

UNIDAD EDUCATIVA SANTA TERESITA 3 FE Y ALEGRÍA



PROYECTO DE INNOVACIÓN

ELABORACIÓN DE POSTRES FRIOS CON FRUTAS LOCALES, PARA POTENCIAR LA GASTRONOMÍA REGIONAL EN ASCENSIÓN DE GUARAYOS

Para la obtención del Título de Técnico Medio

Otorgado por el Ministerio de Educación del Estado Plurinacional de Bolivia

ESTUDIANTES:	SOL ADRIANA SOLANO CUÑANCHIRO XIMENA VILLAVICENCIO RODRIGUEZ
DIRECTORA:	LIC.GLADYS ESMERALDA TANGARA ANCARI
TUTOR:	Lic. María Teresa Bazán Rea
MAESTRO DE BTH:	Tec. Carla Nineth Abacay Pérez
AREA:	Gastronomía

Ascensión de Guarayos, noviembre de 2024

Santa Cruz – Bolivia

Agradecimiento

Tenía muchas dudas sobre el proyecto, pero gracias a Dios despejé las inquietudes y pude seguir a delante hasta terminar. Contar con personas dispuesta a ayudar como mi docente Carla Nineth Abacay Pérez de quien aprendimos mucho y recibimos su apoyo incondicional en la realización del presente proyecto; es de igual manera a nuestros padres que nos impulsaron y estuvieron apoyándonos cada día para que todo salga bien.

Dedicatoria

Dedico este proyecto a nuestros padres por ser los inspiradores en cada uno de nuestros pasos, por ser la guía de nuestros senderos de cada buen acto que realizamos hoy mañana y siempre.

También a nuestra docente porque nos ha motivado a cumplir nuestros sueños y alcanzar nuestras metas sin rendirnos en el camino.

RESUMEN

Ascensión de Guarayos, con su clima cálido y tropical, es un lugar propicio para la creación y consumo de postres fríos, que se convierte en una alternativa ideal para combatir las altas temperaturas. Los postres elaborados con frutas frescas y de temporada no solo son una forma deliciosa de refrescarse, sino que también satisfacen la creciente demanda de opciones ligeras y saludables en la gastronomía local. Esta oferta se adapta perfectamente a las necesidades de los habitantes y visitantes de la región, brindando una experiencia placentera.

La riqueza de la biodiversidad local se traduce en una variedad de frutas autóctonas, como el mango, la papaya, la piña y el achachairú. Estas frutas, al ser la base de los postres fríos, aportan sabores vibrantes y frescura a cada creación. Utilizar productos locales no solo resalta la calidad de los ingredientes, sino que también apoya a los agricultores de la región, promoviendo el consumo responsable y sostenible de los recursos disponibles en Ascensión de Guarayos.

La innovación en la elaboración de postres fríos Dulce Encanto se manifiesta en la combinación de técnicas tradicionales con métodos modernos. Presentaciones pequeñas, medias y grandes de forma creativa, la versatilidad en las preparaciones permite explorar una amplia gama de texturas y sabores. Esta fusión de lo clásico y lo contemporáneo no solo enriquece la oferta gastronómica, sino que también sorprende y deleita a los consumidores,

El enfoque en la utilización de frutas locales tiene un impacto significativo en la economía de la región. Al priorizar los productos autóctonos, se apoya el desarrollo de la agricultura local, creando un ciclo positivo que beneficia a todos los actores involucrados en la cadena de suministro. Esta dinámica fortalece la economía de Ascensión de Guarayos, al generar empleo y fomentar el crecimiento de pequeños negocios dedicados a la elaboración de postres.

En última instancia, la creación de postres fríos Dulce Encanto en Ascensión de Guarayos no solo se trata de ofrecer opciones refrescantes, sino también de celebrar y preservar la identidad gastronómica de la región. Al incorporar ingredientes

autóctonos y técnicas que reflejan la cultura local, estos postres se convierten en embajadores de la rica herencia culinaria de Guarayos, promoviendo su reconocimiento y apreciación en un contexto más amplio, tanto nacional como internacional.

RESUMEN EN GUARAYU

Ko Ascensión de Gwarayu ve aviyeite postre soʼ va'e ya'u esepia oime ari-saku'ite. Ko postre yapopri-mba'e a' aviyeite va'e ite, a'e yande re tekwer ombo röisa-tuprai, opa katu ava upen ara, yande rekwa pendar upe, yande mbo visita upen ara avei, mba'e tuprai tembi'u tenonde koti yaro gwata va'e rä. Ko yande rekwa pipe oime sateite mba'e a' araka'e suive yande ramoï o yu ro'u, a'e manga, kapayu, kuruwata indo achachairú.

Ko amba'e a' vireko i chaï gwer, ñepëi pëi rupi ete. Yai poru ko mba'e a' ndaei imbo yekwa ägwä mba'e a' pïratä saño, inungar avei ava kove rese yo poraviki piti ägwä aveino yande rekwa ve, aipo rupi ete, toikwa ava opakatu o'u mba'e a' yureko ko Ascension de Gwarayu pendar.

Yaposara ko postre inungar araka'e oyapo yureko ko kurëtei moderno va'e söisa sëe aveino no. Imbo yekwa sara chiï mini va'e, tuvicha va'e a'e yaikwara c parä ñeteisa, sëe wer avei no.

A viyeite ra Ko mba'e së'ë yapo pri mba'e a' resendar, oipotairaira yureko opakatu tupraite

Iporu sara ko mba'e a' yande rekokwer tenonde koki yaraso va'e rä

Inungar ave' i geare pochi oime ñoite ra yande'u ko Ascension de Gwarayos ve, oime mbora viki, oimerä tembi' u piasu.

Ko tembi'u rese yai kwara yande rekokwer pïratasa va'e Ascension ve, koi rupi yarasora sereko, yande rëtä gwasu rupi yaikwa ka serako.

SUMMARY IN ENGLISH

Ascensión de Guarayos, with its warm and tropical climate, is a prosperous place for the creation and consumption of cold desserts, which is an ideal alternative to deal with the high temperatures. The desserts that are elaborated with fresh fruits of the season are aren't just one way to deliciously refresh yourself, but they also satisfy the increasing demand of light and healthy options of the local gastronomy.

This option adapts perfectly to the needs of the visitors of the region, giving a pleasurable experience. The local biodiversity richness translates in a variety of autoctonous fruits, like mango, strawberry, pineapple and tamarind. These fruits, being the base of the cold desserts, give vibrant flavours and freshness on each creation. Using local products not only highlights the quality of the ingredients, but they also help the local farmers, promoting the responsible and sustainable consumption of the resources available in Ascension de Guarayos.

The innovation in the elaboration of the cold desserts "Dulce Encanto", manifest themselves in the combination of traditional techniques with modern methods. Small, medium and large presentations in creative ways and the versatility in the preparation makes it possible to explore a wide range of textures and flavours. This fusion of the classic and contemporaneous not only enriches the gastronomic offer, but also surprises and delights the consumers.

The focus on the use of local fruits has a significant impact on the region's economy. By prioritizing indigenous products, the development of local agriculture is supported, creating a positive cycle that benefits all actors involved in the supply chain. This dynamic strengthens the economy of Ascensión de Guarayos, by generating employment and promoting the growth of small businesses dedicated to the production of desserts. Ultimately, creating "Dulce Encanto", Ascensión de Guarayos cold desserts is not only about offering refreshing options, but also about celebrating and preserving the region's gastronomic identity by incorporating local ingredients.

