



XIV FERIA FACULTATIVA

**DE EMPRENDEDURISMO INNOVACIÓN Y
TRANSFERENCIA DE TECNOLOGÍA**

NOMBRE DEL PROYECTO: QUEQUES Y DELICIAS ARTESANALES

**CATEGORÍA
EXPOSICIÓN**

INTEGRANTES

LUZ ELIANA CRUZ MIRANDA

MARCELO CASTILLO GUTIERREZ

NAHUEL EZEQUIEL RAMÍREZ VACA

MARIELA FERNANDA PÉREZ TORRICO

JHAMIR ARRIHARAN ZEBALLOS

DOCENTE GUIA

VÍCTOR HUGO TORREZ BRUNO

INDICE

INTRODUCCIÓN	3
JUSTIFICACIÓN	4
OBJETIVOS	4
Objetivo General:	4
Objetivos Específico:	5
DESARROLLO DEL TEMA	6
CONCLUSION	13
RECOMENDACIONES	13
BIBLIOGRAFIA	13
ANEXOS	13

INTRODUCCIÓN

El mercado de productos alimenticios artesanales ha experimentado un notable crecimiento en los últimos años, impulsado por el creciente interés de los consumidores por alimentos frescos, naturales y de alta calidad. En este contexto, los queques artesanales se presentan como una excelente opción para satisfacer la demanda de productos de repostería únicos, elaborados con ingredientes seleccionados y métodos tradicionales que realzan su sabor y textura.

Este proyecto tiene como objetivo ofrecer queques artesanales de alta calidad, elaborados con recetas tradicionales, pero con un toque moderno que los haga irresistibles para una amplia variedad de clientes. La propuesta se enfoca en la creación de productos frescos, elaborados sin conservantes ni aditivos artificiales, que brinden una experiencia auténtica de sabor a quienes los consumen. La idea central del proyecto es destacar la artesanía y la creatividad en la preparación de cada queque, garantizando que cada pieza sea única y cumpla con los más altos estándares de sabor y presentación. Además, se busca incorporar ingredientes locales y orgánicos siempre que sea posible, para promover la sostenibilidad y apoyar a los productores locales.

A través de este proyecto, se pretende no solo satisfacer el gusto de los consumidores, sino también generar una conexión emocional con ellos, ofreciéndoles productos que, más allá de ser deliciosos, sean un reflejo del compromiso con la calidad, la tradición y la innovación en la repostería artesanal.

El queque es un producto de repostería tradicional muy popular en distintas culturas, conocido por su textura esponjosa y su sabor dulce. Se elabora principalmente con ingredientes como harina, huevos, azúcar, mantequilla y polvo de hornear, y puede tener distintas variantes según los sabores y rellenos que se deseen incorporar. Su preparación puede ser sencilla o más elaborada, lo que lo convierte en una opción ideal tanto para el consumo diario como para celebraciones especiales.

JUSTIFICACIÓN

Justificación social

Promover el rescate de tradiciones culinarias locales, generar oportunidades laborales en repostería y mejorar la calidad de vida al ser utilizados en eventos especiales y celebraciones.

Justificación económica

La producción artesanal puede permitir un margen de ganancia más alto en comparación con los productos industrializados debido a su exclusividad y adaptación a las preferencias de los clientes.

Justificación técnica

Ofrecer una alternativa de alta calidad y sabor diferenciado gracias a la producción manual, que permite un mayor control sobre los ingredientes utilizados y la personalización de los productos, se utilizara tecnología artesanal en el proceso de producción.

OBJETIVOS

Los objetivos principales de los queques artesanales, son ofrecer productos de alta calidad, frescos y con ingredientes naturales, sin conservantes ni premezclas. Esto permite a los consumidores tener mayor control sobre los ingredientes que consumen, elegir productos más saludables y disfrutar de sabores auténticos.

Donde el sabor y experiencia: Los queques artesanales se preparan con recetas tradicionales y detalles hechos a mano, lo que garantiza un sabor auténtico y una experiencia gastronómica única.

