



IDEA DE NEGOCIO DE

PALETERÍA EN LA

COMUNIDAD DE

PAJARITOS NAYARIT

¿FUNCIONARÍA UNA PALETERÍA?

Una paletería es una excelente idea de inversión debido a que se trata de un producto que cubre las necesidades con respecto al **clima**, es una opción para aprovechar la **cantidad y diversidad de frutos** de la comunidad, así como beneficiarse de la **poca competencia** que existe actualmente.



¿QUÉ SE NECESITA INICIALMENTE?

- ✓ ESPACIO PARA ELABORAR LOS PRODUCTOS
- ✓ LUGAR PARA VENDER
- ✓ ENERGÍA ELÉCTRICA



¿Y DE MATERIA PRIMA?



- ✓ FRUTA
- ✓ AZÚCAR
- ✓ AGUA POTABLE
- ✓ LECHE
- ✓ CHOCOLATE
- ✓ BARQUILLOS
- ✓ HIELO
- ✓ SAL
- ✓ EXTRAS (CHISPAS DE DULCES Y DE CHOCOLATE, GRANOLA, CHOCOLATE DERRETIDO, COCO RALLADO, SEMILLAS, ETC.)



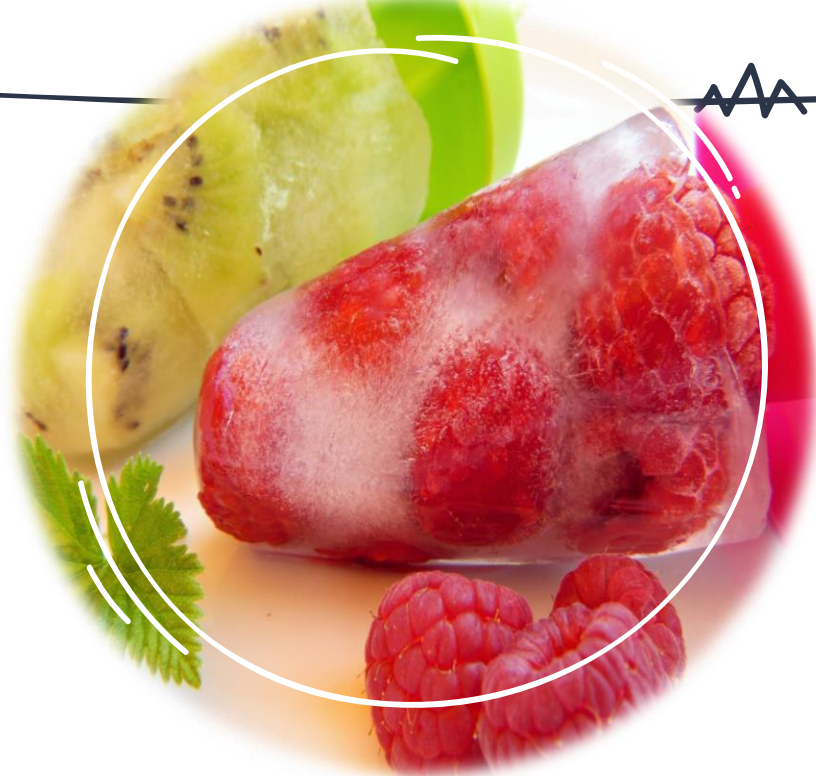
LISTA DE UTENCILIOS PARA EL NEGOCIO

- ✓ PALOS DE MADERA
- ✓ MOLDES
- ✓ VASOS
- ✓ CUCHARAS
- ✓ SERVILLETAS

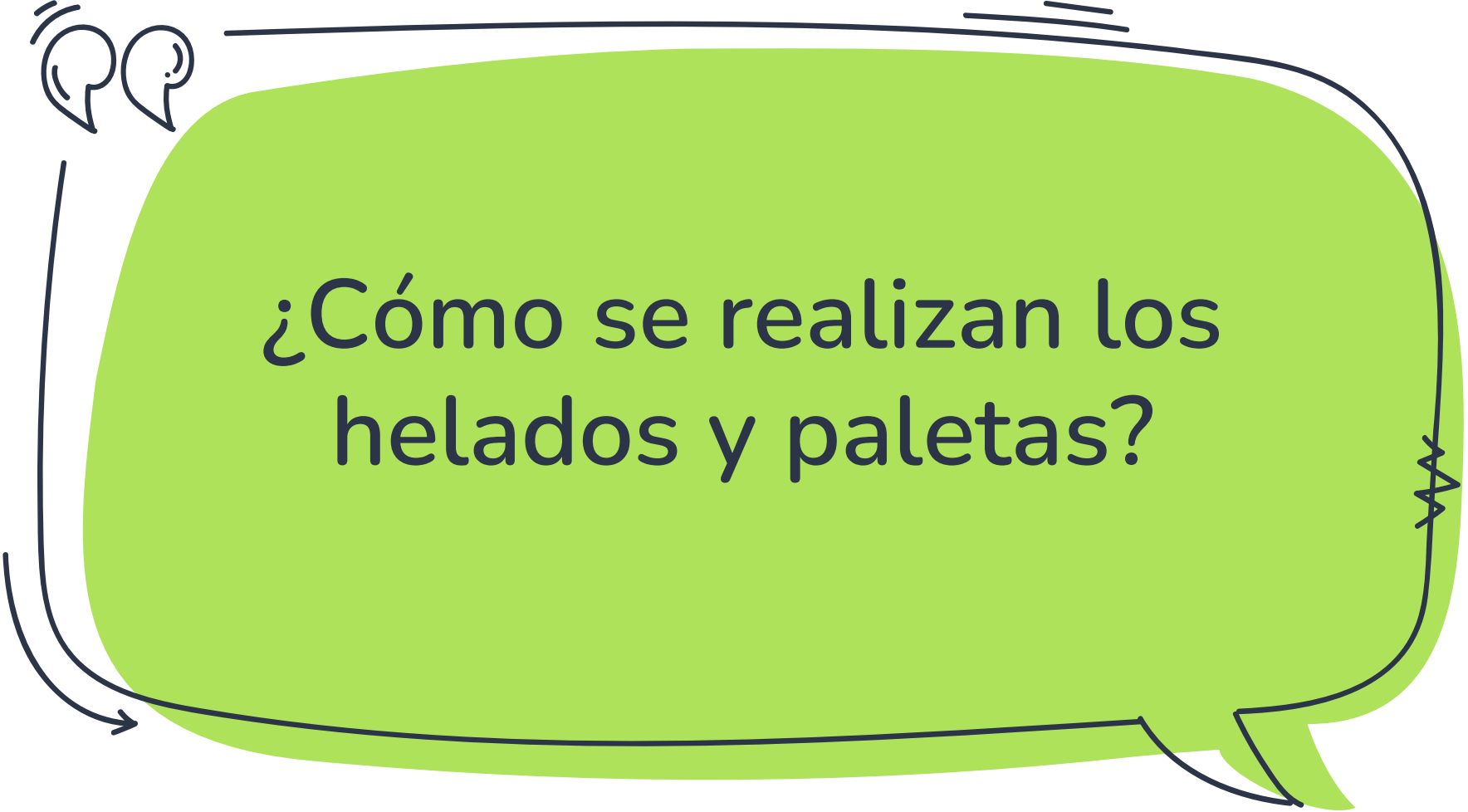
¿Y SOBRE LA MAQUINARIA?

PARA COMENZAR SOLO REFRIGERADOR Y LICUADORA





¡¡¡No dudes en intentar algo diferente, el producto puede tener nuevas características o **innovar** en el servicio puede ser una opción!!!



¿Cómo se realizan los
helados y paletas?

En esta sección se agregan opciones sobre la manera de elaborar paletas y nieves, sin embargo es de libre elección el proceso a seguir, las frutas e ingredientes por añadir o los utensilios a utilizar.



¡¡PALETAS!!



