

UNIDAD EDUCATIVA

SANTA TERESITA 3 FE Y ALEGRÍA



PROYECTO DE EMPRENDIMIENTO

Desayunos tradicionales de Ascension de guarayos

ESTUDIANTES:	Thaiz Yeny Gutiérrez Peñafiel
DIRECTORA:	Lic. Gladys Esmeralda Tangara Ancari
TUTOR:	Lic. Delia Ruiz Torrico
MAESTROS DE BTH:	Lic. Marizabel Méndez albino Lic. David Flores Febrero
AREA:	Gastronomía

Ascensión de guarayos, junio de 2024

Santa cruz – Bolivia

Agradecimiento

En primer lugar, damos gracias a dios por darnos la oportunidad de emprender este proyecto y por darnos la fuerza, conocimiento y sabiduría para llevarlo a cabo. También queremos agradecer a todas las personas que nos han apoyado y motivado en su desarrollo, desde cada una de nuestras familias y amistades. Un agradecimiento especial a la Lic. Georgina y a la Lic. Delia Ruiz Torrico por su guía constante y compromiso en este proyecto. Al Lic. Javier Ortiz por su ánimo y firmeza en la realización de este proyecto con visión encaminada a tener un impacto positivo en la vida de los estudiantes.

¡Gracias a todos!

Dedicatoria

Este proyecto está dedicado a dios por ser nuestras fortaleza y fuerte de apoyo a las personas que más nos han influenciado en la vida, dándonos los mejores consejos, guiándonos y haciéndonos unas personas de bien con todos nuestros amor y afecto se los dedicamos a nuestros padres y madres que nos han ayudado en todo lo necesario para nuestros estudios y vivir bien, a nuestros docentes que nos han brindando su conocimiento y valores y amigos que nos han ayudado en la buenas y malas, finalmente a aquellas personas que dudaron y no creyeron en nosotros.

ÍNDICE

CONTENIDO

RESUMEN

El proyecto Amanecer Guarayu nace con el objetivo de rescatar y preservar la gastronomía guarayu, específicamente a través de la preparación de desayunos tradicionales que han comenzado a desaparecer en la comunidad. Inspirado en las recetas ancestrales y en la necesidad de reconectar con la cultura guarayu, este proyecto busca ofrecer una experiencia auténtica que permita a los habitantes y visitantes conocer los sabores únicos de esta región.

El proyecto busca reintroducir los desayunos típicos en la vida cotidiana de la comunidad, valorando cada plato no solo por su sabor, sino también por el valor cultural y familiar que representa. Amanecer Guarayu es una iniciativa que promueve el consumo de alimentos elaborados con ingredientes frescos y locales, preparados de forma artesanal para mantener la autenticidad de la tradición guarayu.

Los desayunos tradicionales incluyen recetas como el masaco de plátano y yuca, la sopa de pescado, bebidas a base de maní y leche, entre otros. Cada plato ha sido cuidadosamente investigado y ajustado en su preparación para garantizar que conserve los sabores y texturas originales. Durante el desarrollo, se ha enfrentado el desafío de perfeccionar las técnicas culinarias necesarias para reproducir estos platillos de forma fiel.

Además de su contribución a la preservación cultural, Amanecer Guarayu aporta al desarrollo económico de la comunidad al generar empleo y fomentar el uso de ingredientes locales. El proyecto también busca educar a las nuevas generaciones sobre la importancia de conservar su herencia gastronómica.

Consolidar un espacio donde la comunidad guarayu y los visitantes puedan disfrutar de desayunos tradicionales, manteniendo viva la cultura y los valores de nuestro pueblo. Amanecer Guarayu aspira a ser un referente en la gastronomía local, respetando y celebrando las raíces guarayas.

The Amanecer Guarayu project was created with the goal of rescuing and preserving the traditional Guarayu cuisine, specifically through the preparation of breakfasts that have begun to disappear in the community. Inspired by ancestral recipes and the need to reconnect with Guarayu culture, this project aims to offer an authentic experience that allows both locals and visitors to discover the unique flavors of this region.

The project seeks to reintroduce traditional breakfasts into the daily life of the community, valuing each dish not only for its taste but also for the cultural and familial significance it represents. Amanecer Guarayu is an initiative that promotes the consumption of fresh, locally sourced foods, prepared in an artisanal way to maintain the authenticity of Guarayu traditions.

Traditional breakfasts include dishes such as masaco (a mash of plantain and cassava), fish soup, beverages made from peanuts and milk, among others. Each dish has been carefully researched and adjusted in preparation to ensure it preserves the original flavors and textures. Throughout its development, the project has faced the challenge of perfecting the culinary techniques needed to faithfully reproduce these dishes.

In addition to its cultural preservation efforts, Amanecer Guarayu contributes to the economic development of the community by creating jobs and promoting the use of local ingredients. The project also seeks to educate younger generations about the importance of preserving their gastronomic heritage.

The goal is to establish a space where both the Guarayu community and visitors can enjoy traditional breakfasts, keeping the culture and values of the people alive. Amanecer Guarayu aspires to become a reference point in local cuisine, respecting and celebrating the Guarayu roots.

IKUACHIAPR+

Ko mborav+k+ agüa ko'ëpota gwarayu ayapo yaroyev+ ägwä inungar avei ndoka ñ+i ägwä gwarayu remimöi aposa, yayapo agwä tembi'u yep+ap+agwä yanderekokuer p+pe, kütitëi okañ+ pota ko tembi'u aposa yanderekua pendar. kiasa ayesareko ko tembi'u aposa arakaendar rese dayamokañ+i va'ërä ko yandereko gwarayu rekokuere, ko mborav+k+ agwä osekä omboyekua vaérä p+ayemoyenta av+ye va'ere se osepia uka va'ëra avaupe yugweru va'e yanderekua repia, oikua vaérä mimoi apichegwer a'ënotupr+va'e ko yande rekuapendar.

