

Presentación del Proyecto

“Dulzor Orgánico”

Producto: Barra de cereal “Magia Dorada”



Nombre de la escuela: Escuela Secundaria N° 726 “Padre Urbano Salort”.

Docente tutor: González Méndez Natalia Elizabeth.

Estudiantes: Mansilla Ayeray Mailén, Antieco Ivana Lilien Anabel.

Contenido

Resumen ejecutivo	02
Definición de la idea de negocio	02
Estudio de mercado	03
Resumen técnico	03
Nombre del Proyecto	03
Justificación	04
Antecedentes	04
Objetivos	07
Geolocalización	07
Descripción técnica	08
Cotización y costos	13
Personal	15
Situación actual	16
Análisis FODA	17
Bibliografía	18

Resumen ejecutivo

La idea principal de nuestro Proyecto Dulzor Orgánico, es totalmente orgánico, lo que le da la impronta de entrenar nuestro paladar, con una receta exclusiva local, en la que la deliciosa mezcla y dulzor natural que hace a un producto único y a la vez saludable logrando nuestras barras de cereal denominadas Magia Dorada.

Dicha elaboración es principalmente utilizando productos de nuestra localidad de El Maitén, la miel, que es cosechada de los diferentes Apiarios distribuidos en el Pueblo, y las zanahorias totalmente orgánicas, producidas en los invernáculos municipales, del área de Producción, la cual lleva un proceso de deshidratación al momento de usarlas, éstos ingredientes hacen que nuestra barra de cereal sea única, en especial se destaca por su excelente poder endulzante, aglutinante, y por realzar el sabor de nuestras comidas, en la que podemos compartir un desayuno nutritivo y sin complicaciones, podemos disfrutar algo dulce, sin excesos, evitando las azúcares.

Definición de la idea de negocio

Con el emprendimiento se espera dar a conocer las características innovadoras y distintivas del producto que se centra en la generación de nuevos sabores, además de revalorizar productos agrícolas locales que al ser orgánicos obtienen un plus por su calidad, al ser productos agro ecológicos, nos enfocamos a proyectar el aumento de los ingresos y en la mano de obra directa e indirecta a pequeños productores locales.

La idea está pensada para el consumo interno local, con la intención de expandir y dar a conocer la producción a la comarca andina, posicionando a la elaboración de un producto Gourmet saludable, como alternativa orgánica, saludable, medicinal, artesanal e innovadora.

Como así también poder tener nuestra propia colmena, para tener una producción propia, incentivando también al cuidado y la importancia de nuestras abejas en la polinización para obtener una buena producción, involucrándose con el impacto social, el cuidado del ambiente, revalorizando a nuestra gente local en cuanto a lo económico y saludable de sus producciones.

Brindando así un verdadero impacto e inclusión social, ofreciendo perspectivas de futuro para nosotros como estudiantes y sostén de familias, y futuros jóvenes de la localidad, generando un ensamblaje con el cuidado del ambiente.

Estudio de mercado

Las personas buscan calidad y productos naturales, la agroecología ha tomado énfasis en los últimos años, por lo que la importancia de nuestros ingredientes al ser locales, genera curiosidad en su consumo, si bien lleva otros ingredientes, pero lo tomamos como de 2da importancia, Magia Dorada se destaca por la producción de miel y zanahorias orgánicas, entrelazando dulzores, aromas, para nuestro paladar.

Al ser un producto novedoso en el mercado, la gente muchas veces se rehúsa a probar nuevos sabores, y ahí está la magia de nosotros como productores de la barra de cereal de elevar nuestras ventas, en competencias de productos nacionales, y sumamente conocidos, pero no agroecológicos como Magia Dorada.

Resumen técnico

Localización escolar

Calle 28 de julio y Güemes s/n, B° Ex hospital viejo, Localidad El Maitén, Provincia del Chubut, CP 9210.

