



Stand PAN-SOY - Mistura 2016.



INFORME ANUAL 2016

CONVOCATORIA



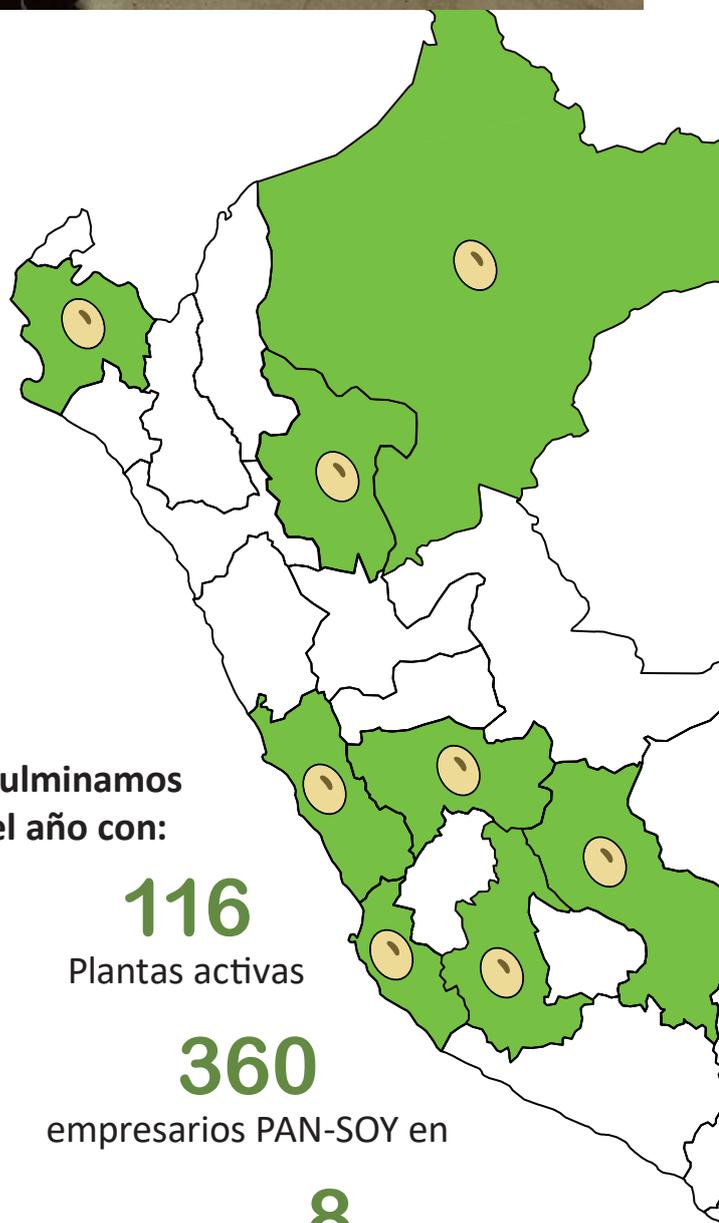
PAN-SOY realizó 384 sesiones de convocatoria en 7 regiones del Perú, donde más de 750 interesados en postular y aliados estratégicos conocen testimonios de éxito PAN-SOY, degustan deliciosos productos saludables preparados por las microempresas, reciben datos puntuales y los requisitos necesarios para pertenecer al Programa.

Producto de ello, 54 asociaciones sustentan sus Planes de Negocio y 31 ingresan a PAN-SOY en el 2016 (3 en Ayacucho, 6 en Cusco, 4 en Ica, 4 en Junín, 3 en Lima, 6 en Piura y 5 en San Martín), las nuevas microempresas reciben capital de trabajo que consiste en equipos semiindustriales: 1 cocina, 1 licuadora, 1 horno, 1 congeladora, 20 componentes auxiliares y 400 kg. de soya natural por única vez.

Durante el 2016 se firmaron 28 nuevos Convenios de Cooperación con importantes instituciones públicas y privadas.