OBJETIVOS GENERAL: Establecer un negocio de producción y comercialización de queques artesanales que satisfaga las demandas del

mercado local y genere beneficios económicos sostenibles usando tecnología artesanal.

OBJETIVOS ESPECIFICOS:

1. Investigar y analizar el mercado local de queques artesanales para identificar las preferencias y necesidades de los consumidores.
2. Desarrollar una variedad de recetas de queques artesanales de alta calidad y sabor excepcional.
3. Organizar y establecer un proceso de producción eficiente y estandarizada que cumpla con las normas de higiene y seguridad alimentaria.
4. Implementar estrategias de marketing efectivas para promocionar los queques artesanales y atraer clientes.
5. Registrar periódicamente la calidad de los queques artesanales y recopilar retroalimentación de los clientes para realizar mejoras continuas.
6. Establecer metas financieras y administrar eficientemente los recursos para lograr rentabilidad y crecimiento sostenible del negocio.
7. Determinar la localización y tamaño de este micro proyecto.

DESARROLLO DEL TEMA

Tamaño del proyecto

La empresa cuenta con un equipo de 6 empleados, de los cuales 4 están asignados al área de producción, 1 encargado de la venta y 1 de la administración. Cada empleado de producción tendrá una capacidad de producción de 3 queques por hora, lo que se traduce a una producción total de 12 queques por hora para el equipo, durante una jornada laboral de 8 horas al día, alcanzando una capacidad máxima de producción diaria de 96 queques.

CAPACIDAD DE PRODUCCION	
PRODUCCION DIARIA	96
PRODUCCION MENSUAL	2,496
PRODUCCION ANUAL	29,952

Esta capacidad de producción fue determinada considerando los recursos, equipamiento y mano de obra disponibles en la microempresa

INGENIERIA DEL PROYECTO

DETERMINACION DE LA INVERSION REQUERIDA

Inversión en el Dpto. Administrativo

MUEBLES Y ENSERES			
CANTIDAD	DESCRIPCION	C.U. EN Bs.	TOTAL
1	Escritorio	560	560
1	Silla	50	50
1	Basurero	30	30
TOTAL			640

EQUIPO DE COMPUTACION			
CANTIDAD	DESCRIPCION	C.U. EN Bs.	TOTAL
1	COMPUTADORA	5000	5000
1	IMPRESORA	850	850
TOTAL			5850

INVERSION EN EL DPTO. DE VENTAS

MUEBLES Y ENSERES			
CANTIDAD	DESCRIPCION	C.U. EN Bs.	TOTAL
1	Escritorio	560	560
1	Silla	50	50
1	Basurero	30	30
TOTAL			640

INVERSION EN EL DPTO. DE PRODUCCION

MAQUINARIA Y EQUIPO DE PRODUCCION			
CANTIDAD	DESCRIPCION	C.U. EN Bs.	TOTAL
1	MOSTRADOR REFRIGERIO	1,500.00	1,500.00
1	REFRIGERADOR	1,000.00	1,000.00
1	HORNO	1,300.00	1,300.00
10	GARRAFA DE GAS	22.50	22.50
1	MESA DE TRABAJO	800.00	800.00
4	BATIDORA	300.00	300.00
TOTAL			4,922.50

RESUMEN DE LA INVERSION

INVERSION FIJA REQUERIDA		
<u>INVERSION DPTO. DE ADMINISTRACION</u>		<u>6,490</u>
	MUEBLES Y ENSERES	640
	EQUIPO DE COMPUTACION	5,850
<u>INVERSION DPTO. DE VENTAS</u>		<u>640</u>
	MUEBLES Y ENSERES	640
<u>INVERSION DPTO. DE PRODUCCION</u>		<u>6,025</u>
	MAQUINARIA Y EQUIPO DE PRODUCCION	6,025
TOTAL		13,155

PROCESO DE PRODUCCION

Los pasos para producir el producto se dividen en 10, los cuales se presentarán a continuación:

Paso 1. Recepción de materia prima

Consiste en recibir y verificar la calidad de los ingredientes y materiales necesarios para la producción de los queques, que son: la harina, huevos, aceite, azúcar, leche, polvo de hornear, jugo de naranja, coco rallado, esencia de vainilla y cocoa en polvo sin azúcar.

