

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA GABRIEL RENÉ MORENO
FACULTAD DE CIENCIAS CONTABLES CONTADURÍA PÚBLICA



PROYECTO

“ELABORACION DE MANZANAS DESHIDRATADAS”

INTEGRANTES: YASTIN DARIO ROJAS PEÑA

WENDY FERRUFINO AVALOS

NICKOL VASQUEZ GUTIERREZ

HEIDI MALENA ANDRADE ZURITA

MARIELA NICOLAS GONZALES

DOCENTE: LIC. TORREZ BRUNO VICTOR HUGO

MATERIA: PREPARACION Y EVALUACION DE PROYECTOS

SIGLA-GRUPO: ECO 400 “M”

SANTA CRUZ- BOLIVIA

ÍNDICE

ELABORACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE MANZANA DESHIDRATADA

1. TEMA DEL PROYECTO	4
2. ANTECEDENTES	4
3. OBJETIVOS DE LA INVESTIGACION	5
3.1. OBJETIVOS GENERALES.....	5
3.2. OBJETIVOS ESPECIFICOS.....	5
4. JUSTIFICACIÓN	5
4.1. JUSTIFICACION SOCIAL.....	5
4.2. JUSTIFICACION ECONOMICA.....	5
4.3. JUSTIFICACION TECNICA.....	5
4.4. JUSTIFICACION AMBIENTAL.....	6
5. METODOLOGÍA	6
5.1. METODO INDUCTIVO.....	6
5.2. TECNICAS.....	6
6. MARCO TEÓRICO	6
6.1. VISION.....	6
6.2. MISION.....	7
7. MARCO CONCEPTUAL	7
8. ORGANIZACIÓN DE LA EMPRESA	8
9. FLUJOGRAMA DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN	9
10. ESTUDIO DE MERCADO	11
10.1. IDENTIFICACION Y CARACTERISTICAS DEL PROYECTO.....	11
10.2. IDENTIFICACION DE LA POBLACION.....	11
10.3. IDENTIFICACION DE LA DEMANDA.....	11
10.3.1. CONSUMO DE MANZANAS DESHIDRATADAS.....	11
10.3.2. FRECUENCIA DE CONSUMO.....	13
10.3.3. PRECIO.....	14
11. LOCALIZACION Y TAMAÑO DEL PROYECTO	12
11.1. LOCACION DEL PROYECTO.....	15

11.2. TAMAÑO DEL PROYECTO.....	16
12. INGENIERIA DEL PROYECTO.....	17
12.1. DETERMINACION DE LA INVERSION REQUERIDA.....	17
13. INGRESOS Y GASTOS.....	18
14. CONCLUSION.....	18
15. RECOMENDACIONES.....	18
16. BIBLIOGRAFIA.....	19
17. ANEXOS.....	20

ELABORACION Y COMERCIALIZACION DE MANZANAS DESHIDRATADAS

1. TEMA DEL PROYECTO

Elaboración y comercialización de empaques de 100 gr de manzana deshidratadas en la ciudad de santa cruz de la sierra/ universidad autónoma Gabriel René moreno desde 2024-2029

2. ANTECEDENTES

Las manzanas deshidratadas, son productos q se vienen elaborando desde la antigüedad hasta nuestros días , según (barrera, 17) la manzana deshidratada es catalogada,” como un alimento nutritivo , práctico ,rico en vitaminas, minerales ,fibras y proteínas qué benefician al cuerpo manteniendo al organismo saludable “ por otro lado ,(humacata,2019) describe a la fruta deshidratadas como alimentos que poseen ventajas técnico- económica sobre las frutas frescas, son de calidad similar , tienen la mayor vida útil (consecuentemente disponibilidad durante todo el año), al mismo tiempo que ofrece la posibilidad de desarrollar nuevos productos de acuerdo con la tecnología utilizada y/o componentes agregados.