Contenido

1. INTRODUCCION.....	1
2. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA.....	2
2.1. DIAGNOSTICO DEL CONTEXTO PRODUCTIVO.....	2
2.2. IDENTIFICACION DEL PROBLEMA.....	4
2.3. FORMULACION DEL PROBLEMA.....	5
2.3.1. DENOMINACION DEL PROYECTO.....	5
2.4. Objetivos.....	5
2.4.1. Objetivo general.....	5
2.4.2. Objetivos específicos.....	5
2.5. Justificación.....	6
3. MARCO REFERENCIAL	7
3.1. Definición de pastelería	7
3.2. Definición de Bavaroise.....	7
3.3. Historia del Bavaroise	7
3.3.1. Postres fríos	8
3.3.2. Clasificación de postres fríos	9
3.4. Importancia del bavaroise en postres fríos.....	10
3.5. Materia prima	10
3.5.1. Piña	10
3.5.2. Azúcar	11
3.5.3. Leche	11
3.5.4. Huevo.....	11
3.5.5. Gelatina neutra.....	11
3.5.6. Mantequilla sin sal	11
3.5.7. Aceite.....	11
3.5.8. Harina	11
3.5.9. Polvo para hornear	12
3.6.1. Sal.....	12
3.6.2. Crema de leche	12
3.6.3. Tamarindo	12
3.6.4. Coco	12

3.6.5. Valor nutricional del producto	12
4. DESARROLLO DE LA INNOVACION	14
4.1. Diseño del producto o servicio	14
4.1.1. Características del producto o servicio	14
4.1.2. Utilidad del producto o servicio	14
4.1.3. Calidad del producto o servicio	15
4.2. Planificación y organización	15
4.2.1. Cronograma de actividades.....	16
4.3. Recursos.....	18
4.3.1. Humanos.....	19
4.3.2. Materiales	19
4.3.3. Financieros.	21
4.4. Cálculos de costos.....	23
4.4.1. Costo de inversión.....	23
4.4.2. Costo de operación.....	24
4.4.3 Costos variables	24
4.4.3.1 Babaroise tamaño pequeño	25
4.4.3.2 Bavaroise tamaño grande.....	26
4.4.3.3 Mano de obra.....	27
4.4.4 Costos fijos:	27
4.4.4.1 Depreciación de equipos y utensilios.....	28
4.4.5. Costo unitario envase pequeño	29
4.4.5.1. Precio de venta unitario	29
4.4.6. costo unitario envase grande	29
4.4.6.1 Precio de venta unitario	29
4.4.7. Punto de equilibrio del producto	30
4.4.7.1 Punto de equilibrio general	30
4.4.7.2 merma esperada.....	30
5. METODOLOGIA.....	31
5.1. Tipo de investigación	31
5.2. Técnicas e instrumentos de recolección de datos.....	31
5.2.1. Encuestas.....	31
6. RESULTADOS	32

6.1. Beneficios e Impacto	32
7. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	32
BIBLIOGRAFIAS	33
ANEXOS	34

1. INTRODUCCION

Nuestro proyecto a realizarse está ubicado en Ascensión de Guarayos municipio de Bolivia, capital de Guarayos que se ubica en el noroeste del departamento de Santa Cruz.

Pero principalmente será ejecutado por estudiantes del colegio Santa Teresita 3 Fe y Alegría de la carrera de BTH en gastronomía, está situada cerca del Hospital de Ascensión de Guarayos y Plaza Central del municipio.

Lo que nos motivó a la realización de este proyecto de innovación principalmente fue porque es un postre frío que no se vende ni se consume en Guarayos porque usualmente solo se observan tortas comunes con ingredientes básicos de la repostería, como también podría ser beneficioso para el pueblo ya que se podría consumir constantemente por el cálido clima que tenemos en la región.

La idea sobre nuestro proyecto fue gracias una clase sobre este postre frío que se llama "Bavaroise". Lo vimos como una buena oportunidad porque lo vimos novedoso y también como algo nuevo para presentar a la población ya que el producto se podría consumir en tiempo cálido.

Nuestra experiencia fue satisfactoria porque al preparar dicho producto obtuvimos nuevos conocimientos y aprendizaje en la realización, ya que probamos con diferentes sabores y colores al preparar el postre, también experimentamos la paciencia ya que es lo que principalmente se requiere al preparar un postre, especialmente en un postre frío. Fue una experiencia agradable al ver el resultado final de nuestra preparación.

Nuestro objetivo es hacer conocer nuestro producto porque es algo novedoso, sería algo nuevo en el pueblo y de calidad. Nuestro siguiente objetivo sería hacer de nuestro postre un consumo accesible porque estaríamos presentando nuestro producto con diferentes precios y presentaciones, además de utilizar frutas que se producen en la localidad. La importancia al presentar calidad en nuestro producto aumenta satisfacción al consumidor y en la presentación es importante porque es conveniente para las personas que quieran un postre personalizado.

El tema de nuestro proyecto en la realidad del contexto es importante porque implementaríamos una nueva idea en el menú del municipio, lo que haríamos sería enriquecer y endulzar paladares y gusto a los consumidores. También es de suma importancia porque con el postre frío no solo aportamos una buena presentación, sino que también aporta nutrientes siendo una alternativa saludable en comparación con otros postres o tortas comunes.

2. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

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 a través de una carretera asfaltada que une con el Departamento del Beni y está ubicada a 302 km al norte de Santa Cruz de la Sierra, tiene una superficie de 7.667 km², ocupa un 28,04% de la provincia Guaraya con una población de alrededor de 32.000 personas. El Municipio de Ascensión de Guarayos, limita al norte con el departamento del Beni y el municipio de Urubichá, al sur con el Municipio de El Puente, al este con el Municipio de Urubichá y al oeste con el Departamento del Beni.

Al pertenecer a la zona de los llanos tiene un clima tropical seco. En Ascensión los veranos son cortos, cálidos y húmedos; los inviernos son cortos, calurosos y bochornosos, también esta parcialmente nublado durante casi todo el año. El pueblo cuenta con una carretera y avenida principal se encuentra en mantenimiento.

En la actualidad la mayoría de los barrios y familias cuentan con todos los servicios básicos: agua potable, luz eléctrica, recolección de basura, alumbrado público, establecimientos educativos, transporte, asistencia médica, gas domiciliario y seguridad pública.

Posee una importante riqueza natural, ríos y lagunas que adornan su paisaje. Ideales para el ecoturismo, por su biodiversidad de flora y fauna.

Entre los atractivos turísticos se destaca la Casa de la Cultura, la Escuela de Arte y Música Guaraya, la iglesia Franciscana, el Balneario "Itapemi", los Talleres de Tacuara, el Centro Artesanal San Pablo, el Parque Ecológico "Ambue Ari", la Reserva de Vida Silvestre "Rio Blanco y Negro", la Laguna Corazón y la Laguna Brava.

Esta provincia está dividida en 3 secciones municipales y cantones. Primera Sección Municipal: Ascensión de Guarayos (Capital), San Pablo y Santa María o Nueva Esperanza. Segunda Sección Municipal: Urubichá, Yaguarú y Monseñor Salvatierra. Tercera Sección: El Puente y Yotaú.

El pueblo de Ascensión de Guarayo está constituido por instituciones públicas y privadas, tales como el cabildo indígena al mando del Cacique Mayor Ascencio Arapuca Guarazaori, el Gobierno Autónomo Municipal presentada por el honor alcalde ing. Pablo Eddie Guaristi Peredo, el Presidente del Consejo Municipal dirigido por el Lic. Robert Schock, la Sub Gobernación a la cabeza del Lic. Estanislao Guendirena, el comité cívico dirigido por Sr. Mario Zepiapuca, el comité cívico a cargo del abogado Salvador Vaca Añez, el comité cívico femenino dirigido por la Lic. Emma Lola Aponte, la CPNAG dirigido por la Sra. Cirila Tapendaba Urape, el Puesto Policial comandado por el Cap. Daniel Franco Fernández, el hospital Guarayos a cargo de la doctora

Rosa Carola Torrez Pachuri, la Dirección Distrital de Educación a la cabeza de la Lic. Jobita Iraipi Ariori y la parroquia Ascensión de Guarayos dirigida por el párroco Pascual Tomas Jedrzejas.

Se caracterizan por ser buenos músicos, sus mujeres son hábiles tejedoras de hilo de algodón y los hombres, cuando no están ocupados en la agricultura, venden su mano de obra a los aserraderos para la explotación forestal y en las haciendas ganaderas como caseros y peones. Los habitantes de la comunidad en su mayoría hablan castellano y una minoría son bilingües. Los Guarayos se vestían con una túnica sin mangas hecha de corteza de ficus, las mujeres usaban una banda de algodón que les colgaba de las caderas hasta los muslos, se cubrían el cuerpo de pinturas negras o rojas. La población guaraya tiene una ferviente fe católica y parte de sus actividades culturales están ligadas o relacionada al calendario religioso, siendo la fiesta patronal una de las principales actividades culturales.

Los Tamoi son las deidades tradicionales, siendo el principal de ellos Añangayu, “El Abuelo” quien creo la tierra y sus habitantes y la Tierra sin Mal, un lugar de eterna felicidad y abundancia, a donde llegan las almas de los difuntos. El pueblo guarayo es alegre, trabajador, profundamente católico, respetuoso de sus autoridades tradicionales, religiosas, cívicas y políticas.

