

PROYECTO DE GESTIÓN SOBRE LOS MICROEMPRESARIOS



Bianca Di Nunzio-Bianca Sello-Maria Valentina Gonzalez-Violeta
Gonzalez-Valentina Cali

GESTIÓN Y ADMINISTRACIÓN CULTURAL

5TO AÑO

Instituto Madre Cabrini

Capilla del Monte, Córdoba, Argentina

Proyecto de Gestión sobre los microemprendimientos "Vintage Tea"

Idea de Emprendimiento: Casa de Té con temática Vintage

La idea es vender diferentes tipos de infusiones(tés, cafés, chocolates) y muchas cosas dulces (medialunas, scones, tartas, tortas, muffins,etc) que serán elaboradas por nosotras mismas

Realizaremos diferentes decoraciones artísticas producidas por nosotras.

Fundamentación del proyecto: Llevaremos a cabo este proyecto para atender a los invitados de la muestra y obtener resultados hacia lo que nosotras les ofrecemos, que en este caso es vender cosas dulces e infusiones, con el fin de que se sientan a gusto con lo comprado.

Marco institucional:Instituto Madre Cabrini

Diseño de instalación de lo que queremos lograr:

- Colores pasteles



- Decoración Vintage



Proyecto de Gestión sobre los microemprendimientos "Vintage Tea"



actividades

1. Miramos el video de clase programada. (Tomar apuntes)
2. Responder las 10 preguntas claves sobre formulación de proyecto. Ten en cuenta que tales respuestas deben estar sujetas a tu proyecto, es decir puede haber algunas que no sea necesario responder. Responde de acuerdo con tu criterio, considerando tus respuestas como un borrador al que luego usaremos para profundizar cada punto.
3. Menciona tres o más ejemplos de posibles competencia que tendrás en el mercado frente a tu propuesta.
4. Menciona tres o más características que distinguen tu producto con el de la competencia.
5. Describe los aspectos favorables, las debilidades, las oportunidades y amenazas que presenta tu proyecto
(análisis FODA)

2- 10 preguntas de formulación del proyecto :

- ¿Qué se quiere lograr?
 - Como grupo que llevará a cabo el proyecto en un futuro, nos proponemos lograr proveer un lugar en el que el ambiente se convierta en lindo y cómodo relativamente al público. Este lugar intentará emplear que las personas disfruten de la instalación una vez ya apreciandola. Este establecimiento llevará un decorado en modo vintage basado en los principales colores pasteles, en el que se deleitarán unas deliciosas comidas y el público probará sus infusiones favoritas.
- ¿Por qué se quiere hacer ?
 - Si bien es un proyecto solicitado por la asignatura, nuestra intención es realizar determinado emprendimiento con el fin de lograr prepararnos para un futuro y saber cómo llevar a cabo un proyecto que se nos presente. Nuestra razón es alcanzar el objetivo que nos proponemos según los límites establecidos en el presupuesto con la calidad que requerimos y el lapso de tiempo que se determine una vez que se le de un fin a todo esto.

Proyecto de Gestión sobre los microemprendimientos
“Vintage Tea”