SESIONES DEMOSTRATIVAS 2016

REGIONES	Nº	Asistentes	Asociaciones
Lima	2	78	6
Ica	1	93	8
Piura	1	43	12
San Martín	1	22	12
Junín	1	30	6
Cusco	1	53	10
Ayacucho	1	59	10
TOTAL	376	378	64



Culminamos el año con:

116

Plantas activas

360

empresarios PAN-SOY en

8

Regiones del Perú

AYACUCHO: NUEVA REGIÓN DE INTERVENCIÓN

En el 2016 el Programa intervino en la región Ayacucho realizando diversas actividades:

1. Se firmaron tres convenios de Cooperación Interinstitucional con instituciones públicas: Con la Municipalidad Provincial de Huamanga, Municipalidad de Distrital de San Juan Bautista y Municipalidad Distrital de Carmen Alto.
2. Convocatorias y sesiones informativas para que equipos emprendedores conozcan PAN-SOY y tengan la oportunidad de hacer crecer su empresa realizando responsabilidad social en su comunidad.
3. Elaboración y validación de raciones; las cuales serán entregadas como parte de la responsabilidad social de los empresarios que ingresen al Programa.
4. Luego de un análisis de la situación nutricional en Ayacucho, se propone realizar 10 raciones por grupo etario con el fin de obtener 5 recetas finales.
5. Las recetas fueron desarrolladas cumpliendo con los requisitos de una ración PAN-SOY: Elección y adquisición de insumos, asegurando calidad nutricional y costos; adecuar las cantidades de insumos con el fin de obtener una preparación saludable; pruebas en cocina y cálculos de nutrientes para lograr cubrir el aporte nutricional óptimo de cada ración (15%); evaluaciones organolépticas asegurando raciones agradables favoreciendo su aceptabilidad por parte de los beneficiados.
6. Finalizadas las pruebas se validan las raciones para conocer la aceptabilidad de los alimentos en los grupos etarios propuestos y estandarizar tiempos de preparación. En total participan en las validaciones: 205 niños menores de 5 años, 184 niños mayores de 5 años y 332 adolescentes, que provienen de 3 Instituciones Receptoras de Raciones.



BENEFICIADOS



Más de 140 microempresas PAN-SOY comparten entre el 10 y 20% de sus ingresos para brindar una ración de alimento nutritivo a distintos grupos de beneficiados.

Los adolescentes representan a más de la mitad de los beneficiados PAN-SOY y nos sentimos orgullosos de fortalecer su crecimiento y desarrollo.

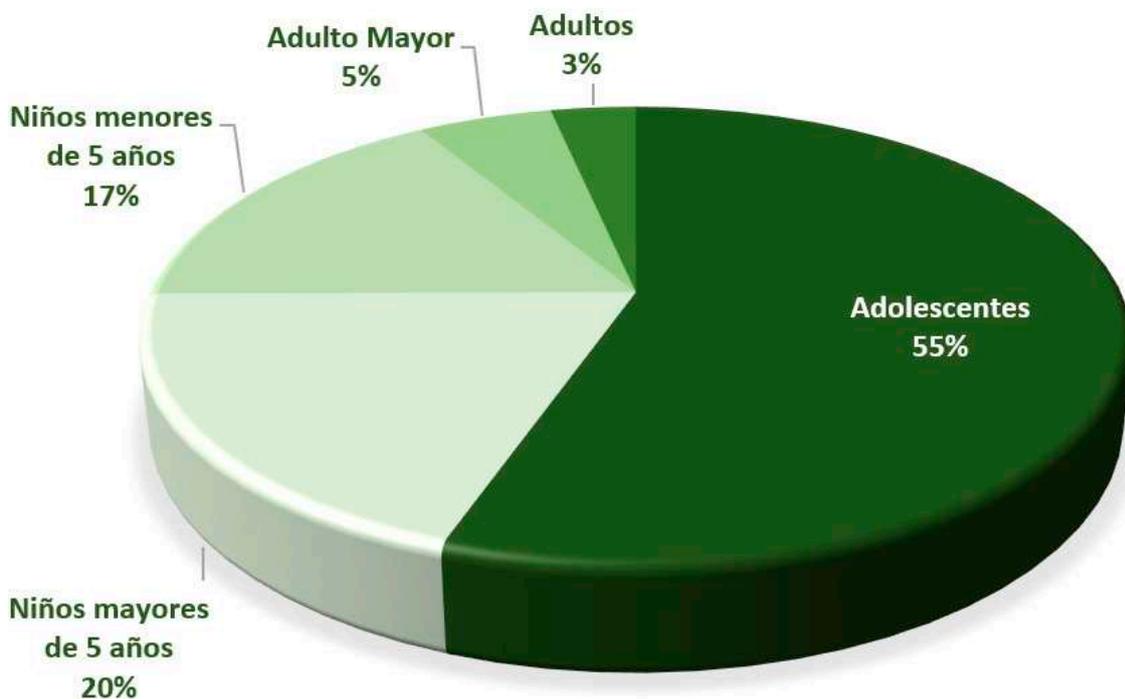
Durante el 2016 más de

13 mil

personas reciben diariamente una ración de alimento nutritivo.