Ko mborav+k+ agüa osekä yambo+p+ va'ërä yep+ap+sa gwarsyu rekokuere p+pe yapoagwä ar+ yakatu ko yande rekuave, yamboetei mbaérä yande rembi'u apopr+ ndaei yapiche reseño, inungwar avei yamboetei va'ërä yande rekokuere resedar inungwar avei yande mu rekokuere omöyekua vaérä. ko'ëpota gwarayu a'eko ombo+p+ pota ko yande rembi'uite ya'u va'ërä, yayapo tembi'u iupr+ p+asu va'eite rese yareko va'e, inungwar tupr+ araka'endar oyapo gwemimoi yuv+reko, nda yamökani va'ërä yande reko.

Ko yande yep+ap+sa yanderekokuer p+pesa omoyekua tembiú apoasa inungwar masaku mber+ mandí'o resendar, pira mimoi, ya'ú vaérä munduvi resendar yapopr+, leche, chi ambua tembi'u apopr+. Ñepëipëi tembi'u apopr+ aseka aporandu tupr+ite oikua va'ëupe ite ko tembiú aposa rese, aé tupr+ ite yaposa vaérä tembiú, inungwar tupr+ yapichegwer ndo yeab+i vaérä yaposa mimoi. Ko yaposamose oiko, yavai pr+mi yapotupr+ ägwä, sekasa märä ya'eitera yapo ko mimoi aposa a'e tupr+ite ösë vä'ërä a'etupr+ oiko.

A'e ko av+yera ndokani va'ërä tekokwuer, "ko'ëpota gwarayu" av+yera yaraso vaérä tenonde kot+ yareko vaérä yande gwarepochimi yande rekuave ombö'ura mbarav+k+ inungwar avei yaiporura yande i'upr+ yareko'eitevae, ñañot+ vae ko yanderekua, tembi'u apoägwä. Ko mborav+k+ägwä osekavei omö'e vaérä avayuv+eruramo vä'e yuv+reko, ko av+yeite vae yaip+s+rö vae ko yande rembiü aposa resendar.

Yaip+taso ko sereko yande recukua gwarayu upe inungar avei yande rapeko vae upe yuv+reko oyembov+a va'ërä gwarayu yep+ap+sa rese yuv+reko. Yarekoive'ite va'ërä yande reko, yasep+auka va'ërä yande rekua, "ko'ëpota gwarayu" oipota omöyekua oiko tembi'u apopr+ resendar ko tekua pendar, poromboeteisa p+pe inungar avei yenboeteisa gwarayu +p+ yuv+rekosa.

ÍNDICE

1. INTRODUCCIÓN	3
2. PLANTEAMIENTO DEL EMPRENDIMIENTO PRODUCTIVO	4
2.1. Diagnóstico del contexto productivo	4
2.1.1. Diagnóstico de necesidades	6
2.1.2. Planteamiento del problema	7
2.1.3. Denominación del proyecto	8
2.2. Objetivos del emprendimiento productivo	8
2.2.1. Objetivo general	8
2.2.2. Objetivos específicos	8
3. DESARROLLO DEL EMPRENDIMIENTO PRODUCTIVO	10
3.1. Localización del emprendimiento	10
3.2. Análisis del mercado	10
3.2.1. Oferta	11
3.2.2. Demanda	11
3.2.3. Público objetivo (cliente o usuario)	11
3.2.4. Entorno y competencias	11
3.2.5. Ventaja competitiva del emprendimiento	12
3.3. Estrategia de promoción y distribución	12
3.4. Estructura organizacional	13
3.5. Diseño del producto o servicio	13
3.5.1. Características del producto o servicio	14
4. VIABILIDAD Y SOSTENIBILIDAD	14
4.1. Cálculo de inversiones	14
4.1.1. Capital de inversión	14
4.1.2. Capital de operación	15
4.2. Costos de producción	16
4.2.1. Cálculos de costos variables	17
4.2.2. Cálculos de costos fijos	17
5. RESULTADOS	18
5.1. Beneficios e impacto	19
6. CONCLUSIÓN Y RECOMENDACIONES	21
BIBLIOGRAFÍA	24

1. INTRODUCCIÓN

La provincia de Guarayos fue creada el 6 de marzo de 1990, por el párroco cruceño Gregorio Salvatierra, la cual se encuentra a 300 Km al norte de la ciudad de Santa Cruz por carretera asfaltada. Tiene una superficie de 7.667 km², la forman tres municipios, Ascensión de Guarayos, Urubichá y El Puente. y tiene una población de 27 070 habitantes según el Censo Nacional de 2012

La actividad pecuaria es la que tiene mayor desarrollo la zona posee inmensas tierras muy aptas para el pastoreo. Se cultiva además arroz, maíz, yuca, maní, plátano y piña. El municipio se ubica al centro de la provincia, al norte del departamento de Santa Cruz. Limita al norte y al oeste con el departamento del Beni, al sur con el municipio de El Puente, y al este con el municipio de Urubichá y la provincia de Ñuflo de Chaves

La población del municipio de Ascensión de Guarayos se ha más que duplicado en las últimas dos décadas, mientras que la población de la localidad ha experimentado un rápido crecimiento en las últimas décadas:

La motivación para llevar adelante mi proyecto 'Amanecer Guarayu' es profundamente significativa, porque no solo deseo ofrecer platos tradicionales, sino que tienes el propósito de revitalizar y preservar una parte fundamental de la identidad del pueblo.

En la comunidad ya no se encuentran esos sabores que en su momento fueron el centro de la vida familiar y social, esos platos típicos que traían consigo el conocimiento y las tradiciones de generaciones pasadas, con el tiempo, la cultura y la gastronomía guaraya se están desvaneciendo, y eso me impulsa a actuar.

Gracias a mi experiencia en la venta de comida, tengo las habilidades y el conocimiento necesarios para ofrecer a las personas la oportunidad de reconectar con esos sabores auténticos, y también de darlos a conocer a nuevas generaciones que quizás no han tenido el privilegio de experimentar.

Mi labor es mucho más que un negocio; es una misión cultural que rescata y honra las raíces y el legado de mis antepasados.

El objetivo del proyecto Amanecer Guarayu es proteger y revitalizar el patrimonio culinario de la región guaraya. Este proyecto se centra en la conservación de recetas ancestrales, con la intención de que no se pierdan con el tiempo debido a la modernización y la falta de registros. Al hacerlo, busca crear una conexión entre las generaciones actuales y sus raíces culturales, proporcionando educación sobre los ingredientes autóctonos, las técnicas tradicionales de cocina y el valor cultural que representan.