Paso 2. Selección de insumos

Se seleccionan los insumos específicos necesarios para cada tipo de queque, los cuales son 4 que son: queque de vainilla, queque de naranja, queque de chocolate y queque de coco.

Paso 3. Formulación

Realizar la formulación de las recetas para cada tipo, calculando las cantidades de cada ingrediente necesarias.

Paso 4. Pesado

Medir y pesar los ingredientes de acuerdo a la receta y la formulación establecidas, cada tipo tienen el procedimiento similar y no varían casi nada, a continuación, se muestran las medidas aproximadas para cada tipo de queque

QUEQUE DE VAINILLA

1. 3 tazas de harina (150grs c/u)
2. 4 huevos
3. Esencia de vainilla (3 cucharadas)
4. 1 taza de aceite (230ml)
5. 1 taza de leche (230ml)
6. Una taza de azúcar (230grs)
7. Polvo para hornear (3 cucharadas)

QUEQUE DE NARANJA

1. 3 tazas de harina (150grs c/u)
2. 4 huevos
3. 1 taza de jugo de naranja (230ml)
4. 1 taza de aceite (230ml)
5. 1 taza de leche (230ml)
6. Una taza de azúcar (230grs)
7. Polvo para hornear (3 cucharadas)

QUEQUE DE COCO

1. 3 tazas de harina (150grs c/u)
2. 4 huevos
3. 1 taza coco rallado (75grs)
4. Esencia de vainilla (3 cucharadas)
5. 1 taza de aceite (230ml)
6. 1 taza de leche (230ml)
7. Una taza de azúcar (230grs)
8. Polvo para hornear (3 cucharadas)

QUEQUE DE CHOCOLATE

1. 3 tazas de harina (150grs c/u)
2. 4 huevos
3. 1 taza de coona en polvo (150grs)
4. 1 taza de aceite (230ml)
5. 1 taza de leche (230ml)
6. Una taza de azúcar (230grs)

7. Polvo para hornear (3 cucharadas)

Paso 5. Batido/adición de insumos

Mezclar los ingredientes en una batidora, primeramente, se batirán 4 huevos durante 5 minutos rápidamente, luego se agregara el azúcar, la leche, el aceite, para determinar el sabor puede ser la esencia de vainilla, el jugo de naranja, el coco rallado o el cacao en polvo, cada agregado corresponderá alrededor de un minuto para que los insumos se mezclen de manera homogénea, finalizando se agregara la harina junto con el polvo de hornear que estarán debidamente tamizado, esto para eliminar posibles grumos, este proceso final se lo batirá con velocidad moderada hasta que no se puedan ver harina en la mezcla.

Paso 6. Moldear

Verter la mezcla en un molde individual para queque de 22 cm, asegurándose de distribuir de manera uniforme la masa y nivelarla para obtener una apariencia y cocción consistentes.

Pase 7. Hornear

Colocar los moldes con la mezcla y hornear durante 45 a 50 minutos a 180 grados aproximadamente.

Paso 8. Enfriado

Una vez que los queques estén completamente horneados se dejan enfriar a temperatura ambiente para evitar que se deformen o se peguen en los moldes, estos luego serán trasladados al mostrador para tener una presentación atractiva para los clientes.

Paso 9. Envasado

Embalar y envasar los queques en envases de plástico una base de plastofomo circular del debido tamaño, de esta manera se podrá protegerlos de la humedad y mantener su frescura para la venta posterior a los clientes.