A través de la historia el secado de frutas es una de las técnicas más utilizada para la conservación de alimentos, ya en la era paleolítica, hace unos 400.000 años , se secaban al sol alimentos como frutas ,granos , vegetales, carnes y pescado, aprendiendo mediante ensayos y errores ,para conseguir una oportunidad De subsistencia en época de escasez de alimentos, no solo necesarios sino que también nutritivos (Deik,2018).

La deshidratación de alimentos fue probablemente más un descubrimiento que una invención.

En la antigua Mesopotamia la evidencia sugiere que secaban los alimentos con el sol en el desierto; posiblemente notaron que las frutas caídas desecadas por el sol todavía eran comestibles aún mucho después de que cayeran del árbol y concluyeron que cuando un alimento se deshidrata, su preservación se prolonga más tiempo, ya que es la humedad la que origina su descomposición.

Antiguamente la deshidratación era una necesidad por la escasez de alimentos, hoy en día las circunstancias son diferentes ya que se aprovechan las épocas de cosecha, cuando hay

abundancia, para deshidratar los alimentos, conservarlos, no desperdiciarlos y así poder consumirlos durante todo el año, aunque solo se cosechen en una temporada.

3. OBJETIVOS DE LA INVESTACION

3.1. OBJETIVOS GENERALES

Elaborar y comercializar manzana deshidratada para satisfacer la demanda de los estudiantes, de la facultad de ciencias contables, utilizando métodos artesanales.

3.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- ✓ Investigar y analizar el mercado local de manzana deshidratada para poder ver las preferencias y necesidad que tienen los consumidores.
- ✓ Determinar el tamaño y la localización de este micro proyecto.
- ✓ Organizar y establecer un proceso de producción que cumpla con las normas de higiene y seguridad alimentaria.
- ✓ Desarrollar un empaquetado atractivo y sostenible que destaque las características del producto y su origen.
- ✓ Establecer metas financieras y administrar eficientemente los recursos para lograr rentabilidad y crecimiento sostenible del negocio.
- ✓ Definir el tipo de organización.

4. JUSTIFICACIÓN

4.1. Justificación Social

Promover la producción de frutas deshidratadas locales, generar oportunidades laborales y mejorar la calidad de vida al ser utilizados en comidas especiales y jugos.

4.2. Justificación Económica

La producción de frutas deshidratadas puede permitir un margen de ganancias más alto en comparación con los productos industrializados debido a su exclusividad y a las preferencias de los consumidores

4.3. Justificación Técnica

Ofrecer una alternativa de alta calidad y sabor diferenciado gracias a la producción manual, que permite un mayor control sobre los ingredientes utilizados y la personalización de los productos, se utilizará tecnología artesanal en el proceso de producción.

4.4. Justificación Ambiental

Emplear procesos de fabricación artesanal que no provoquen ni emiten alteraciones en el ecosistema, cerciorando así que la tasa de afectación al medio ambiente sea mínima.

5. METODOLOGÍA

La metodología es una serie de métodos y técnicas de rigor científico que se aplican sistemáticamente durante un proceso de investigación para alcanzar un resultado teóricamente válido.

5.1. Método Inductivo

El Método inductivo es un tipo de razonamiento que consiste en obtener conocimientos generalizables a partir de conocimientos específicos. Así, va de la observación de fenómenos particulares a la formulación de conclusiones generales.

5.2. Técnicas

Se utilizará técnicas de investigación para recopilar, organizar, analizar, examinar y presentar la información obtenida.

Las técnicas cuantitativas que se utilizara serán: Encuestas virtuales y presenciales distribuyéndolas en las redes sociales y aulas a un pequeño grupo de estudiantes de la Universidad Autónoma Gabriel Rene Moreno.

Las técnicas cualitativas que se utilizarán serán: La técnica de observación, la cual se implementará para el aprendizaje y reforzamiento de los alimentos para la elaboración de manzana deshidratada, como también los ingredientes y propiedades que pueden proporcionar los productos.