Además, Amanecer Guarayu quiere inculcar en las nuevas generaciones un respeto y conocimiento profundo por su patrimonio gastronómico. Al mismo tiempo, el proyecto tiene una visión de desarrollo turístico y económico, aprovechando la rica tradición gastronómica para atraer visitantes a Ascensión de Guarayos.

2. PLANTEAMIENTO DEL EMPRENDIMIENTO PRODUCTIVO

2.1. Diagnóstico del contexto productivo

El Municipio de Ascensión de Guarayos, se encuentra a 300km de la capital de Santa Cruz de la Sierra, fue creada el 6 de marzo de 1990 por el padre Gregorio Salvatierra, tiene una superficie de 7.667km², él tiene una población de 27 070 habitantes según el Censo Nacional de 2011 municipio se diferencia siete tipos de suelo con características propias: franco arenoso-arcilloso, pedregoso arcilloso, el clima es Húmedo seco, Según datos generados por el Gobierno Autónomo, 31 de los 33 barrios que existen cuentan con energía eléctrica, los 2 faltantes no cuentan con el servicio al ser asentamientos ilegales, a pesar de ello el alumbrado público cubre actualmente solo el 60% del centro urbano de Ascensión de Guarayos. **(ANEXO I)**

La entidad encargada del suministro de agua potable, es la Cooperativa de Servicios Públicos de Ascensión de Guarayos (COSPAS), Ascensión de Guarayos tiene espacios planificados para que sean áreas verdes, los que existen son subutilizados o subgestionados.

La provincia de Ascensión de Guarayos se divide en tres secciones municipales: El municipio de Ascensión de Guarayos, Urubichá y el municipio del El puente: a su vez estos municipios se divide en distritos municipales y los distritos en comunidad.

La primera autoridad de la provincia Guarayos es la o el sub-gobernador y en cada municipio la o el alcalde municipal, con su respectivo consejo municipal y en los distritos son la o el sub-alcalde. La o el sub-gobernador en cada comunidad nombra a sus colaboradores que se llama corregidor, existen muchas instituciones en la prov. Guarayos entre ellas tenemos: el cabildo indígena, presidido por un conjunto de personas indígenas del lugar a la cabeza del cacique; también tenemos al comité cívico, COPNAG, que aglutina o representa a instituciones netamente indígenas a la nación guaraya, entre la privada esta la federación de ganaderos, de transporte, de agua, entre otros. **(ANEXO II)**

En lo cultural el pueblo de Ascensión de Guarayos tiene su origen de las migraciones de los pueblos guaraníes, proveniente de la región paraguaya del Itatí, estas en sus primeros momentos eran personas nómadas en su recorrido se asentaron en el territorio boliviano en el año 1776 a orillas del río San Miguel de Itonama (departamento del Beni) y sobre el río Blanco (dpto. de Santa Cruz). La palabra Gwarayu en su determinación “guara=hombre yu=blanco” significa hombre blanco siendo hoy la decima quinta provincia del dpto. de Santa Cruz este

pueblo tiene su propio idioma originario y está constituido como "nación guarayu" en el nuevo estado plurinacional de Bolivia

Los valores practicados en la prov., gwarayu, están marcado por el comienzo de la vida en comunidad esto parte de la relación de respeto, armonía y solidaridad, caracterizada por el entorno inmediato familiar -comunidad genera y desarrolla un ambiente de respeto y convivencia armónica con los seres humanos, la madre naturaleza y el abuelo aba; Angi símbolo mayor de identidad cultural del pueblo guarayu

Ascensión de guarayos, su producción esta basada en la explotación de madera, posee grandes extensiones de palmera de cusi, tiene un considerable hato ganadero, la agricultura con monocultivo de arroz, maíz, yuca y plátano.

Produce citricos y una variedad de piñas de excelente calidad. Tambien es rica en minerales como oro aluvión, piedra semi-preciosa, tantalio, estaño, etc. La principal artesanía es el tejido de hamacas que son muy apreciadas en el mercado nacional e internacional por su calidad y vistosos colores

La unidad educativa Santa Teresita 'Fe y alegría se encuentra ubicada en la zona de Ascensión de guarayo a 330km carretera santa cruz-trinidad con la llegada de las primeras madres franciscanas misión era de Europa, se dio inicio a la labor educativa en los pueblos Guarayos. Por espacio de 32 años estas abnegadas misioneras trabajaron bajo el sistema educativo de las misiones franciscanas que consistían esencialmente, en la enseñanza de los tres primeros grados de la estructura educativa del país y del catecismo.

La resolución ministerial N 1748 de fecha 27 de diciembre de 1961 se autoriza y legaliza el funcionamiento del colegio " Santa Teresita de Ascensión de guarayos Distrito 7045".

La unidad educativa santa teresita "3" Fe y Alegría cuenta con 2 salones de maestros, 2 canchas polifuncionales, 20 aulas, una sala de laboratorio, 1 sala de gastronomía, un aula de computación con una cantidad de 26 docentes a la cabeza de la directora; Lic. Esmeralda Tangara además cuenta con la implementación de BTH (Bachillere técnico humanístico) con las áreas de Gastronomía, Agroecología, Tallado en Madera y Sistema Informáticos.

2.1.1 Diagnóstico de necesidades

Se empleará la investigación de campo, que consiste en la recolección de datos directamente del lugar donde se desarrollan los fenómenos estudiados, como técnica principal para recabar información sobre los desayunos tradicionales de Ascensión de Guarayos. Esto incluye entrevistas y encuestas a miembros de la comunidad y productores locales para obtener información detallada sobre las recetas, preferencias y hábitos de consumo.