- ¿Para qué se quiere hacer?
-Este proyecto será realizado para poder aprender a manejarnos ya sea económicamente o para desarrollarnos en un tipo de emprendimiento, como en este caso, gastronómico. Desde nuestro punto nosotras lo queremos hacer para experimentar la movilización en el ámbito comercial, social y gastronómico. Una vez concretado el proyecto en su totalidad, queremos lograr que nuestro “para qué” se base en la conformidad del público y del consumidor que, en el futuro, formarán parte del emprendimiento llevado a cabo.
- ¿Cuánto se quiere hacer?
-Se quiere hacer todo lo posible para poder alcanzar nuestras metas o expectativas. Además de la conformidad del público, es importante sentirse conforme a la hora de diseñar o planear cada detalle de la instalación y del proyecto. Si bien esto consiste en la planeación e idea del proyecto, el “cuánto” podemos hacer se delimitará a la hora de conocer los recursos que requerirá en su totalidad la formación del emprendimiento.
- ¿Dónde se quiere hacer?
-El proyecto se quiere realizar en la galería de secundaria, utilizando un gazebo para montar la decoración “vintage” y debajo del mismo establecer un lugar cómodo de trabajo.
Alrededor de este vamos a colocar algunas mesas para que los consumidores se puedan sentar a disfrutar y descansar.
- ¿Cómo se quiere hacer?
-Una vez concretada la planificación del proyecto, este se llevará a cabo con la disposición de cada participante, los cuales se organizaron para conformar cada detalle. Este proyecto será basado en una intervención que consta de recursos, habilidades y organizaciones establecidas por el grupo ya teniendo un previo diseño detallado de esta instalación. Si bien la planificación es previa, el proyecto deberá ser realizado con tiempo y con un lugar ya establecido para que, a la hora de instalar, la comodidad y dinámica motive y facilite la intervención.
- ¿Cuándo se quiere hacer ?
-El cuando se quiere realizar relativo, ya que, no sabemos cuándo se realizará la muestra propuesta por el secundario.

Proyecto de Gestión sobre los microemprendimientos
“Vintage Tea”

- ¿A quiénes va dirigido?
-Va dirigido a un público sin rango de edad específico pero sí lo suficientemente maduro para poder adquirir nuestro producto y saber apreciar el esfuerzo que la realización de este proyecto conlleva. También va dirigido a aquellos que buscan poder disfrutar un alimento bien elaborado y apetitoso
- ¿Quiénes lo van a hacer?
-El proyecto será realizado por alumnas de 5to año del colegio Madre Cabrini.
- ¿Con qué se va a hacer?
-Este proyecto se va a hacer con una planificación previa a la realización del mismo, en la parte formal, aceptando todas las críticas que los profesores de la asignatura nos mencionen. La parte material será realizada por nosotras y con ayuda de nuestros tutores, destacándonos en lo visual.

3-

- “De la Guarda-Casa de Té”
- “Las 4 Estaciones”
- “Donde las Hadas hacen magia”

En el primer ejemplo destacamos como competencia el estilo utilizado por la Casa de Té debido a que aplica su decoración de modo vintage, algo que emplearemos nosotras. Si bien, es un lugar que brinda menú para almuerzos y cenas, su variedad de tortas e infusiones son similares a las que realizaremos.

En el segundo ejemplo lo destacamos como competencia por su estilo de Casa de Té ya que es su único rubro en el que emplean infusiones y tortas con disminuida cantidad de mesas, asimilándose más a un microemprendimiento familiar.

En el tercer ejemplo lo destacamos como competencia por su estilo de Casa de Té Vintage ya que es algo que usaremos nosotras. Esta casa de té se destaca en la producción de tortas y menús salados

Proyecto de Gestión sobre los microemprendimientos
“Vintage Tea”

4-

- Porciones reducidas al menor
- Rapidez en la entrega de los pedidos
- Confianza al público por nuestra exposición del producto
- Costos accesibles ante el público
- Presentación instantánea en la entrega de productos
- Preparación de infusiones frente al público
- Interacción con el público mediante redes sociales
- Proporcionamos un área cómoda e higiénica para el establecimiento de las personas
- Estética armoniosa y llamativa en el diseño de la instalación ante el público
- Delivery dentro de la institución

Fortalezas: Definimos como fortalezas de este proyecto a que dos de las participantes presentan experiencia en lo gastronómico, tanto en lo salado como en lo dulce. Otras dos participantes tienen experiencia en lo estético: decoraciones, presentación del producto, organización en la exposición del producto, entre otros. La última participante se destaca en la parte administrativa del microemprendimiento: cuentas, listado de productos y administración de precios y ganancias.

Además de las habilidades de cada participante tenemos buena comunicación entre todo el grupo complementandonos entre sí.

