

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

NÚMERO DE GRUPO

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA GABRIEL RENÉ MORENO



XIV FERIA FACULTATIVA

DE EMPRENDEDURISMO INNOVACIÓN Y
TRANSFERENCIA DE TECNOLOGÍA

NOMBRE DEL PROYECTO: _____

CATEGORÍA

EMPRENDIMIENTO

INTEGRANTES

NATALIA CHOQUE CORONADO. 220018359

DOCENTE GUIA

Lic. VICTOR HUGO TORREZ

INDICE

PRODUCCION Y COMERCIALIZACIÓN DE HELADOS ARTESANALES

1. TEMA DEL PROYECTO.....	2
2. ANTECEDENTES.....	2
3. OBJETIVOS DE LA INVESTIGACIÓN.....	3
4. JUSTIFICACIÓN.....	4
5. METODOLOGÍA.....	6
6. MARCO TEORICO.....	7
7. MARCO CONCEPTUAL.....	8
8. ORGANIZACIÓN DE LA EMPRESA.....	9
9. FLUJOGRAMA DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN.....	10
10. ESTUDIO DE MERCADO.....	10
11. LOCALIZACIÓN Y TAMAÑO DEL PROYECTO.....	17
12. INGENIERA DEL PROYECTO.....	20
13. INGRESOS Y GASTOS.....	30
14. CONCLUSIÓN.....	32
15. RECOMENDACIONES.....	33
16. BIBLIOGRAFÍA.....	33

PRODUCCION Y COMERCIALIZACION DE HELADOS ARTESANALES

1 TEMA DE PROYECTO

Es la producción y comercialización de Empanadas artesanales en la ciudad de Santa Cruz por la Zona del primer anillo Av.Cañoto

2.- ANTECEDENTES

Las empanadas tienen un origen incierto, con posibles raíces en la antigüedad tanto en el Mediterráneo oriental como en la península ibérica. Se cree que los españoles adoptaron la técnica de envolver carne u otros rellenos en masa de los árabes, quienes a su vez la habrían aprendido de otras culturas. La primera mención escrita de empanadas se encuentra en un libro de cocina español de 1520, y la palabra "empanada" deriva del verbo "empanar", que significa envolver o rebozar en masa.

El origen y la evolución de las empanadas:

- **Influencias antiguas:**

Se han encontrado pruebas de técnicas similares a las empanadas en culturas antiguas como la egipcia y la griega, donde se utilizaban panes rellenos para viajes largos.

- **La influencia árabe:**

Los árabes se atribuyen la popularización de las empanadas, utilizando la técnica para conservar la comida en sus viajes. Se cree que esta tradición se extendió a la península ibérica con la conquista musulmana.

- **La primera mención escrita:**

El libro de cocina Libre del Coch de Ruperto Nola, publicado en 1520, menciona empanadas rellenas, lo que sugiere que la receta ya estaba establecida en España en ese momento.

- **La llegada a América:**

Los españoles llevaron la receta de las empanadas a América durante la colonización, donde se adaptaron a los ingredientes locales y se convirtieron en un plato popular.

- **La evolución regional:**

Cada país latinoamericano ha desarrollado su propia versión de las empanadas, con rellenos y técnicas de preparación únicas, reflejando la diversidad cultural de la región.

La importancia de la empanada:

- **Un alimento versátil:**

Las empanadas pueden ser saladas o dulces, fritas u horneadas, y con una gran variedad de rellenos, lo que las convierte en un alimento adaptable a diferentes gustos y ocasiones.

- **Un símbolo de identidad cultural:**

En muchos países de América Latina, las empanadas son un símbolo de identidad cultural y una expresión de la cocina criolla.

- **Un alimento popular:**

Las empanadas son un alimento muy popular en América Latina, especialmente en países como Argentina, Chile, Colombia y México, donde se pueden encontrar en una gran variedad de versiones.

3.-OBJETIVOS DE LA INVESTIGACION

3.1 Objetivo general. – establecer un micro emprendimiento de producción y comercialización de Empanadas validándose de materia prima de primera calidad que satisfaga las demandas del mercado local y genere beneficios económicos sostenibles usando tecnología artesanal.

3.2 Objetivos específicos

1. Calidad de los Ingredientes:

Utilizar ingredientes frescos, de calidad y preferiblemente locales.

Seleccionar ingredientes orgánicos o de producción sostenible.

Evitar el uso de conservantes o aditivos artificiales.

2. Elaboración Artesanal:

Preparar la masa y el relleno de forma artesanal, siguiendo recetas tradicionales.

Realizar un proceso de elaboración minucioso y cuidadoso, garantizando una textura y sabor únicos.

Evitar el uso de máquinas o procesos industriales que puedan comprometer la calidad de la empanada.

3. Preservación de la Tradición:

Respetar las recetas tradicionales y técnicas de elaboración, manteniendo la autenticidad de la empanada.

Ofrecer una amplia variedad de rellenos típicos, reflejando la diversidad cultural y regional.

Promover el conocimiento y la apreciación de la empanada como parte del patrimonio culinario.

4. Satisfacción del Cliente:

Ofrecer una empanada de alta calidad, con un sabor auténtico y una presentación atractiva.

Garantizar la higiene y la seguridad alimentaria en la elaboración y venta de las empanadas.

Prestar un servicio al cliente amable y profesional, generando una experiencia positiva.

5. Diferenciación de la Competencia:

Crear una empanada artesanal con características únicas, que la distingan de otras opciones en el mercado.

Utilizar un diseño de empaque atractivo y original, que comunique la artesanía y la calidad de la empanada.

Promover la empanada artesanal a través de diferentes canales, llegando a un público amplio y diverso.

