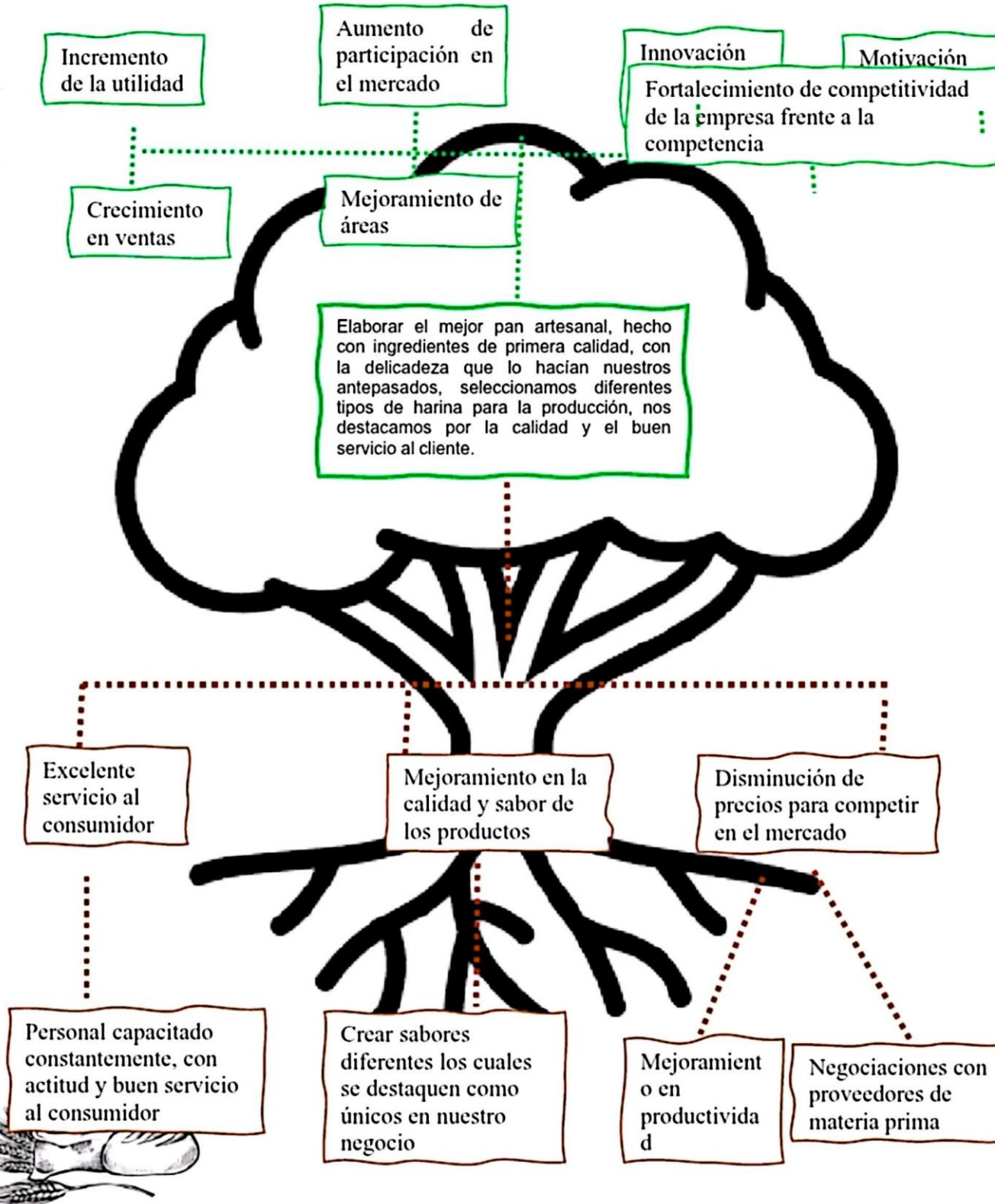
Mal calidad en la producción



Árbol de Objetivos

fines

Objetivos





Estudio de Mercado

Objetivo General

Impactar con la implementación de un producto nuevo en el mercado de Nueva Santa Rosa ofreciendo buena calidad y excelente servicio al cliente para satisfacer la necesidad de los consumidores.