Oportunidades: La comida es un producto esencial para la vida diaria, su venta está asegurada. Si el producto posee buena presentación atrae al consumidor. Además, al ser reducido el espacio de la instalación, la ocupación de esta será más instantánea y ligera.

Debilidades: Una posible debilidad es el tema de organización, el objetivo para esto es lograr distribuir correctamente las tareas y que cada una se haga cargo de su parte y la realice.

Otra debilidad que no podemos resolver en este momento es el tema económico y de costos ya que no sabemos cuánto aumentaron los insumos que necesitamos para cuando podamos llevar a cabo el proyecto.

Amenazas: Una posible amenaza a nuestro proyecto podría ser la ubicación, eso va a depender de donde nos ubiquen y otra amenaza a nivel ventas puede ser si alguno de los proyectos de nuestros compañeros es muy similar al nuestro y ofrecen cosas parecidas.

Proyecto de Gestión sobre los microemprendimientos “Vintage Tea”

Fundamentación del Proyecto:

Especificando como razón principal que es un trabajo solicitado por dos materias, queremos destacar que nuestra razón del proyecto se basa en gustos similares entre las integrantes sobre las casas de té y sus transformaciones y, además, la complementación que tenemos como grupo para llevar a cabo este emprendimiento que hoy proponemos y tenemos en mente para realizar en un futuro. Destacamos como una ventaja la necesidad complementaria con los clientes, debido a que los alimentos son importantes en el día a día del ser humano y esta propuesta lleva a que el beneficio sea para el cliente consumidor y para nuestras ganancias a partir de estas razones, es decir, el consumo del ser humano (que es importante y necesario) nos beneficia obteniendo las ganancias necesarias que nos planteamos como grupo en este emprendimiento. Si bien este proyecto conlleva la disposición del colegio, algo que destacamos como fundamental es que nuestro esfuerzo ante el emprendimiento sea valorado y estemos satisfechas con el resultado.

Finalidad del proyecto: La finalidad de nuestro proyecto es cumplir los objetivos, llevar a cabo correctamente la planeación, organización del mismo y llevar productos de buena calidad a nuestros futuros clientes.

Objetivos:

- **Generales:** El objetivo de este microemprendimiento es adquirir conocimiento necesario para cumplir los fines de una pequeña empresa.
- **Específicos:**
 - Aprender a preparar infusiones
 - Realizar una pequeña variedad de productos de repostería
 - Efectuar un correcto análisis de costos de producción.
 - Poder lograr una decoración en base a nuestra idea
 - Capacitar nuestra forma de cómo atender al público
 - Encontrarnos satisfechas ante el resultado y lo que recibamos

Metas: Aprender a administrar un proyecto y recuperar, en lo posible obtener ganancias del dinero invertido. También buscamos que los clientes se retiren satisfechos con nuestra atención hacia ellos y conformes con los productos.

Producción: Microemprendimiento “Vintage Tea”

Actividades y tareas:

Solicitud de permisos

- Solicitar un permiso específico para la realización y ubicación del proyecto.
- Permiso para la producción gastronómica.
- Redactar permiso para el uso de elementos de la Institución. (sillas, telas, mesas, entre otras)
- Enviar los permisos requeridos

Gestión de recursos materiales

- Realizar lista de materiales necesarios para realizar la parte gastronómica.
- Una vez ya realizada la lista de materiales, invertir en la adquisición de lo necesario.
- Aporte de cada participante del grupo con materiales que se requerirán en el momento, para la realización de cada producto.
- Realizar la lista de materiales necesarios para la presentación del proyecto en un futuro y adquirirlos.
- Utilización de materiales reutilizables.
- Reunir todo el material y contabilizar todo lo que pueda llegar a faltar.
- Gestión de ganancias.