6. Rentabilidad y Sostenibilidad:

Establecer precios competitivos que reflejen la calidad y la artesanía de la empanada.

Optimizar los procesos de producción y distribución, minimizando costos y desperdicios.

Buscar fuentes de ingresos adicionales, como eventos especiales o venta a distancia.

4.- JUSTIFICACION

La empanada artesanal se justifica como un producto de tradición, sabor auténtico y valor cultural, con el potencial de ser un negocio rentable y a la vez, contribuir a la preservación de recetas ancestrales y la satisfacción de gustos locales. Las empanadas artesanales ofrecen una experiencia gastronómica única, superior a la de las empanadas industriales, gracias a la calidad de sus ingredientes y la elaboración a mano.

UTILIDAD METODOLOGICA

La utilidad metodológica de las empanadas artesanales radica en su flexibilidad para adaptarse a diferentes contextos y propósitos, tanto en la producción como en la investigación. Su sencillez de preparación, la posibilidad de utilizar ingredientes locales y la tradición culinaria que las rodea, las convierten en una herramienta versátil para estudiar diversos fenómenos sociales, económicos y culturales.

En el ámbito de la producción y el emprendimiento:

Modelos de producción:

La elaboración de empanadas artesanales puede servir como caso de estudio para analizar modelos de producción a pequeña escala, desde la gestión de recursos hasta la optimización de procesos.

Mercadeo y ventas:

Se pueden utilizar las empanadas como objeto de estudio para comprender estrategias de marketing, distribución y venta, especialmente en entornos locales y artesanales.

Innovación culinaria:

La diversidad de rellenos y presentaciones de las empanadas permite explorar la innovación en la industria alimentaria y la adaptación a las tendencias del consumidor.

Impacto económico local:

El estudio de la producción y venta de empanadas artesanales puede revelar el impacto económico en comunidades rurales o urbanas, así como la creación de empleos y la generación de ingresos.

En el ámbito de la investigación:

Etnografía gastronómica:

Las empanadas, al ser un alimento con arraigo cultural, pueden ser objeto de estudio para comprender la relación entre la gastronomía y las prácticas sociales, religiosas o familiares.

Estudios de mercado:

Se pueden utilizar las empanadas como herramienta para analizar la demanda, los gustos y las preferencias de los consumidores, así como para evaluar el éxito de nuevas variedades o presentaciones.

Investigación en nutrición:

La composición de las empanadas, especialmente cuando se utilizan ingredientes saludables o de bajo costo, puede ser objeto de estudio para evaluar el impacto en la salud y la seguridad alimentaria.

Estudios de sostenibilidad:

La elaboración de empanadas con ingredientes locales y la reducción de residuos pueden ser objeto de estudio para promover la sostenibilidad en la industria alimentaria.

IMPLEMETACIONES PRACTICAS

En resumen, la elaboración de Empanadas artesanales tiene justificaciones tanto gastronómicas como sociales y económicas. Al utilizar ingredientes de alta calidad, personalizar los sabores, preservar tradiciones culinarias, fomentar la economía local y brindar una experiencia sensorial única, los helados artesanales se convierten en una opción atractiva para los consumidores y en una práctica valorada dentro de la industria alimentaria.

RELEVANCIA SOCIAL

Una justificación económica del emprendimiento en el lado artesanal es que puede fomentar el crecimiento económico local y regional. Los productos artesanales suelen ser únicos y de alta calidad, a menudo elaborados con materias primas locales. Esto puede ayudar a atraer turistas y consumidores que están dispuestos a pagar un precio más alto por productos que se destacan por su autenticidad y

valor cultural. Como resultado, los emprendedores artesanales pueden generar ingresos adicionales y empleo en la comunidad.

Además, el emprendimiento artesanal también puede tener un impacto social significativo. Al apoyar y promover las habilidades y tradiciones artesanales locales, se puede preservar el patrimonio cultural de una comunidad. Esto puede ayudar a fortalecer el sentido de identidad y orgullo local, así como a mantener viva la historia y las tradiciones de generaciones anteriores. También puede proporcionar oportunidades de trabajo y empoderamiento económico para grupos sobrepresentados, como mujeres, personas de bajos recursos o minorías étnicas, que pueden encontrar en el emprendimiento artesanal una salida para generar ingresos y mejorar su calidad de vida.

En resumen, el emprendimiento en el lado artesanal tiene una justificación económica y social. Económicamente, puede impulsar el crecimiento y atraer inversión a nivel local y regional. Socialmente, genera empleo, preserva la cultura y brinda oportunidades a grupos marginalizados.

5.- METODOLOGÍA

La metodología es la disciplina que estudia el conjunto de técnicas o métodos que usa las investigaciones científicas para alcanzar los objetivos planteados. Es una parte fundamental para el estudio de las ciencias.

5.1 Método Inductivo

El método inductivo es un proceso de razonamiento que se centra en la experimentación y observación para llegar a un resultado general a partir de casos específicos. A partir de estas opciones o tendencias, se llega a un resultado general o una teoría que se considera válida para todos los casos similares.

Es importante saber que la conclusión general a la que se llega mediante este método es tentativa y puede ser revisada en función de nuevos experimentos y observaciones.

5.2 Técnicas

Se realizarán encuestas a un conjunto de personas de la Plaza 24 de septiembre. Tenemos planeado elaborar encuestas en la plaza a personas que transiten por esa zona. Estas encuestas nos ayudarán a obtener información directa de los consumidores sobre sus gustos y preferencias, opiniones sobre los helados.

6.- MARCO TEÓRICO

Visión: Proporcionarse como la heladería más productora, comercializadora y distribuidora de helados artesanales de mayor conocimiento en Santa Cruz y poder expandir a nivel nacional.

