



INFORME
ANUAL
2019



INFORME ANUAL 2019



2019: Un año de renovación, replanteamiento y reafirmación del compromiso PanSoy

*Por: Jazmine Casafranca
Directora Ejecutiva de PanSoy*

A nueve años del inicio de PanSoy y con el cumplimiento de los objetivos institucionales propuestos para el 2019 podemos afirmar que tanto la renovación y actualización de la misión y visión al 2025 conduce al reajuste del Plan de Mediano Plazo, a la revisión del rol de las propietarias en el Programa y de la red de microempresas en el futuro de PanSoy. Asimismo, un renovado logo complementa uno de los cambios más importantes en la institución.

La misión destaca el fomento del ejercicio de la responsabilidad social y la formalización de la gestión de las microempresas promovidas por PanSoy; buscando su autonomía y sostenibilidad, promoviendo productos saludables con insumos regionales, contribuyendo a la reducción de la malnutrición entre la población en estado de necesidad en sus regiones con la entrega de **más de 9 millones de refrigerios nutritivos**.

A continuación, se detallan las actividades que evidencian el cumplimiento de los seis objetivos institucionales propuestos para el 2019:

- 1) Instalar veinticinco nuevas Plantas PanSoy en comunidades vulnerables adecuadamente seleccionadas y capacitadas que cumplan con la entrega de mínimo 100 raciones gratuitas diarias a beneficiados, que incluya una nueva región de intervención (Arequipa).
- 2) Promover la auto sostenibilidad de las microempresas gastronómicas socialmente responsables PanSoy, generando rentabilidad, adecuado ingreso por gestor y entrega de 100 raciones gratuitas diarias.
- 3) Fortalecer la red de Microempresas Propietarias PanSoy e incluir mínimo a veinte nuevas microempresas en el 2019.
- 4) Promocionar la marca y modelo PanSoy a todos sus públicos generando recordación como promotor de empresas gastronómicas con responsabilidad social y que combaten la malnutrición en poblaciones vulnerables.
- 5) Mantener la certificación ISO 9001 en PanSoy.
- 6) Asegurar la auto-sostenibilidad de PanSoy involucrando a nuevos benefactores y aliados en ella.

Nuestro equipo también renueva sus funciones diferenciando la atención que requieren como comodatarios y propietarios, de acuerdo con sus propias características y al año de incorporación a PanSoy.

Esta renovada visión ha representado un reto importante en la atención que demandan las microempresas, quienes requieren desarrollar mayores capacidades en gestión comercial, formalización, desarrollo de productos, entre otros, así como su integración al ecosistema regional y nacional.

Como es sabido, la gestión de PanSoy está basada en la mejora continua de sus procesos, incorporando los cambios que atiendan la satisfacción de las necesidades de sus clientes y partes interesadas, haciendo un uso eficiente de sus recursos (humanos, financieros y materiales) buscando el logro de su intervención. En el 2019, se logró mantener la certificación ISO 9001:2015 otorgada por SGS.

Hemos evaluado el impacto de las intervenciones de las microempresas en el consumo y uso de los alimentos por parte de los beneficiados, también identificamos problemas relacionados con la gestión relativos a la carga laboral y doméstica de los microempresarios, que incide en su sostenibilidad como una mayor vulnerabilidad en su salud y en la gestión de su negocio, razón por la cual se diseñaron intervenciones que promuevan la adquisición de hábitos saludables entre los microempresarios que contribuyan a reducir los riesgos que implican sobre su salud, bienestar personal y familiar y la de sus beneficiarios.

Al respecto, los microempresarios reconocen y aprecian la contribución de la adquisición de buenas prácticas de manipulación de alimentos en su gestión empresarial como son: el lavado de manos, limpieza y desinfección, fumigación de local y uso de adecuada indumentaria, prácticas que han trasladado de su microempresa a su hogar. Se difundieron cuarenta y tres recetas desarrolladas durante el 2018 en el marco de un concurso, las cuales cuentan con insumos regionales y locales con alto valor nutritivo, y han sido incorporadas en la carta de productos de estas microempresas.

Visión:

PanSoy aspira, en las comunidades donde interviene, a:

- Fomentar acciones de responsabilidad social.*
- Contribuir a la formalización y autonomía de microempresas gastronómicas.*
- Promover la comercialización de productos de calidad con adecuada rentabilidad.*
- Mejorar los niveles de nutrición y favorecer la alimentación saludable.*
- Favorecer el desarrollo de una Red de Microempresas autosostenibles al 2025.*
- Elevar la calidad de vida y la autoestima.*

Misión:

PanSoy es una institución privada sin fines de lucro, comprometida con promover el desarrollo de microempresas gastronómicas socialmente responsables en el Perú. Invita a emprendimientos ubicados en sectores económicos en estado de necesidad, seleccionándolos y ofreciéndoles capital de trabajo en cesión de uso, así como capacitaciones, acompañamiento y monitoreo. Promueve su autosostenibilidad y su responsabilidad social principalmente mediante la entrega diaria de refrigerios saludables gratuitos basadas en soya, con la finalidad de combatir la malnutrición. Finalmente se transfiere en propiedad el capital de trabajo y se les orienta en su crecimiento empresarial.

Durante el 2019, también se concluyen las convocatorias de nuevas microempresas en Ica y Piura, dos de las primeras regiones con las que PanSoy inicia sus actividades hace nueve años; y se inician actividades en Arequipa, incorporando cuatro nuevas microempresas al programa.

De esta forma se amplía el área de acción de PanSoy a ocho regiones y a ciento treinta y siete microempresas vinculadas al Programa.