El pueblo guarayo es un pueblo agricultor. Sus principales cosechas son el arroz, el maíz, la yuca, la papaya, el zapallo, la piña, el frijol, el maní, el plátano y toda clase de cítricos. La economía familiar es enriquecida por la cría de animales, principalmente aves de corral y chanchos. Ascensión de Guarayos es un municipio del departamento de Santa Cruz y capital de la provincia de Guarayos, la actividad principal es la agropecuaria y posee inmensas tierras muy aptas para el pastoreo, además para cultivar arroz, maíz, yuca, maní, plátano y piña.

La Unidad Educativa Santa Teresita 3 “Fe y Alegría” es conocido por su nivel de Secundaria Comunitaria Productiva, lo que indica un enfoque en la formación técnica y profesional de los estudiantes. Pertenece al distrito 7045, la U.E Santa Teresita Fe y Alegría es una escuela del departamento de Santa Cruz, esta situada cerca del hospital de Guarayos y de la Plaza Central. Abrió las puertas de sus aulas de construcción misional, el 3 de febrero de 1956. Su fundadora madre Bertolda Gotz, colaborada por la madre Dorotea Kauf, escogieron este nombre en honor a la Patrona y Protectora mundial de las Misiones “Santa Teresita del Niño Jesús”. El local estaba situado en el convento de las madres Franciscanas de Hall Austria. La infraestructura de la Unidad Educativa es de forma imperial, los materiales con los que está construido son en mayor parte adobe, calamina, cerámica, madera, algunas construcciones de ladrillo y cemento. En el año 2008 el nivel secundario inicia el camino hacia la formación técnica enseñando tallado en

madera, agroecología, sistemas informáticos y gastronomía, analizando que muchos de nuestros estudiantes son de pocos recursos y aprender algo práctico les ayudara en su vida futura. Este paso se dio gracias al proyecto de la CEE, que impulsaba la enseñanza de materias técnicas, estando como la directora la Hna. Martina Tacohoo Pels.

2.2. Identificación del problema

La técnica utilizada para recabar información fue de forma visual en el mercado, lo que no se llega a ver son postres fríos por lo que nuestro proyecto es una solución a ese problema en el mercado, también se realizó el FODA para más información.

FORTALEZAS	OPORTUNIDADES
• Personal capacitado para la enseñanza de la repostería • Ambientes adecuados para las prácticas de repostería. • Versatilidad en recetas, puede combinarse con otros ingredientes y frutas locales. • Refrescante y ligero, es perfecto para climas cálidos, siendo un postre refrescante y ligero. • Innovación en sabores y presentaciones, variedades de postre en el mercado.	• Ingredientes frescos y locales que puede ser un gran atractivo. • Potencial para eventos, banquetes y celebraciones especiales. • Mercado de alimentos locales, participar en ferias y mercados locales para promover el postre. • Promoción en redes sociales, para ofrecer los postres. • Existe poca competencia en el mercado local de postres.
DEBILIDADES	AMENAZAS
• Poca calidad en el mercado local de postres. • No contar con servicio de delivery, especialmente en zonas alejadas en la localidad • Conservación, al ser un postre frío, requiere refrigeración constante, lo que puede ser un desafío logístico. • Percepción de simplicidad, algunos consumidores pueden percibir el postre como demasiado simple. • Cambios en las tendencias de consumo, las preferencias del consumidor pueden cambiar rápidamente	• Competencia con otros postres fríos locales o importados que pueden competir por la atención del consumidor. • Estacionalidad de frutas locales, lo que puede limitar a ciertas temporadas. • Costos variables, los precios de las frutas y otros ingredientes locales pueden cambiar. • El alza de la canasta familiar.

2.3. Formulación del problema

Con el resultado obtenido de las encuestas y del análisis FODA, obtuvimos una recopilación de datos necesarios que fueron analizados estadísticamente. Se encontró una problemática, **conservación al ser un postre frío, requiere refrigeración constante, lo que puede ser un desafío logístico.** La solución a esta necesidad de postres, hicimos un proyecto de innovación la cual consiste en la realización de este producto llamado “Bavaroise” que contiene frutas locales.

2.3.1. Denominación del proyecto

La representación de este proyecto es la falta de postre innovadores en el municipio por lo cual el proyecto está destinado a cambiar la falta de postre en el ámbito cultural lo que ayudara la incentivación de crear o replicar postres innovadores para una clientela exigente. La denominación de este proyecto “Elaboración de postres fríos con ingredientes locales, para potenciar la gastronomía regional”.

2.4. Objetivos

2.4.1. Objetivo general

Elaborar postres fríos, utilizando productos por temporada aplicando técnicas culinarias innovadoras, con el fin de promover la gastronomía regional, resaltar los ingredientes locales y contribuir al desarrollo económico y cultural en Ascensión de Guarayos.

2.4.2. Objetivos específicos

- Elaborar un postre frío que sea conveniente a la necesidad del consumidor.
- Seleccionar las frutas y los productos adecuados para la elaboración del postre frío.
- Investigación de Mercado: Realizar encuestas para comprender las preferencias y expectativas de los consumidores en Ascensión de Guarayos en cuanto a la oferta de paella elaborada con productos locales, con el fin de adaptar el menú, definir los ingredientes preferidos y diseñar experiencias gastronómicas que conecten con la comunidad y turistas interesados en una experiencia culinaria auténtica.
- Crear una estrategia de marketing para atraer personas interesadas en probar postres nuevos en la localidad.

2.5. Justificación

El proyecto está sustentado por la Ley N° 070 Ley de la Educación “Avelino Siñani Elizardo Pérez” el cual indica que toda persona tiene derecho a la educación, una educación universal, productiva gratuita y sin discriminación. Siguiendo con esto, es que podemos proceder libremente con nuestro proyecto, siguiendo las instrucciones de nuestro docente, así mismo, podemos gozar de una educación, buena y productiva.

De acuerdo con el Reglamento del Bachillerato Técnico Humanístico del Subsistema de Educación regular y subsistema de Educación alternativa y especial Resolución ministerial N° 0244/2023, 18 de marzo de 2023, debe aplicarse en todas las Unidades Educativas de educación secundaria comunitaria productiva. Esto beneficia a que los estudiantes al finalizar la carrera correspondiente que haya elegido, fácilmente obtendrán su Diploma de Bachiller Humanístico y a su vez el de Técnico Medio que certifica que el estudiante esté preparado para asumir el desafío laboral y la continuidad académica.

El proyecto “Elaboración de postres fríos con ingredientes locales, para potenciar la gastronomía regional”, juega un papel significativo en la cohesión social y el bienestar de una comunidad. Su relevancia se puede analizar desde varias perspectivas.

La convivencia social: Los postres fríos son factores importantes en reuniones familiares, fiestas, eventos comunitarios. Estos momentos de consumo compartido facilitan la interacción social y el fortalecimiento de lazos comunitarios, por ejemplo, los postres fríos son consumidos en festividades y celebraciones, lo que crea oportunidades de que las personas socialicen, lo que son beneficiarios directamente como indirecta del consumo de postres fríos.

Accesibilidad y Inclusión: Los postres fríos son accesibles a una amplia gama de personas debido a su relativa accesibilidad y variedad, como opciones económicas hasta las versiones mas sofisticadas, estos postres están al alcance de cualquier persona promoviendo así la inclusión.

La economía local: La producción y venta de postres fríos puede ser un incentivo a crear mas heladerías con postres innovadores lo que también crearía empleos entre la comunidad. En lo que lleva el proyecto son productos con frutas locales que atraerá a turistas y promover el comercio que contribuirá a la economía local.

Salud y bienestar: Estos postres fríos deben ser consumidos con moderación, pero pueden contribuir al bienestar de la salud emocional creando un placer y satisfacción por consumir un buen postre frio. Además, estos postres son de frutas locales que ofrecerán beneficios nutricionales, promoviendo así la dieta y un buen estado de ánimo.

Nosotras como estudiantes de Gastronomía desde nuestra experiencia de estos dos años de estudio, aprendimos muchas recetas de comidas, postres y coctelería, pero lo que más nos llamó la atención fueron los postres, lo cual nos ayudó bastante a poder elegir un producto innovador que nos incentivó a querer mostrar a las personas de la comunidad y puedan probar un postre frío e innovador, pero lo más agradable de este postre frío innovador es que los productos son hechos con frutas locales.

En este proceso de la elaboración del postre frío, fomenta el trabajo en equipo y el apoyo mutuo entre compañeras, también podemos decir que aprendemos de cada error que cometemos lo cual implica el desarrollo de un sentimiento de respeto mutuo, de igual forma al desarrollar el postre frío tenemos el agrado de ofrecer a todas las personas creando la inclusividad.