Misión: Superar las expectativas de puntos de venta, clientes con producto de alto valor nutritivo basándose en calidad total, lo que nos permite brindar el mejor servicio en venta, clientes requieren a precios justos y competitivos.

7.- MARCO CONCEPTUAL

Precio: Valor financiero que se coloca en un producto o servicio para que las personas lo puedan comprar suele medirse por unidades monetarias, a las cuales se les ha asignado un valor específico que varía de país a país, y que son empleadas para en la compra-venta de bienes y mercancías.

Demanda: Descripción de todas las cantidades de un bien o servicio que un comprador estaría dispuesto a comprar a todos los diferentes precios. De acuerdo con la ley de la demanda, esta relación es siempre negativa: la respuesta a un aumento del precio es una disminución de la cantidad demandada.

Oferta: Se define como la cantidad de bienes o servicios que las empresas u organizaciones están dispuestos a vender en el mercado a un precio determinado. Con un precio justo y necesario.

Mercado: Es un proceso que opera cuando hay personas que actúan como compradores y otras como vendedores de bienes y servicios, generando la acción del intercambio.

Ingreso: Ganancias tanto monetarias como no monetarias, que se juntan y generan en consecuencia un centro de consumo-ganancia. Son las entradas que tiene el negocio o empresa a la hora de vender el producto al mercado.

Gasto: Es el dinero que se llega a usar para la inversión que se desea realizar como por ejemplo pago de alquiler, publicidad, luz, agua. Pueden ser a largo plazo o de capital, para la oferta y demanda.

Utilidad: Hace referencia a la ganancia o pérdida, si el resultado final es negativo obtenida en el desarrollo de un negocio, después de restarle a los ingresos todos los costos y gastos de producción o comercialización del producto.

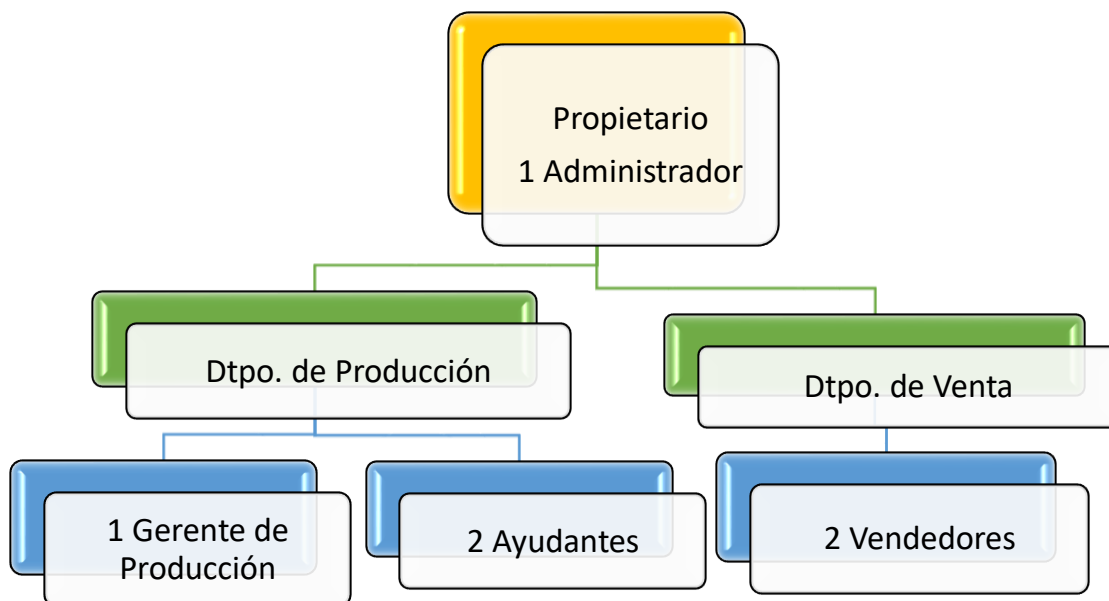
VALORES DEL TRABAJO

Responsabilidad: asumimos la responsabilidad de entregar el producto en buena forma y de manera que el cliente pueda disfrutar.

Respeto: respetar la opinión e ideas de todos los miembros del equipo, como también respetar a los clientes.

Calidad: Ofrecer productos que cumpla con la expectativa de los clientes siempre cuidando el proceso de producción.

8.- ORGANIZACIÓN DE LA EMPRESA



9.-FLUJOGRAMA DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN



10.- ESTUDIO DE MERCADO

10.1 Identificación y características del producto

La empresa se dedicará a la elaboración y comercialización de helados artesanales, los productos a ofertar son 3 sabores de empanadas

10.2 Identificación de la población

El producto va dirigido a la población en general, pero con más énfasis a las personas que circulan sobre el Primer anillo Av.Cañoto por la misma razón el negocio se establecerá por esa zona.