Cabe señalar que, durante el 2019, contamos con los resultados de un estudio realizado por la Pontificia Universidad Católica del Perú (PUCP), sobre la caracterización del perfil del microempresario exitoso PanSoy, estudio que nos evidencia el valioso “ADN” que tienen nuestros emprendedores: son resilientes, perseverantes, tienen valores e identidad propia, reconocen oportunidades y cuentan con apoyo familiar, entre las cualidades que más han contribuido en los logros alcanzados.

Sabemos que no estamos solos en esta tarea, hay muchos programas en el mismo ámbito. El reto sigue siendo construir vínculos e identificar oportunidades para el logro de este propósito y de esta manera contribuir a los Objetivos de Desarrollo Sostenible, como: Fin de la Pobreza (ODS 1), Hambre Cero (ODS 2), Igualdad de Género (ODS 5) y Trabajo Decente y Crecimiento Económico (ODS 8). Este año sin duda lo hicimos, con los logros alcanzados que se resumen en la entrega de **más de 9 millones de refrigerios nutritivos proveniente de 8 regiones.**



Christophe Ricard, Presidente Fundador de PanSoy presenta el nuevo logo en el IX Aniversario PanSoy. 25 de abril 2019, Museo Amano, Lima.

“Yo descubrí algo mágico con PanSoy, cuando la vida está un poco complicada el apoyo que me da PanSoy vale muchísimo. Para mis hijos es una enseñanza, yo sé que estoy formando buenos hombres

”

Marilú Ricaldi, Fuente de soda Marero, Lima





1. Sumando nuevos microempresarios socialmente responsables

En el periodo 2019, veintidós nuevas microempresas provenientes de seis regiones se incorporan al proceso de convocatoria. En Arequipa se suman cuatro; en Ayacucho, cuatro; en Cusco, tres, Junín con dos, Lima con tres y San Martín con seis.

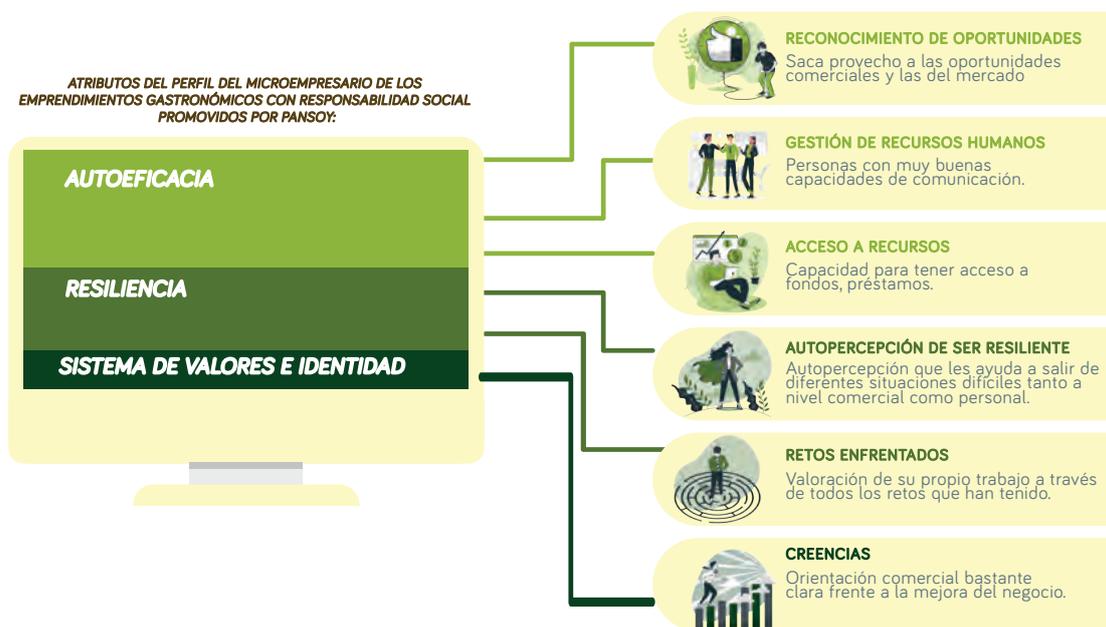


Microempresarios de Arequipa y Lima en el fin del Curso Gastronómico Empresarial.



1.1 Mejoramos la convocatoria: identificación del perfil del microempresario promovido por PanSoy

En el 2019, conjuntamente con el Grupo de Estudio Sobre Crecimiento en las Organizaciones (GECO) de la Pontificia Universidad Católica del Perú (PUCP), se realizó el estudio: caracterización de los factores que influyen en el crecimiento y sostenibilidad de las Microempresas Promovidas por Pansoy, en el cual se encontró que la organización ha contribuido en el reconocimiento de factores estratégicos, el desarrollo de una ventaja competitiva y en la mejora operativa a partir de la entrega de capital físico y el acompañamiento. Además, de se identificaron 6 atributos que influyen en su desarrollo como microempresarios de éxito.



1.2 Arequipa nos da la bienvenida

Arequipa se integra como nueva región de intervención de PanSoy, sumando un total de ocho regiones a nivel nacional. Dos actividades realizadas en el mes de junio marcaron el inicio del trabajo regional:

1.2.1 Convocatoria

La estrategia de convocatoria se enfocó en la identificación de aliados, como universidades y programas destinados a promover microempresas, así como en la presentación en medios de comunicación locales.

Se realizó un desayuno de trabajo con potenciales aliados y con periodistas, entrevistas con medios locales, sesiones informativas grupales dirigidos a postulantes, entre otras actividades. Un total de doce asociaciones presentaron su postulación, de las cuales cuatro logran su incorporación al Programa.