Localización de los Apiarios

Apiario Misky Inchin, Zona de Chacras, Aldea Escolar Buenos Aires Chico.

Apiario EmiMiel, Zona de Campo, El Maitén.

Localización de los invernáculos

Camino a Buenos Aires Chico a 2 km de la localidad de El Maitén.

Descripción del proceso

Para desarrollar el proyecto se requiere de insumos provistos por proveedores locales, en la que seleccionamos y obtenemos productos de calidad, todos libres de agroquímicos. Una vez que los productos están seleccionados se trasladan al sector de la cocina del establecimiento escolar para la elaboración de Magia Dorada, en cuanto a los productos naturales, luego se les suman otros ingredientes que son comprados en los locales de nuestro pueblo.

Nombre del Proyecto

“Dulzor Orgánico”, caracterizado por “Magia Dorada”.

Justificación

Nosotros como estudiantes escolares y productores de la Barra de cereal, nos trasladamos en autos particulares hacia las chacras de los apiarios y del área de Producción, donde se encuentran los invernáculos, a la selección de nuestros ingredientes (zanahorias), resaltando una producción libre de conservantes y saborizantes artificiales que representen una amenaza para la salud.

Antecedentes

Conociendo la localidad donde vivimos, llegamos a la conclusión de que aún no se han emprendido negocio que se dediquen a la venta de barras de cereales, totalmente artesanales, por lo que el proyecto será único y pionero en ese medio comercial, cabe señalar que existen comercios, supermercados, kioscos que venden entre sus productos de barras de cereal, industriales y a un costo bajo.

Explicación del producto

La barra de cereal está basada en la utilización de productos totalmente orgánicos con el compromiso hacia lo saludable, lo artesanal y lo territorial, enmarcada en valores de un alimento natural y sostenible.

Estamos reconsiderando agregar rosa mosqueta a la producción, ya que la planta es una plaga en la zona, y es encontrada fácilmente, se puede contratar alguien para la cosecha del fruto y eso es una manera más de generar trabajo. Además de agregar plantas aromáticas como salvia, romero, menta, etc.

Todos los ingredientes principales, miel, zanahoria, calafate son naturales, orgánicos, sin aditivos químicos o dañinos para el ambiente, sin embargo, Dulzor Orgánico es un producto de triple impacto, actúa en el ámbito social, ambiental y económico.

Impacto ambiental	Impacto social	Impacto económico
Magia dorada es un producto natural, difunde las bondades y la necesidad de proteger nuestros recursos. No habrá impacto negativo dentro de la cosecha de miel,	Trabajaremos involucrando a diferentes partes, mediante una alianza de estrategias con Productores apícolas locales, INTA, Invernáculos municipales.	Lograr la preservación y promoción de los recursos naturales locales, sin tener que salir de la localidad para conseguir productos naturales y orgánicos.

zanahorias y calafate. La utilización de colmenas propias sumaría a la expansión de polinización, tan necesaria en nuestro ambiente.	La producción y obtención de ganancias financieras no va en contra del cuidado del ambiente. Revalorizamos la actividad apícola, dando posibilidades a conocimientos para que se sumen al mundo de las abejas.	Posibilitar oportunidades de trabajo y mejor perspectiva de la vida natural para involucrarlos en este proyecto. El proyecto también generaría un impacto turístico, con la atracción de las visitas a las colmenas, pre determinadas para no estresar a las abejas.
--	--	--

Ingredientes	Características	Propiedades y beneficios	Lugar de recolección
Calafate	Baya color azul oscuro, casi negro. Tamaño aprox, 1cm de diámetro Impronta cultural Se consume fresco, cocido, deshidratado.	Sabor agridulce. Rico en antioxidante, vitamina C y D Propiedades antiinflamatorias, antibacteriana y antivirales	Patagonia Argentina
Miel	Fluido dulce viscoso producido por las abejas Se consume en preparaciones, puede ser cocida o natural	Beneficioso para la salud. Propiedades de antibacteriana, antiinflamatoria y antioxidante. Es un endulzante natural Mejora la digestión Es rica en carbohidratos, proporcionando una fuente rápida de energía Contiene vitaminas B, C, D	Apiarios de productores locales.
Zanahorias	Vegetal Se puede consumir fresco, crudo, cocido y	Rica en vitaminas minerales y antioxidantes Favorece la digestión. Baja en calorías y rica en fibra	Invernáculos Municipales de la localidad.