10.3 Identificación de la demanda

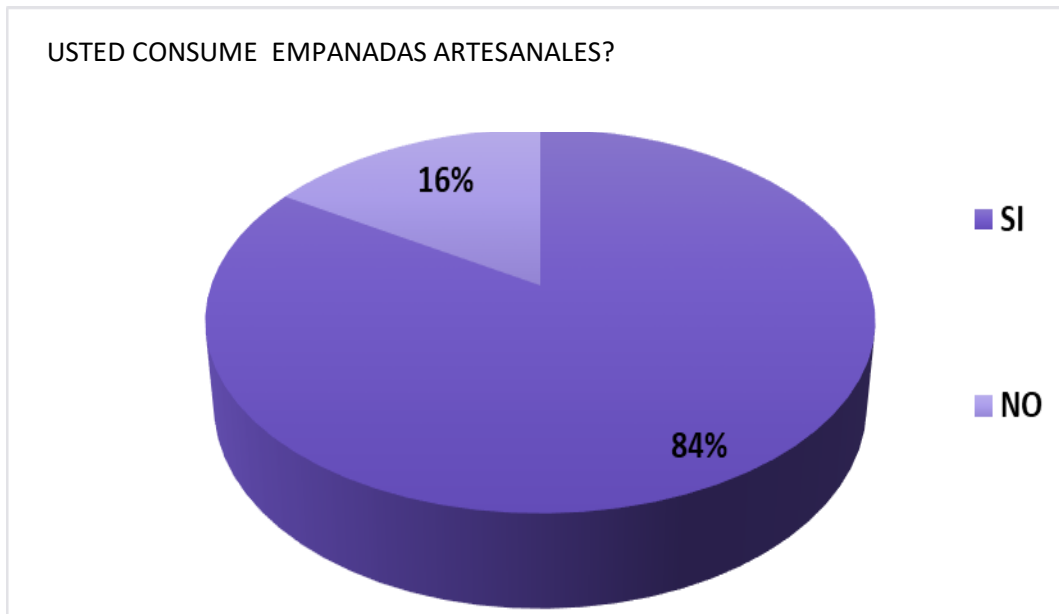
Para analizar la demanda se realizó una encuesta a las personas que circulan por zona, en concreto son un total de 74 personas, con los resultados de esta muestra se llegará a un aproximado de estudiantes dispuestos a consumir el producto.

10.3.1 Consumo de Helado

Se logró identificar que 4 de cada 10 personas consumen Empanadas Artesanales, En un mercado de 74 personas lo que lleva a números generales de una población de 350 mil habitantes.

	Respuesta	Frecuencia	%
CONSUMIRÍA USTED EMPANADASARTESANALES?	SI	62	84%
	NO	12	16%
TOTAL		74	100%

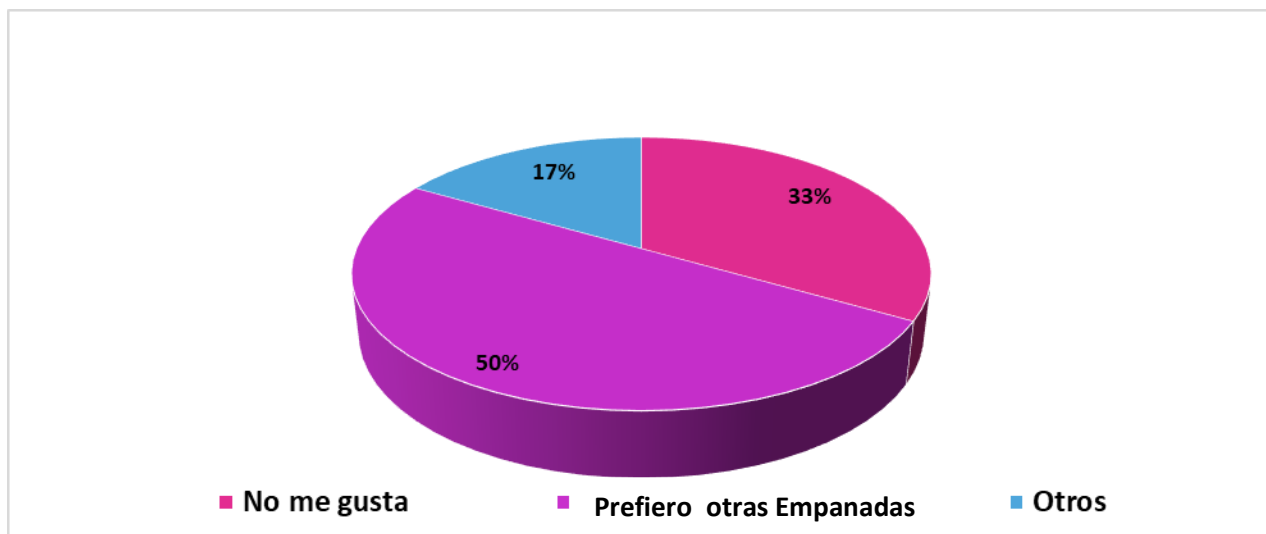
Consumo de EMPANADAS ARTESANALES, 74 respuestas



De las 74 personas encuestadas, 62 respondieron que Si, y 12 personas que No consumen Empanadas artesanales. Esto demuestra la preferencia por el producto en donde se puede proceder a la investigación del micro proyecto.

	RESPUESTA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
¿Por qué consume helados artesanales?	No me gusta	10	33%
	Prefiero otros postres	15	50%
	Otros	5	17%
TOTAL		30	100%

¿Por qué no consume Empanadas artesanales? Con 30 respuestas.