1.2.2 Desarrollo de refrigerios saludables

A fin de garantizar que los refrigerios saludables respondan a los requerimientos nutricionales de la población beneficiaria identificada por las cuatro microempresas, se implementó una encuesta de frecuencia de consumo, y se seleccionaron y desarrollaron recetas de fácil elaboración que contienen como insumo a la soya. Cada receta tiene un costo entre S/ 0.80 y S/ 1.00, y cumple con el requerimiento nutricional de la población beneficiaria. Se llevó a cabo un proceso de validación de los refrigerios saludables, obteniendo siete tipos de refrigerios saludables.



Primera sesión informativa en la región Arequipa

El equipo de Desarrollo Nutricional, formado por nutricionistas y gastrónomos, en pleno desarrollo de los refrigerios saludables para la nueva región de intervención PanSoy.



“

Es una alegría dar a los niños, lo comunicamos a nuestros clientes y nos apoyan y compran por eso.

La Responsabilidad Social es ayudar con lo que tenemos, nos gusta trabajar con PanSoy, lo que nos pide, lo de la entrega de refrigerios saludables no lo vemos como obligación, si no como un deber como microempresario

”

Domingo Yareta Yareta, Pastelería Virgen de la Candelaria, Ica

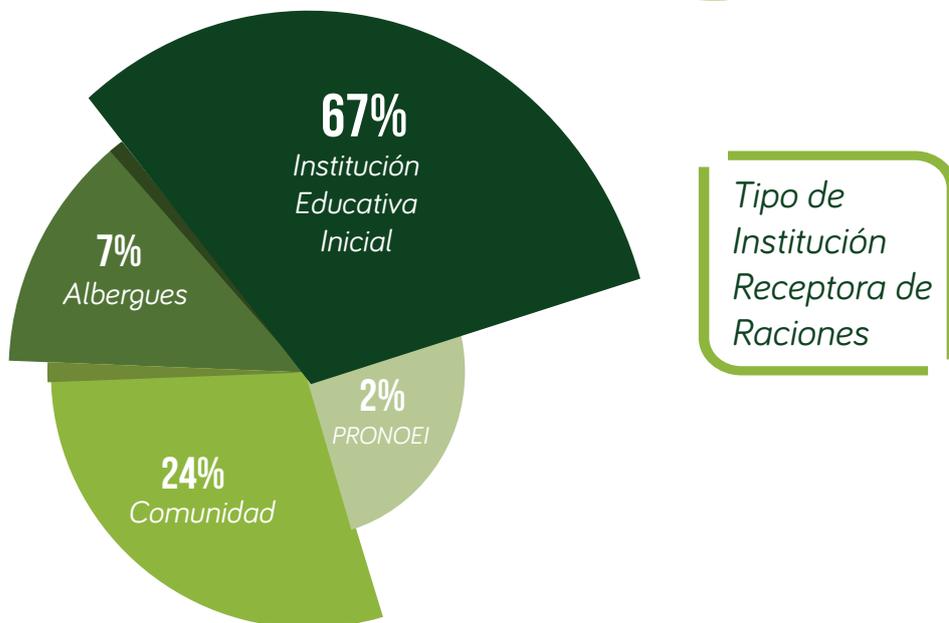
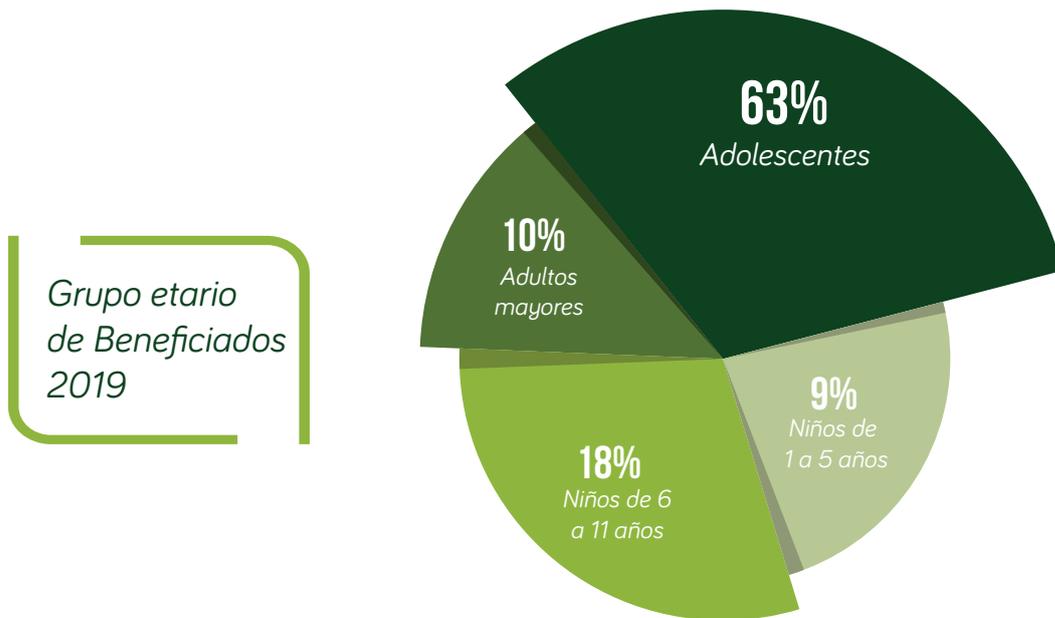




2. Desarrollando Responsabilidad Social

2.1 Beneficiados

Como parte importante de las acciones de responsabilidad social, durante el 2019 se continuó promoviendo la entrega diaria de 100 refrigerios saludables contando más de 8700 beneficiados (niños, adolescentes y adultos mayores), quienes provienen de albergues, comunidades, programa no escolarizado de educación inicial e instituciones educativas (PRONOEI) de Lima, Ica, Piura, San Martín, Junín, Cusco y Ayacucho.