3. MARCO REFERENCIAL

3.1. Definición de pastelería

El término pastelería se refiere al establecimiento donde se producen o se comercializan distintos tipos de alimentos dulces, como pasteles, tortas, tartas, facturas y otros. "Oficio y arte de hacer toda clase de pasteles y dulces" (CEEAP) (2016).

El término pastelería proviene del francés "paste" y del latín "patellum" diminutivo de pasta. El origen de la palabra hace referencia a la pasta que se utilizaba como base para hacer los pasteles. Hoy en día, el término pastelería engloba todo tipo de productos de repostería.

3.2. Definición de Bavaoise

El Bavaoise es un postre frío de origen francés que ha cautivado paladares a lo largo de los siglos por su textura suave y delicada, así como por su versatilidad en cuanto a sabores. En esencia el Bavaoise es una crema inglesa o un puré de fruta con gelatina, al que se añade crema montada y merengue italiano y que se moldea generalmente aromatizados, "es un postre cremoso, siempre tendrá un sabor dulce y será hecho con vainilla, chocolate, café o frutas" RSN 21 ago. de 2019.

3.3. Historia del Bavaoise

Los orígenes del Bavaoise se remontan a principios del siglo XIX, una época en la que la alta cocina francesa reinaba en los palacios europeos. Se atribuye su creación a Marie-Antoine Carême, uno de los chefs más influyentes de su tiempo, también conocido como el "Arquitecto de la Cocina". Sin embargo, otras versiones apuntan a que un chef anterior podría haber sido el verdadero inventor.

La leyenda cuenta que un miembro de la casa real Wittelsbach (Bavaria), visitó a Napoleón I en París. Durante el banquete de recepción, el príncipe bávaro llevó este postre como representativo de su tierra, por lo que Antonin Carême cocinero del emperador impresionado por su delicadeza y sabor, decidió bautizarlo como crème bavaroise en honor a su ilustre visitante. **siglo XIX.**

La era romántica, durante el siglo XIX, el Bavaroise se convirtió en un postre de moda en los salones aristocráticos. Se adornaba con frutas frescas, merengues y salsas elaboradas. En el siglo XX, una expansión global, el Bavaroise cruzó las fronteras de Francia y conquistó paladares en todo el mundo. Se adaptó a las tradiciones culinarias de cada país, incorporando ingredientes como licores, frutas exóticas y especias.

El Bavaroise no es solo un postre, sino que también es un símbolo de la historia de la gastronomía y de la creatividad culinaria. Su nombre evoca una región lejana y exótica, ha contribuido a crear un aura de misterio y sofisticación alrededor de este dulce manjar. En la actualidad sigue siendo un postre muy apreciado por su versatilidad y elegancia que los chefs crean versiones innovadoras con sabores sorprendentes y texturas únicas.

Curiosidades sobre el Bavaroise: un nombre equívoco, a pesar de su nombre el Bavaroise no es originario de Baviera, sino de Francia. Un postre versátil, puede prepararse con una gran variedad de sabores desde los más clásicos hasta los más exóticos. Un postre en la alta cocina, sigue siendo un postre muy apreciado en los restaurantes de la alta cocina.

En conclusión, este postre es un viaje en el tiempo que nos lleva desde las cocinas de la realeza hasta los restaurantes más modernos, su historia llena de anécdotas y curiosidades nos revela la importancia de la tradición y la innovación en la gastronomía.

3.3.1. Postres fríos

Los postres fríos son aquellos que son hechos mediante ingredientes líquidos, congelados o muy fríos. Casi nunca se suelen elaborar con horno. Pero, algunos pueden incluir la cocina para finiquitarse. Los postres fríos son apreciados por su sabor, textura y versatilidad. Además, son una forma deliciosa de disfrutar de las frutas de temporada y de experimentar con diferentes combinaciones de sabores. **Frozen desserts 2 jul de 2021.**

Algunos postres más comunes en Bolivia son los alfajores, melcocha, tawa tawa, budín de quinoa, chancas, dulce de cayote, leche asada, pastel frío de piña con leche condensada, helado de manzana, Bavaroise de chirimoya, etc.

3.3.2. Clasificación de postres fríos

3.3.2.1. Helados: en su forma más simple el helado o crema congelada es un alimento congelado que por lo general se hace de productos lácteos tales como leche o crema. **Karina Vargas - 19 Feb 21**

3.3.2.2. Sorbetes: el sorbete es un postre semi helado, que se diferencia del helado por no contener ingredientes grasos, además de no incluir yema de huevo. Por esta razón su textura resulta menos firme, más líquida y menos cremosa que el helado. **Karina Vargas - 19 Feb 21**

3.3.3.3. Pasteles: un pastel es un tipo de masa que suele formarse con agua, mantequilla, harina y que pueden rellenarse con alimentos dulces o salados. El pastel debe cocinarse en el horno para que la masa y en ocasiones el relleno no esté cruda. **Karina Vargas - 19 Feb 21**

3.3.3.4. Tartas frías: Una tarta, queque o pastel helado es tanto un helado con forma de tarta como una tarta hecha con helado y pastel, en capas alternas o mezclados, formando una sola pieza. La idea de la tarta helada probablemente procede de postres compuestos de helado y galletas o de los triples, que surgieron en el Renacimiento. La tarta helada puede emplearse en cumpleaños e incluso en bodas. **Karina Vargas - 19 Feb 21**

3.3.3.5. Mousses: La mousse (pronunciación en francés: /mus/) es un postre de origen francés, cuya base es la clara de huevo montada a punto de nieve, o la crema de leche batida, los cuales le dan consistencia esponjosa. Las más conocidas son la mousse de chocolate y la mousse de frutas, aunque también gocen de mucha fama las mousses saladas como las mousses de hortalizas o de pescado. **Karina Vargas - 19 Feb 21**

3.3.3.6. Cremas: Dispersión de un gas en forma de burbujas en un líquido (mousse líquida) o en un sólido (mousse sólida). En cocina, se trata de una preparación salada o dulce, ligera, compuesta de ingredientes finamente batidos, que son esponjados o se les añade una espuma (claras batidas a punto de nieve, sabayón, crema montada, etc.). Las mousses en ocasiones se entoldan (se les añade un agente gelificante, como la gelatina). Algunas también se sirven calientes. En pastelería, las mousses de frutas se componen de purés de fruta, gelatina, crema montada y merengue italiano. Las de chocolate contienen chocolate fundido, crema o azúcar cocido, yemas de huevo, claras de huevo y/o crema montada. **Karina Vargas - 19 Feb 21**

3.3.3.7. Gelatinas: La gelatina es una sustancia que se obtiene cuando el colágeno presente en los cartílagos, los huesos y el tejido conjuntivo es disuelto en agua y sometido a un proceso de cocción. De este modo se produce un gel que, en estado puro, es insípido, inodoro e incoloro. La gelatina, en definitiva, se compone de colágeno, agua y sales minerales. Su uso más habitual se encuentra en la elaboración del postre conocido, justamente, como gelatina de postres. **Karina Vargas - 19 Feb 21**

3.3.3.8. Pudines: especie de pastel, dulce o salado, que se elabora con diversos ingredientes picados y mezclados con huevos o leche, que se cuece y cuaja dentro de un molde de paredes altas al baño María; puede servirse caliente, templado o frío. **Meryve2013**

3.3.3.9. Batidos y malteadas: son bebidas dulces que combinan helado, leche y otros ingredientes para crear una experiencia refrescante. **Meryve2013**

3.3.3.10. Temperaturas: la temperatura ideal para enfriar un bavaroise es la del refrigerador, que suele estar alrededor de 4°C. Es importante que el postre enfríe lentamente y de manera uniforme para que cuaje correctamente y adquiera la textura deseada. **Meryve2013**

3.4. Importancia del bavaroise en postres fríos

El Bavaroise no solo es un postre delicioso, sino que también representa la sofisticación y la técnica de la repostería clásica francés. Su preparación y presentación reflejan la elegancia y el cuidado en los detalles que caracterizan a la alta cocina. **Sonia Mas 30 de diciembre de 2023**

Desventajas del Bavaroise: preparación laboriosa, requiere varios pasos, su textura delicada, es fácil que quede demasiado líquido o demasiado sólido si no se siguen las proporciones exactas y temperaturas adecuadas, tiempo de enfriamiento, debe refrigerarse durante algunas horas, limitaciones en sabores, aunque es versátil puede resultar un poco pesado si se abusa de sabores muy dulces o intensos.