Producción de documentación sobre el proyecto

Elaboración de lo requerido para llevar a cabo el proyecto:

- Formulación de idea para el microemprendimiento
- Elección de temática y título del proyecto
- Elaboración de diseño de lo que se quiere lograr.
- Redacción de preguntas para la formulación del proyecto.
- Mención de las posibles competencias
- Descripción de fortalezas, debilidades, oportunidades y amenazas
- Fundamentación y finalidad del proyecto.
- Redacción de objetivos y metas
- Realización de las listas de actividades y tareas

Producción del proyecto

- Poseer los materiales necesarios (ya contabilizados anteriormente) para la iniciación de la producción gastronómica.
- Gestionar la utilización del espacio para la realización de dicho emprendimiento
- Determinar el espacio para la producción de elementos sólidos (tortas, galletas, etc)
- Instalación del emprendimiento y todos sus elementos
- Producción de elementos gastronómicos y traslado hacia la instalación.
- Difusión del proyecto.

Proyecto de Gestión sobre los microemprendimientos
"Vintage Tea"

- Gestión de ventas y consumo.

DIAGRAMA DE GANTT

<u>Actividades</u>	<u>Abr il</u>	<u>May o</u>	<u>Jun io</u>	<u>Juli o</u>	<u>Ago sto</u>	<u>Septi embr e</u>	<u>Octu bre</u>	<u>Novi embr e</u>	<u>RESPONS ABLES</u>
<u>SOLICITUD DE PERMISOS</u>									
<u>Solicitar un permiso específico para la realización y ubicación del proyecto.</u>									<u>Bianca Sello</u>
<u>Permiso para la producción gastronómica.</u>									<u>Bianca Sello</u>
<u>Redactar permiso para el uso de elementos de la Institución. (sillas, telas, mesas, entre otras)</u>									<u>Bianca Sello</u>
<u>Enviar los permisos requeridos</u>									<u>Bianca Sello</u>

Proyecto de Gestión sobre los microemprendimientos
"Vintage Tea"

<u>GESTIÓN DE RECURSOS MATERIALES</u>								
<u>Realizar lista de materiales necesarios para realizar la parte gastronómica.</u>								<u>Valentina Cali Valor, Violeta Gonzalez y Bianca Sello</u>
<u>Una vez ya realizada la lista de materiales, invertir en la adquisición de lo necesario.</u>								<u>Todos</u>
<u>Aporte de cada participante del grupo con materiales que se requerirán en el momento, para la realización de cada producto.</u>								<u>Todos</u>
<u>Realizar la lista de materiales necesarios para la presentación del proyecto en un futuro y adquirirlos.</u>								<u>Valentina Cali Valor y Violeta Gonzalez</u>

Proyecto de Gestión sobre los microemprendimientos
"Vintage Tea"

<u>Utilización de materiales reutilizables.</u>									<u>Valentina Cali Valor y Violeta Gonzalez</u>
<u>Reunir todo el material y contabilizar todo lo que pueda llegar a faltar.</u>									<u>Valentina Cali Valor y Violeta Gonzalez</u>
<u>Gestión de ganancias.</u>									<u>Valentina Cali Valor, Violeta Gonzalez Y Bianca Sello</u>
<u>PRODUCCIÓN DE DOCUMENTACIÓN DEL PROYECTO</u>									
<u>Formulación de idea para el microemprendimiento</u>									<u>Todos</u>
<u>Elección de temática y título del proyecto</u>									<u>Todos</u>

Proyecto de Gestión sobre los microemprendimientos
"Vintage Tea"

<u>Elaboración de diseño de lo que se quiere lograr.</u>								<u>Todos</u>
<u>Redacción de preguntas para la formulación del proyecto.</u>								<u>Todos</u>
<u>Mención de las posibles competencias</u>								<u>Todos</u>
<u>Descripción de fortalezas, debilidades, oportunidades y amenazas</u>								<u>Todos</u>
<u>Fundamentación y finalidad del proyecto.</u>								<u>Todos</u>
<u>Redacción de objetivos y metas</u>								<u>Todos</u>
<u>Realización de las listas de actividades y tareas</u>								<u>Todos</u>
<u>PRODUCCIÓN DEL PROYECTO</u>								