	deshidratados.		
Jengibre	Raíz Se consume fresco, seco, en polvo.	Acción antiinflamatoria, digestiva. Fortalecimiento del sistema inmunológico	En verdulerías de la localidad.
Coco rallado	.	Alto contenido de fibra. Favorece la digestión. Aporta grasas saludables, vitaminas y minerales	Comercios y/o dietarías de la localidad
Arroz inflado	Algunas marcas contienen azúcar agregada, en éste caso se utiliza sin azúcares.	Aporta buena fuente de carbohidratos. Proporciona energía. Es bajo en grasas y calorías. Fácil de digerir Libre de gluten Aporta vitamina C	Comercios de la localidad
Pasta de maní	Aspecto cremoso, aglutinante. Algunas marcas contienen azúcares	Alimento altamente nutritivo. Excelente fuente de proteínas, grasas saludables, fibras, vitaminas y minerales	Comercios de la localidad

Objetivos

Principal

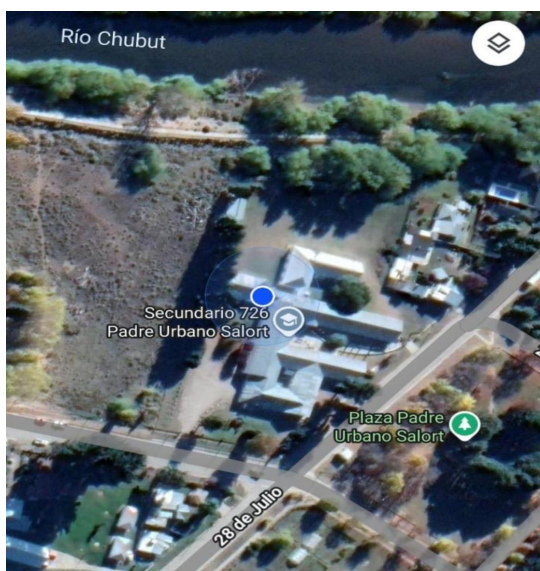
- Introducir a la población local y aledaña el cuidado del ambiente, mediante productos agroecológicos

Secundarios

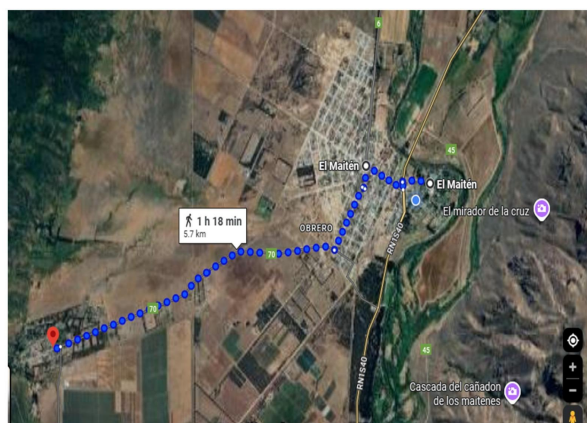
- Producir y ofrecer un producto único, pionero, artesanal, natural en el comercio.
- Concientización del cuidado del ambiente local y regional.

- Provocar un cambio de pensamiento en cuanto al cuidado personal y ambiental.
- Generar sustentabilidad en el trabajo y desarrollo local.
- Revalorizar a los productores locales.