2.2 Acciones de Responsabilidad Social

Además de la entrega de refrigerios saludables, PanSoy promueve otras actividades de responsabilidad social con el objetivo de incentivar una alimentación saludable en las comunidades beneficiadas a través de educación alimentaria y nutricional fortaleciendo sus conocimientos y capacidades para elegir una alimentación saludable.

Durante este periodo se realizaron 84 actividades en las 7 regiones a través de 45 sesiones informativas, 17 talleres de lavado de manos, 9 sesiones demostrativas, 7 degustaciones basadas en los refrigerios saludables nutritivos PanSoy; así como concursos murales, pasacalles, festivales gastronómicos, fluorización dental, entre otros.

De esta manera los microempresarios se constituyen como agentes de cambio en su comunidad. Son los abanderados de incentivar e inculcar hábitos saludables a fin de mejorar los estilos de vida en su comunidad, a través de las actividades de promoción de la salud, de forma individual o en cogestión con aliados, como son los centros de salud, municipalidades, personal de salud y voluntarios en nutrición.

2.3 Actividades Regionales por el Día Mundial de la Alimentación

Cada octubre, desde 1979, se conmemora el Día Mundial de la Alimentación (DMA), una celebración promovida por la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), con el claro objetivo de disminuir el hambre en el mundo, propósito que también busca la Agenda 2030 con su meta de Hambre Cero. Es por ello, que PanSoy promueve el despliegue de diversas actividades de salud y nutrición sumando esfuerzos por mejorar la adquisición de hábitos alimentarios adecuados y cambios de estilo de vida saludables entre nuestros beneficiarios.

PanSoy conjuntamente con instituciones educativas y gobiernos locales, promovió actividades comunitarias destinadas a la celebración del DMA. Mas de 5300 personas entre niños, niñas, adolescentes, madres y padres de familia, mujeres lactantes, adultos mayores, entre otros aprendieron sobre temas relacionados con alimentación saludable, utilizando insumos regionales y aplicando buenas prácticas de manipulación y lavado de manos en la preparación de refrigerios saludables a fin de poner en práctica lo aprendido.

PanSoy mostró una vez más la cogestión con aliados en la celebración del DMA, formando parte de ferias promovidas desde la Sociedad Civil y los Gobiernos descentralizados como un referente en charlas de alimentación saludable, prevención de la anemia, recetas saludables, entre otros.

Desde las microempresas promovidas por PanSoy, se realizaron siete actividades en Cusco, Ica, Junín y Piura, contando con la presencia de 800 participantes que recibieron más de 600 refrigerios saludables.



Así se celebró el
Día Mundial de la Alimentación
en

Ayacacucho...



Dando un recorrido a la ruta PanSoy y visitando distintas plantas de la región.

Así se celebró el
Día Mundial de la Alimentación
en

Junín...



Con ferias productivas y cobertura de la prensa.

Así se celebró el
Día Mundial de la Alimentación
en

Ica...



A través de la demostración de lavado de manos, un curso infantil y ferias productivas.

Así se celebró el
Día Mundial de la Alimentación
en

Piura...



Con ferias educativas y un curso de niños en la ciudad.

Así se celebró el
Día Mundial de la Alimentación
en

San Martín...



Con charlas contra la anemia y la demostración de lavado de manos.

Así se celebró el
Día Mundial de la Alimentación
en

Cusco...



Promoviendo la alimentación saludable a través de ferias productivas.



“En la actualidad, podemos reconocer que hemos creado una fuente de trabajo para nosotros mismos y también para otras personas que nos apoyan. Queremos que esto crezca en el futuro y beneficiar a más personas”

Demetrio Navarro, Dulces de Pisco, Ica





3. Desarrollando capacidades

3.1 Capacitación

Uno de los objetivos del modelo PanSoy consiste en desplegar acciones para el desarrollo de capacidades, tanto de los microempresarios (capacitación externa) y como de sus colaboradores (capacitación interna). El Programa Anual de Capacitación 2019 obtuvo los siguientes resultados:

3.1.1 Capacitación Externa

Capacitación inicial: Curso Gastronómico Empresarial

<i>Público Objetivo</i>	<i>Nuevos microempresarios que se integraron a PanSoy.</i>
<i>Temas</i>	<ul style="list-style-type: none">-Buenas Prácticas de Manipulación (BPM) I y II.-Gestión Empresarial.-Monitoreo-Producción--Competencias Emprendedoras.-Responsabilidad Social vinculada a la nutrición.
<i>Resultados</i>	<i>59 microempresarios fueron capacitados y se realizaron 8 CGE para las promociones 62, 63, 64, 65, 66, 67, 68 y 69.</i>
<i>Productos obtenidos</i>	<ul style="list-style-type: none">-Plan de negocios mejorado.-Productos costeados.-Recomendaciones para el acompañamiento.

Capacitación continua

<i>Público Objetivo</i>	<i>Todos los microempresarios a partir de su primer año de acompañamiento.</i>
<i>Temas</i>	<ul style="list-style-type: none">-Proceso productivo y BPM-Calidad sensorial-Producto Saludable-Técnicas de Producción-Alimentación saludable-Taller de refrigerios saludables-Uso y mantenimiento de maquinaria.
<i>Resultados</i>	<i>82 microempresarios fueron capacitados en 7 regiones. Lima, Ica Piura, San Martín, Junín, Cusco y Ayacucho.</i>

3.1.2 Capacitación Interna

Público Objetivo	Colaboradores PanSoy, con el fin de fortalecer capacidades y desarrollar nuevas competencias para atender las demandas de las Microempresas promovidas por el Programa.
Temas	<ul style="list-style-type: none">- Capacitaciones técnicas: Marketing, Software de visualización de datos: Power BI, Manejo de Redes Sociales, Calidad de la Información, Eficiencia operativa y control de almacenes, Gestión de documentos y tecnología de archivo, Nuevo etiquetado y rotulado de los alimentos envasados.- Desarrollo de habilidades: Taller trabajo en equipo, Sesiones de Coaching, Habilidades Gerenciales, Marca Personal y Taller de Vocería.
Resultados	El 100% de los colaboradores ha recibido por lo menos una capacitación a lo largo del 2019.