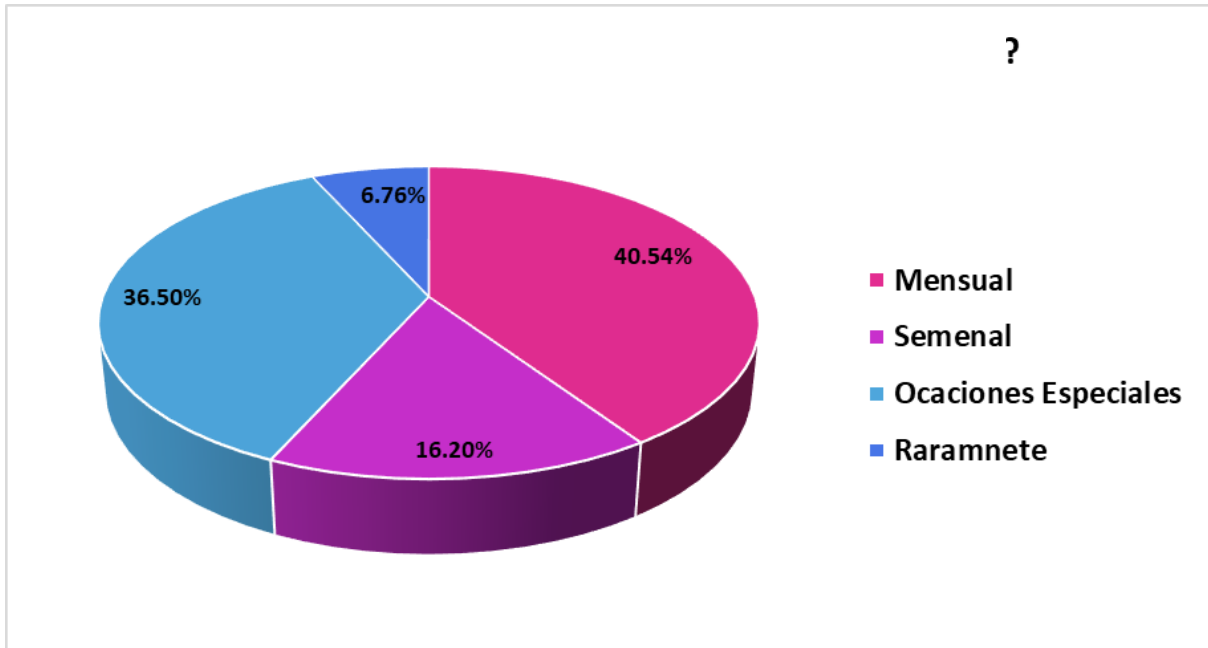


10.3.2 Frecuencia de consumo

Se estima el consumo de helados artesanales de las personas es mensualmente, en ocasiones especiales, semanalmente y por último raramente. Se tomaría el consumo mensual con un aproximado con una demanda de 1860 mensual.

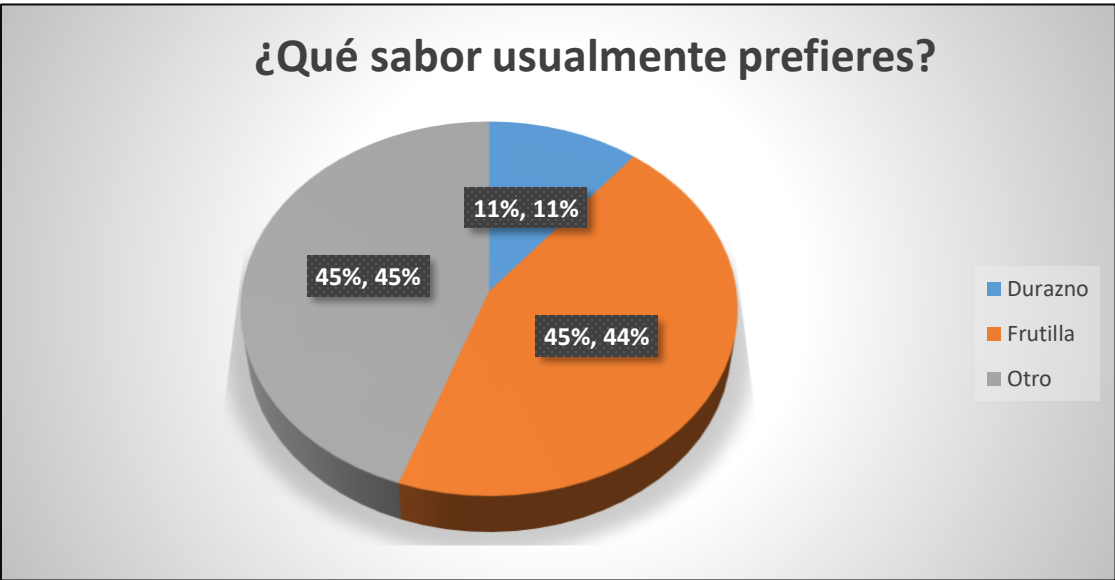
	RESPUESTA	FRECUENCIA	%
CON QUE FRECUENCIA CONSUMES LAS EMPANADAS ARTESANALES?	Mensual	30	40,54%
	Semanal	12	16,20%
	Ocasiones Especiales	27	36,50%
	Raramente	5	6,76%
	TOTAL		74

Con un total de 74 respuestas



En la frecuencia de consumo uno Empanadas Artesanales las personas tienden a consumir de preferencia ciertos sabores, unos más que otros, 33 personas de las 74 encuestadas prefieren el sabor de durazno, seguidamente 33 personas prefieren el helado de frutilla, por último 8 personas prefieren otra variedad de sabor.

De que tipo de carne te gusta la empanada?	RESPUESTA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
	POLLO	33	11%
	CARNE	33	45%
	Otros	8	45%
TOTAL		74	100%



11.3.3 Tamaño potencial a satisfacer

La capacidad de producción de la empresa a la elaboración de helados Artesanales es limitada con una capacidad de 100 Empanadas por día tomando en cuenta la frecuencia del consumo mensual de los demandantes se trabajará con estos números, por lo cual se consumirá un total de 3000 Empanadas artesanales mensualmente.