BENEFICIADOS POR GRUPO ETARIO



CAPACITACIÓN



Curso Gastronómico Empresarial PAN-SOY en Ica

79 empresarios PAN-SOY fueron capacitados en el 2016 en el Curso Gastronómico Empresarial el cual, respondiendo a las principales necesidades de los empresarios, tiene una metodología más activa y mayor tiempo de trabajo en cada Planta. El curso consta de 81 horas de trabajo y los módulos a desarrollar son: Gestión Empresarial, Competencias Emprendedoras, Producción y Nutrición (Pastelería, Restaurante,

Fuente de Soda y Catering), Responsabilidad Social y Monitoreo.

En este año se capacitó a 24 Coordinadores y 50 facilitadores para el óptimo desarrollo del curso, se graduaron las Promociones: 39 en Ica, 40 en Piura, 41 en Ayacucho, 42 en San Martín, 43 en Lima, 44 en Cusco y 45 en Junín.

REGIÓN	LÍNEA DE PRODUCCIÓN				TOTAL
	Catering	Pastelería	Restaurante	Fuente de Soda	
Ica	1	3	0	0	4
Piura	2	1	3	0	6
Ayacucho	0	3	0	0	3
San Martín	0	2	0	3	5
Lima	0	3	0	0	3
Cusco	0	4	1	1	6
Junín	0	2	1	1	4
	3	18	5	5	31

CONCURSO NACIONAL PAN-SOY



ACTIVA TU PRODUCTO ESTRELLA

Más de 50 empresas PAN-SOY de Cusco, Junín, San Martín, Piura, Ica y Lima identificaron y desarrollaron un producto comercial para incrementar sus ventas, crecer, y posicionarse como empresa gastronómica socialmente responsable.

El jurado estuvo formado por reconocidos personajes de la gastronomía y emprendimiento: Jimena Fiol, consultora gastronómica, chef instructora certificada por la Academia Culinaria de Francia y miembro del Consejo Directivo de APEGA; Andrés Ugaz, consultor e investigador gastronómico, especialista en el diseño y ejecución de proyectos gastronómicos para el desarrollo y preservación de cocinas regionales en el Perú; y Ava Alincastre, Directora del Centro de Innovación y Desarrollo Empresarial de la Universidad Antonio Ruíz de Montoya, experta en gestión de programas educativos y de desarrollo empresarial.

La empresa ganadora fue KE-RIKO (Planta 213 de Concepción, Junín) por identificar y desarrollar "QUINUS", mini pastelillos rellenos de mermelada de quinua, muña y pulpa de piña disponibles al mercado en una presentación de 3 unidades, caja y pomo de vidrio. Recibió S/ 10,000 para potenciar su negocio.

El acompañamiento de PAN-SOY incluyó la asesoría de profesionales de la gastronomía en cada región para indicar las mejoras en sabor, color, brillo, tamaño, forma, textura y aroma, así como las formas de presentación y empaque.



Carlota Guerrero, empresaria de Ke Riko, Planta PAN-SOY 183. Ganadora del concurso.

TALLERES DE VENTAS Y MERCADO

Desarrollados para fortalecer capacidades en empresarios PAN-SOY que propicien la mejora de sus ventas e ingresos y busquen nuevas oportunidades de mercado. Se realizaron 7 talleres en 7 regiones y participaron 20 microempresas PAN-SOY a nivel nacional.

Resultado de ello los gestores mejoran las ventas de sus productos, identifican sus productos más rentables, las condiciones de mercadeo, los puntos estratégicos de venta, elaboran material de promoción comercial como tarjetas de presentación, cartas de presentación, entre otras herramientas y aprenden las técnicas de ventas y las aplican en campo.