Objetivos Específicos

- Lanzar más variedad de productos
- Satisfacer a todos los consumidores de Nueva Santa Rosa, produciendo variedad de pan con excelente valor nutricional.

Análisis de mercado

En el mercado de Nueva Santa Rosa, existen empresas reconocidas que lideran el mercado nacional con diferentes tipos de panes industriales. El pan es un alimento que se consume diariamente por las personas y las empresas tienen que innovar constantemente.

Así mismo, en el mercado de Nueva Santa Rosa cuenta con una extensa variedad de panaderías que ofrecen servicios y diferentes tipos de panes a los consumidores.

Entre las panaderías más reconocidas de Nueva Santa Rosa son: Meco pan, panadería la Abuelita, La repostería y Panadería la Bendición. Dichas empresas cuentan con alta oferta de productos para que los consumidores adquieran en cualquier horario, ya que, el horario de estas panaderías es muy accesibles para los clientes. Los clientes quieren siempre un pan que cumpla sus expectativas en cuanto a sabor, calidad, precio, consistencia y variedad. Las empresas tienden a cumplir sus necesidades para que los clientes estén satisfechos.





Oferta

Las empresas de panadería reconocidas en el mercado de Nueva Santa Rosa y que lideran en el mercado ofrecen un excelente servicio al cliente, variedad de panes, pastelitos y buena calidad en los productos. Entre los productos más vendibles son los panes dulces, pan francés, bollos, entre otros. Dichos productos poseen características similares al producto que Panadería Dulce Luna ofreceré en cuanto a su consistencia, color, presentación, tamaño, costos, volumen y sabor. Los oferentes de Nueva Santa Rosa se destacan porque venden cantidad de productos con una disponibilidad para comercializarlos a un precio accesible y horarios adecuados.

Análisis de Competencia

Considerando la información anterior sobre las empresas de panadería que lideran el mercado en Nueva Santa Rosa, Santa Rosa. Se puede notar que la competencia tiene ciertas características similares a la de Panadería Dulce Luna el cual consiste en sus sabores, calidad, consistencia, volumen, fermentación, color y variedad de panes, así como el servicio.

La marca Panadería Dulce Luna al lanzar los nuevos productos de pan artesanal llevará al mercado precios accesibles o iguales a la competencia. Así como nueva variedad de sabores, calidad, color y presentaciones diferentes.





DEMANDA

Se pudo observar que la mayor fuerza de venta de las panaderías competidoras diariamente es en horarios de 6am a 7pm, considerado que la mayoría de familias consumen pan en el desayuno y la cena. También en épocas altas como:

- Semana Santa: Se consume pan para realizar las famosas torrijas, siendo la clase de pan más fuerte el pan redondo.



- Navidad: Se consume pan para acompañar los tamales, siendo la clase de pan más fuerte el pan francés, y las trenzas navideñas.



- Noviembre: Se consume pan para celebrar la tradición del día de los santos, siendo la clase de pan más fuerte el pan muerto.





Diagrama de flujo de proceso de la manufactura de Panadería Dulce Luna



Marco conceptual

Demanda: Son los bienes y servicios que son adquiridos por consumidores a diferentes precios en una unidad de tiempo específica ya que, sin un parámetro temporal no podemos decir si de una cantidad de demanda crece o decrece.

Precio: De los bienes y servicios, es inversamente proporcional a la demanda. Imagínese que cuando el precio de un Smartphone de última generación sube de precio. Cuando antes su precio de venta era 100 unidades monetarias y ahora son 150 unidades monetarias, habrá menos gente que querrá o podrá comprarlo.

Oferta: La disposición de los bienes y servicios, expresada en la existencia de la empresa que ofrece el servicio y en qué cantidad. Imagínese que en un mercado en el que ha habido un terremoto y la cosecha de un producto agrícola se ha echado a perder. En esta nueva situación, al haber menos cantidad de ese producto en el mercado el precio subirá porque habrá gente dispuesta a pagar un precio superior.