Proyecto de Gestión sobre los microemprendimientos
"Vintage Tea"

<u>Poseer los materiales necesarios (ya contabilizados anteriormente) para la iniciación de la producción gastronómica.</u>									<u>Valentina Cali Valor, Violeta Gonzalez Y Bianca Sello</u>
<u>Gestionar la utilización del espacio para la realización de dicho emprendimiento</u>									<u>Todos</u>
<u>Determinar el espacio para la producción de elementos sólidos (tortas, galletas, etc.)</u>									<u>Bianca Di Nunzio y María Valentina Gonzalez</u>
<u>Instalación del emprendimiento y todos sus elementos</u>									<u>Todos</u>
<u>Producción de elementos gastronómicos y traslado hacia la instalación.</u>									<u>Bianca Di Nunzio y María Valentina Gonzalez</u>

Proyecto de Gestión sobre los microemprendimientos
"Vintage Tea"

<u>Difusión del proyecto.</u>									<u>Todas</u>
<u>Gestión de ventas y consumo.</u>									<u>Bianca Sello</u>

Lista de recursos necesarios

Solicitud de permisos

- Dinero para la compra de productos
- Block de hojas A4 para la impresión de permisos y documentos necesarios.
- Impresora, tinta, WiFi y computadora.

Gestión de recursos materiales

- Dinero para la compra de productos
- Cartulina, cinta, papel crepe, silicona, plasticola para llevar a cabo la decoración del puesto.
- Termo, pavas eléctricas. manteles, utensilios de cocina, luces, conservadora que tomamos prestados de nuestras casa.
- Materiales para realizar la producción gastronómica (estos se verán a futuro)
- Productos descartables (vasos, bases para tortas, servilletas, cucharitas)

Producción de documentación sobre el proyecto

- Dinero para la compra de productos necesarios
- Block de hojas A4 para la impresión de documentos necesarios.
- Impresora, tinta, WiFi y computadora.
- Toda dicha documentación ya creada por nosotras mismas.

Producción de proyecto

- Vehículos para transportar los materiales para el ensamblado.
- Vehículos para transportar la producción gastronómica.300
- Bancos y sillas que serán requeridos de la institución.
- Telas para la decoración.

Proyecto de Gestión sobre los microemprendimientos
"Vintage Tea"

- Alargues para la conexión de los electrodomésticos.

Presupuesto del proyecto:

Insumos gastronómicos:

Harina \$70 (paquete 1kg) necesitamos 3 paquetes= \$210
Huevo \$230 (el maple) necesitamos 19 huevos= \$145
Leche \$70 (sachet) necesitamos 2 sachet= \$140
Limon \$20 (c/u) necesitamos 9 limones = \$180
Azúcar \$60 (paquete) necesitamos 3 paquetes = \$180
Manteca \$130 (200 gr) necesitamos 4 panes = \$520
Dulce de Leche \$100 (400 gr) necesitamos 1
Coco rallado \$54 (50 g) necesitamos 1
Nesquik \$100 (360 gr) necesitamos 1
Masitas \$500 (1kg) necesitamos 1 kg
Banana \$100 (1 kg) necesitamos un kg
Esencia de vainilla \$84 (botella 100 cc) necesitamos 2 botella= \$168
Polvo de hornear \$46 (50 gr) necesitamos 1
Chocolate para derretir suelto con leche \$550 (1kg) necesitamos 200 gr = \$110
Azúcar impalpable \$95 (250 gr) necesitamos un sobre
Chips de Chocolate \$630 (1kg) necesitamos 150 gr = \$95
Fecula de maiz \$80 (1kg) necesitamos 50gr = \$4
Agua \$70 (6lts) necesitamos ½ lt = \$30
Ricota \$250 (1kg) necesitamos 325 gr = \$90
Margarina \$150 (1 kg) necesitamos 100 gr= \$15
Cajitas de té \$100 (25 unidades) necesitamos 7 cajas
Cafe instantáneo \$205 (190 gr) necesitamos 2= \$410
Capuccino \$110 (125 gr) necesitamos 1
Naranja \$70 (1kg) necesitamos 3kg= \$210
Durazno \$100 (1 lata) necesitamos una lata
Frutilla \$320 (1kg) necesitamos 1 kg
Banana \$100 (1 kg) necesitamos 1 kg