3.2 Voluntariado

Profesionales de Industrias Alimentarias y Agroindustriales, apoyaron en el proceso de capacitación y seguimiento a veintiún microempresas de todas las regiones en temas de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM) gracias a la implementación del Voluntariado Profesional del Programa.

El proceso de voluntariado incluye evaluación sanitaria, recolección de data para planes de limpieza y desinfección; hábitos y principios básicos de higiene en la manipulación de alimentos; y almacenamiento de insumos. El apoyo ayudó a que las microempresas intervenidas puedan lograr la metas propuestas en sus planes de negocio alcanzando el nivel aceptable en Buenas Prácticas de Manipulación y contar con Plan de Limpieza y Desinfección adecuado a su emprendimiento.

3.3 Acompañamiento y monitoreo

En el año 2019 se implementó el acompañamiento especializado a las microempresas propietarias, para lo cual se identificaron Coordinadores dentro de los equipos regionales que asumieron estas funciones que nos permitían completar el ciclo de intervención que requerían las microempresas promovidas por PanSoy para garantizar su sostenibilidad.

Se realizó un diagnóstico de todas las microempresas propietarias a fin de identificar sus principales características y retos y desarrollar planes de negocio adecuados a sus necesidades además de desarrollar actividades de capacitación para mejorar su gestión, se identificaron ecosistemas regionales vinculados a su quehacer y se promovieron actividades conjuntas que buscan fortalecer las redes regionales de propietarias.

Durante el año 2019, las microempresas propietarias egresadas **del 2018 y el 2019 generaron ingresos por S/ 3 '195,899 y entregaron 134,473 refrigerios saludables a niños de preescolar, primaria, secundaria y ancianos en sus respectivas instituciones receptoras de raciones (IRR).**

“ Me enorgullece saber que los niños lo pueden consumir refrigerios saludables, porque de verdad, lo necesitan ”

María Elena Carhuayo, Soy Amor, Ica





4. Red de Microempresas promovidas por PanSoy

4.1 Encuentro Anual de Propietarios

En el 2019, los Microempresarios propietarios de las Plantas PanSoy de las regiones de Lima, Ica y Piura, se reunieron en encuentros regionales con el objetivo de fortalecer la Red de microempresarios PanSoy, y así potenciar al máximo las conexiones entre ellos y el ecosistema emprendedor peruano.

<i>Fecha</i>	<i>24 de abril</i>	<i>8 de mayo</i>	<i>27 de junio</i>
<i>Región</i>	<i>Lima</i>	<i>Ica</i>	<i>Piura</i>
<i>Regiones participantes</i>	<i>Lima, Ica, Piura, Junín, San Martín, Cusco y Ayacucho.</i>	<i>29 microempresarios propietarias</i>	<i>23 participantes entre microempresarios propietarios y comodatarios.</i>
<i>Invitados participantes</i>		<i>Alcaldesa de la provincia de Ica, Emma Mejía.</i>	<i>Alcalde del distrito de Castilla, José Aguilar.</i>

La dinámica de los encuentros se ha desarrollado a través de la presentación del plan de trabajo del año 2018 y la presencia de diversos especialistas con el objetivo de desarrollar las capacidades tanto de microempresarios propietarios y comodatarios. Los temas tratados fueron:

- Lograr el éxito de tu negocio es posible, presentado por Guido Sánchez Aybar.
- Comunicándonos asertivamente por Marianella Romero Díaz.
- Marca personal por Rocío Ames.
- En Lima y Piura, se contó con el testimonio de la fundadora del emprendimiento social Noa Natural del Perú, Karla Gabaldoni, quien compartió la experiencia de su negocio desde sus inicios. Karla destacó la importancia de diferenciar la marca en el mercado actual. "Crear productos que sean difíciles de encontrar en el mercado, pero que tú mismo puedas hacer en tu casa", fue la frase que inició su presentación.

Cada evento culminó con un compromiso por parte de las microempresarias de implementar un plan de trabajo que promueve la articulación entre ellas, contribuyendo a la sostenibilidad de sus negocios, al ejercicio de su responsabilidad social destinada a contribuir en la eliminación de la malnutrición en sus comunidades y al fortalecimiento del trabajo conjunto como red, buscando trabajar con entidades gubernamentales y privadas.

4.2 Pasantías

Como parte de las actividades destinadas a fortalecer la Red de Microempresas Propietarias, se implementaron nueve pasantías entre microempresas de la misma región, con el objetivo de intercambiar saberes relacionados a procesos de producción y elaboración de productos. Dichas pasantías se realizaron en las regiones de Ica, Piura y Junín.

Regiones	Nº Pasantías	Tema	Plantas beneficiadas
Ica	2	Panadería	7
Piura	5	Panadería y Pastelería	24
Junín	2	Catering y uso del horno	3
Total	9		34



Encuentro de Propietarios en Lima



Encuentro de Propietarios en Piura



Encuentro de Propietarios en Ica

5. IX Aniversario PanSoy



Al cumplir nueve años transformando la realidad de miles de hogares peruanos, y bajo el concepto de tejer una red que promueve e impulsa responsabilidad social con alimentación saludable en la comunidad, PanSoy celebró su aniversario institucional.

La Ceremonia estuvo liderada por el Consejo Directivo y contó con la participación de instituciones públicas y privadas. Microempresarios de veintiún microempresas de las regiones de Lima, Ica, Piura, Junín, San Martín y Cusco se graduaron como propietarios de Plantas de producción al haber alcanzado las metas propuestas por el Programa.