Lugar: Es el espacio físico o virtual donde ofrecen estos bienes. Siempre hay un coste de transporte que se atribuye al precio de venta de ese producto y que varía según la forma o método de transporte. Por ejemplo, si transportas productos en cajas, el transporte será más económico que el transporte de pescado congelado en alta mar.

La capacidad de pago del demandante: En este punto la situación o poder de negociación es clave a la hora de fijar un precio al bien o servicio en cuestión.

Deseos y necesidades: Tanto básicas como secundarias. En este sentido, imagínese que usted tiene la necesidad de comprar un producto en una zona donde no se comercializa. Usted, como demandante ofrecerá un precio de compra más elevado (está muy ligada al punto número 2).

En economía, siempre se estudia junto con la 'oferta', ya que ambas deben analizarse conjuntamente para determinar la cantidad de bienes y servicios producidos y su valor monetario (véase la ley de la oferta y la demanda).

¿Qué es demanda en Bolivia?

"En ese marco, la **demanda** es un acto de procedimiento oral o escrito, que materializa un poder jurídico (la acción), un derecho real o ilusorio (la pretensión) y una petición del acto como correspondiente a ese derecho procurando la iniciación del proceso.

Oferta: Una oferta es una propuesta condicional que realiza un comprador o un vendedor para comprar o vender un activo, la cual se vuelve legalmente vinculante si se acepta. Una oferta también se define como el acto de ofrecer algo en venta o la presentación de una oferta para comprar algo.

Punto de Equilibrio: Es una herramienta clave para crear un plan de empresa y actualizarlo de acuerdo a la evolución de cada proyecto puesto que permite saber en todo momento si la empresa está perdiendo dinero o no.

Canal Comercialización: Son los medios utilizados para diseñar, elaborar, instrumentar y operar programas y estrategias de ventas para la adecuada **comercialización** de productos, bienes o servicios que permitan a las empresas adquirir y mantener clientes satisfechos en los mercados nacionales e internacionales.

Localización y Tamaño del Proyecto

Localización del Proyecto

Para determinar la localización de los panes artesanales se realizó un ejercicio para seleccionar entre 3 lugares en específico.

FACTOR	CLIMA					Vivienda					Educación				
	Comparación Pareada			Suma de Pref.	Rij	Comparación Pareada			Suma de Pref.	Rij	Comparación Pareada			Suma de Pref.	Rij
	1	2	3			1	2	3			1	2	3		
Av. Bush	0	1	1	2	0,40	1	0	0	1	0,20	0	1	0	1	0,25
Mercado Mutual	1	0	0	1	0,20	1	1	0	2	0,40	1	0	1	2	0,50
Cañoto	1	1	0	2	0,40	1	1	0	2	0,40	0	1	0	1	0,25
				5	1,0				5	1,00				4	1,0
Total															

- Se determinó que el proyecto se realizará en la Av. Bush

Tamaño del Proyecto

La empresa con un equipo de 5 personas de las cuales 3 personas están encargadas del área de producción, 1 encargado de la venta y 1 encargado de la administración.

Capacidad de Producción	Capacidad de Producción
Producción Diaria	600
Producción Mensual	14400
Producción Anual	172800

Anexos:

Encuesta



Cuestionario

CUESTIONARIO PANADERIA "Amanecer"

ESTIMADO ENCUESTADO:

Estamos realizando una encuesta entre los vecinos del municipio de Nueva Santa Rosa, departamento de Santa Rosa, para evaluar algunos aspectos que servirán para un Estudio de Panadería "Dulce Luna", ubicada en el municipio de Nueva Santa Rosa, para lo cual estamos solicitando su colaboración para responder a las siguientes preguntas, Gracias por su tiempo.

1.- ¿Cuántas personas en su familia consumen pan?

De 0 a 5

☐

DE 5 A 10

☐

2.- ¿Cuántas veces a la semana consume pan?

Diario

☐

Una vez por semana

☐

3.- ¿Qué integrantes de su familia consume pan en mayor cantidad?

Adultos

☐

Adolescentes

☐

Niños

☐

Todos

☐

4.- ¿Entre pan Dulce y pan francés cual prefiere?

Francés

☐

Pan dulce

☐

Ambos

☐



5.- ¿Consumes pan en tu desayuno diariamente?

