**GRUPO DE TRABAJO DEPARTAMENTO DE PANADERÍA, REPOSTERÍA Y CONFITERÍA**

**JUSTIFICACIÓN GENERAL**

 Desde el Departamento de Formación y Orientación Laboral,  hemos realizado un estudio sobre la importancia actual de información y comunicación al consumidor con necesidades y patologías determinadas, de todo  lo relacionado con la gestión de productos alergénicos en la Industria Alimentaria y del ofrecimiento a dichos consumidores,  de los productos que demandan  referentes a la elaboración y comercialización  de panes de distintas tipologías y variedades,  bollería en general y dulces elaborados con materias primas permitidas en sus dietas alimentarias .

  El sector de la Panadería ya no es lo que era. La incorporación de nuevas tecnologías y la demanda de la población ante las nuevas enfermedades surgidas en los últimos años, ha mejorado las condiciones de trabajo y por ello, las posibilidades de rentabilizar nuestra inversión son mayores.

   En los últimos años, la Panadería ha dejado de ser un negocio artesanal transmitido de padres a hijos para convertirse en una actividad sometida a las leyes de la competencia y modificada por la incorporación de las nuevas tecnologías. Los análisis de la industria actual indican que el perfil del consumidor ha sufrido cambios en el último tiempo, siendo hoy día más exigente e informado, lo que lleva a preferir productos y servicios que lo distinguen de los demás, además de que los consumidores de hoy buscan optimizar sus compras con el fin de tener más tiempo para disfrutar de su vida. De ésta forma, se visualizan éstas  nuevas tendencias como una oportunidad para la industria del pan Gourmet y destinado a todo tipo de personas que tienen diferentes patologías, ya que éstos actualmente no están atendidos correctamente en el mercado.

   La clave de nuestra idea de negocio es captar clientes e impedir que se vayan a la competencia y por eso tenemos como lema: TENER LA CALIDAD POR BANDERA.  Para ello, hemos tenido en cuenta todas las  orientaciones generales existentes y se las proporcionaremos a nuestros trabajadores alimentarios en relación con la gestión del riesgo de alérgenos, que pueden ser fácilmente adaptadas a diferentes procesos de producción y a diferentes diseños de instalaciones, proporcionaremos  información sobre las alergias alimentarias y los alérgenos para indicar su importancia como riesgo respecto a la inocuidad de los alimentos, utilizaremos las mejores materias primas, destacando la frescura de las mismas y una  gran variedad de productos, hemos llegado a la conclusión de tratar de explotar al máximo el valor añadido de ofrecer pan y dulces a cualquier hora del día y elaborado con ingredientes que puedan comer personas con diferentes patologías,  situándolo en una ubicación donde exista un alto volumen de afluencia de personas, y donde se pueda aprovechar el hecho de que el cliente pueda acudir a realizar otras compras con una atención rápida, cordial y en un ambiente agradable.

   Para  mejorar la rentabilidad de nuestros  negocios, llegamos a la determinación de que es importante disponer del ofrecimiento de  una gran variedad de panes distintos destinados a la demanda de nuestros clientes, como pueden  ser los destinados  para  alérgicos, intolerantes a algunas sustancias y diabéticos,  y aumentando la oferta de productos, como pueden ser bollería y dulces típicos españoles y de distintos países.

   Queremos conseguir una gran producción ofreciendo la mejor calidad ya que ésa es la clave del éxito que necesitamos y para ello, vamos a mantener o retomar las técnicas de los maestros panaderos que elaboraban la masa a mano y lo vamos a combinar con la más moderna tecnología. También destacar que en todo momento se tendrán en cuenta las recomendaciones sobre el contenido de alérgenos de todas las materias primas (incluida la presencia intencionada en aromas, aditivos, soportes, reprocesados y coadyuvantes tecnológicos y la evaluación de  posible contaminación cruzada) empleado en el proceso de fabricación. Para poder conseguirlo, tendremos siempre presente que todos nuestros trabajadores deben ser capaces de demostrar sus responsabilidades y para ello, se tendrán en cuenta los principios básicos sobre los riesgos potenciales derivados de los alimentos alergénicos:

- Fabricar de conformidad con las buenas prácticas de fabricación (BPF).

- Integrar la gestión del riesgo de alérgenos en la gestión de la inocuidad alimentaria.

- Documentar los procedimientos específicos de gestión de riesgos de alérgenos.

**VISIÓN**

   Ser para el año 2018 las empresas líderes en Panadería y Pastelería Gourmet de la Provincia de Cádiz, ofreciendo productos de calidad y con un alto índice de salubridad, con personal especializado en todo lo relacionado con la elaboración de productos  de panificación y pastelería  destinado  a personas con diferentes patologías. Siempre teniendo en cuenta las recomendaciones existentes en materia de Gestión de Alérgenos de Industrias Alimentarias.

Para dicha especialización, tendremos en cuenta las siguientes recomendaciones:

- Identificar las necesidades de formación de todo el personal para la gestión de alérgenos.

- Impartir la formación al personal sobre el riesgo de alérgenos conforme a las necesidades de su función.

-  Aplicar las normas de higiene personal.

**MISIÓN**

   Ser empresas dedicadas  a la producción y comercialización de pan, bollería y dulces, en sus diferentes  variedades y especialidades, con personal especializado en preparación y atención al cliente apoyados con modernos equipos y herramientas, aplicando normas de salubridad e higiene en la elaboración de nuestros productos y buscando satisfacer los diferentes gustos y preferencias de nuestros clientes.

