

Jóvenes emprendedores

Magdalenas caseras



2014

1.- Plan de negocio

Nos proponemos montar nuestro propio negocio, cocinando y vendiendo magdalenas caseras. Lo primero que haremos es un buen plan de negocio, para presentar nuestra idea y convertirla en una empresa de jóvenes emprendedores. Para hacer un plan de negocio seguiremos los consejos de éste blog:

<http://cldv3cicloprimaria.com/2014/11/25/como-hacer-un-plan-de-negocio-especial-para-primaria/>

¿Ya lo tenemos? pues continuamos con la puesta en marcha del negocio.

2.- Ingredientes y receta

INGREDIENTES
3 huevos
200 gr. de harina floja de repostería
125 gr. de azúcar blanco
50 ml. de leche entera
100 ml. de aceite de oliva extra virgen suave
½ sobre de levadura química (8 gramos)
Moldes de silicona para magdalenas (opcional)
Moldes de papel rizado para magdalenas



Tenemos la lista de ingredientes para hacer nuestras magdalenas caseras, lo primero que haremos es una valoración de los costos para poder cocinar la primera hornada, podemos consultar los precios por internet:

http://www.carrefouronline.carrefour.es/supermercado/SubHome.aspx;jsessionid=qLZTOVFGSA2a9sWYF3phrw*.*.jb3?id=cat1350004&requestid=603545

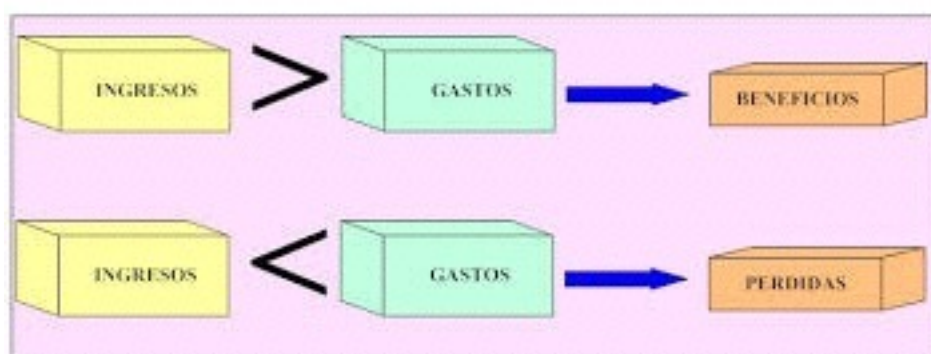
Hemos comprado los ingredientes, pero necesitamos hallar el costo de las cantidades exactas usadas para la receta. ¡Manos a la obra!

Ahora deberemos saber cuántas unidades de magdalenas podemos cocinar con estas cantidades de la receta, y así podremos hallar con exactitud cuánto nos cuesta 1 unidad. ¿Cocinamos?... vamos a ello.

01. En un bol grande batimos los huevos con unas varillas, con movimientos rápidos y envolventes, procurando que nos quede el batido esponjoso y aireado.
02. Añadimos ahora poco a poco el azúcar mientras seguimos batiendo y mezclando de la misma manera. Toca el turno del aceite, lo vertemos despacio y lo vamos mezclando con el resto de ingredientes.
03. Seguimos el mismo proceso con la leche, luego la harina, y finalmente la levadura química. Metemos la mezcla en el frigorífico y mientras se enfría colocamos los moldes de silicona sobre la bandeja, e introducimos el papel rizado dentro de ellos.
04. Antes de verter la mezcla en los moldes, le damos una pequeña batida ya que con el frío se habrá espesado un poco. Llenamos hasta $\frac{3}{4}$ partes y horneamos 15 minutos a 200° C. Con el calor del precalentado y a esta temperatura las magdalenas deben de subir sin problema.
05. Su estado idóneo es cuando comprobamos que están con el copete perfecto y doraditas. Este punto es importante ya que sabéis que de un horno a otro pueden variar el calor y el tiempo. Pasado el tiempo, retiramos del horno y dejamos reposar dentro de los moldes de silicona, para que asiente bien la masa.

Una vez listas las magdalenas ya podemos averiguar cuanto nos cuesta una magdalena y con ello podremos calcular un PVP para que nuestro negocio sea rentable. Nos preocuparemos (según nuestro plan de negocio) de analizar la competencia, es decir saber cuánto cuesta 1 unidad de magdalena en el mercado, para poder definir un precio justo, realista y competitivo

Nuestra primera partida del negocio será la producción de 50 magdalenas, así que haremos un informe de los costos para cocinarlas, además del beneficio que queremos obtener para que nuestro trabajo sea rentable.



Nos preocupamos de ir detallando mediante fotografías, vídeos o grabaciones de voz, como hemos elaborado paso a paso nuestro propio negocio para poder compartirlo en el blog y animar a más jóvenes emprendedores.

¿Te apuntas?

Jóvenes emprendedores

Objetivos

- Fomentar el trabajo en equipo, creativo y jerárquico a través del desarrollo de un plan de negocio.
- Estimular la participación como gestores de ideas para desarrollar un proyecto.
- Desarrollar problemas matemáticos aplicados al uso diario, competencia matemática.
- Propiciar una actitud comprometida con su propia identidad.
- Enriquecer el vocabulario adecuado a los negocios, competencia lingüística.
- Comprender la importancia del ingreso-gasto=beneficio.
- Competencia para aprender a aprender (ser competentes para las necesidades de la vida).
- Autonomía e iniciativa personal.