6. MARCO TEÓRICO

6.1. VISION

Convertirnos en una empresa de renombre, que nuestro producto llegue a toda la región de Santa Cruz, convirtiéndonos en una empresa competitiva contando con un servicio de calidad en la atención al cliente, elaborando productos de calidad, sabor y creatividad.

6.2. MISIÓN

Ofrecer al consumidor frutas deshidratadas de primera calidad a precio justo, para conseguirlo con rentabilidad trabajamos en la innovación de productos, búsqueda en la eficiencia operativa y creativa para así crear deliciosas frutas, que lleguen a superar nuestras propias expectativas, garantizando calidad, confiabilidad y honestidad a la hora de comprar nuestros productos.

7. MARCO CONCEPTUAL

Precio: El precio es la cantidad de dinero que se asigna a un bien o servicio, determinado por la interacción entre la oferta y la demanda en el mercado.

Demanda: La demanda es la cantidad de un bien o servicio que los consumidores están dispuestos y son capaces de comprar a diferentes precios en un período determinado. Se ve afectada por factores como el ingreso, preferencias y precios de bienes relacionados.

Oferta: La oferta es la cantidad de un bien o servicio que los productores están dispuestos y son capaces de vender a diferentes precios en un período determinado. Está influenciada por costos de producción, tecnología y expectativas del mercado.

Mercado: El mercado es un lugar (físico o virtual) donde se encuentran compradores y vendedores para intercambiar bienes y servicios. Su funcionamiento está determinado por la interacción de la oferta y la demanda.

Ingreso: El ingreso es la cantidad de dinero que recibe una persona o entidad en un período determinado, ya sea por trabajo, inversiones, alquileres u otras fuentes. Es un factor clave que influye en la demanda de bienes y servicios.

Gastos: Los gastos son las salidas de dinero que realiza una persona o empresa para adquirir bienes y servicios o para cumplir con obligaciones. Incluyen costos fijos y variables y son fundamentales para la gestión financiera.

Utilidad: La utilidad es la satisfacción o beneficio que un consumidor obtiene al consumir un bien o servicio. En términos económicos, también puede referirse a la capacidad de una empresa para generar beneficios o ganancias tras restar los costos de los ingresos.

VALORES DEL TRABAJO DE INVESTIGACION

- ✓ **Responsabilidad:** Esencial para garantizar el cumplimiento de los compromisos asumidos y la entrega de productos
- ✓ **Trabajo en equipo:** Colaboración y cooperación entre los miembros del equipo para lograr los objetivos planteados.
- ✓ **Calidad:** Brindar productos a las expectativas del cliente cuidando siempre el proceso de producción.
- ✓ **Respeto:** Respetar las ideas y contribuciones de cada miembro del equipo, así como la diversidad de clientes y proveedores.
- ✓ **Innovación:** Ofrecer constantemente propuestas nuevas sobre cómo mejorar el producto y diferenciarse en el mercado actual.

8. ORGANIZACIÓN DE LA EMPRESA



9. FLUJOGRAMA DEL PROCESO DE PRODUCCION



EL PROCESO DE PRODUCCIÓN LO PODEMOS DESCRIBIR DE LA SIGUIENTE MANERA

Producción de manzana deshidratada

1. Compra Manzanas Maduras Y De Calidad

Evitar manzanas verdes, magulladas o demasiado maduras.

2. Precalentar El Horno

La temperatura más baja que pueda alcanzar (70°C o 80°C), aunque la temperatura ideal sería 54°C.

3. Cortar En Rodajas Las Manzanas

Usar una mandolina o, si no tienes, un cuchillo bien afilado.

4. Preparar En Un Bol La Solución De Limón

Poner 2 tazas de agua y exprimir 2 limones grande.