3.5. Materia prima

3.5.1. Piña también llamada ananá, ananás o matzatli, es una especie de la familia de las bromeliáceas, nativa de América del Sur. Planta de escaso porte y con hojas duras y lanceoladas de hasta 1 m de largo, fructifica una vez al año produciendo

un único fruto fragante y dulce, muy apreciado en gastronomía. “fruta tropical perenne de nombre científico” 26 jun de 2018. **3.5.2. Azúcar** se denomina coloquialmente azúcar a la sacarosa, también llamado azúcar común o azúcar de mesa. La sacarosa es un disacárido formado por una molécula de glucosa y una de fructosa, que se obtiene principalmente de la caña de azúcar o de la remolacha azucarera. **Nutrición Comunitaria, 2011.**

3.5.3. Leche es el alimento puro más próximo a la perfección; su principal proteína, la caseína, contiene aminoácidos esenciales, además es fuente de calcio, fósforo y riboflavina (vitamina B12), y contribuye significativamente a los requerimientos de vitamina A y B1 (tiamina). **Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural | 12 de marzo de 2017**

3.5.4. Huevo es el cuerpo germinativo producido por las aves en su proceso de reproducción. En la alimentación se pueden incluir huevos de muy variadas especies, pero al que nos referimos es al huevo de gallina, hembra de la especie Gallus o Gallus domesticus. **Nutrición Comunitaria, 2011.**

3.5.5. Gelatina neutra es, como su nombre lo indica, gelatina envasada sin sabor. Y sirve para solidificar comidas o dar consistencia a postres. Puede conseguirse en polvo y en escamas, aunque lo más común es encontrarla en láminas (que tendrá que hidratar antes de su uso). **Nutrición Comunitaria 4 may. de 2022.**

3.5.6. Mantequilla sin sal es un producto elaborado con crema de leche seleccionada y controlada, la mantequilla se obtiene a través de procesos de amasado y batido de la crema de leche pasteurizada con añadido de sal, pero también se tiene mantequilla sin sal (No contiene colorantes ni saborizantes). **Endulzante la vida 3 ago. de 2020.**

3.5.7. Aceite el aceite de cocina (llamado también aceite comestible o aceite de comer) es el aceite de origen vegetal, o más raramente animal, que suele permanecer en estado líquido a temperatura ambiente, puede ser consumido por personas y se usa en cocina. **Lípidos Vegetales 10/08/2023.**

3.5.8. Harina es el polvo más o menos fino que se obtiene de la molienda de un cereal o leguminosa seca. Se puede obtener harina de distintos cereales. Aunque la más habitual es la harina de trigo elemento habitual en la elaboración del pan, también se hace harina de centeno, de cebada, de avena, de maíz o de arroz, etc. **Productos básicos 1 may de 2023.**

3.5.9. Polvo para hornear el polvo gasificante, polvo de hornear (baking powder en inglés), o impulsor, también conocido erróneamente como levadura química, es un agente químico que permite dar esponjosidad a una masa debido a una reacción química que libera dióxido de carbono, de forma relativamente similar a las levaduras en los procesos de fermentación alcohólica. **Mondelēz desde 2017.**

3.6.1. Sal la sal común o sal de mesa, conocida popularmente como sal es un tipo de sal denominada cloruro sódico (o cloruro de sodio), cuya fórmula química es NaCl. Existen tres tipos de sal común, según su procedencia: la sal marina y la de manantial, que se obtienen por evaporación; la sal gema, que procede de la extracción minera de una roca mineral denominada halita, y la sal vegetal. **RAE 2001.**

3.6.2. Crema de leche es un lácteo con una textura y un olor especialmente agradables. Se obtiene a partir del proceso de centrifugado de leche cruda o recién ordeñada. Al ser natural, contiene grasas y su tonalidad oscila del blanco al amarillo pálido. **Receta Nestlé 2 oct de 2023.**

3.6.3. Tamarindo El tamarindo (*Tamarindus indica*) es un árbol tropical y la única especie del género *Tamarindus*, perteneciente a las fabáceas (*Leguminosae*), subfamilia *Caesalpinioideae*, de frutos comestibles muy apreciados en diversos países. **Poder del Consumidor 8 abr de 2019.**

3.6.4. Coco es una fruta obtenida principalmente de la especie tropical cocotero, la palmera más cultivada a nivel mundial. Sus flores son poligamonoecias. Tiene una cáscara exterior gruesa, una capa intermedia fibrosa y otra interior dura, vellosa y marrón; que tiene adherida la pulpa blanca y aromática. **IFA 24 jul de 2018.**

3.6.5. Mango de la especie *Mangifera indica* es una fruta jugosa (más específicamente una drupa) y tiene numerosas variedades con formas, colores, texturas y sabores muy variables. Es redondo a oblongo y puede tener pesos de menos de 50 g a más de 2 kg. Consta de una cáscara, una pulpa comestible (el mesocarpio) y un endocarpio duro que contiene una semilla. **Guía Metabólica 15 mar de 2016.**

3.6.6. Maracuyá parchita, chinola o fruto de la pasión es una fruta nativa del trópico americano, considerada como fruta exótica por muchos. La cáscara es brillante y gruesa, de color amarillo y dentro hay una pulpa amarilla que rodea a docenas de semillas negras. El nombre científico de la planta es *Passiflora edulis*, y se le llama maracuyá solamente al fruto, mientras que a la flor se le llama pasiflora. Como

cabe entender, las propiedades de ambas partes son diferentes. **CORACAI 18 feb de 2024.**

3.6.7. Frutilla *Fragaria* × *ananassa*, llamada comúnmente fresa, fresón, fresibaya o frutilla,² y sus cultivares emparentados, es la variedad más común de *Fragaria* cultivada mundialmente. Como todas las fresas, es de la familia Rosaceae; su fruta es técnicamente conocida como infrutescencia, ya que la parte carnosa no se deriva del ovario de la planta (aquenio), sino del hipantio que sostiene los ovarios.

INFOBAE 8 oct de 2023.

3.6.8. Valor nutricional del producto

Nos revela la composición detallada de todos los nutrientes que contiene, desde los macronutrientes (proteínas, grasas y carbohidratos) que nos aportan energía, hasta los micronutrientes (vitaminas y minerales) esenciales para el correcto funcionamiento de nuestro organismo.

DECLARACIÓN NUTRICIONAL		
	Por 100g	Por porción (50 g)
Contenido energético	319,66 kcal (1336,43 kJ)	159,85_kcal (668,3_kJ)
Proteínas	4,34gr	2,17gr
Grasas totales	17,7gr	8,85gr
Grasas saturadas	10,72gr	5,36gr
Grasas trans	0,1gr	0,05gr
Hidratos de carbono disponibles	35,75gr	17,87gr
Azucares	25,29gr	12,64 gr
Fibra dietética	1,63gr	0,81 gr
Sodio	28,85mg	14,42 mg
Contenido energético		
Envase	597,8_kcal (2499,1_kJ)	
Contenido Neto 187g		

4. DESARROLLO DE LA INNOVACION

4.1. Diseño del producto o servicio

El sector repostero en Ascensión de Guarayos ha venido evolucionando, el cliente no demanda solo un producto que sea delicioso, también busca que un producto sea visualmente atractivo y cuente con un factor diferenciador relevante. Teniendo en cuenta lo mencionado anteriormente y analizando la amplitud del mercado en la actualidad, se decide crear Dulce Encanto Repostería, un proyecto con una propuesta creativa y artesanal, amigable con el medio ambiente, que cuenta la mezcla de todos los factores más importantes en un producto, calidad, presentación y precio.

Dulce Encanto es una Repostería especializada en postres fríos, en este caso los bavaorise que son postres cremosos con un sabor dulce hecho con frutas de temporadas que se dan en nuestra región. Está dirigido para aquellas personas que buscan calidad y frescura al mismo tiempo, hacer énfasis que este postre está elaborado con un equilibrio nutritivo para que el cliente no tenga problemas digestivos. Nuestra comunidad se conoce por ser un pueblo en desarrollo y mediante este proyecto queremos incentivar a los jóvenes a observar las carencias en el mercado local y sobre este punto empezar a emprender, hacer fluir la economía de nuestra región, que somos jóvenes con ideas innovadoras. Dulce Encanto elabora sus postres fríos con un sabor único y una presentación delicada, que permita a sus clientes hacer pedidos por medio de redes sociales.

4.1.1. Características del producto o servicio

Dulce Encanto comercializara los postres fríos en Ascensión de Guarayos. Basados en la necesidad de los consumidores Dulce Encanto ha desarrollado sabores de bavaroise los cuales están elaborados con frutas de temporada que se producen en nuestra región, así de esta forma dar variedad de los productos, y adaptándonos a las estaciones. Este producto se caracteriza por ser suave, fresco y dulce, el cual debe ser consumido al instante ya que es un producto frio.