Si ☐

No ☐

6.- ¿Consideras que el pan es un elemento básico o indispensable en tu desayuno diario?

Si ☐

No ☐

7.- ¿Cuántas panaderías existen cerca de tu residencia?

Una ☐

Tres ☐

O más ☐

Ninguna ☐

8.- ¿Si tu familia consume pan, ¿Incluye pan integral?

Si ☐

No ☐

Poco ☐

9.- ¿Qué productos de pan le gustaría consumir?

Respuesta libre

10.- ¿Qué precio estaría dispuesto a cancelar según el tamaño de pan?

Pequeño: Q 0.25

Q. 0.50

Q. 1.00

Grande: Q 1.50

Q. 2.00

Q. 2.50

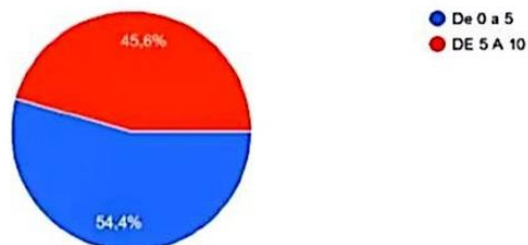




Análisis de Resultados

1.-Cuántas personas en su familia consumen pan?

149 respuestas



Categoría	frecuencia	Porcentaje
De 0 a 5	68	45.6%
De 5 a 10	81	54.4%
Total	149	100%

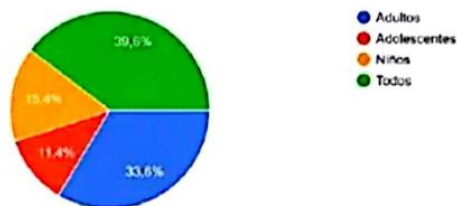
Análisis:





Se determinó según la gráfica No.2 que del 100% de las personas encuestadas el 67.8% que equivale a 101 personas dijeron que consumen pan a diario, mientras que el 32.2% que equivale a 48 personas dijeron que una vez por semana, esto significa que el pan sigue teniendo demanda según lo indican las personas encuestadas que por mayoría consumen el pan a diario, las personas que dijeron que lo consumen una vez por semana probablemente se deba a que tienen alguna restricción médica en donde les indican cada cuanto lo pueden consumir pero eso no afecta a que el pan siga teniendo su demanda.

3.- Qué integrantes de su familia consume pan en mayor cantidad?
149 respuestas



Categoría	Frecuencia	Porcentaje
Todos	59	39.6%
Adultos	50	33.6%
Niños	23	15.4%
Adolescentes	17	11.4%
Total	149	100%

Análisis:

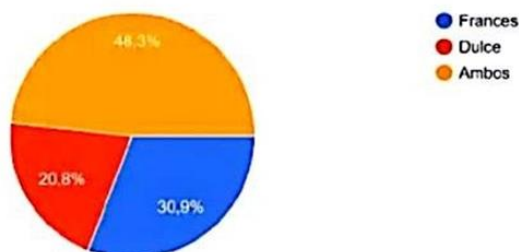




Se determinó según la gráfica No.3 que del 100% de las personas encuestadas el 39.6% que equivale a 59 integrante de la familia que consume pan en mayor cantidad son todos, seguidamente el 33.6% que equivale a 50 personas dijeron que el integrante de la familia que consume pan en mayor cantidad son los adultos luego el 15.4% que equivale a 23 personas dijeron que el integrante de la familia que consume pan en mayor cantidad son los niños y el 11.4% que equivale a 17 personas dijeron que el integrante de la familia que consume pan en mayor cantidad son los adolescentes, significa que el pan si es importante en la alimentación diaria de las familias ya que son muy pocas los integrantes de familia que dijeron que lo consumen en mayor cantidad.

4.- Entre pan Dulce y pan francés cual prefiere?