5. Sumergir Las Manzanas En La Solución De Limón

Sumergir las manzanas y dejar reposar 15 minutos pasado ese tiempo, por ultimo enjuagar debajo del grifo para retirar la solución

6. Secarlas Muy Bien

Secarlas muy bien con papel absorbente o una toalla muy limpia

7. Espolvorea las piezas con especias (opcional)

Si se desea, añade alguna especia en polvo, ejemplo: canela, nuez moscada; clavos de olor entre otros.

8. Hornear durante 120 minutos

Dejando la puerta entreabierta para que la fruta se deshidrate poco a poco.

9. Pasado ese tiempo, saca la bandeja, voltea las rodajas de manzana y regresa la bandeja al horno

10. Hornea por 120 minutos más o hasta que las rodajas estén secas. Comprueba que la fruta está en su punto.

11. Deja que las piezas se enfríen a temperatura ambiente. Una vez frías, consérvalas en un frasco de cristal previamente esterilizado

12. Envasar o empaquetar

10. ESTUDIO DE MERCADO

10.1. Identificación Y Características Del Proyecto

Nuestro emprendimiento se dedica a la elaboración y comercialización de fruta deshidratada, el producto a ofertar son manzanas.

Cada manzana deshidratada vendrá en una bolsita, previamente sellada.

10.2. Identificación De La Población

Este producto va dirigido a la población, pero más hacia los estudiantes de la UAGRM por la misma razón el negocio se establecerá cerca de esta universidad, se tiene un aproximado de más de 100.000 estudiantes.

10.3. Identificación De La Demanda

Para analizar la demanda se realizó una encuesta a los estudiantes, en concreto 110 estudiantes, con los resultados de esta muestra se llegará a un aproximado de estudiantes que están dispuestos a consumir las manzanas deshidratadas.

10.3.1. Consumo De Manzanas Deshidratadas

Se logró identificar que 7 de cada 110 estudiantes si consumen manzanas deshidratadas, por lo que se tiene un total de 103 personas que aún no han consumido el producto de la manzana deshidratada.

Por tal razón se tiene como propuesta hacer conocer nuestros puntos de ventas para que el producto sea conocido en el mercado al que se propone llegar como empresa.

	Respuesta	Frecuencia	%
¿Consume Usted Manzana Deshidratada?	SI	7	6%
	NO	103	94%
TOTAL		110	100.00%

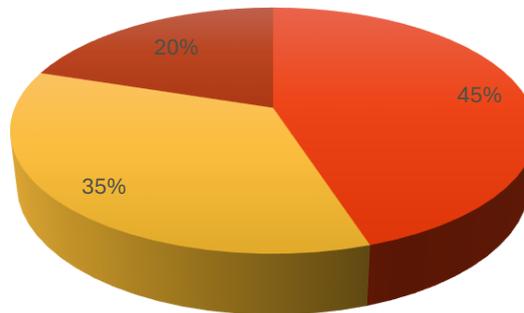
¿CONSUME USTED MANZANA DESHIDRATADA?

110 RESPUESTAS



■ SI ■ NO

¿PORQUE NO CONSUME MANZANA DESHIDRATADA?