La V Promoción de microempresarios propietarios de PanSoy está conformada por los siguientes emprendimientos:

Lima

Hijas de Santa Rosa, propietaria de la Planta 68

IFEJANT, propietaria de la Planta 127

Tus Gustitos, propietaria de la Planta 163

Ica

Restaurant Fuente de Soda Santiago's, propietaria de la Planta 201

Beneficencia Pública de Pisco, propietaria de la Planta 202

Casita Nutritiva Benavidense, propietaria de la Planta 203

Ermida Buffets, propietaria de la Planta 221

Piura

SAIRAYOSA, propietaria de la Planta 123

Doña Mily, propietaria de la Planta 225

El Divino Pan, propietaria de la Planta 226

UNIPAN, propietaria de la Planta 227

Pollería Charito, propietaria de la Planta 228

Junín

Delisoy Huanca, propietaria de la Planta 140

Subarashii Cakes, propietaria de la Planta 249

Dulcelandia, propietaria de la Planta 250

Nutri tradición, propietaria de la Planta 251

San Martín

Restaurant El Pulpito, propietaria de la Planta 234

M&Z Manjares del Huallaga, propietaria de la Planta 237

Cusco

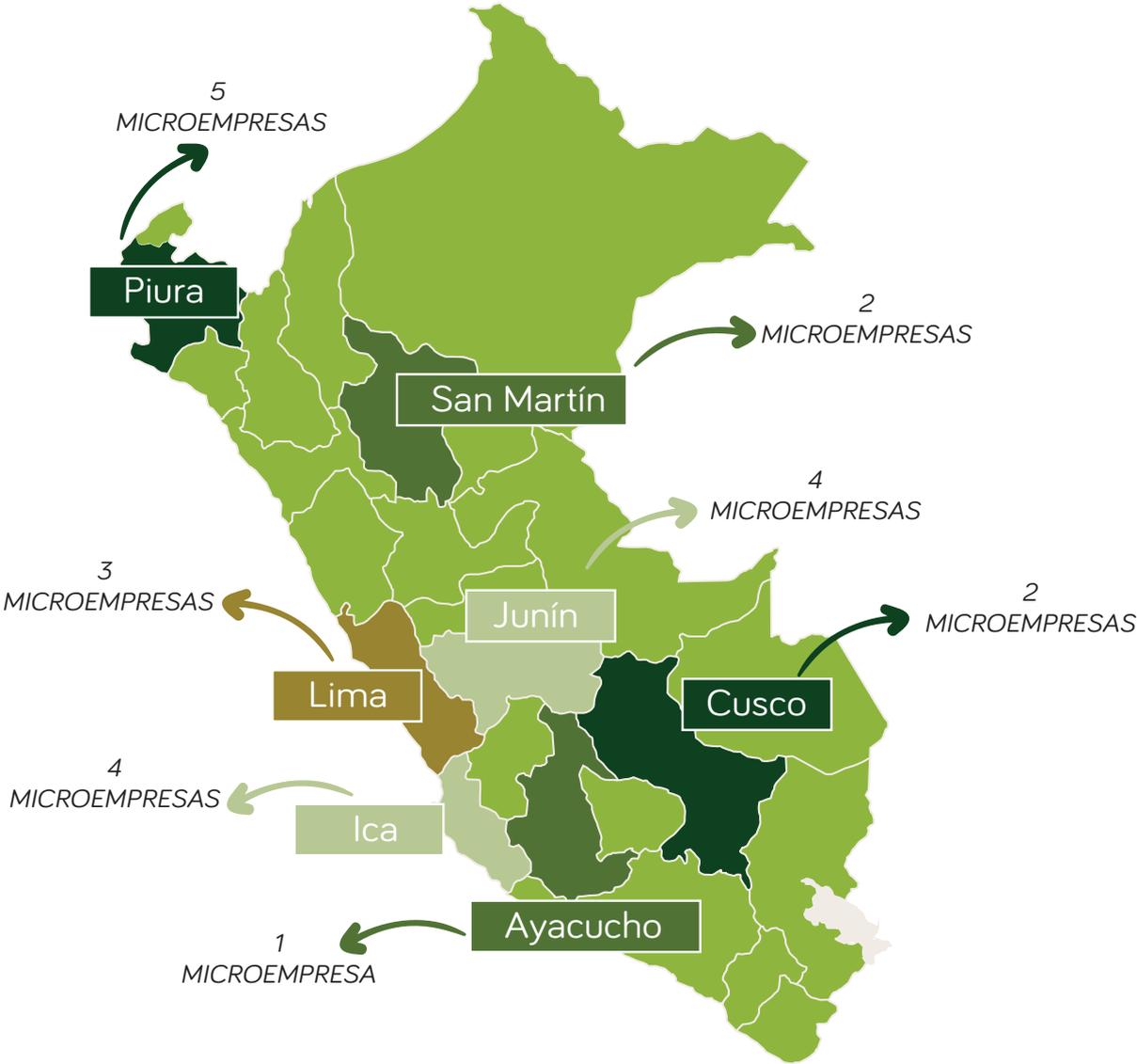
Quinta Restaurant Campestre "La Choza", propietaria de la Planta 242

Agroindustrias San Nicolás, propietaria de la Planta 247

Ayacucho

Dulce Momento, propietaria de la Planta 231

En 2019, son 86 las microempresas que conforman la Red Propietarios PanSoy en el Perú.



“*Cuando vino PanSoy a enseñarme cómo realizar pasteles y postres, ahí me decidí a trabajar con los derivados del cacao*”

Fermina Escobedo, El Echaratino, Cusco





6. Microempresas que destacan

6.1 Casos de éxito

Cuatro microempresas de Ayacucho, Cusco y San Martín han destacado en el desarrollo de productos, la entrega de mayor cantidad de refrigerios, y mayor rentabilidad, recibiendo el reconocimiento como microempresarios socialmente responsables gracias a la contribución en disminuir las condiciones de malnutrición en su comunidad.