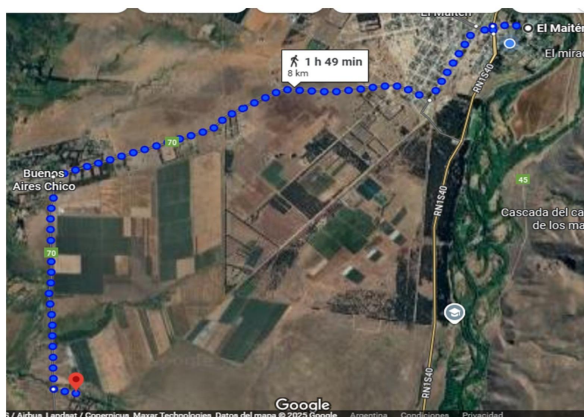
Geolocalización



Establecimiento escolar N° 726
(ubicación satelital)



Invernáculos (ubicación satelital)



Apiario Misky Inchin (ubicación satelital)



Apiario EmiMiel (ubicación satelital)

Descripción técnica

Plan de trabajo

El Proyecto tiene como productos final elaborar barritas de cereal artesanales de arroz inflado, coco, pasta de maní, jengibre, y como ingrediente principal miel, zanahoria deshidratada, y calafate deshidratado, totalmente orgánicos, quizás y pensando en un futuro, ir incorporando otros ingredientes regionales menos explorados como por ejemplo la rosa mosqueta, como así también tener en cuenta plantas aromáticas de la zona, romero, salvia, menta, y la producción agroecológica poder ampliar la variedad de sabores al mercado.

I. Recolección de la materia prima comestible

Miel

Calafate

Zanahorias

Jengibre

Pasta de maní

Coco

Arroz inflado

II. Materiales concretos

Rallador

Tabla de picar

Pocillos

Balanza

Cucharas de madera

Fuentes

Bowls

Papel film

Cofias

Camisolines, delantal

Cuchillos

Colador

Palas

Colmena

Ahumador

Vestimenta apiaria

III. Tratamiento de ambas materias primas

Seleccionar la materia prima comestible.

Inspeccionar la materia prima, que se encuentre en buen estado.

Limpieza correspondiente a cada utensilio.

IV. Elaborar las barras de cereal, siguiendo la receta

Ingredientes: rinde aprox. 8 barras de 45/50 gr cada una.

50 gr de arroz inflado

75 gr de coco

30 gr. Zanahoria deshidratada

35 gr de pasta de maní

40 gr de calafate deshidratado

2 gr de jengibre fresco rallado

Elaboración:

Colocar en un bowl todos los ingredientes secos, el arroz inflado, coco, mezclar bien para luego agregar la ralladura de jengibre, miel y pasta de maní.

Revolver bien con cuchara de madera, para generar una buena pasta, y así añadir los calafates deshidratados.

Dejar reposar 10 minutos, mientras esto ocurre, preparamos una fuente de 20 x 20 envuelta con papel film, la cual la rebozamos con zanahorias rallada deshidratada, y pasamos lo del bowl a la fuente, deslizamos toda la mezcla allí y ejercemos presión para lograr compactar la mezcla, una vez pareja con el mismo espesor, rociamos nuevamente zanahoria rallada deshidratada, llevamos a la heladera unas 3 hs aprox, para una mejor consistencia, luego cortar las porciones.

V. Envasar el producto terminado

Se saca de la heladera el producto.

Se fracciona en porciones, en este caso de 50gr aprox.

Se coloca en bolsitas

Se adorna

Se etiqueta

A futuro tenemos pensado realizar un packaging biodegradable, con etiquetas visual local.

VI. Distribución del producto

Transportar el producto al punto de venta.

Promover, promocionar el producto con el cliente.

Vender el producto.

Plan de negocio

Descripción del producto

El producto son barras de cereal con arroz inflado, coco, saborizados y endulzados con pasta de maní, miel y jengibre, agregando un plus con el relleno de calafate deshidratado, rebozado con zanahoria deshidratada. Se comenzará trabajando ese sabor enigmático y a futuro poder ampliar la producción innovando sabores, como por ejemplo con plantas aromáticas locales, de la zona, salvia, menta, romero, etc.