- **Necesidad de diversificar los desayunos tradicionales para atraer a una variedad más amplia de clientes.**
- Falta de financiamiento adecuado para respaldar el crecimiento del negocio

FORTALEZA	OPORTUNIDADES
• Disponibilidad de ingredientes frescos y de calidad debido a la rica biodiversidad de la región • El equipo está motivado y comprometido con la promoción de la cultura y la gastronomía local. • Producto tradicional y saludable para el consumo de la comunidad	• La capacidad de ofrecer un producto autentico y tradicional que posee un valor distintivo en el mercado debido a su singularidad cultural. • Acceso privilegiado a ingredientes frescos y locales lo cual, no solo mejoran la calidad del producto final si no que también resalta la conexión con la tierra y las practicas sostenibles • Un producto tradicional especialmente para satisfacer las preferencias y necesidades del consumo de la comunidad local, promoviendo asi un estilo de vida saludable.
DEVILIDADES	AMENAZA
	• Presencia de competencia tanto local como de grandes cadenas

• Falta de experiencia en marketing y promoción de desayunos tradicionales de Ascensión lo cual podría afectar la visibilidad y el alcance del producto en el mercado. • La falta de financiamiento adecuado presenta un desafío significativo para respaldar el crecimiento y la expansión del negocio, limitando potencialmente la capacidad de inversión en mejoras y desarrollo • Posibles limitaciones en la capacidad de producción para satisfacer una demanda creciente, lo que podría afectar la consistencia y disponibilidad del producto	de alimentos que pueden ofrecer productos similares. Lo que podría dificultar la diferenciación y captación de clientes • Cambios en la economía que afectan el poder adquisitivo de los clientes, junto con cambios en las tendencias de consumo que podrían reducir la demanda de productos tradicionales. • Factores climáticos que puedan afectar la disponibilidad de ingredientes frescos.
--	--

2.1.2 Planteamiento del problema

Necesidad de diversificar el menú para atraer a una variedad más amplia de clientes. Ampliar el menú actual de desayunos tradicionales para incluir una mayor variedad de opciones, respetando la autenticidad cultural y utilizando ingredientes frescos y locales. Diversificar el menú es una necesidad crítica para satisfacer los diversos gustos y preferencias del público. Un menú limitado puede resultar en una menor atracción de clientes y en consecuencia, en una disminución de las ventas y la lealtad del cliente. Al

ampliar la variedad de opciones, se pueden captar nuevos segmentos del mercado y mejorar la experiencia del clientes.

2.1.3 Denominación del proyecto

Le proyecto de sabores tradicionales de Asencion de guarayos se fundamenta en la necesidad de diversificar el menú reconocida tras observar una oferta limitada de platillos no atrae a una variedad amplia de clientes, afectando así la competitividad y el crecimiento del negocio. Este desafío fue identificado mediante un análisis FODA, que reveló la falta de diversidad en el menú como una debilidad interna significativa de “Desayunos Tradicionales de Ascensión de Guarayos” como el mbiboque, la pipia el masaco de platano verde hervido, la chicha guaraya, y manteniendo la autenticidad de la región

2.2. Objetivos del emprendimiento productivo

2.2.1. Objetivo general

Ofrecer desayunos tradicionales de alta calidad, preparados y entregados con excelencia para satisfacer la experiencia y expectativa de nuestros clientes de esta manera busco contribuir al disfrute y bienestar de sus mañanas, promoviendo al mismo tiempo la rica cultura gastronómica de la región

2.2.2. Objetivos específicos

- Promover la cultura gastronómica local a través de la oferta de desayunos tradicionales auténticos, proporcionando a nuestros clientes una experiencia culinaria única y satisfactoria.
- Ampliar nuestra oferta de desayunos tradicionales incorporando al menos tres nuevos desayunos regionales en los próximos seis meses.
- Introducir una línea de desayunos especiales para dietas específicas (como veganos, sin gluten) antes de finalizar el año.
- Lanzar una campaña de referidos donde los clientes existentes obtengan beneficios por recomendar nuestros desayunos tradicionales a amigos y familiares.

2.2.3. Misión

Nos comprometemos a llevar la magia de los desayunos tradicionales a cada mesa, combinando ingredientes locales de calidad con recetas ancestrales para ofrecer experiencias únicas que nutren el cuerpo y el alma de nuestros clientes.

2.2.4. Visión

En Desayunos Tradicionales, aspiramos a ser líderes en la innovación y preservación de la cocina tradicional, inspirando a nuestros clientes con sabores arraigados en la cultura y enriqueciendo sus días desde la primera comida del día.

2.2.3 Justificación

Dentro de la base legal que amparan mi proyecto de emprendimiento la ley de educación 070 que garantiza el acceso a la educación para las personas en Bolivia. Además de estar amparada por los lineamientos del Bachillerato Técnico Humanístico que tiene un plan de estudios que combina formación técnica con componentes humanísticos. Esto implica que los estudiantes no solo adquieren habilidades técnicas específicas, sino que también reciben una formación integral que incluye aspectos humanísticos, sociales y científicos.

Además de la Resolución Ministerial N° 818/2014 del 20 de octubre de 2014, la implementación del Bachillerato Técnico Humanístico (BTH) en Bolivia nos manifiesta que, debe llevarse a cabo de manera progresiva en todas las unidades educativas de educación regular, en el marco del modelo socio comunitario. Esto implica que se busca integrar la formación técnica con un enfoque humanístico y comunitario, preparando a los estudiantes para contribuir al desarrollo social y económico de sus comunidades.

El presente proyecto nos brinda una aproximación a la cultura gastronómica empleando los desayunos tradicionales, así también entender como la gastronomía permite el desarrollo de habilidades necesarias para contribuir a la sociedad y lo cultural. Este proyecto beneficia a los productores ya que nos proveen los ingredientes.

Como estudiantes me decidí a realizar este proyecto con el beneficio de revivir un poco de la cultura guaraya ya que se esta perdiendo Así como estudiantes del área de gastronomía contamos con los conocimientos de la calidad de insumos que se debe usar y la técnica de la elaboración

Este proyecto fue diseñado en base a los conocimientos que se obtuvo en el área de gastronomía, siendo muy beneficioso para crecer como profesionales en el futuro, para la superación como personas emprendedoras e innovadoras. Adquiriendo conocimientos y experiencias como jóvenes en el ámbito laboral y de esta manera ayudar en el flujo comercial de la comunidad.

3. DESARROLLO DEL EMPRENDIMIENTO PRODUCTIVO

3.1. Localización del emprendimiento

Los desayunos tradicionales estarán ubicados, en el barrio san Martín entrando por la iglesia luz del mundo a la primera cuadra bajando a mano derecha, frente a la casa de Doña Carola Vaca. En su alrededor esta el colegio Esteban Gebar que está a dos cuadras del negocio, también la empresa cospas de agua.