Paso 10. Consumo

Los queques están listos para ser consumidos por los clientes

INGRESOS Y GASTOS

Determinación del costo unitario

QUEQUE DE VAINILLA

CANTIDAD	MEDIDA	INSUMO	COSTO U.	COSTO TOTAL
450	Grs.	Harina	0.0090	4.05
4	Unidad	Huevo	1.0000	4.00
30	MI	Esencia de vainilla	0.0125	0.38
230	MI	Leche	0.0060	1.38
230	MI	Aceite	0.025	5.75
230	MI	Azúcar	0.0060	1.38
30	Grs.	Polvo para hornear	0.0290	0.87
TOTAL				17.81

QUEQUE DE NARANJA

CANTIDAD	MEDIDA	INSUMO	COSTO U.	COSTO TOTAL
450	Grs.	Harina	0.0090	4.05
4	Unidad	Huevo	1.0000	4.00
30	MI	Esencia de vainilla	0.0125	0.38
230	MI	Jugo de naranja	0.00083	0.19
230	MI	Leche	0.0060	1.38
230	MI	Aceite	0.025	5.75
230	MI	Azúcar	0.0060	1.38
30	Grs.	Polvo para hornear	0.0290	0.87
TOTAL				17.80

QUEQUE DE COCO

CANTIDAD	MEDIDA	INSUMO	COSTO U.	COSTO TOTAL
450	Grs.	Harina	0.0090	4.05
4	Unidad	Huevo	1.0000	4.00
30	MI	Esencia de vainilla	0.0125	0.38
75	Grs.	Coco rallado	0.0267	2.00
230	MI	Leche	0.0060	1.38
230	MI	Aceite	0.025	5.75
230	MI	Azúcar	0.0060	1.38
30	Grs.	Polvo para hornear	0.0290	0.87
TOTAL				19.81

QUEQUE DE CHOCOLATE

CANTIDAD	MEDIDA	INSUMO	COSTO U.	COSTO TOTAL
450	Grs.	Harina	0.0090	4.05
4	Unidad	Huevo	1.0000	4.00
150	Grs.	Cocoa en polvo	0.0180	2.70
230	MI	Leche	0.0060	1.38
230	MI	Aceite	0.025	5.75
230	MI	Azúcar	0.0060	1.38
30	Grs.	Polvo para hornear	0.0290	0.87
TOTAL				20.13

Determinación del precio unitario

Analizando los costos incurridos en el proceso de producción se determinará el precio unitario del producto, la utilidad esperada sobre el producto que es del 20%, para cada producto se estima lo siguiente:

PRODUCTO	COSTO UNITARIO	UTILIDAD (68,45%)	PRECIO DE VENTA
Queque de Vainilla	17.81	12.19	Bs 30
Queque de Naranja	17.80	12.20	Bs 30
Queque de Coco	19.81	10.19	Bs 30
Queque de Chocolate	20.13	14.87	Bs 35

CONCLUSION

En conclusión, se acepta el proyecto de queques artesanales, ya que la calidad de productos, la demanda de mercado, la competitividad del negocio, la capacidad de producción, la eficiencia de los costos; influyen en su viabilidad y éxito. También muestra que la aceptación de tal proyecto ofrece beneficios tanto para el consumidor como para el emprendedor.

Además, es considerable decir que existe una demanda creciente y una apreciación de los productos horneados hechos a mano y esto hace que los clientes valoren los ingredientes frescos, así como la atención al detalle y el toque personalizado de los queques artesanales.

