

PROYECTO COMUNITARIO: ELABORACIÓN DE HORNO ARTESANAL PARA LA PRODUCCIÓN DE PANES Y DULCES EN LA COMUNIDAD LAS TAPIAS NORTE I

NOMBRE: ORLANDO JOSÉ
APELLIDO: MONTERO CANELÓN
CÉDULA: v-24.168129
UBICACIÓN: LAS TAPIAS NORTE I
MUNICIPIO SAN FELPE
ESTADO YARACUY
CORREO ELECTRÓNICO: LACASITADELPANARTESANAL01@GMAIL.COM
TELÉFONO: 04145206467

INTRODUCCIÓN

LA CASITA DEL PAN ARTESANAL

Se presenta como un proyecto de beneficio para la comunidad con el propósito que sea un negocio auto sustentable proporcionando empleos para integrantes de la misma. El proyecto tiene dos enfoques

- Que la panadería esté en constante producción vendiendo pan y derivados a la comunidad en donde opera.
- Abriendo rutas de venta a tiendas.

RESUMEN

Es un proyecto de producción y venta de panes artesanales para la comunidad de las tapias I, II, III, higuerón, rosa Inés 21 y las comunidades que estén cercanas como la cuchilla, la aduana entre otras y divulgación de la cultura asociada al pan. Apuesta por el desarrollo de un producto fundamental en la alimentación de las personas, con parámetros de investigación, desarrollo y comunicación basados en la ingeniería y el diseño

MISIÓN

Elaborar productos de panadería variados que generen total satisfacción, calidad y beneficios adicionales en la dieta alimenticia de las personas consumidoras, mediante la elaboración personalizada de productos sanos, con sabor casero, de alta calidad y a precios competitivos que la comunidad en la cual va operar pueda tener el pan en la mesa todos los días.

VISIÓN

Panadería **LA CASITA DEL PAN ARTESANAL**, contará con los mejores productos de pan blanco y dulce, mantendrá altos estándares de calidad e higiene y estará presente en el gusto del consumidor yaracuyano, compitiendo exitosamente con las principales panaderías del mercado local.

Ver una sonrisa a mi comunidad las tapias I, II y III por un pan de calidad que se puede llevar ya que va ser accesible. Que la tradición de la merienda que es (un cafecito con leche y una pan salado o dulce) no se olvide

METAS

A continuación se enuncian las metas, mediante las cuáles se pretenden cumplir los diferentes objetivos definidos.

- La preferencia basada en el buen servicio, variedad, la calidad e higiene de nuestros productos elaborados principalmente al pan denominado en el mercado como pan sobado, el pan yaracuyano y el de nuestro equipo elaboro un pan que se llama **EL PAN FAMILIAR** (es un pan semi-salado muy suave mide aproximadamente 50 centímetros el cual una familia de cinco personas puedan comer) y compartir.
- Obtener cobertura de mercado en el área de los fraccionamientos: Casas a casa, locales, comercios, abastos.
- Capturar la preferencia del público para introducir en el mediano plazo, el rubro de repostería como una línea de producción complementaria.
- Contar con las herramientas necesarias y adecuadas para facilitar y agilizar el trabajo en forma permanente.
- Mantener actualizado al personal para afrontar los nuevos retos del mercado y ser competitivos.
- Ser excelentes clientes para nuestros proveedores

RESULTADO ESPERADO

LA CASITA DEL PAN ARTESANAL será una empresa dedicada a la elaboración de productos de panadería, pastelería y repostería, buscando dar productos de excelente calidad, manteniendo la variedad de productos sin perder la línea tradicional para la satisfacción de todos los clientes del sector según sus necesidades.

UBICACIÓN GEOGRÁFICA

La idea se concibió especialmente por el lugar o espacio físico donde se va constituir la empresa como tal, se encuentra ubicada en el sector las tapias norte I del municipio san Felipe. Del

estado Yaracuy Como punto de referencia frente a la empresa kromi market, este punto fue escogido teniendo en cuenta que el sector es residencial y en gran mayoría comercial, así mismo se tuvo en cuenta el futuro en cuanto a desarrollo y valorización de la localidad, la segunda razón y fundamental es el conocimiento del negocio familiar y la experiencia adquirida durante muchos años, proyectando el negociar hacia el crecimiento y conformación legal y en la búsqueda del posicionamiento en el mercado frente a grandes competidores

PLANTEAMIENTO DE PROBLEMA

Apoyar el progreso en comunidades vulnerables de escasos recursos, por medio de la temática emprendimiento crear nuevas expectativas de liderazgo, planteamiento de las ideas de negocios a través de la estructuración de modelos de negocios bajo la metodología y el mejoramiento del nivel de conocimiento de los mismos.