El color característico de los bavaroise depende del fruto, como es un producto delicado se puede conservar refrigerado hasta por 3 días y congelado por 7 días, se debe guardar en papel film el cual ayuda en la conservación de sus propiedades organolépticas. Los envases que se utilizan para su presentación son cajas tipo contenedores donde el producto se ve a la vista del cliente, el cual hace resaltar al producto. Por ende, el logo tipo de la empresa esta impresa en la misma, asimismo el valor nutricional de cada producto estará puesto en cada caja, lo cual es importante que conozca nuestro consumidor.

4.1.2. Utilidad del producto o servicio

En cuanto al plan de ventas que se aplicó, es necesario tener en cuenta el tipo de producto, los cuales son postres fríos que reflejan la esencia de Dulce Encanto Repostería como empresa, ya

que su presentación, sabor y frescura le dan un valor agregado y los hace aptos al mercado objetivo.

Para tener una ventaja buscamos incrementar la participación de mercado de los productos a través de una intensificación de los esfuerzos de marketing. Esta estrategia se llevará a cabo por medio de redes sociales, donde se muestre los atributos específicos del producto. Dulce Encanto ofrecerá productos de calidad a precios competitivos que se accesible para todo bolsillo por sus diferentes presentaciones en porciones, también se formularan distintas promociones por fechas festivas.

4.1.3. Calidad del producto o servicio

Los productos elaborados en Dulce Encanto brindar una buena estética ya que es esta es atractiva, práctica y permite ver el contenido del postre frio. Teniendo en cuenta la funcionabilidad del producto, hay que tener en cuenta los factores del clima en el proceso de fabricación, es de vital importancia establecer un número de unidades a producir diariamente ya es su durabilidad es corta.

Es un producto practico y fácil de producir, pero lleva un tiempo determinado en lograr la estabilidad del mismo. Son productos que contarán con alta seguridad en almacenamiento y se busca siempre garantizar la higiene e inocuidad de los mismos. Básicamente cada uno de los postres elaborados se almacenan envueltos en papel film y ubicados por sabores dentro del refrigerador. Asimismo, se está pendiente de no pasar ninguna fecha de vencimiento o apta para consumir que pueda afectar el resultado final del producto y la experiencia de los consumidores. Tomar en cuenta que al momento de elaborar cada postre frio, los reposteros cuentan con un uniforme específico y la utilización de cofias y guantes.

4.2. Planificación y organización

El cronograma de un proyecto es crucial, porque ordenada cronológicamente las fechas, eventos o acciones esenciales del proyecto. Es una línea de tiempo, donde se registran las tareas, practicas, investigaciones de campos, con el fin de llevar un registro determinado de la realización del proyecto. Este punto de referencia visual permite comprender los pasos necesarios para completar un proyecto a tiempo.

4.2.1. Cronograma de actividades

Resultados Esperados	ACTIVIDADES	MARZO	ABRIL	JUNIO			AGOSTO						OCTUBRE		NOVIEMBRE
RESULTADO N°1 Recabar información respecto al conocimiento del Bavaroise en Ascensión de Guarayos	Reunión para planificar la idea de nuestro proyecto.	4	28	11	17	24	8	9	10	15	16	30	02	30	08
	Inicio de producción del perfil de proyecto.														
	Elaboración de la encuesta para sustentar nuestro														

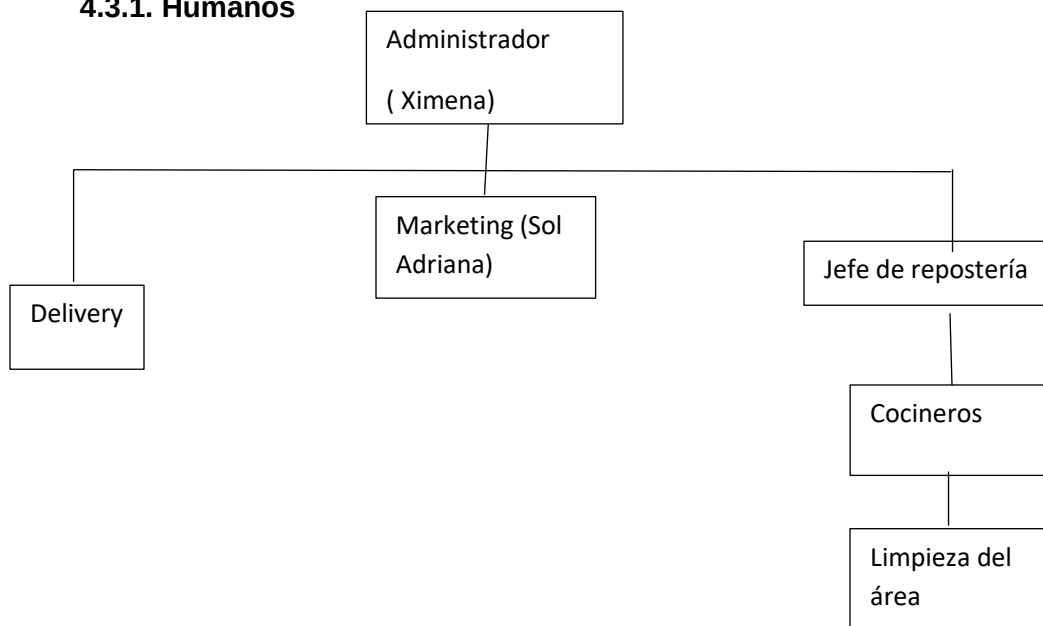
	o proye cto.														
	Aplica ción de la encue sta.														
	Prese ntació n y valida ción del proye cto.														
RESULTADO N°2 Investigar y consultar bibliografía sobre la técnica del Bavaroise para realizar nuestro sustento teórico	Selecc ión y compr a de los ingred ientes.														
	Elabor ación de los postres .														

	Pre-defensa													
RESULTADO Nº3 PRESENTACION DEL PROYECTO	Valor nutricional													
	Impresión del documento													
	Defensa Final													

4.3. Recursos

Este estudio comienza con la determinación de costos totales y la inversión inicial, es importante depreciar y amortizar los activos y préstamos que requiera el proyecto, de igual forma se proyectan los flujos de caja, balance general, estado de resultados, se establece el punto de equilibrio, que es el cálculo de la cantidad mínima económica que se va a producir. Los recursos para determinar este proyecto se desarrollan en tres los cuales son; recursos financieros, recursos humanos y recursos materiales

4.3.1. Humanos



4.3.2. Materiales

Es un cuadro en el que se registran los materiales que se emplean en la materialización del proyecto.

TIPO DE MATERIAL	DESCRIPCION	CANTIDAD
Materia prima	Crema de leche	84 lts
	Leche	18 lts
	Azúcar	53 kg
	Coco	9 kg
	Frutilla	21 kg
	Piña	21 kg
	Mantequilla sin sal	72 kg
	Aceite	12 lts
	Harina	38 kg
	Polvo para hornear	540 gr
	Sal	270 gr
	Huevo	450 uni
	Gelatina neutra	2 kg
	Colorantes	40 uni
	Tamarindo	32 kg
	Envase	150 uni

TIPO DE MATERIAL	DESCRIPCION	CANTIDAD
Maquinarias o herramientas	Moldes	3 unidad
	Congelador	1 unidad
	Cocina	1 unidad
	Cucharas	6 unidad
	Tabla para picar	2 unidad
	Sartén	2 unidad
	Fuentes	5 unidad
	Espátula	3 unidad
	Cuchillos	3 unidad
	Balanza	1 unidad
	licuadora	1 unidad
	Acetato	6 unidad
	Batidora eléctrica	2 unidad

TIPO DE MATERIAL	DESCRIPCION	CANTIDAD
Energía y combustible	Gas licuado	3 unidades
	Energía eléctrica	30 kwh

TIPO DE MATERIAL	DESCRIPCION	CANTIDAD
Transporte	motocicleta	1 unidad

4.3.3. Financieros

Es un cuadro en el que se registran los costos y los gastos que se han planificado para el cumplimiento del proyecto.