RECOMENDACIONES

Se recomienda:

1. La utilización de productos de alta calidad, como ser los ingredientes frescos; también el de ampliar la variedad de sabores y opciones, incluyendo opciones sin gluten, veganas, etc.
2. La planeación de estrategias de marketing para hacer conocer el negocio, creando perfiles en redes sociales para promocionar los queques, ofreciendo promociones especiales y dando testimonios de los clientes satisfechos.
3. Brindar atención al cliente excepcional, donde se atienda de manera amable, rápida y personalizada; ofreciendo servicios de entrega a domicilio para mayor comodidad del cliente.
4. Establecer alianzas con otras empresas o emprendedores, para ofrecer los productos en forma conjunta o promociones cruzadas con el fin de ampliar el alcance y atraer a nuevos clientes.
5. Asistir a capacitaciones para aprender nuevas habilidades y mejorar los productos, estar al tanto de las preferencias de los clientes, adaptándose a las nuevas tendencias y ofreciendo constantemente productos innovadores.

BIBLIOGRAFIA

<https://es.wikipedia.org/wiki/Bizcocho>

https://www.google.com/search?sca_esv=54513b253fc1401b&rlz=1C1GCEU_esBO1164&sxsrf=AE3TifMbIMmkvYQDQhS-lo0BTVX--

[15viQ:1748275264323&q=Sergio+G.+V.+\(2022\).+Oneocean+Club.+Obtenido+de+https://oneoceanclub.es/quiencreo-el-](https://www.google.com/search?sca_esv=54513b253fc1401b&rlz=1C1GCEU_esBO1164&sxsrf=AE3TifMbIMmkvYQDQhS-lo0BTVX--15viQ:1748275264323&q=Sergio+G.+V.+(2022).+Oneocean+Club.+Obtenido+de+https://oneoceanclub.es/quiencreo-el-bizcocho/&spell=1&sa=X&ved=2ahUKEwie5eXwwMGNAxXNqpUCHZ4bL50QkeECKAB6BAgLEAE)

[bizcocho/&spell=1&sa=X&ved=2ahUKEwie5eXwwMGNAxXNqpUCHZ4bL50QkeECKAB6BAgLEAE](https://www.google.com/search?sca_esv=54513b253fc1401b&rlz=1C1GCEU_esBO1164&sxsrf=AE3TifMbIMmkvYQDQhS-lo0BTVX--15viQ:1748275264323&q=Sergio+G.+V.+(2022).+Oneocean+Club.+Obtenido+de+https://oneoceanclub.es/quiencreo-el-bizcocho/&spell=1&sa=X&ved=2ahUKEwie5eXwwMGNAxXNqpUCHZ4bL50QkeECKAB6BAgLEAE)

<https://www.pricing.cl/conocimiento/ingresos-costos-y-utilidad/>

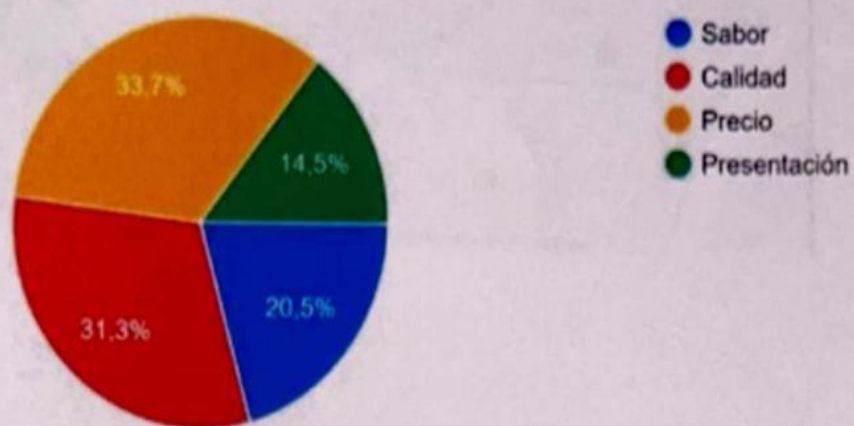
Texto Guía de Preparación y Evaluación de Proyecto del licenciado Víctor Hugo Torrez Bruno

ANEXOS ENCUESTA.