ANTECEDENTES

- Promover el desarrollo sostenible en la comunidad de escasos recurso.
- Empresa dirigida a jóvenes, niños y niñas, y mujeres y hombres, jefas de hogar (para todas las comunidades que se puedan satisfacer de este alimento tradicional como es el pan)
- El pan forma parte del grupo de alimentos que han constituido la base de la alimentación de todas las civilizaciones debido a sus características nutritivas, su moderado precio y a la sencillez, sin embargo en la actualidad se considera que la mayoría de las personas consume pan en el desayuno.

JUSTIFICACIÓN

La idea se crea por un grupo conformado por 5 emprendedores pertenecientes de la comunidad **de las tapias I, II, III** quienes aportaron sus ideas de negocios a través de una lluvia de ideas donde fueron evaluadas de manera calificativa de acuerdo a las necesidades y exigencias de los consumidores, la disponibilidad de los recursos: físicos y humanos, necesarios para la elaboración de un pan de calidad y de bajos costo para la comunidad, es de allí que surge la idea de una panadería artesanal a través de observaciones llegamos a la conclusión que existe demanda de un alimento que pueda cubrir la base alimenticia.

Objetivo General:

Elaborar Hornos artesanales para la producción de panes y dulces artesanales, con el fin de establecer panadería para el beneficio de la comunidad yaracuyana en las Tapias I Norte del Municipio San Felipe Estado Yaracuy

Objetivo específico.

- Elaborar un plan de producción que permita la evaluación de la capacidad técnica en elaboración de hornos artesanales y producción de panes y dulces.
- Contar con un organigrama y manual de funciones para cada cargo que proporcione la efectividad laboral en las diferentes áreas.
- Elaborar los hornos artesanales para la producción de panes y dulces.

METODOLOGÍA

Reclutamiento de jóvenes emprendedores

Elaboración de plan estratégico que describe: Objetivos, instrumento a utilizar para el estudio de mercado (encuesta), Canales de distribución y venta, precios, Proyecciones de ventas, publicidad.

Estructuración de plan de Producción que sintetiza: Objetivos, Insumos, Equipos y Herramienta, localización de proveedores, rendimiento, proceso producción, diversificación, características del producto etc.

Cumplimiento de plan de producción.

TIEMPO DE DURACIÓN

Elaboración de horno artesanal 25 días

CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

Objetivos	Actividad	Resultados esperados
Elaborar un plan de producción que permita la evaluación de la capacidad técnica en elaboración de hornos artesanales y producción de panes y dulces.	Proyectar plan de producción para la elaboración de hornos y panes artesanales.	Se desea obtener resultados efectivos para la obtención de materia prima y producción de buena calidad de los mismos
Contar con un organigrama y manual de funciones para cada cargo que proporcione la efectividad laboral en las diferentes áreas.	Realizando manual de procedimiento en relación a las funciones y cargos tanto de las actividades como de las labores.	Se requiere tener funciones adecuadas y organizadas para obtener buena estructura
Elaborar los hornos artesanales para la producción de panes y dulces	Fabricando manualmente los hornos artesanales para así poder hacer los panes y dulces	Se desea lograr una fabricación de hornos de calidad brindando la mejor comodidad para obtener buena producción de panes y dulces artesanales.

HORNO ARTESANAL

Este horno fue creado con materiales reciclable y esta cubierto con arcilla y adobe para darle el calor exacto al pan artesanal. el horno cumple con las normas de higiene y lo mas primordial con la seguridad tanto del espacio como del personal que va a elaborar en las cercanías de horno



MATERIAS PRIMAS

MATERIAS PRIMAS
HUEVO
AZÚCAR
HARINA
SAL
VAINILLA
LEVADURA
MANTECA VEGETAL
MANTEQUILLA

BIBLIOGRAFÍA

Investigaciones realizada de mi comunidad ya que conocimiento de la

Hiram. A Oropeza. M

Elba.R Rosa. M

Yonni. J Arejula.M

por mi persona con personajes estos personaje tienen elaboración de un pan artesana

- <https://infoguia.com/infotip.asp?t=panaderia-artesanal&a=1779>
- <https://www.gremipabcn.com/ckfinder/userfiles/files/Guia%20-%20Panaderia.pdf>

- [https://issuu.com/juancarlosecheverria/docs/
cronograma_de_prcticas_de_panaderia_y_pasteleria](https://issuu.com/juancarlosecheverria/docs/cronograma_de_prcticas_de_panaderia_y_pasteleria)