149 respuestas



Categoría	Frecuencia	Porcentaje
-----------	------------	------------





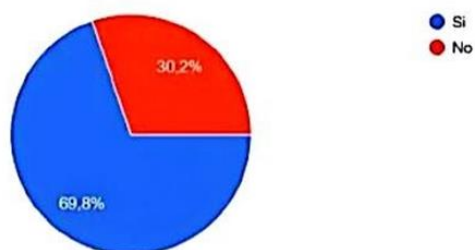
Francés	72	48.3%
Dulce	46	30.9%
Ambos	31	20.8%
Total	149	100%

Análisis:

Se determinó según la gráfica No. 4, que del 100% de las personas encuestadas las personas prefieren el pan francés y el pan dulce según lo indica la presente grafica la cual representa que 72 personas consumen de ambos tipos de pan reflejado en un 48.3% lo que indica que las personas equilibran el gusto por el consumo ya sea que utilizan el tipo de pan francés como base en las comidas sustituyéndolo por tortillas.

5.- Consumes pan en tu desayuno diariamente?

149 respuestas



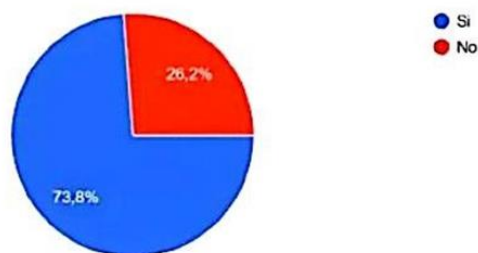


Análisis:

Se determinó según la gráfica No. 5, que del 100% de las personas encuestadas las personas que consumen pan diariamente en su desayuno es un 69.8% lo que refleja una frecuencia de 104 personas, mientras que un 30.2% con una frecuencia de 45 personas dijeron que no lo hacen diariamente, lo cual nos indica que el pan es indispensable y no puede faltar en la mesa de cada familia.

6.-Consideras que el pan es un elemento básico o indispensable en tu desayuno diario?

149 respuestas



Categoría	Frecuencia	Porcentaje
Si	104	69.8%
Categoría	Frecuencia	Porcentaje
Si	110	73.8%
No	39	26.2%
Total	149	100%

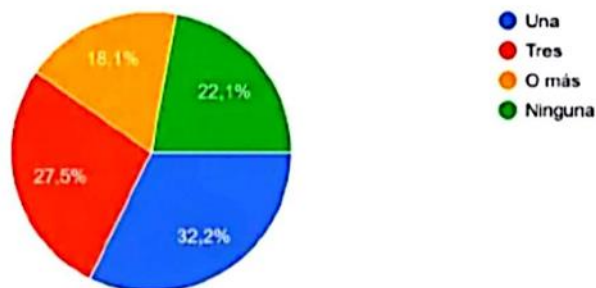


Análisis:

Se determinó según la gráfica No. 6, que del 100% de las personas encuestadas las personas que consideran que el pan es indispensable en su desayuno diario son 110 reflejado en un 73.8% indica que el pan es un elemento en la sociedad que siempre deberá de existir ya que no importando la edad ni la posición social, las personas siempre van a considerar el pan mientras que 39 personas siendo el 26.2% no lo consideran indispensable sin embargo si lo consumen.

7.- Cuantas panaderías existen cerca de tu residencia?

149 respuestas





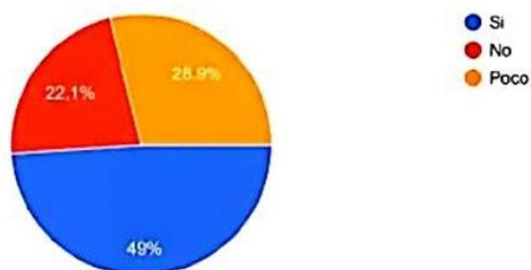
Tres	41	27.5%
Ninguna	33	22.1%
0 más	27	18.1%
Total	149	100%

Análisis:

Se determinó según la gráfica No.7, que del 100% de las personas encuestadas las personas que consideran que tienen más de tres panaderías cerca de su residencia son el 18.1% con una frecuencia de 27 personas, mientras que las personas que indican que tienen una panadería cerca tiene un alto porcentaje de 32.2% con una frecuencia de 48 personas significa que el departamento de Santa Rosa, cuenta con abundantes panaderías, esto hace que el cliente tenga la opción de elegir tanto en calidad, higiene, limpieza y buena atención.

8.- Si tu familia consume pan, ¿Incluye pan integral?

