



## 3er Showroom Virtual de Emprendimiento: Prototipos, Modelos de negocio, **Proyectos de inversión**, Planes de negocio y Liderazgo de inspiración 2021-10

**Título del proyecto: La Picarde**

**Categoría: Proyectos de inversión**

**Facultad: Multi Facultad**

**Carrera: Multi Carrera**

**Curso: Incubación Empresarial II**





Integrantes del equipo

N°	Apellidos y nombres	DNI	Carrera	Sede
1	Jimenez Romero Fernando Jose	74526014	Ingeniería Eléctrica	Huancayo
2	Jurado Portillo Daniela Briggitte	72002079	Derecho	Huancayo
3	Inocente Ramirez Sheyla Flor	72271117	Medicina Humana	Huancayo
4	Valdivieso Silva Diego Fabricio	71480937	Ingeniería Civil	Huancayo

Asesor: Alvarez Huaman Jose Antonio



## Descripción del proyecto

La mayoría de las empresas productoras de postres usan productos y conservantes químicos para mantener una buena apariencia, consistencia y para conservar mejor sus productos, perdiendo así la calidad de un producto natural, por lo que La Picarde ofrece la venta de estos productos naturales sin perder la esencia y la calidad que nos caracteriza.

A causa de la pandemia de COVID 19, creamos “La Picarde”, una empresa comprometida en la elaboración y venta de kekes de diferentes sabores y gelatina de tres leches con durazno, elaborados en casa con productos naturales, de buena calidad y con toppings al gusto de los clientes, logrando sabores agradables y placenteros al paladar Wanka y así compartir con la familia en cualquier momento.

Así mismo, la empresa se caracteriza por ofrecer la opción de vender los productos modificados según lo pedido por nuestros clientes para que el consumo sea más placentero y agradable.



## Ficha técnica del proyecto

### **Keke**

**Tamaño:** 24 a 26 cm

**Altura:** 12 cm

**Sabor:** Vainilla, marmoleado, chocolate, naranja

**Ingredientes:** Harina, huevo, aceite, azúcar, sal, maicena polvo de hornear. Se añadirá otros ingredientes de acuerdo al sabor solicitado

**Textura:** Esponjoso y suave

**Color:** Depende del sabor

**Toppings:** Bañado de chocolate (blanco, negro), glaseado, con crema chantilly, frutos acorde a temporada, chin chin, sprinkles, frutos secos, gomitas, barquillo

**Precio:** S/. 20. 00





Ficha técnica del proyecto

**Gelatina Tres Leches con Durazno**

**Tamaño:** 13 x 12 cm

**Altura:** 10 cm

**Sabor:** Durazno

**Textura:** Gelatinosa

**Color:** Blanco con naranja

**Venta:** Por porciones

**Precio:** S/. 4.00





Financiamiento del proyecto

<b>Inversiones (soles)</b>				
CONCEPTO	U.M.	CANT.	P.UNIT S/.	TOTAL S/.
<b>ACTIVOS FIJOS</b>				<b>205,00</b>
<b>I. Maquinaria y equipo</b>				
Horno artesanal	ud	1	130,00	130,00
<b>Sub total S/.</b>				<b>130,00</b>
<b>II. Muebles y enseres</b>				
Bowl de vidrio	ud	3	15,00	45,00
Utensilios	ud	1	30,00	30,00
<b>Sub total S/.</b>				<b>75,00</b>
<b>III CAPITAL DE TRABAJO</b>				
Costos variables	sem	1	174,63	174,63
Costos y gastos fijos	sem	1	14,42	14,42
<b>Sub total S/.</b>				<b>189,05</b>
<b>IV GASTOS PREOPERATIVOS</b>				
Plan de negocio e investigación	ud	1	20,00	20,00
Publicidad	ud	1	12,00	12,00
<b>Sub total S/.</b>				<b>32,00</b>
<b>Total Inversiones</b>				<b>426,05</b>



Galería de imágenes del proyecto





# Emprendimiento

**Growth Center - Emprendimiento**  
**Av. San Carlos 1980 - Huancayo**  
**Teléfono: 064 - 481430 Anexo 7720**  
**[Conti-emprende@continental.edu.pe](mailto:Conti-emprende@continental.edu.pe)**