

RESUMEN EJECUTIVO

Este proyecto innovador tiene como objetivo la creación de una empresa especializada en la producción y comercialización de panes y galletas, utilizando como ingredientes principales la harina de bagazo de cerveza y la quinua negra. La idea surge de la necesidad de aprovechar un subproducto desechado por las cervecerías dándole un valor agregado a tal subproducto, como también brindando un propósito valioso en la creación de una economía circular.

Al reutilizar el bagazo cervecero, no solo estamos contribuyendo al cuidado del medio ambiente, sino que también exploramos el potencial de crear productos que promuevan la salud. Esta materia prima es una fuente rica en proteínas y fibras, mientras que la harina de quinua negra aporta beneficios adicionales, como hierro, calcio, potasio y vitaminas A y C.

En cuanto a la adquisición de la harina de bagazo de cerveza, se destaca la ventaja de ser nuestro propio proveedor, obteniendo el bagazo de cervecerías grandes y pequeñas en la ciudad de Tarija estableciendo así lazos directos con cervecerías locales. Esto no solo garantiza la disponibilidad constante de la materia prima, sino que también ayuda a reducir el impacto ambiental negativo al darle un uso significativo a este subproducto.

Este plan de negocios está distribuido de la siguiente manera:

En la primera fase, nos adentramos en el análisis profundo de diversos factores que nos permitieron identificar las oportunidades latentes y los desafíos potenciales que podrían surgir en un futuro. Más que una simple evaluación de riesgos, este capítulo nos proporciona una visión clara de la realidad del entorno en el que se llevará a cabo el proyecto.

En la segunda fase no solo identificamos al mercado que nos dirigimos, sino que también utilizamos herramientas específicas para comprender las preferencias de los consumidores en relación con panes y galletas. Los resultados de este análisis no solo fueron datos, sino el punto de partida para la creación de estrategias perspicaces. Entendimos que nuestra misión no se limita a ofrecer panes y galletas, sino a satisfacer las necesidades de los consumidores, especialmente aquellos que anhelan alimentos beneficiosos para la salud. En este capítulo, la habilidad empresarial se fusiona con la responsabilidad social, contribuyendo activamente al cuidado del medio ambiente y trazando el camino hacia la creación de un producto que no solo alimenta el cuerpo, sino que también tiene un impacto beneficioso en la sociedad. Este producto está

concebido para aquellos que integran alimentos saludables de manera continua en su dieta, aunque está disponible para cualquier persona que desee disfrutarlo.

En el capítulo III, se elaboró un plan de operaciones para determinar en dónde y cuánto puede producir la empresa, es decir, los productos que pretende ofertar al mercado, para ello se diseñó un diagrama de procesos debido a que cada paso es crucial, desde la obtención de la harina de bagazo de cerveza hasta la producción de panes y galletas.

En el capítulo IV, se da a conocer el propósito y la esencia de la empresa. Resaltando nuestro objetivo empresarial, los requisitos para la consolidación y establecemos un marco de referencia sólido que abarca la misión, visión y valores. Este capítulo no es solo una declaración, es una presentación de la identidad de la empresa, delineada en un organigrama que refleja las funciones y requisitos esenciales de cada miembro del equipo.

Y por último en el capítulo V, se realizó un análisis financiero exhaustivo con el fin de poder evaluar la viabilidad económica de esta empresa, considerando minuciosamente todos los costos necesarios para su creación y analizando cada indicador financiero que nos proporcionó una visión clara de la salud económica del proyecto.

Este proyecto no solo representa la creación de una empresa de panes y galletas, sino una visión integral que fusiona innovación, sostenibilidad y responsabilidad social, brindando una propuesta única y valiosa para el mercado y el entorno en el que se desenvuelve.