■ No me gusta ■ Prefiero otro producto ■ Otro motivo

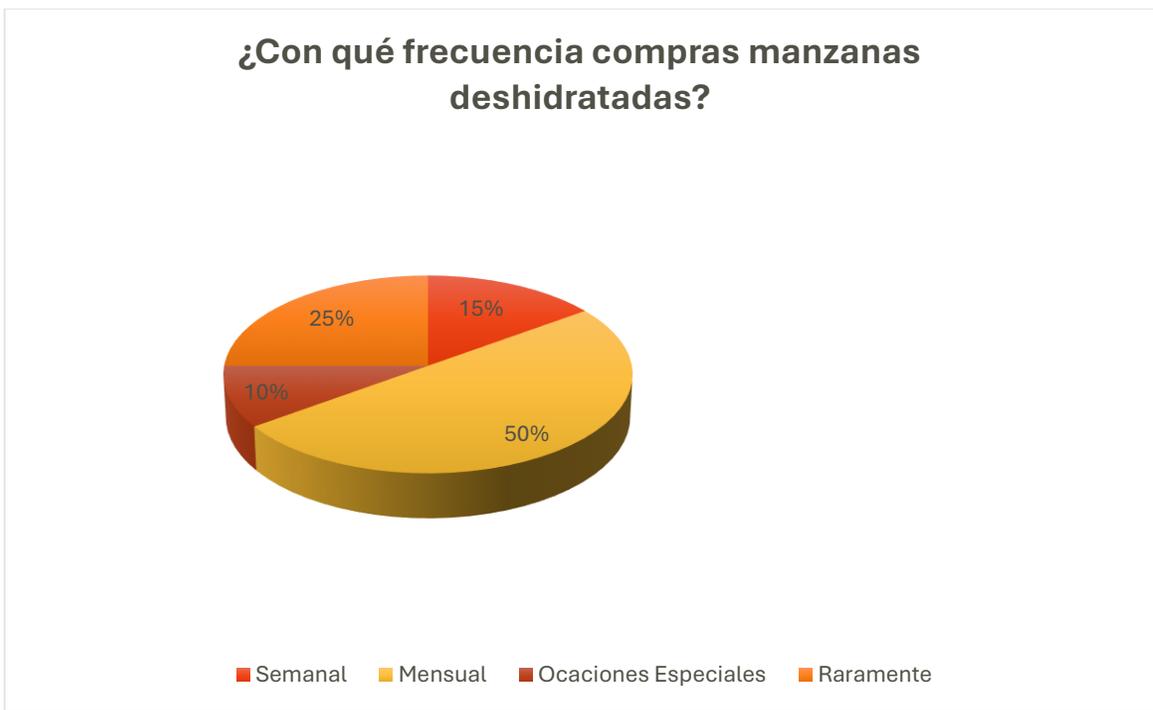
Una parte significativa del 45% de los encuestados no consumen manzanas deshidratadas porque no les gusta el producto. Esto puede estar relacionado con el sabor, la textura del producto final, es por eso que se recomienda realizar pruebas de calidad para obtener mejor sabor y textura, así también ofrecer pruebas de degustación como muestras gratuitas para captar la atención de nuevos consumidores.

10.3.2. Frecuencia De Consumo

La frecuencia en la que los estudiantes consumen manzanas deshidratadas esta mayormente entre mensual, ocasiones especiales y semanalmente, por la misma razón se tomara en cuenta el consumo mensual de los estudiantes, dando como consecuencia que se demandarían 7200 manzanas deshidratadas mensualmente, esto servirá de base para determinar el tamaño de producción de la microempresa.

El porcentaje mensual indica que el producto ha ganado un lugar regular de rutina de consumo también podría servir como base sólida para el crecimiento del mercado.

	Respuesta	Frecuencia	%
¿Con qué frecuencia compras manzanas deshidratadas?	Semanal	16	15%
	Mensual	55	50%
	Raramente	11	10%
	Ocasión Especial	28	25%
TOTAL		110	100%