Con una tasa de crecimiento de su población de la zona Primer anillo Av. Cañoto(Caja Petrolera). De un 6% anual se determinará la demanda actual e insatisfecha en base a las personas interesadas en consumir los helados artesanales. Con un crecimiento anual del 2%

Se determinará en el siguiente cuadro la demanda:

AÑO	POBLACION	DEMANADA	PRODUCTO	D. INSATISFECHA
2023	350000	3150000	12230	3137770
2024	371000	3339000	12475	3326525
2025	393260	3539340	12724	3526616
2026	416856	3751700	12979	3738722
2027	441867	3976802	13238	3963564
2028	468379	4215411	13503	4201908

11.3.4 Precio

En cuanto al precio de los helados artesanales se tomó en cuenta el precio del mercado, en donde el precio se asocia entre Bs.5 y Bs.7. En la encuesta realizada se tomó en cuenta la preferencia de las personas, sobre cuanto están dispuesto a pagar con un 47% de los encuestados expresaron su preferencia por el precio de Bs.7.

	RESPUESTA	FRECUENCIA	%
CUANTO ESTA DISPUESTO A PAGAR POR UN EMPANADA ARTESANAL?	Bs.3	7	9%
	Bs.5	23	31%
TOTAL	Bs.7	35	47%
	Bs.10	9	12%
		74	100%

Con un total de 74 respuestas

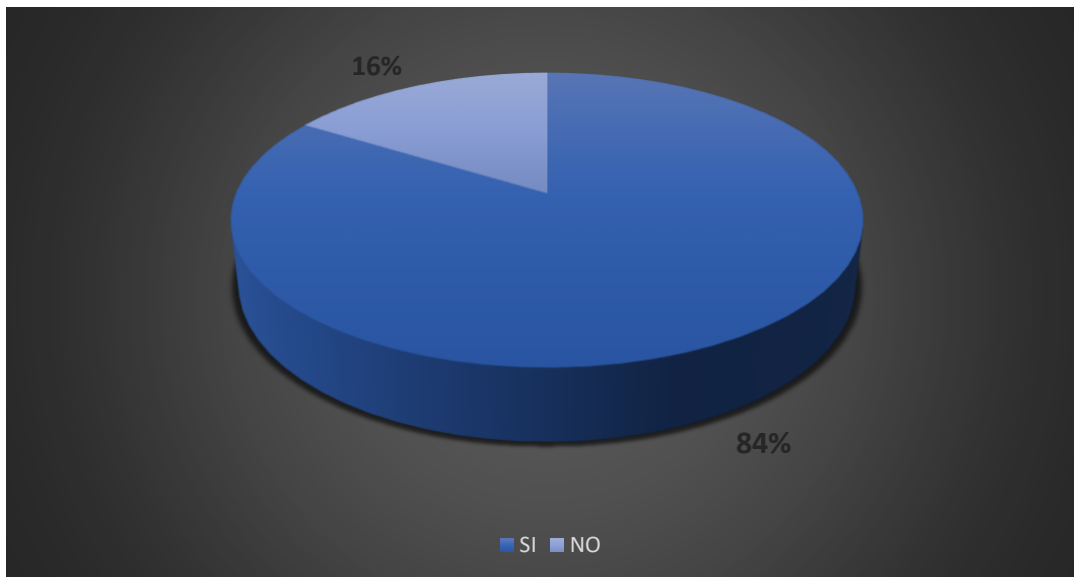


11.LOCALIZACIÓN Y TAMAÑO DE PROYECTO.

11.1 Localización del Proyecto.

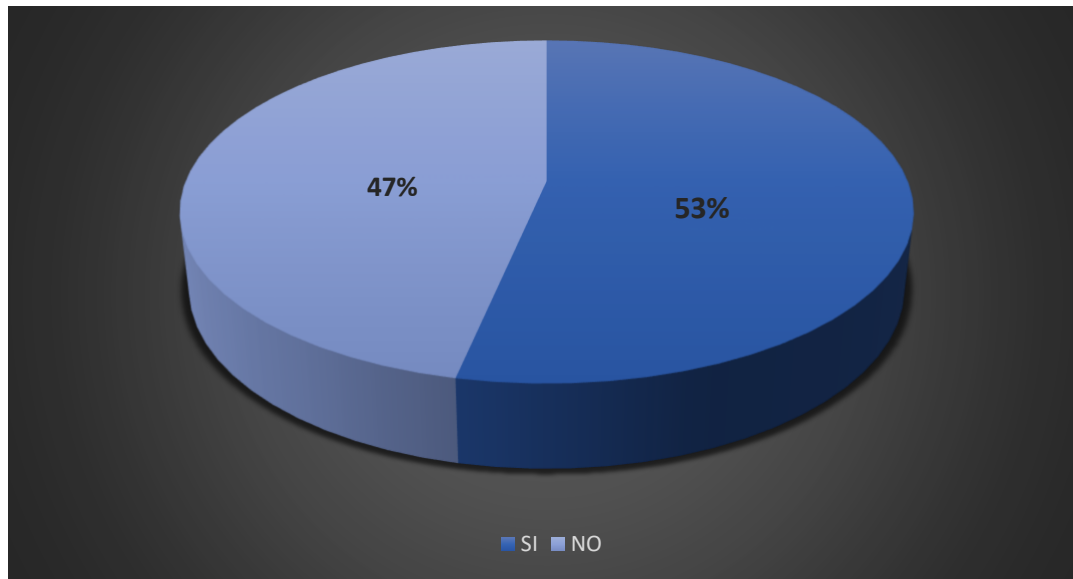
Para la determinación de localización del proyecto, se analizó las zonas más recurrentes de personas (familias, amigos, estudiantes, etc.) en donde se llegó a la zona Primer anillo Av. Cañoto Zona Caja petrolera) se realizó una encuesta a las personas que recurrían al lugar, específicamente a 74 personas que consumen el producto.

Se seleccionó tres lugares específicos los cuales son: Sobre la Av. Principal corresponde un 47%, la calle Este 5,8%, la calle Oeste 2%.