149 respuestas





Categoría	frecuencia	Porcentaje
Si	73	49%
No	43	28.9%

Análisis:

Se determinó según la gráfica No. 8, que del 100% de las personas encuestadas las personas que consideran que en las familias si se consume pan integral ya que un 49% confirmaron que si lo incluyen, ya que el pan integral contiene proteínas, vitaminas y minerales además de otro nutrientes como fibra, calorías o colesterol, los nutricionistas recomiendan este tipo de pan a las personas que están bajo una dieta alimenticia es por ello que su consumo se representa en la presente gráfica.





Poco	33	22.1%
Total	149	100%

9.- Qué productos de pan le gustaría consumir?

Análisis:

Se determinó según la gráfica No. 9, que del 100% de las personas encuestadas en donde se les cuestionó acerca de que productos de pan les gustaría consumir, hubo varias sugerencias, pero la que más respuestas obtuvo fue: la del pan integral, como se puede observar en los siguientes resultados:

- Donas
- Bollos
- Pan galleta
- Pasteles
- **Integral**
- Pastelitos
- Lenguas
- Pan dulce
- Pan de mujer
- Concha
- Pan francés
- Cubiletes
- Zepelines.
- Pan de coco
- Milhojas





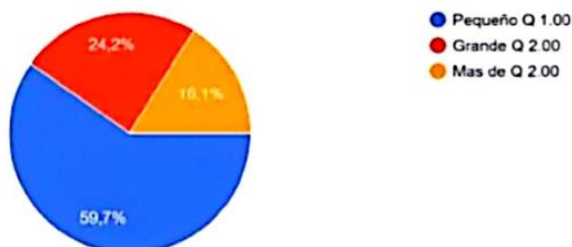
- Campechanas
- Tostado
- Artesanal
- Pan de yemas
- Pan de zanahoria
- tortas.
- Salporas
- cemitas
- redondo
- francés
- Pastelitos de piña
- Pan royal
- Quesadillas de arroz
- zepelín
- Churros
- Champurrada
- De agua
- Beagles
- Pande queso
- Gusanitos
- Sándwich
- cubiletes de chocolate
- Pie de piña
- Pan redondito
- Pasteles de 3 leches
- Pan germinado





10.- Que precio está dispuesto a pagar por los siguientes panes?

149 respuestas



Categoría	frecuencia	Porcentaje
Pequeño Q 1. 00	89	59.7%
Grande Q2.00	36	24.2%
Más de Q2. 00	24	16.1%
Total	149	100%

Análisis:

Se determinó según la gráfica No. 10, que del 100% de las personas encuestadas 59.7% lo que corresponde a 89 personas respondieron que están dispuestas a pagar un quetzal por el pan pequeño, mientras que el 24.2% lo que corresponde a 36 personas respondieron que están dispuestas a pagar dos quetzales por el pan grande, el resto que corresponde al 16.1%



Bibliografía

- <https://economipedia.com/definiciones/factores-de-produccion.html>
- [https://es.m.wikipedia.org/wiki/Demanda_\(econom%C3%ADa\)](https://es.m.wikipedia.org/wiki/Demanda_(econom%C3%ADa))
- <https://economipedia.com/definiciones/demanda.html>
- <https://empowertalent.com/que-son-canales-de-ventas/>

Gráficas

Cómo hacer pan: Ingredientes

Si la receta de cómo hacer pan es fácil, conseguir los ingredientes lo es aún más.

Harina de fuerza: 500 gramos

Levadura fresca: 10 gramos

Agua tibia: 300 gramos

Sal: 10 gramos



¡Y eso es todo! Algunas personas suelen colocar toques como pimienta, orégano, ajo, entre otros ingredientes, pero nuestra **receta del día es de pan básico**. Cuando ya logres dominar la receta, podrás integrar diferentes trucos para que el pan quede a tu gusto. Te recomendamos guardar las proporciones y elegir ingredientes de excelente calidad para que el procedimiento tenga una excelente conclusión.