Peso de cada barra: 50gr

Precio al público: 2500 \$

Temporada: todo el año.

Rotulado nutricional: informe técnico

1. Denominación del producto (Según Código Alimentario Argentino)

Artículo 646: CEREALES PARA DESAYUNO, MERIENDA U OTROS ALIMENTOS A BASE DE CEREALES, FRÍOS O CALIENTES

Incluye todos los productos a base de cereales (ya sean extrudados, expandidos, inflados, aplastados, laminados, rolados/cilindrados o en hebras) listos para consumo, los instantáneos y los utilizados normalmente en desayunos, meriendas, u otros, fríos o calientes. Ejemplo de estos productos son cereales tipo granola, muesli, harina de avena instantánea, copos de maíz, trigo o arroz inflado, cereales mixtos (p.ej. arroz, trigo y maíz), cereales elaborados con soja o salvado, productos de cereales extrudados elaborados con harina o granos de cereales molidos y barras de cereales.

2. Listado de ingredientes

Ingredientes: miel, coco rallado, arroz inflado, calafate deshidratado, pasta de maní, zanahoria, jengibre rallado.

3. Rotulado nutricional

Modelos de rotulado nutricional

a) Modelo Vertical A

INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
Porción: 50 g (1 unidad)		
Cantidad de porciones por envase: 1		
	Cantidad por porción	% VD *
Valor energético	192,95 kcal/822,99 kJ	9,65
Carbohidratos	29,9 g	1,5
Azúcares totales	19,5 g	0,96
Azúcares añadidos	16,45 g	0,82
Proteínas	3,18 g	0,16
Grasas totales	6,73 g	0,34
Grasas saturadas	3,85 g	0,19
Grasas trans	0 g	0
Fibra alimentaria	3,8 g	0,19

Sodio	57,75 mg	2,89
* % Valores Diarios con base a una dieta de 2.000 kcal / 8400 KJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.		

b) Modelo Vertical B

	Cantidad por porción	% VD (*)	Cantidad por porción	% VD (*)
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	Valor energético 192,95 kcal = 822,99 kJ	9,65	Grasas saturadas 3,85 g	0,19
Porción 50 g (1 unidad)	Carbohidratos 29,9 g Azúcares totales 19,15 g Azúcares añadidos 16,45 g	1,5 0,96 0,82	Grasas trans 0 g	0
Cantidad de porciones por envase: 1	Proteínas 3,18 g	0,16	Fibra alimentaria 3,8 g	0,19
	Grasas totales 6,73 g	0,34	Sodio 57,75 mg	2,89
*Valores Diarios con base a una dieta de 2.000 kcal u 8.400 kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas				

c) Modelo Lineal Información Nutricional:

Porción 50 g (1 unidad). Cantidad de porciones por envase: 1. Valor energético 192,95 kcal = 822,99. kJ (9,65 % VD*); Carbohidratos 29,9 g (1,5% VD); Azúcares totales 19,15 g; Azúcares añadidos 16,45 g; Proteínas 3,18 g (0,16% VD); Grasas totales 6,73 g (0,34 % VD); Grasas saturadas 6,73 g (0,34 % VD); Grasas trans 0 g; Fibra alimentaria 3,8 g (0,19% VD); Sodio 57,75 mg (2,89 % VD). * % Valores Diarios con base a una dieta de 2.000 kcal u 8.400 kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.

Nota aplicable a todos los modelos:

La expresión "INFORMACIÓN NUTRICIONAL", el valor y las unidades de la porción y lo correspondiente a la medida casera deben ser de mayor destaque que el resto de la información nutricional.