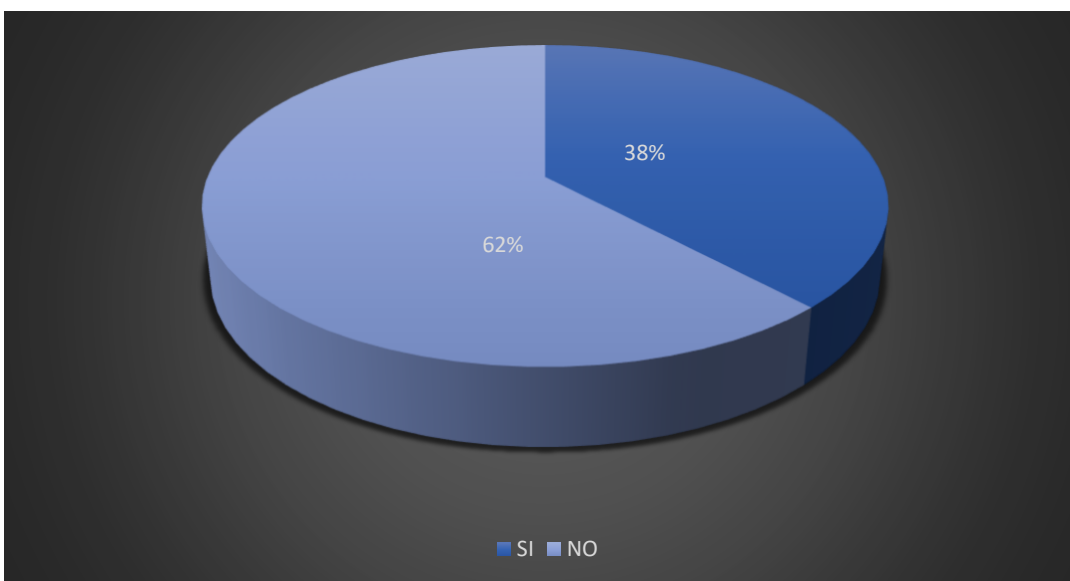
¿Es accesible para usted que la tienda este sobre la calle este?

En total 30 respuestas.

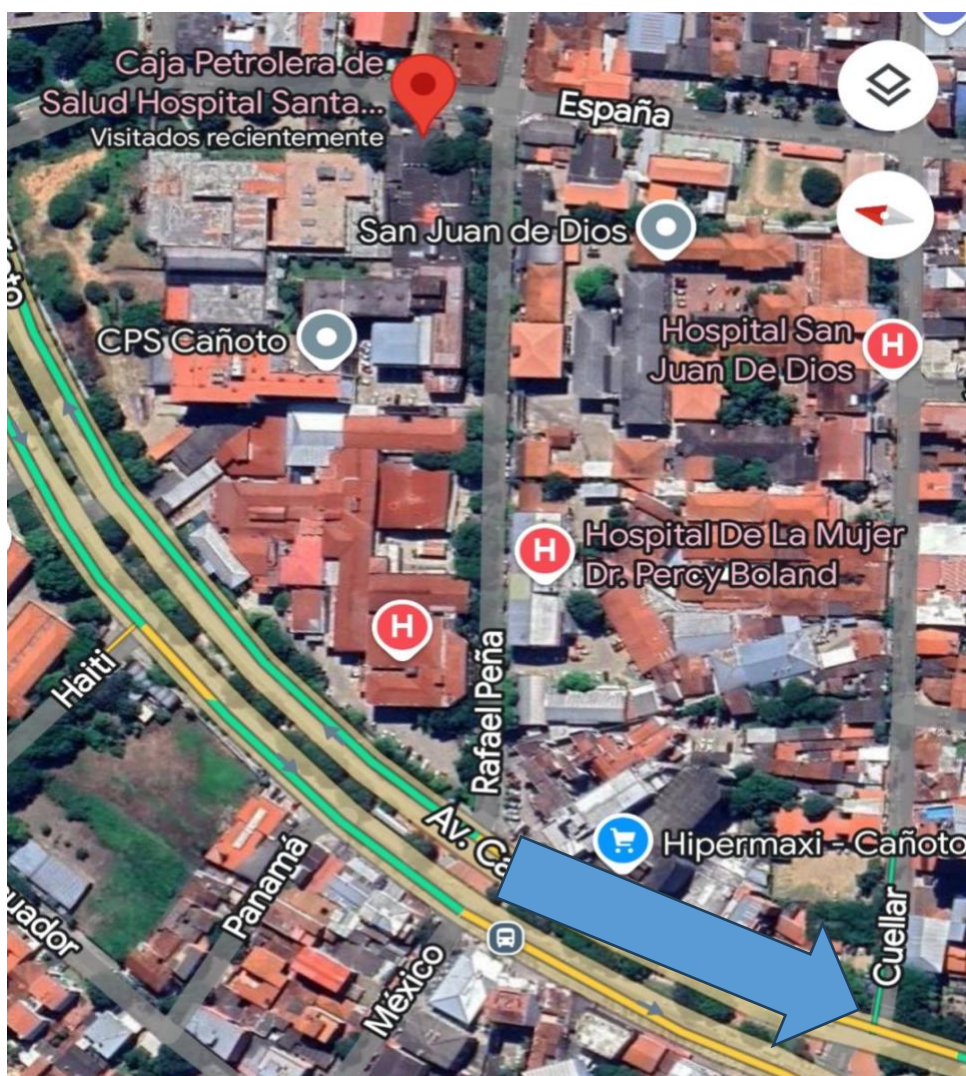


¿Es accesible que la tienda este sobre la Oeste?

En total 55 respuestas



De acuerdo a la encuesta se estableció que el negocio estará ubicado sobre la Avenida Cañoto (Caja petrolera de salud), Santa Cruz de la Sierra. Zona donde transcurren las personas del distrito como también de otros distritos.