Cuento con los servicios básico agua potable, la luz y el gas, el negocio no estará en un espacio rentado sino un espacio propio. El único emprendimiento que hay cerca es el de los desayunos benianos que estas sobre la avenida casi al frente del registro civil.

3.2. Análisis del mercado

Los desayunos tradicionales, como su nombre indica, son comidas que se preparan y sirven al momento, lo que implica que no se pueden conservar por mucho tiempo. Estos desayunos se elaboran con ingredientes frescos y se disfrutan mejor recién hechos. Las personas no estarán tan cerca al local ya que no esta en un lugar abierto.

Los desayunos esta abierto para cualquier tipo de persona, para niños, familias, personas mayores, etc. por ejemplo para personas que trabajan y tienen poco tiempo por las mañanas, los desayuno se venderán directamente al consumidor en pequeñas cantidades.

3.2.1. Oferta

Los desayunos tradicionales incluyen una variedad de opciones que pueden variar en ingredientes, como la preparación y presentación. La calidad de los ingredientes, la habilidad en la preparación puede variar, las personas pueden elegir según su preferencia como el sabor, la frescura de los ingredientes, cada desayuno tiene su tiene sus particularidades que lo hacen único,

3.2.2. Demanda

En el mercado se ha observado que la demanda de los desayunos tradicionales tiene a ser baja ya que hay personas que prefieren consumir otro tipo de desayuno, los precios en los ingredientes muchas veces podrían subir y afectar la demanda.

Existen oportunidades para aumentar la demanda. Mejorar la accesibilidad económica, promover los beneficios culturales, los desayunos tradicionales en la gastronomía podría atraer a consumidores tanto locales como turistas interesados por su cultura.

3.2.3. Público objetivo (cliente o usuario)

Los desayunos tradicionales lo pueden adquirir cualquier tipo de personas con de niños de 5 años para adelante, estudiantes, docentes, personas adultas, etc. Las familias con ingresos más bajos pueden optar por versiones más económicas de los desayunos tradicionales.

Las personas con un mayor nivel educativo pueden estar más informadas sobre la nutrición de los desayunos tradicionales. mientras que otras personas podrían consumir los desayunos tradicionales ya que se basan en la tradición, y la disponibilidad local. Algunas personas valoran la tradición y la cultura local, lo que las lleva a preferir desayunos tradicionales.

3.2.4. Entorno y competencias

En Ascensión de guarayos la competencia en el mercado de desayunos está marcada por la presencia de varios tipos de ofertas gastronómicas. Los desayunos benianos y los del mercado central ofrecen opciones que pueden variar en calidad y precio, los desayunos tradicionales de Ascensión de Guarayos se destacan por sus precios accesibles, entre 3 y 6 bolivianos.

Estos desayunos tradicionales no solo compiten en precio, sino que también utilizan letreros y promociones para atraer a los clientes. La estrategia de precios bajos y promoción a través de letreros es una táctica para captar la atención de los clientes a través de estas promociones, los desayunos tradicionales de Ascensión de Guarayos pueden atraer a las personas que llegan de otro lado como a las personas del mismo pueblo.

3.2.5. Ventaja competitiva del emprendimiento

Las cualidades que tienen los desayunos tradicionales de Ascensión de Guarayos hoy en día se busca mas la calidad que la cantidad en los productos ya que años atrás se apreciaba mejor

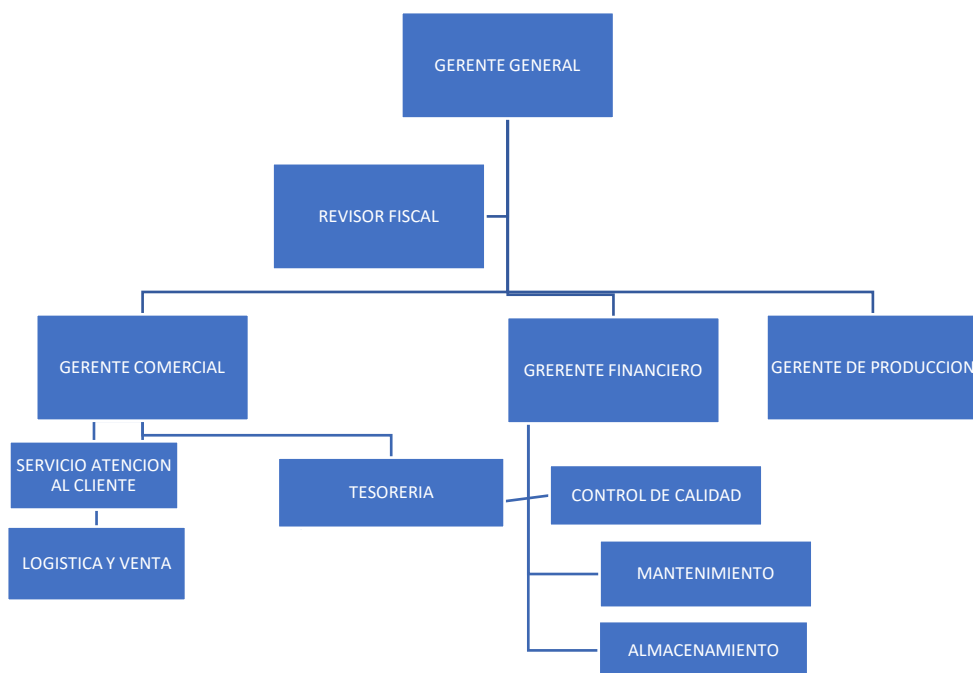
lo tradicional, mediante han ido pasando los años han dejado atrás las costumbres que se tenían entre lo que eran los alimentos.

Las ventajas que otorga mi emprendimiento con los desayunos tradicionales es que son mas saludables y contienen mas vitaminas debido a los ingredientes que ocupan, como el pescado que tiene mucha vitamina, el maní es el nutritivo, el plátano tiene fibra y proteína.

3.3. Estrategia de promoción y distribución

Los desayunos tradicionales se podrán adquirir directamente en el lugar donde se llevará a cabo el emprendimiento ya que ofrece ingredientes frescos diariamente. Además, los productos también estarán disponibles en la tienda, donde los clientes tendrán la oportunidad de verlos en persona y comprarlos directamente.