**OBJETIVOS**

   El Objetivo principal que queremos conseguir en relación con la puesta en marcha de los negocios viables, está relacionado muy directamente con una buena comunicación a nuestros consumidores sobre la seguridad que pueden tener en que las fórmulas, la fabricación, el envasado y la información al mismo, se produce con un elevado conocimiento de la gestión de los riesgos de alérgenos. También se han desarrollado todos los criterios necesarios para la aplicación del etiquetado preventivo.

   Es necesario comentar que las propuestas de nuestros negocios a la hora de elegir a nuestros Proveedores y gestionar con ellos la elección de las materias primas necesarias para nuestras elaboraciones, se tendrán en cuenta las siguientes recomendaciones:

- Estableceremos una revisión de la gestión específica de los mismos relacionada con la del riesgo de alérgenos.

- Verificaremos el contenido de alérgenos de todas las materias primas con los proveedores y los revisaremos con regularidad.

- Solicitaremos a los proveedores que notifiquen el contenido de alérgenos (presentes de forma intencional y por contaminación cruzada) de las materias primas que suministran y cualquier cambio de su situación.

   Un segundo Objetivo es crear una alternativa empresarial a través de la producción y comercialización de panes en sus diferentes variedades, tamaños y formas, acorde con las necesidades de nuestros clientes con necesidades alimentarias especiales y determinadas anteriormente.

   Ser considerados como una Panadería distintiva de productos de alta variedad dependiendo de la patología del consumidor, ofreciendo frescura y calidad y manteniendo los sabores tradicionales.

   Optimizar nuestra capacidad de producción a través de un proceso de mejora continua, con el fin de obtener un pan variado, bollería y dulces frescos artesanales y de alta calidad.

**METODOLOGÍA**

  La elaboración de nuestro trabajo se ha realizado a través de la realización de una Tormenta de ideas, en la que cada alumno/a ha elegido una idea de negocio argumentando los motivos de dicha elección y que estuviera relacionada con su Ciclo Formativo de Panadería. Una vez debatida en clase, se eligieron las ideas más interesantes que iban a desarrollar cada uno de ellos en sus respectivos Planes de Empresa. Coincidiendo la mayoría de alumnos/as en la creación de una Panadería- Confitería Gourmet en la que cada uno de ellos se especializaría en ofrecer un determinado número de productos destinados y aptos para personas que sufren una patología específica, como pueden ser: alergénicos, intolerantes a algunas sustancias alimentarias, celíacos, diabéticos y todos aquellos que demandan productos relacionados con la Industria Alimentaria típicos de otras provincias españolas y de otros países.

  Posteriormente, cada alumno/a ha desarrollado su idea de negocio siguiendo un Guión elaborado en clase y aprobado por la profesora en el que se incluían todos los puntos necesarios para realizar un estudio de mercado pormenorizado y necesario para la elaboración de su Plan de Empresa.

  Los/as alumnos/as han respondido a las preguntas incluidas en el Test de Autoevaluación del Emprendedor, para descubrir sus cualidades y aptitudes para ser un buen emprendedor. A partir de los resultados del mismo, han podido descubrir dichas cualidades y poder profundizar un poco más en aquellas que tienen más deficientes. Para poder realizar un buen estudio de mercado los alumnos han realizado diversas encuestas a familiares, amigos y empresas de su sector y del entorno más cercano para saber si la idea de negocio elegida era demandada por ellos y qué necesidades deberían satisfacer con su implantación.  También algunos han acudido al Centro de Salud para conocer los datos sobre el incremento de personas afectadas por estas nuevas alergias e intolerancias y qué necesidades eran más demandadas.

   Para la elaboración de su Plan, previamente se ha realizado una exposición teórica por parte de la profesora sobre los conceptos y conocimientos necesarios para ello, posteriormente una puesta en común de todos los alumnos y de los resultados de la misma, cada uno de ellos ha aplicado dichos conceptos a su Plan de Empresa. También se han realizado controles teóricos periódicos propuestos por la profesora para conocer el nivel de captación de los mismos por parte del alumnado.

   Se han visualizado diversos videos relacionados con personas que han contado su experiencia emprendedora para que el alumnado fuera consciente de su posible realización (Senderos de mujer, Comando Actualidad: Merchandising  en una Panadería, Dinámica de los 5 euros, Mi guía personal para hablar en público, Elevator Pitch…). También se ha contado con la charla-coloquio de una joven emprendedora de su sector Doña Ettevy  Zambrano (autónoma y propietaria de Sabores Dae- Taller de Repostería y Diseño) sobre su experiencia personal a la hora de iniciar su nueva andadura emprendedora así como de los obstáculos que ha tenido que solucionar. Posteriormente, se ha realizado un Taller por una Técnico del CADE de Jerez  y ponente de Andalucía Emprende (Doña Carmen Mota) sobre el Autoempleo y la nueva Ley sobre Trabajador Autónomo.

    Visita a varias empresas del entorno  para que el alumnado pueda comprobar in situ todo lo relacionado con la organización y estructura interna de las mismas, Organigramas y medidas de Prevención de Riesgos Laborales existentes en ellas, citando entre otras: Azucarera de Jerez, Confitería Tres Tejas  y Aromas de Medina, la Ibense Bornay.

   Cada alumno/a ha defendido su Plan de Empresa a través de un Elevator Pitch para que sus compañeros valoraran la viabilidad de su  Idea de Negocio y le preguntaran las posibles dudas planteadas, y todo ello para que les pudiera servir de ayuda y crítica tanto positiva como negativamente para aplicarla o no  en su Plan de empresa.

   Búsqueda continua y actualizada de la normativa y recomendaciones existentes sobre cómo gestionar los alérgenos de las Industrias Alimentarias para poderlos aplicar en su negocio. También una alumna ha informado a sus compañeros sobre la normativa existente a la hora de conocer todo lo relacionado con productos Transgénicos y cómo interpretar el etiquetado de dichos productos.