REGIÓN	Nº DE PLANTAS
Ica	3
Piura	3
Ayacucho	4
San Martín	2
Lima	3
Cusco	1
Junín	4



6to ANIVERSARIO



PAN-SOY celebra 6 años de exitosa labor y transfiere capital de trabajo (maquinaria semiindustrial para procesar alimentos) a microempresas que superan las metas establecidas por el Programa y demuestran tener una labor responsable y sostenible en el tiempo. Los Propietarios PAN-SOY logran cambios importantes en sus comunidades y son una fuente de desarrollo.

El 17 de marzo en el Museo de Arte Contemporáneo se celebró, en una ceremonia con más de 250 asistentes, el VI Aniversario de la Institución y la entrega de títulos a la II Promoción de Empresarios Propietarios PAN-SOY, conformada por 16 empresas:

• **Emprendimientos Institucionales:**

Planta 56 a la Iglesia Manantial de Vida Eterna, de Ica

Planta 74 a la Comunidad Campesina de Chavín, de Chincha- Ica

Planta 100 a la Asociación Población Micaela Bastidas – AGM, de Lima

Planta 101 a la Fundación Integración Comunitaria FIC, de Lima

Plantas 64 Los Diamantes, Planta 66 Hogar Elsa Gmeiner y Planta Hogar Huáscar 98 a la Asociación Aldeas Infantiles SOS Perú, de Lima

• **Emprendimientos Comerciales:**

Panta 61 a la Pastelería Solange (Chincha, Ica)

Planta 73 Antojitos Doña Luz (Puente Piedra, Lima)

Planta 78 Delicias de Mujer (Pisco, Ica)

Planta 79 Restaurante El Rinconcito (Pisco, Ica)

Planta 84 Las Delicias de Tomasita (Nasca, Ica)

Planta 92 Iskay Kori (Cieneguilla, Lima)

Planta 103 Negocios Garval (Piura)

Planta 114 Dulcería Giuliana (Manchay, Lima)

Planta 122 Señor Divina Misericordia (Piura)



MISTURA 2016

Por quinto año consecutivo PAN-SOY participa en Mistura, promocionando a la microempresa D' Laly (Planta PAN-SOY 216) de Jauja - Junín. Evi Ñaupari y Felix Curasi ofrecieron néctar de aguaymanto y chicha de jora, dos bebidas que perfeccionan desde hace años en base a su tradicional receta familiar y que destacaron notablemente en el área de cocinas regionales.

Más de 4200 vasos se encuentran en hogares peruanos

y alrededor del mundo, pues el stand tuvo clientes de Brasil, Chile, España, Venezuela, Holanda, entre otros.

Es este espacio se logró visibilizar la posibilidad de que una empresa PAN-SOY puede lograr su participación en la feria gastronómica más importante del país. De igual forma, posicionar PAN-SOY en importantes medios de alcance nacional.



Néctar de Aguaymanto.



Chicha de Jora artesanal.

PAN-SOY CONQUISTA NUEVOS MERCADOS



Tres empresarias PAN-SOY lograron colocar sus productos en el nuevo mercado saludable Flora & Fauna en el distrito de Miraflores, Lima. Cumpliendo con altos estándares de calidad y todos los requisitos que los productos deben tener para ingresar a un mercado muy competitivo y con clientes sumamente exigentes.

Cristina Ricra (empresaria de Muxsa Planta PAN-SOY 30) ofrece alfajores de quinua, Luz Muñoz (propietaria de Antojitos Doña Luz Planta PAN-SOY 73) ofrece tamal criollo y vegetariano y Modesta Rivas (empresaria de Huaranguito Planta PAN-SOY 150), ofrece humitas de queso, de orégano y queso y humitas verdes. Estamos muy orgullosos de este gran paso dado para consolidar su éxito comercial.

DÍA MUNDIAL DE LA ALIMENTACIÓN

En el Día Mundial de la Alimentación celebramos la contribución diaria de más de 360 empresarios PAN-SOY en 7 regiones del Perú, que trabajan para sacar adelante a sus familias y a la vez comparte sus ganancias entregando de forma gratuita alimentos saludables a personas que más lo necesitan de su comunidad.