Total de insumos para gastronómicos= \$4832

Gastos adicionales:

Wifi: \$1650 (6 megas x mes) necesitamos 1 mega= \$275

Proyecto de Gestión sobre los microemprendimientos
"Vintage Tea"

Luz: \$300

Gas: \$200

Hojas A4: \$270 (250 hojas) necesitamos 30 hojas= \$30

3 Cartulinas (\$20 c/u) cinta \$30 papel crepe\$50 silicona\$70 plasticola\$60

Productos descartables: vasos (60) \$300 platos (40) \$300 cucharas (60) \$270

Servilletas (280)\$300

Alargues: \$500

Decoración (+) \$500

Total de gastos adicionales= \$3245

Salarios:

Pastelero (2 personas): \$745 (c/día)= \$5960 (los 4 días)

Marketing sin experiencia (2 personas): \$1007 (c/día)= \$8060 (los 4 días)

Tesorero (1 persona): \$2315 (c/día) = \$9260 (los 4 días)

Total de salarios= \$23280

Total de los gastos= \$31357

Cosas que vamos a realizar con sus debidos materiales:

- Cupcakes
(10) Limón: harina (120) huevo (1) leche (120 ml) limón (3) azúcar (140)
manteca(40 gr) polvo de hornear (1 cucharada y media) Vainilla líquida (una
cucharada)
(10) vainilla: harina (120 gr) huevo(1) leche (120 ml) azúcar (140)manteca (40 gr)
polvo de hornear (1 cucharada y media) Vainilla líquida (medio tarrito)
(10) chocolate: harina (120 gr) huevo (1) leche (120 ml) limón (3) azúcar (140)
manteca(40 gr) polvo de hornear (1 cucharada y media) Vainilla líquida (una
cucharada) chocolate suelto (200gr) chocolate nesquik (4 cucharadas)
- Masitas 1kg
- Budines
Banana: manteca (100 gr) azúcar (170 gr) banana(4) huevo (2) harina (180 gr)
vainilla (1 cucharadita) polvo de hornear (1 cucharada) leche (1 cucharada)
Vainilla: manteca (100 gr) azúcar (170 gr) huevo (2) harina (180 gr) vainilla líquida
(medio tarrito) polvo de hornear (una cucharada) leche (una cucharada)

Proyecto de Gestión sobre los microemprendimientos
“Vintage Tea”

Chocolate: manteca (100 gr) azúcar (170 gr) huevo(2) harina(180 gr) vainilla Líquida (1 cucharadita) polvo de hornear (1 cucharada) leche (1 cucharada) chocolate suelto (200gr)

- Tortas grandes 2:

Torta Lemon Pie: huevo (5) manteca (90 gr) leche (1 cucharada) azúcar (700 gr) harina (1 taza y ½) jugo de limón (200 cc) almidón de maíz (50 gr) manteca (1 cucharada) ralladura de limon (1 limon) agua (70cc)

Torta de ricota: harina (½ kg) huevo (4) azúcar (500 gr) vainilla líquida (3 cucharada) ricota (325 gr) margarina (200 gr)

- Galletitas con chispas de chocolate: manteca (150 gr) azúcar impalpable (180 gr) huevo (1) esencia de vainilla (1 cucharadita) harina (225 gr) chips de chocolate (150gr)

Infusiones:

- ☐ Te:

Manzanilla, tilo, negro, verde, frutilla, común y te chai

- ☐ Cafe:

Cafe con leche

Cafe negro

Capuchino

Chocolatada

- ☐ jugos:

naranja

multifruta (banana naranja durazno frutilla)

Logotipo del producto:



Slogan del proyecto:

“Endulza tu vida con intención”

1- Elabora un listado mencionando todos los beneficios que tu producto ofrece al cliente.