Método de venta

Al iniciar el proyecto se distribuirá de manera local, expo, ferias escolares, etc., contará con 3 personas: una hará la labor de venta, otra se encargará del cobro de los productos, y la tercera persona se encargará de la estética del producto.

A través de la promoción del producto de los distintos medios, como: internet, difusión (Facebook, Instagram, grupos de ferias de WhatsApp, flyer). Por radio local, se busca atraer a los clientes, los cuales serán recibidos de la mejor manera posible, respondiendo a dudas que tengan y se les invitará a que prueben una muestra gratis del producto.

Resolución de conflicto

Nosotros como personas capacitadas en Manipulación de alimentos y producción de nuestras barras de cereal y pensando en un futuro de poder incorporar personal, se le exigirá al personal, buena presencia, educación, expresividad y capacitación activa sobre manipulación de alimentos.

Impacto e imagen de la empresa

Buscamos tener un impacto e imagen única, para que las personas la recuerden como un producto artesanal, aromático y totalmente exclusivo, a través del uso de la palabra, buscaremos convencer a nuestros y futuros clientes de que elijan nuestras barras de cereal, en la que están producidos por ingredientes totalmente orgánicos, naturales y propios de la zona y localidad.

Cotización y costos

A continuación, se anexa una tabla con cálculos de costos fijos y variables, para el año 2026. Presupuesto con índice inflacionario cambiante, con intenciones, idea en el ciclo 2026, poder contar con las herramientas y utensilios propios, además de ir incorporando personal.

Costos fijos	Cantidad	Precios (\$) por unidad	Total (\$)
Kit de colmenas para principiantes	1	252.280	252.280
Guantes apícolas	3 pares	20.000	60.000
Ahumador abejas galvanizado	1	18.000	18.000
Pinza con palanca	1	25.559	25.559
Pulóver con careta	3	138.500	415.500

Pantalón apícola	3	69.348	208.044
Bowl enlozado	1	8.168	8.168
Tablas de plástico o vidrio	1	18.198	18.198
Pocillos x 6	1	22.752	22.752
Cuchara de madera 40cm	2	3.525	7.050
Fuentes 20x20 de vidrio	2	25.714	51.428
Balanza digital	1	18.999	18.999
Baldes apícolas	1	19.844	19.844
Bowl plástico	1	3.490	3.490

Costos variables	Cantidad	Precio (\$) por unidad	Total (\$)
Semillas de zanahorias	200 gr	2.589	2.589
Bolsas polipropileno transparente	100	13.266	13.266
Etiquetas (hojas autoadhesivas)	50	400	20.000
impresión	50	1500	75.000
Hilo de arpillera rollo	5	3500	17.500
Miel (frasco 500gr)	10	5.000	50.000
Pasta de maní	2	4900	9.800
Arroz inflado	1 kg	9.842	9.842
coco	1kg	11.286	11.286
Jengibre x unidad	1	3.780	3.780

Costos Fijos: \$ 1.069.716

Costos Variables: \$ 213.063

Costos fijos + costos variables: \$ 1.282.779

Observación: sin contar computadora para diseñar, heladera, que se encuentran en la Institución escolar e impresora a color que enviamos a imprimir a la biblioteca popular de la localidad.

Personal

De acuerdo con el proceso de trabajo que estamos presentando, a continuación, mostramos el trabajo que realizamos para la producción de las barras de cereal, además como hemos mencionado, pensando en un futuro.

Proceso	Tareas	Habilidades y competencias	Personal necesario ¹
Adquisición de la materia prima	Recolección de la materia prima Recepción de insumos Inspección.	Saber negociar. Saber seleccionar la materia prima Conocer la calidad de la producción.	3
Preparación de la materia prima	Selección, desinfectar Acondicionar la materia prima	Conocer las normas de salud. Saber manipular la materia prima	3
Producción	Extraer cáscaras, rallar, mezclar	Conocer las normas de saneamiento, seguir la receta y tener experiencia en la elaboración de las barras de cereal.	3
Envasado del producto	Esterilizar, envasar y sellar	Conocer las normas de seguridad en la producción de alimentos	3

¹ Observación: se marca 3 en personal, debido a que nos contamos como grupo actual. La idea es incorporar nuevo personal, en la que se irán distribuyendo según la necesidad de la producción.