Los desayunos se distribuirán directamente a los clientes, al no ser un producto ampliamente disponible, se puede promocionar como un producto más exclusivo o especial, lo que puede atraer a las personas. También podría ofrecer pedidos en línea con entregas locales para clientes que buscan conveniencia sin perder la calidad artesanal del desayuno tradicional.



3.5. Diseño del producto o servicio

Los desayunos tradicionales se enfocan en preservar la riqueza cultural de la región guaraya a través de sus desayunos tradicionales. Estos alimentos, están destinados al consumo personal, están pensados especialmente para la población local, con el fin de mantener viva la cultura y las tradiciones.

Lo que hace que nuestros desayunos sean únicos y exclusivos es su autenticidad y la conexión con nuestras raíces, ofreciendo una experiencia diferente a la que comúnmente se encuentra en la actualidad es lo que lo hace único a mi emprendimiento

3.5.1. Características del producto o servicio

Entre los productos ofrecidos para el proyecto tenemos:

La chicha guaraya, este producto se encuentra elaborado a base de la tradicional yuca dependiendo de la cantidad de preparación se utiliza el agua y la respectiva azúcar al gusto. La cual hay que mantener en un lugar seco y refrigerada debido a que las altas temperaturas de la región pueden ser factor para que la misma se malogre

Sopa de pescado. - para la preparación, de la misma, es primordial tener en cuenta la materia prima que es pescado fresco como ser, simbao, el benton. Blanquillo y bagre la cual para su respectiva preparación también utilizamos porciones de plátano pimentón cebolla y condimentos al gusto. El cual se debe de servir caliente teniendo en cuenta que este producto se malogra rápidamente si se deja para el siguiente día.

Masaco de plátano y masaco de yuca. - este producto tiene una preparación similar entre ambos ya que puede ser hervido y freído, utilizando maní para ambos, así como también pueden ser de queso, de charque o chicharrón. El producto puede tener una duración de uno a dos días.

4. VIABILIDAD Y SOSTENIBILIDAD

4.1. Calculo de inversiones. - para la inversión de inventario de equipo se tiene:

4.1.1 Capital de inversión

UTENCILIOS	CANTIDAD	COSTO POR UNIDAD(BS)	COSTO TOTAL(BS)
cocina	1	430	430
ollas	Juego(6u)	175	175
sartén	2	50	100

tacu	1	120	120
cántaro	2	10	20
tutuma	6	2	12
cubiertos	Juego (12u)	45	45
Juegos de cucharones	Juego (8)	30	30
bajilla	Juego (12)	200	200
garrafa	1	310	310
Total			1442

4.1.- Capital de operación. –

Detalle	Cantidad	Costo por unidad (Bs)	Costo total (Bs)
Materia prima o insumos			
Yuca	3kg	4	12
Plátano verde	10u	1	10
Maní	1kg	20	20
Pescado	1kg	20	20

Pimentón	1u	2	2
Cebolla	1kg	5	5
Condimentos	2u	2	4
Sal	1kg	1.5	1,5
Azúcar	1kg	6	6
Servicios básico			
Agua	1	55	55
Luz	1	40	40
Gas	1 garrafa de gas	33	33
Mano de obra	1	0	0
TOTAL			208,5

4.2. Costos de producción

Los costos variables de la producción de los desayunos tradicionales los ingredientes de preparación porque son los que muchas veces cambian de precio, los costos fijos son como ser el agua, la electricidad el gas, es importante saber que los costos muchas veces pueden variar

4.2.1. cálculos de costos variables

DETALLES	CANTIDAD	COSTOS POR UNIDAD(BS)	COSTO TOTAL(BS)
Yuca	4 kilos	4Bs	16Bs
plátano	15 unidades	1Bs	15Bs
Maní	1 kilo	10Bs	10Bs
Pescado	2 kilos	20Bs	40Bs
Pimentón	3 unidades	2Bs	6Bs
cebolla	2 kilos	5Bs	10Bs
Condimentos	3 unidades	1Bs	3Bs
Sal	1 kilo	1Bs	1Bs
Azúcar	1 kilo	6Bs	6Bs
	total	50Bs	107Bs

4.2.2. Cálculos de costos fijos

detalles	CANTIDAD	COSTOS MENSUALES(BS)	COSTOS ANUALES(BS)
Servicio de gas por garrafa	1	33	396
Servicio de agua	1	40	480
Servicio de electricidad	1	55	660

Ayudante de cocina	1	0	0
Arquiler	1	30	369
	total	158	1,855

5. RESULTADOS

Obtener los productos ideales para este emprendimiento titulado 'Amanecer Guarayu' no fue un camino fácil, se enfrentó varios días de investigación tanto teórica como práctica, y en ese proceso hubo numerosos intentos fallidos que pusieron a prueba la constancia y disciplina. Al preparar el masaco de plátano, por ejemplo, encontraste que a menudo se cocía demasiado y terminaba quedando duro, lo cual requería ajustar cada paso con precisión. El maní, otro de los ingredientes fundamentales, se quemaba repetidamente hasta que se logró perfeccionar el tiempo y la temperatura.

Para tener la obtención de los productos del emprendimiento hubo dificultades ya que en los días de investigación de la parte teorica y en la parte practica varios intentos fallidos con el masaco de plátano se pasaban de cosido y quedaba duro, el maní se quemo varias veces, para el masaco de yuca la yuca salía dura, la leche que se derramaba cada rato y la sopa de pescado la sopa salio ligosa porque no tuve cuidado con la limpieza del pescado.

El masaco de yuca también presentó desafíos, pues la yuca, a veces, resultaba demasiado dura. Además, al trabajar con leche la experiencia fue frustrante al ver cómo se derramaba una y otra vez, requiriendo paciencia y mucha práctica para manejarla adecuadamente. La sopa de pescado, otro de los platos tradicionales, también fue un reto, ya que en los primeros intentos quedaba muy viscosa debido a la falta de atención en la limpieza adecuada del pescado.

Estos obstáculos, aunque desalentadores, fueron parte esencial del proceso de aprendizaje y permitieron un acercamiento a los resultados auténticos y de calidad que deseaba ofrecer a mi comunidad, finalmente se logró, aunque el camino ha estado lleno de obtaculos y dificultades económicas. No se pudo completar al 100%, ya que todavía faltan algunos recursos y detalles para culminar el proyecto por completo. El proceso fue bastante difícil, pero desde el principio se tenía claro que debía aprovechar al máximo los recursos que se tenía al alcance.