12 TAMAÑO DEL PROYECTO

La empresa cuenta con un equipo de 6 personas, de los cuales 3 se encuentran asignados al área de producción ,2 encargados de las ventas y 1 de la administración. cada empleado de la producción tendrá una capacidad de producción de 1 kilo de empanadas por hora, lo que se traduce a una producción total de 3 kilo por hora para el equipo, durante la jornada laboral de 8 horas al día

Logrando alcanzar así una capacidad máxima de producción diaria de 24 kilo de Harina

CAPACIDAD DE PRODUCCION	
PRODUCCION DIARIA	24
PRODUCCION MENSUAL	720
PRODUCCION ANUAL	8640

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

INGENIERIA DEL PROYECTO

DETERMINACION DE LA INVERSION REQUERIDA

Inversión del departamento administrativo

Muebles y Enseres			
Cantidad	Descripcion	C.U .en BS.	Total
1	Escritorio	500,00	500,00
1	silla	60,00	60,00
1	basurero	30,00	30,00
TOTAL			590,00

Equipo de Computacion			
Cantidad	Descripcion	C.U .en BS.	Total
1	Computadora	5.600,00	5.600,00
1	Impresora	900,00	900,00
TOTAL			6.500,00

Inversión en el departamento de ventas

Muebles y Enseres			
Cantidad	Descripcion	C.U .en BS.	Total
1	Escritorio	500.00	500.00
1	silla	60.00	60.00
1	basurero	30.00	30.00
TOTAL			590.00

Maquinaria y equipo de produccion			
Cantidad	Descripcion	C.U. en BS	Total
1	Refrigerador	2.000,00	2.000,00
1	Vitrina de empanadas	1.000,00	1.000,00
1		850,00	850,00
2		350,00	700,00
TOTAL			4550.00

RESUMEN DE LA INVERSION

INVERSION FIJA REQUERIDA	
INVERSION DEPARTAMENTO DE ADMINISTRACION	7.090,00
Muebles y Enseres	590,00
Equipo de computación	6.500,00
INVERSION EN EL DEPARTAMENTO DE VENTAS	590,00
Muebles y Enseres	590,00
INVERSION EN EL DEPARTAMENTO DE PRODUCCION	4.550,00
Maquinaria y Equipo de producción	4.550,00
TOTAL	12.230,00

PROCESO DE PRODUCCION

Los pasos para producir este producto se dividen en 8, 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 Empanadas, que son de carner de pollo y carne de res y el otro de Queso con jamón.

Paso 2 selección de insumos

Selecciona los insumos necesarios para cada tipo de empanadas

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 Empanadas:

Empanadas de carne de pollo

Ingredientes

- media taza de agua de $\frac{1}{4}$ de aceite vegetal evaporada
- 2 taza de harina (200 grs)
- 1 y 1 de sal y azúcar
- carne de pollo 500gr

Empanadas de carne de res

Ingredientes

- Media taza de agua de $\frac{1}{4}$ de aceite vegetal evaporada
- 2 taza de harina (200 grs)
- 1 y 1 de sal y azúcar
- Carne de carne 500gr

Empanadas de queso y jamón

Ingredientes

- media taza de agua de $\frac{1}{4}$ de aceite vegetal evaporada
- 2 taza de harina (200 grs)
- 1 y 1 de sal y azúcar
- queso 250 gr y 200gr de jamón

Paso 5. amasado/adición de insumos

Mezclar los ingredientes en una amasadora y los ingredientes que se mencionan arriba

Paso 6 moldear

Verter la mezcla en recipientes de 1 $\frac{1}{2}$ de un kilo de capacidad asegurando de distribuir de mane que la masa sea manejable y no homogénea

Paso 7 enfriado

Una vez puestos la mezcla en el recipiente, tapar y mandar reposar 1 hora.

Pasó 8 consumos

Las empanadas están listos para servir y ser consumido por los clientes.

13. DETERMINACION DE LOS GASTOS PROYECTADOS

<u>CANTIDAD</u>	<u>DETALLE</u>	<u>COSTO UNIT. Bs</u>
<u>1</u>	<u>ALQUILER DE LA TIENDA</u>	<u>2200</u>
<u>1</u>	<u>MATERIAL DE OFICINA</u>	<u>200</u>

<u>1</u>	<u>PUBLICIDAD</u>	<u>250</u>
<u>1</u>	<u>INTERNET</u>	<u>185</u>
<u>1</u>	<u>MATERIAL DE LIMPIEZA</u>	<u>150</u>
<u>1</u>	<u>ELECTRICIDAD</u>	<u>120</u>
<u>1</u>	<u>AGUA</u>	<u>70</u>

14 CONCLUSION

Se llega a aceptar el proyecto de helados artesanales, ya que el producto ha llegado a tener en los procesos de evaluación con un resultado aceptable en su demanda tanto para el consumidor y también el emprendedor. Además, llega a ser considerado por que el producto será con frutas frescas y un buen precio según las encuestas, y muy aceptable por él mismo clima de Santa Cruz.

15. RECOMENDACIÓN

- ❖ Llegar a atender a los clientes con el mayor respeto y paciencia
- ❖ El de promocionar a través de redes sociales publicidad
- ❖ El de sobresalir de las demás competencias con la mayor calidad de producto
- ❖ Tener estrategias de márketing y zonas `para la mayor venta del producto emprendido.

16 BIBLIOGRAFIA

- ❖ Texto de proyecto y evaluación del licenciado Víctor Hugo torres bruno
- ❖ <http://repositorioacademico.upc.edu.peru>
- ❖ <http://modelosplandenegocios.com>
- ❖ <http://gelatecgroup.com>