Etiquetado y estilizado	Diseñar, mejorar la presentación, imagen de cada barrita	Tener conocimiento tecnológico Saber marketing	3
Distribución	Transportar, promover artículos, vender	Tener buena presentación y habilidad de comunicación, conocer de finanzas.	3

Situación actual

Actualmente contamos con las siguientes herramientas de trabajo, a pesar de que no son nuevas, se encuentran en muy buen estado por lo que se puede trabajar aún con ellos y son suficientes por el momento para solventar las necesidades de nuestro proyecto.

Algunos de los utensilios son del ámbito escolar (cocina) y otros son de proyectos trabajados en años anteriores.

Las herramientas utilizadas para la cosecha de zanahorias son proporcionadas por el personal encargado de los invernáculos municipales, al igual que la indumentaria apícola son prestados por el personal de INTA, y productores apícolas locales.

Tipo	Descripción	Cantidad
Equipos	Heladera	1
	Colmena	1
Utensilios de cocina	Bowl	2
	Cuchillo	1
	Cuchara de madera	2
	Fuentes	2
	Balanza digital	1
	Tabla de plástico o vidrio	2

	Pocillos	6
	Rallador	1
Herramienta de cosecha	Palas	1
	Ahumador	1
	Pinza	1
	Indumentaria apícola	3
	Baldes de 5 kg	1

Análisis FODA

A continuación, presentamos los puntos más relevantes del análisis FODA.

Fortalezas	Oportunidades
Elaboración de un producto no convencional Creación de experiencia y conocimiento gastronómicos. Factores y/o insumos de producción natural y orgánico No tiene competencia directa al no haber otros productos artesanales con los mismos ingredientes. Conocidos nos ayuden a promocionar el producto. Agradable atención al cliente, basado en la empatía con el ambiente y la gente, debido a que el boca a boca es fundamental para la promoción. Proceso productivo sencillo. Vínculo con el entorno productivo y educativo	Asistir a ferias artesanales de la zona cordillerana. Poder asociarse a mercados locales. Crecer en cuanto a la experiencia y manipulación de productos artesanales. Poder expandirse a otras localidades aledañas (comarca andina). Concientizar sobre el cuidado ambiental. Qué medios de comunicación se interesen en promocionar productos orgánicos. Dar a conocer alternativas saludables, artesanales y libres de conservantes.

de la comunidad.	
Debilidades	Amenazas
Pocos recursos para invertir en el inicio, desarrollo del producto. Al ser un producto innovador, y a su vez se debe invertir en su publicidad. Producto poco consumido por la población al ser nuevo. El precio del producto es elevado a comparación de los productos en serie de los comercios. Comentarios negativos del producto por ser local y no conocido.	Baja producción por falta de insumos ocasionados por el clima. Competencia en la venta del producto artesanal El precio de los insumos puede tener aumentos, debido al dólar. Al no ser un producto conocido de consumo, a veces cuesta probar sabores innovadores. Crisis económica, a veces se compra, elige productos de menor valor.

Bibliografía

- Emerson. (2019). Cómo hacer un plan de negocio/ Business Plan (9 pasos y consejos).[Video] YouTube . <https://www.youtube.com/watch?v=b8N9Z5-Pq7g>
- Universidad de la Patagonia San Juan Bosco. Facultad de Ciencias Económicas, (s.f). Recursos que puedes utilizar para armar tus propuestas. Programa Educación sin distancias.
- Valsecchi, P.P., Zanetti de Londra.M y J. de Echaide. (2000). Tecnología de Gestión. Gram
- Programa Provincial de Desarrollo de Competencias Emprendedoras.