1. ¿Consume usted queque?
 - a) Si
 - b) No
2. ¿Por qué no consume queque?
 - a) No me gusta
 - b) Prefiero otros postres
3. ¿Con qué frecuencia compras queques artesanales?
 - a) Semanales
 - b) Mensuales
 - c) Ocasiones Especiales
 - d) Raramente
4. ¿Dónde sueles comprar queques artesanales?
 - a) Pastelerías
 - b) Mercados locales
 - c) Supermercados
 - d) Otros
5. ¿Qué es lo que más toma en cuenta al momento de comprar un queque?
 - a) Sabor
 - b) Calidad
 - c) Precio
 - d) Presentación
6. ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por un queque?
 - a) 10bs
 - b) 15bs
 - c) 20bs
 - d) 25bs
7. ¿Qué sabor usualmente consume usted?
 - a) Naranja
 - b) Vainilla
 - c) Chocolate
 - d) Coco
 - e) Otros

¿Qué es lo que mas toma en cuenta al momento de comprar un queque?

83 respuestas



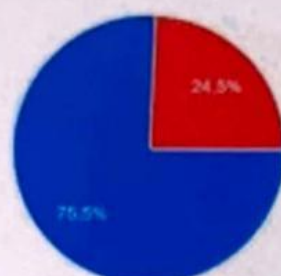
¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por un queque?

83 respuestas



¿Consume usted queque?

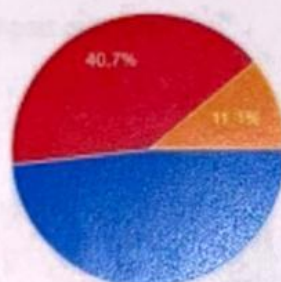
110 respuestas



Si
No

¿Por qué no consume queque?

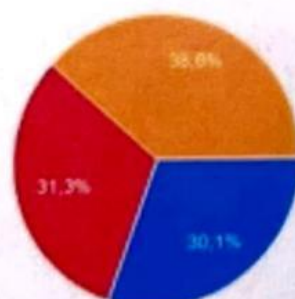
27 respuestas



No me gusta
Prefiero otros postres
Otro motivo

¿Qué le motiva o motivaría a consumir un queque casero?

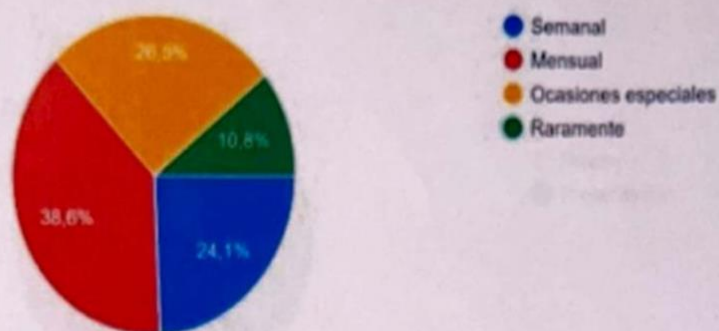
83 respuestas



Precio económico
Comodidad de entrega o ubicación cercana
Sabor casero y auténtico

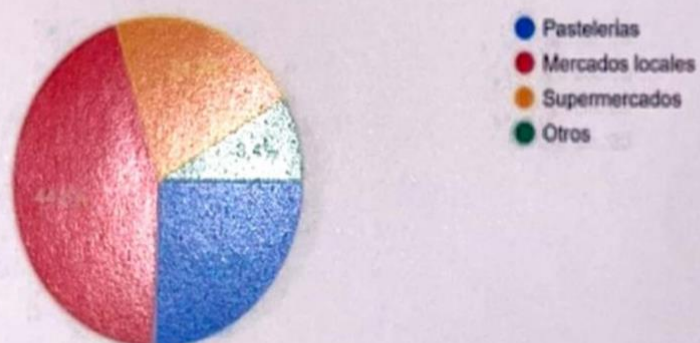
¿Con que frecuencia compras queques?

83 respuestas



¿Dónde sueles comprar queques?

83 respuestas



¿Qué sabor usualmente prefiere usted?

83 respuestas