PARTIDA	DESCRIPCION	CANTIDAD	COSTO UNITARIO EN BS	COSTO TOTAL EN BS
Materia prima	Crema de leche	84 lts	38	3192
	Leche	18 lts	5	90
	Azúcar	53 kg	5	265
	Coco	9 kl	15	135
	Frutilla	21 kg	40	840
	Piña	21kg	5	105
	Mantequilla sin sal	72kg	50	3600
	Aceite	12 lts	12	144
	Harina	38 kg	8	304
	Polvo para hornear	540 gr	25	13 kg
	Sal	1 kg	2	2
	Huevo	450 uni	1	450
	Gelatina neutra	2 kg	80	160
	Colorantes	40 uni	1	40
	Tamarindo	32 kg	10	320
	Envase	2040 uni	3.4	6960
Total				16620

PARTIDA	DESCRIPCION	CANTIDAD	COSTO UNITARIO EN BS	COSTO TOTAL EN BS
Maquinarias o herramientas	Batidora eléctrica	2 unidad	150	300
	Congelador	1 unidad	2000	2000
	Cocina	1 unidad	900	900
	Cucharas	6 unidad	4.1	25
	Tabla para picar	2 unidad	20	40
	Sartén	2 unidad	20	40
	Moldes	3 unidad	45.6	138
	Fuentes	5 unidad	15	75
	Espátula	3 unidad	15	45
	Cuchillos	3 unidad	10	30
	Balanza	2 unidad	40	80
	licuadora	1 unidad	150	300
	Acetato	6 unidad	3	18
TOTAL				3991

PARTIDAD	DESCRIPCION	CANTIDAD	COSTO UNITARIO BS	COSTO TOTAL EN BS
Energía y combustible	Gas licuado	3 unidades	38	114
	Energía eléctrica	30 kwh	0.13	117
TOTAL				231

PARTIDA	DESCRIPCION	CANTIDAD	COSTO UNITARIO EN BS	COSTO TOTAL EN BS
Transporte - motocicleta	gasolina	6 litros	10	60
TOTAL				60

PARTIDA	DESCRIPCION	CANTIDAD	COSTO UNITARIO EN BS	COSTO TOTAL EN BS
Servicio publico	Servicio de agua	12 hrs	0.20	72
TOTAL				72

4.4. Cálculos de costos

Para materializar nuestro proyecto se requieren los costos de inversión, los costos de operación, costos variables y los costos fijos. Cada uno de ellos es importante para saber los tipos de gastos que haremos en la realización del proyecto.

4.4.1. Costo de inversión

Es un cuadro que considera aquellos destinados a la construcción de infraestructuras y a la creación o adquisición de bienes de naturaleza como herramientas, maquinarias, muebles, equipos, etc.

HERRAMIENTAS	CANTIDAD	COSTO POR UNIDAD (BS)	COSTO TOTAL(BS)
Congelador	1 unidad	2000	2000
Cocina	1 unidad	900	900
Licuada	2 unidades	150	300
Batidora eléctrica	2unidad	150	300
Mesas	2 unidad	1000	2000
Sillas	3 unidad	80	240
TOTAL			5740

4.4.2. Costo de operación

En este cuadro se consideran aquellos gastos operativos que se realizan al inicio del emprendimiento.

DETALLES	CANTIDAD	COSTO POR UNIDAD(BS)	COSTO TOTAL(BS)
Materia prima			
TOTAL			16620
Servicios básicos			
Energía eléctrica			117
Energía térmica			114
Servicio de agua			72
TOTAL			303
Mano De Obra			
Ayudante de cocina			1875
Servicios adicionales			
Servicios de transporte			60
TOTAL, CAPITAL DE OPERACIÓN			18858

4.4.3 Costos variables

Realizamos la siguiente tabla de materia primas, insumos, envases, etiquetas, etc. Que necesitamos para producir la cantidad del producto:

4.4.3.1 Bavaroise tamaño pequeño

DETALLES	CANTIDAD	COSTO POR UNIDAD (Bs)	COSTO TOTAL (Bs)
Crema de leche	84lts	32	2688
Leche	18 lts	5	90
Azúcar	53 kg	5	265
Coco	9kg	15	135
Frutilla	21 kg	40	840
Piña	21kg	5	105
Mantequilla sin sal	72kg	50	3600
Aceite	12 lts	12	144
Harina	38 kg	8	304
Polvo para hornear	540gr	25	13
Sal	1kg	2	2
Huevo	450 uni	1	450
Gelatina neutra	2 kg	80	160
Colorantes	40 uni	1	40
Tamarindo	32kg	10	320
Envase	1680	3.50	5880
		TOTAL, costos variables (Bs)	15036

4.4.3.2 Bavaroise tamaño grande

DETALLES	CANTIDAD	COSTO POR UNIDAD (Bs)	COSTO TOTAL (Bs)
Crema de leche	84lts	32	2688
Leche	18 lts	5	90
Azúcar	53 kg	5	265
Coco	9kg	15	135
Frutilla	21 kg	40	840
Piña	21kg	5	105
Mantequilla sin sal	72kg	50	3600
Aceite	12 lts	12	144
Harina	38 kg	8	304
Polvo para hornear	540gr	25	13
Sal	1kg	2	2
Huevo	450 uni	1	450
Gelatina neutra	2 kg	80	160
Colorantes	40 uni	1	40
Tamarindo	32kg	10	320
Envase	360	3	1080
		TOTAL, costos variables (Bs)	10236

4.4.3.3 Mano de obra

El salario o sueldo que se pagará por un mes, se calcula sobre un jornal y luego se divide por 8 horas trabajadas al día. (Mínimo nacional 2500bs)

PUESTO O CARGO	CANTIDAD	SUELDO POR HORA (Bs)	TOTAL HORAS PRODUCCIÓN Y VENTA	COSTO TOTAL (Bs)
Cocinero	1	10,42	90	937,50
Ayudante	1	10,42	90	937,50
			TOTAL, personal (Bs)	1875,00

4.4.4 Costos fijos

A continuación, se detalla los costos fijos que demandan la producción durante un mes y un año:

DETALLES	CANTIDAD	COSTO MENSUAL(BS)	TOTAL ANUAL(BS)
Servicio de electricidad	1unidad	117	1404
Servicio de agua	1 unidad	72	864
Servicio de gas licuado	3unidad	114	1368
Ayudante de cocina	2 persona	1875	22500
Transporte	5 lts	60	720
TOTAL		2238	26856

4.4.4.1 Depreciación de equipos y utensilios

La depreciación de equipos y utensilios representa la disminución del valor de estos bienes a lo largo del tiempo debido al uso, desgaste, obsolescencia o deterioro.

DETALLES	CANTIDAD	COSTO POR UNIDAD (Bs)	COSTO TOTAL DEL ITEM	VIDA UTIL (Años)	COSTO MENSUAL (Bs)
Batidora eléctrica	2 unidad	150	300	5	5
Congelador	1 unidad	2000	2000	10	1.67
Cocina	1 unidad	900	900	10	7.5
Cucharas	6 unidad	4.1	25	5	0.4167
Tabla para picar	2 unidad	20	40	3	1.1
Sartén	2 unidad	20	40	5	0.67
Moldes	3 unidad	45.6	138	5	2.3
Fuentes	5 unidad	15	75	5	1.25
Espátula	3 unidad	15	45	3	1.25
Cuchillos	3 unidad	10	30	5	0.53
Balanza	2 unidad	40	80	2	3.3
licuadora	1 unidad	150	300	3	8.3
Mesas	2 unidad	1000	Mesas	10	0.083
Sillas	3 unidad	80	Sillas	7	0.083
				TOTAL, depreciación (Bs)	85.9

4.4.5. Costo unitario envase pequeño

En seguida calculamos el costo unitario de producción:

Cantidad total a producir	1680
TOTAL, costos variables (Bs)	15036
TOTAL, personal (Bs)	1875
Costo Unitario variable (Bs)	10.06
TOTAL, costos fijos (Bs)	2238
TOTAL, depreciación (Bs)	85.9
Costo Unitario fijo (Bs)	1.38

Costo Unitario (Bs)
11

4.4.5.1. Precio de venta unitario

Asignamos un margen de ganancia del 20% para sacar una ganancia de:

COSTO UNITARIO (Bs)	MARGEN DE GANANCIA (%)	PRECIO DE VENTA (Bs)	GANANCIA (Bs)
11,00	20	13,75	2,75

4.4.6. Costo unitario envase grande

En seguida calculamos el costo unitario de producción:

Cantidad total a producir	360
TOTAL, costos variables (Bs)	10236
TOTAL, personal (Bs)	1875
Costo Unitario variable (Bs)	33.6
TOTAL, costos fijos (Bs)	2238
TOTAL, depreciación (Bs)	85.9
Costo Unitario fijo (Bs)	6.5

Costo Unitario (Bs)
40

4.4.6.1 Precio de venta unitario

Asignamos un margen de ganancia del 20% para sacar una ganancia de:

COSTO UNITARIO (Bs)	MARGEN DE GANANCIA (%)	PRECIO DE VENTA (Bs)	GANANCIA (Bs)
40,00	20	50,00	10,00

4.4.7. Punto de equilibrio del producto

DULCE ENCANTO - VENTAS MESAUALES APROXIMADAS										
N°	Producto	Precio de venta	Costo unitario	Demanda mensual o venta esperada	Contribucion marginal/Unitaria	Total de ventas	% tasa de participacion/ unitaria	Margen de contribucion ponderada /unitaria	Punto de equilibrio por producto	Ventas totales al mes en bs
1	BABAROISE PIÑA	13,75	11	100	2,75	1375	20,91	0,575	207,0	2846,5
2	BABAROISE COCO	13,75	11	100	2,75	1375	20,91	0,58	207,0	2846,5
3	BABAROISE TAMARINDO	13,75	11,0	60	2,75	825	12,55	0,35	124,2	1707,9
4	BABAROISE FRUTILLA	50	40	60	10	3000	45,63	4,56	451,7	22584,0
5					0	0	0,00	0,00	0,0	0,0
6					0	0	0,00	0,00	0,0	0,0
7					0	0	0,00	0,00	0,0	0,0
8					0	0	0,00	0,00	0,0	0,0
9					0	0	0,00	0,00	0,0	0,0
10					0	0	0,00	0,00	0,0	0,0
Total						6575	100,00	6,058	989,9	29985,0

4.4.7.1 Punto de equilibrio general

Costos fijos-variables	5997
MCPT	6,058
Punto de equilibrio General	989,93

4.4.7.2 merma esperada

Ganancia mensual	29985,0
% merma tolerada	3%
Total, merma tolerada	899,55

5. METODOLOGIA

5.1. Tipo de investigación

- Investigación experimental: Esta investigación fue utilizada para conocer la aceptación del producto, donde a una persona hicimos probar un helado común y esperar su opinión, luego le hicimos probar nuestro nuevo producto llamado bavaroise de frutilla, donde la persona da la aceptación del producto nuevo como un postre elegante y muy delicioso. Lo que fue una incentivación con el procedimiento del proyecto y seguir experimentando con otras frutas de la población.
- Investigación cuantitativa: La investigación cuantitativa nos ayudó a saber el contexto económico, social y cultural, lo que nos facilitó el procedimiento del proyecto haciendo encuestas a distintas personas sobre el nuevo postre bavaroise, lo que termino en un 96% de aprobación de las personas de la provincia.

5.2. Técnicas e instrumentos de recolección de datos

Teniendo como referencia que el diseño metodológico es el plan o estrategia para dar respuesta al problema y alcanzar los objetivos de una investigación, se hará un enfoque en la investigación de manera cualitativa, cuantitativa y experimental con el fin de identificar las características y dimensiones del mercado para lograr los resultados deseados del proyecto.

5.2.1. Encuestas

Siendo la encuesta, la herramienta escogida para realizar la investigación, se utilizó un modelo que permitió determinar el tamaño de la muestra, se seleccionó un muestreo probabilístico, aleatorio simple con población finita. Debido a que se conocen todos los elementos que conforman la población. Cada elemento de la población tiene la misma posibilidad de ser elegido para formar parte de la muestra Por medio de la encuesta se obtuvo datos a partir de un conjunto de preguntas cerradas para 50 personas entre 15 años en adelante, la cual permitió identificar y conocer los gustos y preferencias de la demanda potencial para Dulce Encanto Repostería.

6. RESULTADOS

Para la obtención del producto se realizó una reunión el día 4 de marzo del 2024, para la planificación de nuestro proyecto. La cual seguidamente inició con el perfil del proyecto también seguida de la elaboración de una encuesta digital para la factibilidad del proyecto. Con todo eso se hizo la validación del proyecto el día 24 de junio, luego seguimos con el cronograma de actividades que consta de la realización del producto llamado “Bavaroise”. El producto Bavaroise es un postre frío que no es de la región, por ello se realizó el proyecto la cual este postre será implementado en Ascensión de Guarayos, el producto es tangible porque es un postre frío la cual será consumida en días cálidos.

El objetivo de nuestro proyecto se logró porque logramos satisfacer la demanda de postres fríos utilizando frutas de la región en sus temporadas, algunas de las dificultades que se nos presento fue la estacionalidad de las frutas locales fueron limitadas como también en los precios de los ingredientes utilizados, pero aun así logramos nuestro objetivo.

6.1. Beneficios e Impacto

Los beneficiarios de este proyecto directamente son las personas del pueblo que consumen postres fríos, que también nos beneficia en lo económico y crecimiento del producto. De la misma manera beneficia indirectamente al pueblo en crear nuevos empleos y reducción del desempleo a jóvenes emprendedores.

El impacto que dio el proyecto es que es un postre novedoso porque se creó el mismo producto con diferentes frutas con las que nunca se habían probado antes aquí como en el país de origen del producto Bavaroise.

7. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

Una vez realizado el proyecto adquirimos nuevas habilidades culinarias y conocimientos útiles para realizar este postre, como ser las técnicas para obtener una textura suave, en cuanto a los sabores descubrimos como equilibrar sabores dulces y ácidos, también en realizar una presentación atractiva con paciencia y creatividad.

Los resultados obtenidos son importantes porque las personas nos hicieron saber su aprobación sobre el producto esto da a conocer que se pueden hacer diferentes proyectos para la satisfacción de las personas, también esto es de inspiración para próximos jóvenes innovadores que decidan seguir el camino de la gastronomía regional.

BIBLIOGRAFIAS

AMDECRUZ 2021

<https://amdecruz.com/municipios/guarayos.php>

Blog Evolución y tradición 2023

<https://escuelatorreblanca.com/la-fascinante-historia-de-la-pasteleria-evolucion-y-tradicion/#:~:text=El%20t%C3%A9rmino%20pasteler%C3%ADa%20proviene%20del,tipo%20de%20productos%20de%20reposter%C3%ADa>

Pastelería 2022

<https://definicion.de/pasteleria/>

Cucinare.tv 2020

<https://www.cucinare.tv/2020/07/20/bavaroise-historia-y-receta-de-un-postre-clave-de-la-cocina-francesa/>

Spiegado S/F

<https://spiegato.com/es/cuales-son-los-diferentes-tipos-de-postres-frios>

Bloguer.com 2020

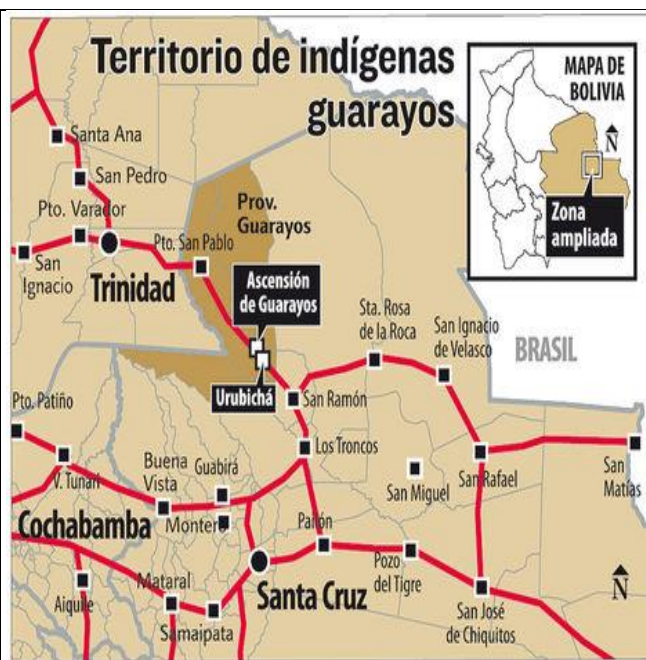
<https://susanitascake.blogspot.com/2020/08/por-que-se-usa-mantequilla-sin-sal-en.html#:~:text=%C2%BFQu%C3%A9%20es%20la%20Mantequilla%20Sin,que%20se%20le%20a%C3%B1ade%20sal.>

Delizia.bo

<https://delizia.bo/product/mantequilla-sin-sal-4kg/>

ANEXOS

ANEXOS 1: GEOGRAFIA DE ASCENSION DE GUARAYOS Y AUTORIDADES



FUENTE: EcuRed, www.bolpres.com.,

FUENTES: Facebook, Conferencia Picopal

ANEXO 4: MATERIA PRIMA Y PREPARACION



FUENTE:

PROPIO

ANEXO 4: PRESENTACIÓN DEL BAVAROISE CON SU ENVASE



FUENTE:

PROPIO