La primera actividad que se realizo fue buscar a alguien que pudiera colaborar con la madera, que era fundamental para la construcción del local. Se sabe que sin un espacio físico adecuado no se podría avanzar, así que se priorizo en encontrar personas que

podieran apoyar con este recurso esencial, tratando de optimizar los costos en todo momento.

Después de asegurar la madera, se procedió a encargar todo lo necesario para la decoración. Desde el inicio, se tuvo la visión de que la estética del emprendimiento debía reflejar un toque artesanal, tradicional, algo único y distintivo que conectara a los clientes por lo que se envió a hacer piezas artesanales que fueran coherentes con la temática que se quería proyectar.

Este proceso también fue complejo ya que ayudaron a darle vida al concepto que se tenía en mente. Se procedió a preparar el lugar en el cual se llevaría a cabo el emprendimiento para inaugurarlo, fue un día muy dificultoso al preparar cada plato con precisión y una mañana muy atareada ya que faltaban algunos elementos.

A pesar de que se avanzo mucho, todavía faltaban algunos elementos para terminar de completar mi proyecto al cien por ciento. Sin embargo, existe la certeza de que con perseverancia y buscando nuevas formas de financiamiento o colaboraciones, se podrá superar estos obstáculos y hacer que el emprendimiento sea completamente funcional. Cada paso ha sido un desafío, pero también una oportunidad de aprender y mejorar en el proceso.

5.1. Beneficios e impacto

Los beneficiarios de mi emprendimiento, tanto directos como indirectos, han sido, en primer lugar, mi familia, que ha sido un pilar fundamental desde el inicio del proyecto. Desde el momento en que nació la idea, ellos han estado a mi lado brindándome su apoyo de múltiples maneras, con palabras de aliento, aportes económicos o incluso ayudando con el trabajo. Su respaldo ha sido clave en momentos difíciles, especialmente cuando las dificultades económicas parecían frenar el avance del proyecto. Gracias a su constante apoyo, he podido superar los desafíos y continuar impulsando mi sueño hacia adelante.

Además de mi familia, los beneficiarios indirectos también han sido todas las personas que han venido a disfrutar de los platos que ofrece Amanecer Guarayo. Este es más que

un simple negocio; es un espacio donde la gente puede disfrutar de sabores auténticos, llenos de tradición y cultura. Los clientes que visitan el emprendimiento no solo disfrutan de una comida, sino que se sumergen en una experiencia culinaria que refleja las raíces y la esencia de la gastronomía de la región. Cada plato está preparado con dedicación y pasión, con el objetivo de brindar una experiencia única que les permita disfrutar y, al mismo tiempo, conectarse con la cultura guaraya.

El impacto de este proyecto no se limita a lo económico, sino que también tiene un valor cultural y social. Los clientes que nos visitan tienen la oportunidad de conocer y valorar la riqueza gastronómica de nuestra comunidad, yo como equipo, me siento honrada de poder compartir un pedacito de nuestra identidad con cada persona que entra por nuestras puertas.

En lo personal, mi proyecto de emprendimiento ha sido uno de los mayores aprendizajes me ha sido ser más consciente de las cosas que me rodean, desde los recursos que utilizo hasta el impacto que mis decisiones tienen en los demás. Este proceso me ha llevado a valorar mucho más el esfuerzo, el tiempo y la dedicación que se requiere para sacar adelante un proyecto, especialmente uno que representa tanto a nivel personal y cultural.

La responsabilidad ha sido otro aspecto en el que he crecido enormemente. Al estar al frente de Amanecer Guarayo, no solo me enfrento a las decisiones cotidianas sobre el negocio, sino también a la responsabilidad de cumplir con las expectativas de mis clientes, mi familia y la comunidad. He aprendido a ser más organizada y a planificar mejor cada paso, a manejar de manera eficiente los recursos limitados y a ser más consciente del impacto económico y emocional de cada acción. Cada desafío me ha exigido madurez y compromiso, desde la gestión del equipo de trabajo hasta la atención al cliente.

Los momentos en que las dificultades económicas o los obstáculos me han hecho cuestionar si valía la pena continuar, he aprendido a mantenerme firme y buscar soluciones creativas para superar los problemas. Ser emprendedor ha significado estar dispuesta a asumir riesgos y responsabilizarme de las consecuencias, tanto cuando las cosas van bien como cuando no resultan como esperaba.

Asimismo, este proceso me ha enseñado a valorar y cuidar de las relaciones que me rodean. Saber que mi familia y la comunidad están involucradas y apoyan mi emprendimiento ha reforzado mi sentido de responsabilidad hacia ellos. Esto me ha impulsado a ser más cuidadosa y comprometida en cada paso que doy, sabiendo que el éxito de Amanecer Guarayo no solo me beneficia a mí, sino a todos los que me han acompañado en este viaje.

En lo cultural, uno de los pilares fundamentales de mi emprendimiento es la promoción y el rescate de la rica herencia de mi pueblo guarayo. A través de Amanecer Guarayo, no solo busco ofrecer una experiencia gastronómica, sino también revivir y honrar las tradiciones de nuestros ancestros, rescatando esas costumbres que, con el tiempo, podrían perderse si no se les da el valor y la visibilidad que merecen. Cada plato que sirvo.

Con el tiempo, me gustaría implementar mejoras que no solo optimicen la operación del negocio, sino que también enriquezcan la experiencia de quienes nos visitan

La idea de seguir con Amanecer Guarayo también implica un compromiso con la calidad y la autenticidad en cada aspecto. Quiero asegurarme de que cada plato que sirvamos cuente una historia, de que cada rincón del local refleje nuestras tradiciones y de que cada cliente sienta el calor de nuestra cultura.

Este proyecto es una forma de conectar el pasado con el presente, de recordar las raíces y de enseñar a las nuevas generaciones sobre la sabiduría y la cultura que nos han sido transmitidas. Promover y rescatar la cultura de mi pueblo es un compromiso personal y comunitario, una manera de devolver a mi comunidad algo de lo que me ha dado. Es crear un espacio donde nuestras historias, nuestras leyendas y nuestras formas de vida puedan perdurar y ser apreciadas, tanto por los miembros de la comunidad como por quienes llegan de afuera buscando conocer más sobre nuestras costumbres.

