****

**UNIVERSIDAD NACIONAL DE CHIMBORAZO**

**FACULTAD DE INGENIERIA**

**FORMULARIO DE IDEAS EMPRESARIALES**

1. **DATOS PERSONALES:**

|  |  |
| --- | --- |
| Nombre(s): |  |
| Facultad/Carrera: |  |
| Teléfonos: |  |
| Correo Electrónico: |  |

1. **TITULO DE LA IDEA:**

|  |
| --- |
| Elaboración de pan en horno de leña |

Marque el tipo de negocio:

1. PRODUCTOR
2. MINORISTA
3. MAYORISTA
4. PROVEEDOR DE

SERVICIOS

1. **DESARROLLO DE LA IDEA:**
	1. Descripción del Producto/servicio

|  |
| --- |
| Elaborar panes en horno de leña, el mismo que es muy apreciado por la población, sobretodo los adultos, por cuanto posee un sabor característica. El pan será procesado en un horno de ladrillo refractario y se comprara trozas de madera de los aserraderos locales etc…………………. |

* 1. Necesidad/Problema a resolver

|  |
| --- |
| El pan es el producto de mayor consumo en todas las regiones del país, generalmente es utilizado para acompañar el desayuno, almuerzo y merienda, asi como los refrigerios escolares etc……………… |

3.3 Innovación de la Idea

|  |
| --- |
| **La harina de nuestro pan estará compuesta por un 30% de cascara de papa, lo que ayuda a reducir por un lado los deshechos solidos, y por otro contribuye con un aporte adicional de energía en vista de contener altas cantidades de fgfgfgfghjhhjh.** |

1. **INFORMACION TECNICA Y DE MERCADO**
	1. Breve descripción del proceso productivo o de servicio

|  |
| --- |
| 1. Pesado de Ingredientes
2. Mezclado
3. Amasado
4. Proceso de leudado
5. Moldeado
6. Horneado
 |

* 1. ¿Cuáles serían los clientes del producto/servicio?

|  |
| --- |
| Los adultos de mediana edad hacia arriba (35-99 años) |

* 1. ¿Cuál es el alcance geográfico del producto/servicio?

 Local Regional Nacional Internacional

 4.4 ¿Cuál es la Ventaja competitiva de su producto/servicio?

|  |
| --- |
| El sabor a pan de leña |

**Fecha de Entrega:**

**Firma:**