- Para su desarrollo ten en cuenta las fortalezas del análisis FODA.

Beneficios al público:

- Merendar/Desayunar son maneras estupendas para socializar y compartir un buen momento entre familiares, amigos o conocidos.
- Ya todo preparado al instante de la realización del pedido.
- Salir de la rutina y tomarse un descanso después de recorrer la muestra, para degustar las delicias que ofrecemos como emprendimiento.
- Experimentar nuevas cosas y abrirse a un ambiente más relajado.
- Despreocupación a la hora de cocinar, poner la mesa o lavar los utensilios, ya que de eso nos encargamos nosotros.

Beneficios del producto:

- Únicas tartas en los emprendimientos de la muestra

Proyecto de Gestión sobre los microemprendimientos
"Vintage Tea"

- Realización propia del producto
- Probar cosas nuevas que diariamente no son consumidas o quizás nunca habían sido probadas
- Variedad de pasteles (tenemos todo tipo de pasteles fabricados a base de diferentes elementos, es decir, en algunos tenemos leche, otros tenemos otro tipo determinado de fruta, por lo que podemos jugar con toda esta elección para hacer un pastel que realmente nos resulte interesante.)
- Un pastel de limón será altamente digestivo, uno de fresa será depurativo y uno de coco será diurético.
- El azúcar es completamente necesario dentro de una dieta sana y equilibrada debido a los diferentes aportes que tiene para el cuerpo humano
- Las personas son más felices cuando consumen alimentos que les gustan y en este sentido, los pasteles son una gran fuente de felicidad.
- El consumo de galletas forma parte de una dieta equilibrada, gracias al aporte energético de sus macronutrientes, y a las vitaminas y minerales que contienen.
- Las galletas son ideales solas o combinadas con alimentos: leche, yogures, quesos frescos, frutas, zumos, confituras o chocolate.
- Las galletas aportan vitalidad, saciedad, y son ricas en nutrientes. Picoteo saludable, para aquellos momentos de toma energética o placer.
- El té posee antioxidantes. Gracias a sus múltiples propiedades los antioxidantes retrasan el proceso de envejecimiento.
- El té protege al sistema inmunológico.
- El té aporta hidratación. El té contribuye a una buena hidratación para que nuestro cuerpo funcione correctamente. Además, es una forma distinta de tomar los 2 litros de agua recomendados al día.
- La cafeína es el componente más importante del café, y el psicoactivo más consumido del mundo.
- La cafeína está presente en la mayoría de suplementos alimenticios que, se supone, nos ayudan a adelgazar
- El café tiene muchos otros nutrientes esenciales para nuestro organismo.
- Los jugos son ricos en nutrientes. Forman parte de una dieta saludable, ya que son ricos en nutrientes, como vitaminas y minerales.
- Los jugos hidratan. Las frutas ayudan a cubrir la necesidad de agua del organismo, mejorando la concentración y la capacidad cognitiva.
- Los jugos son ricos en vitaminas. Son ricos en vitamina E, que es el principal antioxidante celular, en vitamina C, carotenoides y compuestos fenólicos.

Proyecto de Gestión sobre los microemprendimientos
"Vintage Tea"

2- Selecciona los beneficios que creas más importante de tu producto y con ello desarrolla un afiche

informativo o de promoción.

- Puedes usar la app Canva o su sitio web para crear tu afiche con sus parámetros compositivos predeterminados.



Proyecto de Gestión sobre los microemprendimientos
“Vintage Tea”

3- Busca imágenes relacionadas al rubro al que tu producto pertenece. Si lo crees necesario úsalas en el diseño de afiche a desarrollar.