Cómo hacer pan casero: paso 1 – Mezclar



El primer paso para saber cómo fabricar pan es **mezclar los ingredientes**. Toma la levadura en tus manos y trata de descompactarla. Luego colócala en el agua tibia y déjala reposar durante 10 minutos. Busca un **bol** grande y coloca en él la harina. Ahora, haz un hueco en el centro de la harina y añade el agua tibia de forma lenta. Mezcla con las manos la harina con el agua y añade la sal. Sigue mezclando hasta que la masa resultante se despegue del bol con facilidad.

Cómo hacer pan casero: paso 2 – Amasar



Para esto necesitarás una superficie plana y enharinada. Coloca la masa sobre ella. El amasado consiste en coger una punta de la masa y tratar de llevarla a la otra, extendiéndola y refregándola sobre sí misma con movimientos regulares, firmes y repetitivos. Para obtener la consistencia necesaria podrás necesitar hasta 15 minutos.

En este procedimiento podrás notar si la masa ha quedado seca o demasiado húmeda. En el primer caso, puedes añadir un poquito de agua tibia pero no debes excederte. En el segundo, puedes colocar una pizca más de harina. Cuando al amasar notes que **la masa es blanda y ya no se pega a tus manos** estarás en el punto ideal.

Estos dos pasos del proceso de cómo elaborar pan son fundamentales en la receta.

Cómo hacer pan casero: paso 3 – Fermentar



El siguiente paso de cómo cocinar pan en casa es la **fermentación**. Toma un bol grande, limpio y seco y coloca un poco harina o de aceite de oliva en todas sus paredes. Introduce la masa en su interior. No olvides que este bol debe ser grande, pues la masa crecerá al doble de su tamaño actual. Luego tapa el recipiente con papel film.

> ¿Cuál es el tiempo de cocción de un bizcocho en un horno eléctrico?

Sabrás cuando esté lista si al presionar suavemente un dedo sobre la masa esta recupera rápidamente su forma. Coloca el bol en un lugar cálido y deja reposar la masa durante una hora aproximadamente. Luego, saca la masa y vuelve a amasar por unos minutos presionándola con la palma de la mano y estirándola, para luego doblarla sobre sí misma y repetir el proceso.

Cómo hacer pan casero: paso 4 – Reposar



Coloca la masa sobre el molde de hornear, previamente enharinado o engrasado, y deja reposar la masa durante otros 50 minutos en un lugar cálido, tapando el recipiente con un trapo casero limpio. Puedes dividir la masa y darle la forma que desees antes de colocarla en el **molde**. Te recomendamos hacer un par de cortes poco profundos sobre la masa para que salga fácilmente el aire contenido.

Cómo hacer pan casero: paso 5 – Hornear



Ahora vamos a aprender cómo hornear pan casero. Precalienta el horno a 250° y coloca el molde con el pan. Si tienes un horno con función de vapor, ¡perfecto! Hornea durante 20 minutos el pan y luego baja la temperatura a 200°. Espera otros 30 minutos y luego puedes

sacarlo del horno. Si no cuentas con un horno de estas características, estos son algunos trucos que te pueden servir.

Si tu horno cuenta con dos bandejas o más, a la hora de colocar el pan, introduce también una **bandeja con agua en la bandeja inferior**, que se encargará de generar el vapor necesario. Otra forma es rociar con un spray agua cada 5 minutos al pan. Hornea durante 20 minutos, baja la temperatura a 200° y espera 30 minutos más. El pan estará listo si al golpearlo suavemente suenan hueco.

> Freír churros en aceite de oliva o de girasol

Cómo hacer pan casero: paso 6 – Déjalo enfriar



Un error común después de saber cómo hacer pan en casa es servirlo caliente. Es necesario dejar que el pan se enfríe antes de comerlo, ya que esto ayudará a terminar de cocer su interior. No te dejes tentar por el olor del **pan caliente y recién horneado**, ¡espera! Así podrás apreciar mejor su textura y sabor.

Ahora que ya sabes cómo hacer pan casero, sólo te falta ponerte manos a la obra. Recuerda que puedes encontrar todos los utensilios necesarios en el catálogo de FibraClim. ¡No te olvides de visitarlo!

Cómo hacer pan casero: paso 7 – Disfrutar

Ya sabes cómo hacer pan, ahora disfrút





Logotipo