Estado de la Microempresa	Planta Comodataria
Nombre de la planta	Antojitos Khalessi
Región	Ayacucho
Microempresarios	Leonar Rojas Soto
Año de ingreso a PanSoy	2016
Institución Receptora de Raciones	I.E. Corazón de Jesús
Total de refrigerios saludables entregados al 2019	65,815
Logro en el 2019	Mayor entrega de refrigerios saludables en el 2019 de todas las microempresas del universo PanSoy.



Estado de la Microempresa	Planta Comodataria
Nombre de la planta	El Echaratino
Región	Cusco
Microempresarios	Fermina Escobedo y María Flores Escobedo
Año de ingreso a PanSoy	2016
Institución Receptora de Raciones	I.E. José María Arguedas
Total de refrigerios saludables entregados al 2019	58,625
Logro en el 2019	-Desarrollo de la identidad gráfica de la microempresa. -Desarrollo de su chocolate para taza en diversas versiones y empaques.



Estado de la Microempresa	Planta Comodataria
Nombre de la planta	El Punto del Dulce
Región	Ayacucho
Microempresarios	Yoselyn Ruth Licas Licla
Año de ingreso a PanSoy	2017
Institución Receptora de Raciones	I.E. Abraham Valdelomar
Total de refrigerios saludables entregados al 2019	52,573
Logro en el 2019	Microempresa con mayor ingreso en el año 2019 del universo de microempresas PanSoy.



Estado de la Microempresa	Planta Propietaria
Nombre de la planta	Manjares del Huallaga
Región	San Martín
Microempresarios	Roberto Mario Varillas Rengifo y Celina Rengifo Ruiz
Año de ingreso a PanSoy	2016
Institución Receptora de Raciones	I.E. César Ruiz Reátegui
Total de refrigerios saludables entregados al 2019	52,694
Logro en el 2019	-Desarrollo de branding y de empaques para los siguientes productos: *Mantequilla de maní *Mermelada de uva -Desarrollo de video promocional de la actividad de Mario Varillas y su madre Celina Rengifo en su microempresa y sus actividades de responsabilidad social.

6.2 Reconocimientos



Municipalidad Distrital de Santiago, región Cusco, entregó a la Microempresa Snack D Pieros un reconocimiento por la entrega de refrigerios saludables en la celebración del Día Internacional de la Mujer.



La Dirección de Producción del Gobierno Regional de Ayacucho entregó un reconocimiento a las microempresas El Punto del Dulce y Antojitos Khalessi en la celebración del Día de las Mypes.



Las Microempresas Propietarias Dulcelandia y D'Gustitos, y PanSoy, reciben el reconocimiento público de la Asociación de Padres y Familiares de Niños y Jóvenes con Discapacidad de Huancayo en la celebración de su VII Aniversario por su valioso trabajo en apoyo a la Asociación.

La Alcaldía de la Municipalidad Distrital de San Pedro, en Cusco, otorga al Restaurante Caldería Doña Luisa un reconocimiento a su compromiso de responsabilidad social con los estudiantes de nivel Secundario de la I.E. San Pedro, desde el año 2017, a través de una Resolución Municipal, en el mes de julio.



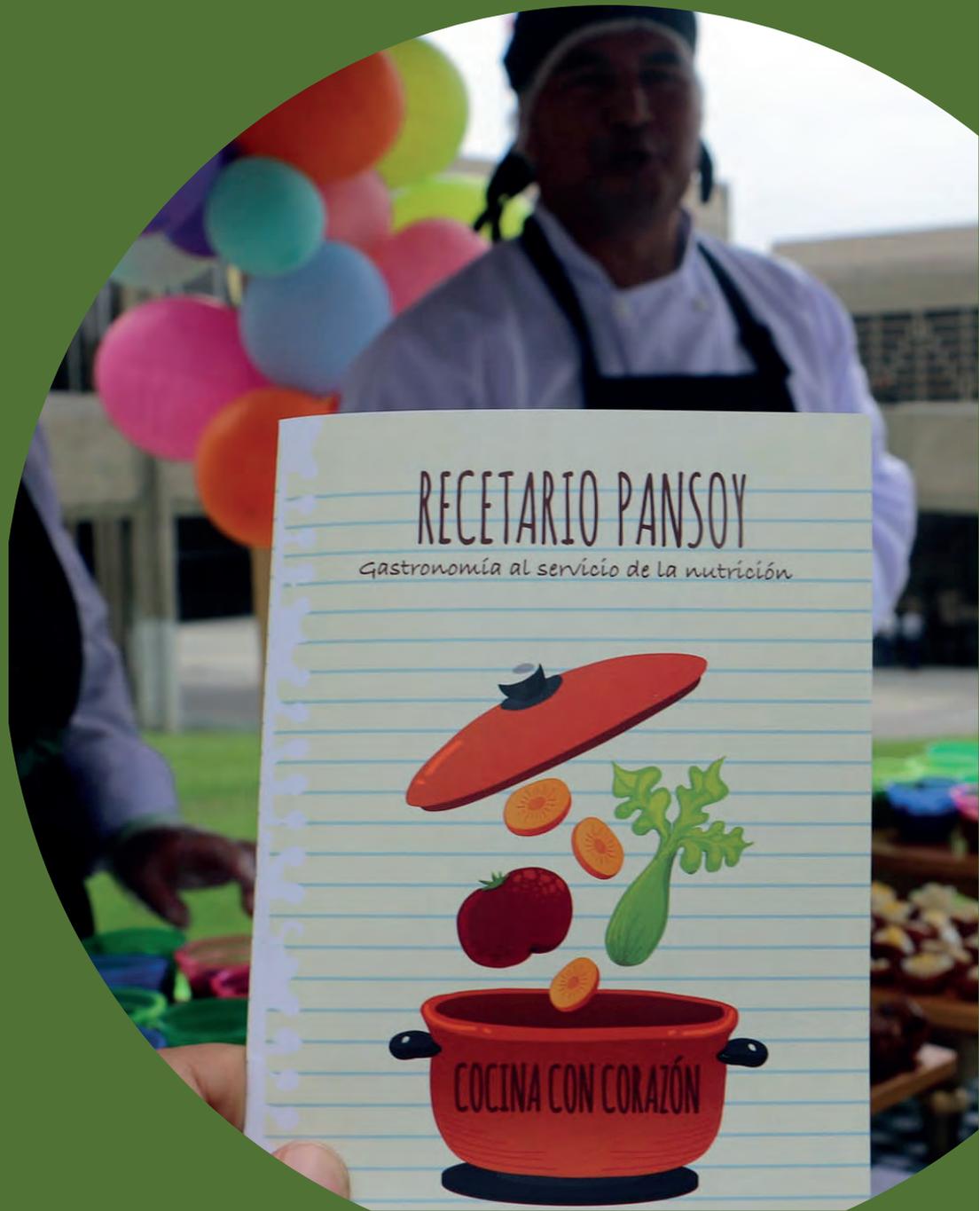
En el mes de diciembre se realizó el reconocimiento a la Microempresa Asociación Aidana por entrega de refrigerios saludables al "Proyecto de Rehabilitación", del Organización Catholic Medical Mission Board. Se entregó un certificado a los microempresarios Aida Nuñez y Luis Angel De La Cruz y a Sandra Cano, coordinadora del equipo de PanSoy en Junín.