Frente a las cifras de desnutrición crónica, anemia y otras deficiencias que aquejan a parte de nuestra población, principalmente niños y niñas; los empresarios PAN-SOY suman voces y actúan en contextos vulnerables, fortaleciendo los proyectos de vida de cada uno de sus beneficiados.

PAN-SOY reafirma su compromiso cotidiano, reconoce todos sus empresarios socialmente responsables que entregan el corazón en cada una de las 13,000 raciones de alimento con las que contribuyen a combatir malnutrición.



Más de 13,000 raciones de complemento nutricional se entregan en siete regiones



Entregan 13,000 raciones de complemento nutricional en siete regiones.

RACIóN CON CORAZóN

En Jauja, una de las provincias de Junín con mayor índice de **desnutrición** y anemia infantil, una pareja de microempresarios gastronómicos reparte **raciones gratuitas a niños de escasos recursos**. Como ellos, decenas de emprendedores están replicando la cruzada en otras siete regiones del país.

EDICIÓN: DANIELA GARCÍA FOTOS: DWAN LUCAS

Al amanecer, cuando todavía el cielo es una oscura bóveda cerrada, los esposos Félix Cunani y Esti Saupari preparan un gigantesco pastel de verduras. La repartirán de manera gratuita a las 10:30 de la mañana a 100 estudiantes de la Institución Educativa Enrique Gómeza Espinosa, del distrito de Yauyos, en la provincia de Jauja (Junín). Por eso se agnaran en picar la acelga y las espinacas, romper los huevos, sancochar las papas y mezclar con soya aquella masa que

su bocado", cuenta Esti, de 54 años. "Si están bien 'papados', aprenderán mejor matemáticas y lenguaje", interviene Félix, de 59. A la hora señalada susunan el timbre del recreo y los alumnos de secundaria (entre los 12 y 16 años) ingresan al aula donde Esti y Félix reparten lo que prepararon al amanecer. Antes les piden que se laven las manos, que recojan sus individuales, que los coliquen en las mesas y que al terminar de comer boten los platos y cubiertos descartables al taché de basura. Son instrucciones básicas, pero para estos



ALIMENTO REFORZADO. Doce estudiantes del colegio Enrique Gómeza, de Jauja, reciben una ración de pastel de papas enriquecido

IMPACTOS EN MEDIOS

Revista Somos del diario El Comercio, edición del sábado 29 de octubre del 2016. Cinco páginas centrales dedicadas a la historia de emprendimiento de los esposos Curasi a cargo de la empresa D'Laly Planta PAN-SOY 216 ubicada en Jauja, Junín.

Diario oficial El Peruano, edición del 15 de octubre del 2016.

Páginas centrales y llamada en la portada con la historia de D'Laly Planta PAN-SOY 216.



FORTALECIENDO ALIANZAS REGIONALES

En Junín, San Martín, Lima, Piura e Ica, PAN-SOY congregó más de 150 instituciones públicas y privadas que participaron en los desayunos empresariales “Alianzas que agregan valor” organizados por el Programa, ratificando su voluntad de trabajar conjunta y eficientemente en la reducción de la pobreza, la malnutrición, y en la generación de ingresos y empleo en poblaciones vulnerables. las citas inter institucionales,

quedaron establecidos compromisos en base a objetivos comunes, señalando las prioridades para el desarrollo de planes de trabajo anuales 2017. Estas reuniones cierran un espacio de diálogo con resultados muy alentadores, durante el 2016 se firmaron 28 nuevos Convenios de Cooperación con importantes instituciones públicas y privadas.



Reunión de Aliados en Piura.



Reunión de Aliados en Ica.

COMBATIENDO MALNUTRICIÓN

Más de 13 mil personas reciben, al finalizar el 2016, un mismo producto nutritivo elaborado por empresarios PAN-SOY en 7 regiones del Perú, con la finalidad de hacer visible la responsabilidad social que practican los empresarios PAN-SOY durante todo el año.

1 844 212 raciones alimenticias gratuitas fueron entregadas durante el 2016, concretando así el compromiso diario de compartir sus ganancias y promover hábitos saludables entre quienes más lo necesitan de su comunidad.





PAN-SOY





Dirección:
Calle General Recavarren 111, Of. 805
Miraflores, Lima 18- Perú

Teléfono:
(01) 60 40 100

Acompáñanos



www.pan-soy.com