6. CONCLUSION Y RECOMENDACIONES

Lo que aprendí de mi proyecto es invaluable. Me enseñó a apreciar y valorar las pequeñas cosas que muchas veces damos por sentadas, esas que a menudo parecen

insignificantes pero que son fundamentales para avanzar en cualquier camino. Cada paso del emprendimiento, desde los más sencillos hasta los más complejos, me mostró que el éxito no se trata solo de alcanzar metas grandes y visibles, sino también de reconocer y celebrar los pequeños logros diarios, como conseguir los materiales adecuados, concretar un buen trato con un proveedor o simplemente superar los retos del día a día.

Este proceso me ha recordado constantemente que no todo en la vida es fácil. Al contrario, muchas veces nos encontramos con obstáculos que parecen insuperables, situaciones que nos ponen a prueba no solo a nivel profesional, sino también emocional y mental. Sin embargo, a pesar de la dureza de estas experiencias, he aprendido que el verdadero crecimiento surge precisamente de esos momentos de dificultad

Antes de embarcarme en esta aventura con Amanecer Guarayo, quizás tenía una visión más limitada o superficial de lo que realmente implicaba seguir un sueño o alcanzar una meta. Sin embargo, con cada paso en el proceso de construcción de este emprendimiento, comencé a comprender que las cosas no siempre salen como uno las planea, es posible superar los obstáculos y ver cómo las ideas que una vez fueron solo sueños comienzan a materializarse.

Esta experiencia me enseñó que las metas no son inalcanzables ni imposibles si uno se compromete genuinamente a trabajar por ellas. Al principio, cuando todo parecía tan lejano y complicado, hubo momentos en los que dudé si sería capaz de lograr lo que me proponía.

El proyecto no solo me cambió a mí, sino que también cambió a quienes me rodean, especialmente a mi familia. Nos demostró que cuando nos unimos en torno a un objetivo común y trabajamos juntos con determinación, somos capaces de superar cualquier dificultad. La experiencia de levantar este emprendimiento nos hizo ver que, aunque los caminos pueden ser duros y llenos de dificultades, si nos trazamos una meta y nos mantenemos firmes en nuestra convicción, podemos alcanzarla, sin importar cuántos obstáculos se presenten.

Los resultados de mi proyecto son valiosos no solo por el impacto que ha tenido en mi emprendimiento, sino también por las enseñanzas y el crecimiento personal que he

experimentado a lo largo del proceso. He aprendido a mirar la vida con más claridad, a reconocer que los desafíos son una parte inevitable de cualquier viaje y que, en lugar de desanimarme, debo abrazarlos como oportunidades para aprender y crecer.

Cada pequeño logro, cada cliente satisfecho son recordatorios de que el esfuerzo vale la pena. Estos resultados no son solo métricas de éxito, sino reflejos de mi evolución como persona y emprendedora. Me han impulsado a seguir trabajando con pasión y dedicación, sabiendo que cada paso que doy, por pequeño que sea, me acerca a mis objetivos.

Si tuviera que repetir el proyecto, no cambiaría nada en específico en términos de la visión y la misión que tengo para Amanecer Guarayu. Sin embargo, reflexionaría más cuidadosamente sobre ciertos aspectos, especialmente en lo que respecta a mi situación económica. Ser consciente de las limitaciones financieras desde el principio me habría ayudado a planificar mejor y a establecer expectativas más realistas en cada etapa del proceso. Al ser yo sola en este camino, la carga de tomar decisiones recaía completamente sobre mí, y reconocer la importancia de hacer un análisis más profundo podría haber facilitado algunos de los desafíos que enfrenté.

Con el tiempo, me gustaría implementar mejoras que no solo optimicen la operación del negocio, sino que también enriquezcan la experiencia de quienes nos visitan.

La idea de seguir con Amanecer Guarayu también implica un compromiso con la calidad y la autenticidad en cada aspecto. Quiero asegurarme de que cada plato que sirvamos cuente una historia, de que cada rincón del local refleje nuestras tradiciones y de que cada cliente sienta el calor de nuestra cultura.

Si tuviera la oportunidad de repetir el proyecto, me centraría en aprender de las experiencias pasadas y en aprovechar al máximo las oportunidades de mejora que se presenten. Para los futuros emprendedores que quizás quisieran realizar mi emprendimiento de los desayunos tradicionales, sería que profundicen a fondo en la historia y los detalles de cada plato también que practiquen mucho durante el proceso de preparación ya que es normal que fallen como ocurrió con el masaco de plátano o la sopa, etc. Que puedan buscar proveedores que puedan ofrecerles ingredientes frescos ya que muchas veces pueden no encontrar y siempre escuchar a los clientes ya que eso nos permite mejorar nuestros productos.

BIBIOGRAFIA

AMDECRUZ. (s.f). Asciacion de Municipios de Santa cruz . En AMDECRUZ
<http://amdecruz.com.bo>.

Biblioteca Urbana de Bolivia. (s.f).Agenda Urbana de Ascencion de Gureayos. ONU-Habitat. <https://www.biblioteca-urbana-boliva.org/agendas-urbanas-locales.html>

ecured. (s.f.). Recuperado el 13 de mayo de 2023, de ecured:
https://www.ecured.cu/Provincia_Guarayos

elandroidefeliz. (s.f.). Recuperado el 4 de junio de 2023, de elandroidefeliz:
<https://elandroidefeliz.com/mejores-apps-para-leer-comics-gratis-en-android/>

<https://docplayer.es/66245735-Sistematizacion-unidad-educativa-santa-teresita-3-fe-y-alegria-comision-episcopal-de-educacion-formacion-tecnica-profesional.html>

ANEXOS



Anexo III

Descripción cultural de la provincia guayaros



ANEXO IV

Actividad económica de la provincia guayaros



ANEXO V
Unidad Educativa Santa Teresita



ANEXO VI
Practicas de comida tradicional







ANEXO VII
Inauguración del emprendimiento



ANEXO VIII
Venta de comida tradicional