El alcalde de la Municipalidad Distrital de Salitral, Sr. Harold Argenis Moretti Arica, en Sullana, Piura, brindó un reconocimiento a microempresarios de la Panadería y Pastelería El Divino Pan por su labor en el distrito, su responsabilidad social y el trabajo como emprendedores para sacar adelante a su familia.



7. Mejora continua



7.1 Auditorías de procesos

El setiembre 2019 se tuvo la auditoría de seguimiento por SGS y como resultado de ello se mantiene la certificación ISO 9001:2015 de PanSoy. Previa a la auditoría se realizaron mejoras a los procesos de Comunicación (convocatoria), Formación (postulación y CGE), Coordinación, Capital Humano y Soporte IT. Para el 2020 se tiene previsto implementar el Plan de Formación de auditores internos incorporando a los equipos regionales.

7.2 Resultados encuestas de satisfacción a partes interesadas

Partes interesadas	Microempresas Comodatarias	Colaboradores	The Ricard Foundation
% de aprobación	<p style="text-align: center;">✓</p> <p>90% en el grado de satisfacción por el servicio brindado por PanSoy.</p>	<p style="text-align: center;">✓</p> <p>80% en grado de la satisfacción general de los colaboradores.</p>	<p style="text-align: center;">✓</p> <p>100% de satisfacción general con respecto al desempeño de PanSoy como beneficiario de la fundación.</p>
Retroalimentación	<p>Se ha incorporado en los planes de trabajo de las áreas de PanSoy mejoras relativas a atender necesidades de capacitación en gestión y mejoramiento de la relación con los aliados que acompañan a las Microempresas.</p>	<p>La encuesta fue realizada por la consultora Great Place to Work®, en donde participaron la totalidad de colaboradores. Entre las acciones a seguir para la mejora se ha propuesto implementar una estrategia de gestión en recursos humanos y desarrollar habilidades gerenciales y trabajo en equipo a implementar en el 2020.</p>	<p>Como retroalimentación se realizarán mejoras en los informes trimestrales que se remiten sobre el avance del cumplimiento de los objetivos y actividades propuestas en el plan de trabajo anual.</p>

7.3 PanSoy en los medios.

A lo largo del año, los medios de comunicación mostraron interés en comunicar noveno aniversario institucional, así como la intervención en la región Arequipa. Además de ello, expusieron el trabajo de microempresarios socialmente responsables en distintos medios regionales y nacionales, entre los que destaca la difusión realizada por El Peruano, La República Sur, Radio Nacional, Canal N y Andina TV.

Agencia Andina
Entrevista vía Redes Sociales



¿Se puede emprender y ser socialmente responsable?
Entrevista realizada a Rita Reyes, Responsable de Desarrollo Nutricional en PanSoy

Fecha: 26 de abril del 2019.
Enlace: <https://bit.ly/2L1ckV6>

26.04.19 Entrevista Agencia Andina

Canal N
Entrevista por señal abierta



Entrevista a Jazmine Casafranca, Directora Ejecutiva de PanSoy sobre los logros obtenidos del Programa hasta la fecha.

Fecha: 5 de mayo del 2019.
Enlace: <https://bit.ly/2Xxv94y>

05.05.19 Entrevista Canal N

RTV - La República
Entrevista en vivo vía redes sociales



Entrevista a Jazmine Casafranca, Directora Ejecutiva de Pansoy, sobre la convocatoria en Arequipa.

Fecha: 5 de junio del 2019.
Enlace: <http://bit.ly/2Xy88cN>

05.06.19 Entrevista La República

ATV+
Entrevista por señal abierta



Entrevista a Mario Varillas, Propietario de la Microempresa *Manjares del Huallaga* en San Martín.

Fecha: 8 de junio del 2019.
Enlace: <http://bit.ly/2G5SIAF>

08.06.19 Entrevista ATV+





Calle General Recavarren 111, Of. 805, Miraflores, 15074 -Perú

www.pan-soy.com

contacto@pan-soy.com