Identifica los productos con los que trabajarás

- Paletas de agua
- Paletas de leche

Identifica los sabores por ejemplo: MANGO o COCO

PALETAS DE COCO (LECHE)



- Extraer la pulpa del coco
- Rayar la pulpa
- Hervir la rayadura obtenida con canela, leche y azúcar al gusto
- Pasar la rayadura ya hervida a la licuadora y moler
- Colocar la mezcla obtenida en moldes con palos de madera
- A la mezcla anterior se le puede agregar pasas, nueces o almendras
- Meter los moldes con la mezcla a congeladores
- Esperar el tiempo necesario

PALETAS DE PULPA DE MANGO (AGUA)



- Quitar cascara a la fruta
- Con un cuchillo extraer la pulpa de la fruta
- Colocar la pulpa en la licuadora
- Vaciar agua en la licuadora
- Colocar azúcar al gusto en la licuadora
- Licuar esta mezcla hasta que no se formen grumos
- Vaciar la mezcla a los moldes de paleta con palos de madera
- Se puede agregar trozos de fruta a la mezcla, o chile piquín a los moldes
- Meter los moldes con la mezcla a congeladores
- Esperar el tiempo necesario

ELABORACIÓN DE NIEVES DE MANGO



- Colocar en un recipiente de acero una mezcla de medio kilo de azúcar con un cuarto de litro de agua
- Colocar al fuego el recipiente con la mezcla anterior hasta que el azúcar se disuelva completamente en el agua
- Moler pulpa de mango en la licuadora (1 kilo de pulpa)
- Colocar la pulpa del mango molida en el recipiente de acero con la mezcla de agua y azúcar
- Colocar el recipiente de acero dentro de un recipiente más grande que contenga hielo en pedazos con sal de grano
- Dar vueltas continuas sobre el hielo al recipiente de acero hasta lograr la consistencia de una nieve
- Se tiene que estar cuidando que el hielo no se termine y si es el caso se debe ir agregando más hielo con sal

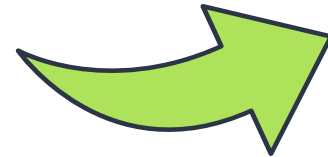
¿CÓMO VENDER TU PRODUCTO?

- X HIELERA CON BICICLETA O TRICICLO
- X ESTABLECIMIENTO FIJO
- X CARRITO VENDEDOR



MEDIOS PARA OFRECER TÚ PRODUCTO

- X ANUNCIOS IMPRESOS
- X ANUNCIOS POR BOCINAS
- X REDES SOCIALES
- X PÁGINA WEB



¡Recuerda elegir la opción que se adapte a los recursos con los que cuentas!



¿QUÉ ES LO PRIMERO QUE SE DEBE HACER PARA INICIAR?

- X Estipula una cantidad inicial para invertir en tu negocio
- X Realiza una lista de los productos necesario para iniciar
- X Identifica los utensilios con los que ya cuentas
- X Investiga el precio del equipo y materia prima que te haga falta
- X Realiza la suma total del costo y compáralo con la cantidad inicial que tienes para invertir
- X Si es necesario ajustar el costo investiga proveedores mas económicos hasta que el costo total del equipo y materia prima sea menor o igual a la cantidad inicial para invertir.



¡RECOMENDACIONES!

El internet es una gran herramienta, no te limites a buscar mas recetas, ideas nuevas o resolver tus dudas.

Para saber qué cantidad inicial producir puedes realizar una encuesta con tus vecinos, así sabrás quiénes probablemente te compren y cuida no producir mucho al inicio, con las primeras ventas tendrás una idea de la cantidad ideal a producir en los siguientes días

Una paletería maneja productos fríos que regularmente se venden más en temporadas de calor así que es conveniente estar revisando constantemente los pronósticos del clima en tu comunidad para contemplarlo en la cantidad de productos a elaborar.



BIBLIOGRAFÍA

- *LAS RECETAS DE LUPITA. (17 de mayo del 2018). Nieve de Mango Estilo Garrafa (Artesanal) /LAS RECETAS DE LUPITA. [Archivo de Vídeo] Youtube. <https://www.youtube.com/watch?v=YYtroLHLnxE>*