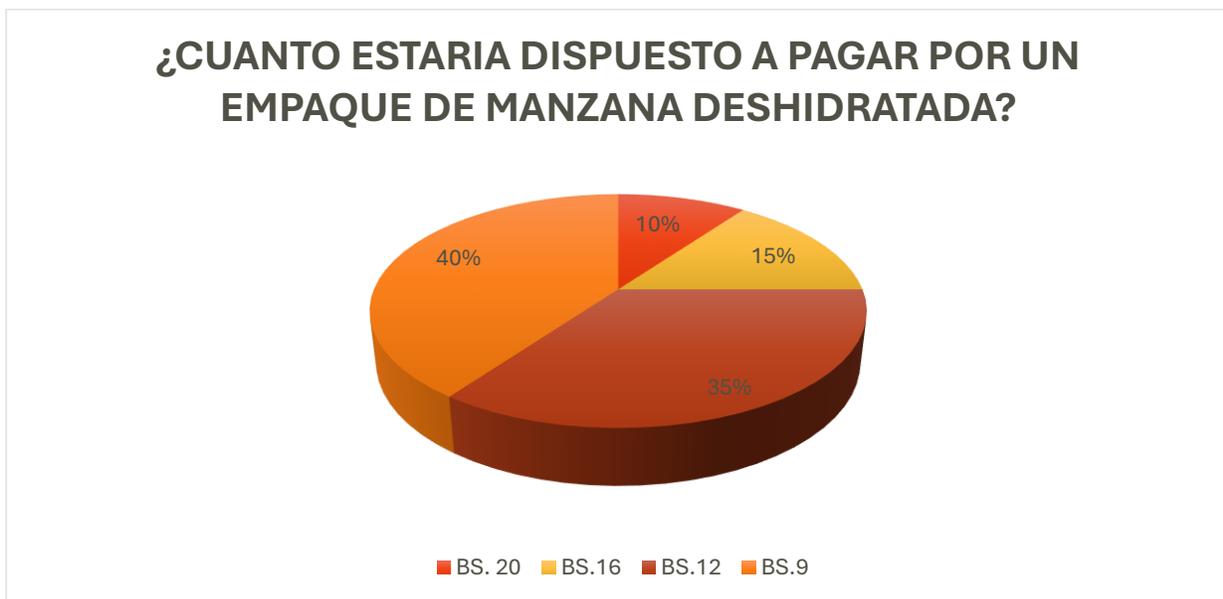


10.3.3 Precio

Para determinar el precio se toma como base el precio en el mercado de un empaque de 35 gr de manzanas deshidratadas, el cual cuesta entre Bs.6 a 12 Bs. También se realizó la encuesta virtual a los estudiantes de la UAGRM para saber sus preferencias. Los resultados revelaron que un 45 % de los encuestados expresaron su preferencia por un precio de Bs. por un envase de manzana deshidratada.

	Respuesta	Frecuencia	%
¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por un envase de manzana deshidratada	BS. 20	11	10.00%
	BS. 16	17	16.00%
	BS. 12	33	30.00%
	BS. 9	49	45.00%
TOTAL		110	

GRAFICO 4. ¿CUÁNTO ESTARÍA DISPUESTO A PAGAR POR UN ENVASE DE MANZANA DESHIDRATADA?



11. LOCALIZACION Y TAMAÑO DEL PROYECTO

11.1. Localización Del Proyecto

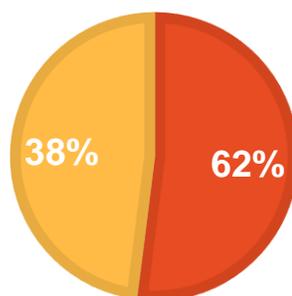
Para determinar la localización del negocio de las manzanas deshidratadas, se hizo una encuesta digital a los estudiantes de la UAGRM, se encuestó específicamente al 6% de estudiantes que consumen manzanas deshidratadas.

Se seleccionaron 3 lugares cerca de la universidad, los cuales son: en la Av. Busch, en la Calle México y en la Calle Buenos Aires.

El resultado de nuestra encuesta mostro que el 62% de los estudiantes prefieren en la Av. Busch, el 36% prefiere a la Calle México y el 14% prefiere la Calle Buenos Aires.

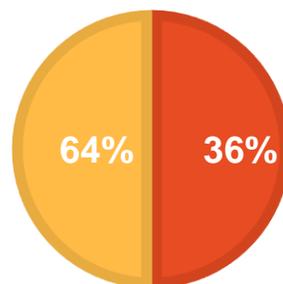
¿USTED PREFERE QUE LA TIENDA ESTE SOBRE LA AV. BUSCH?

■ SI ■ NO



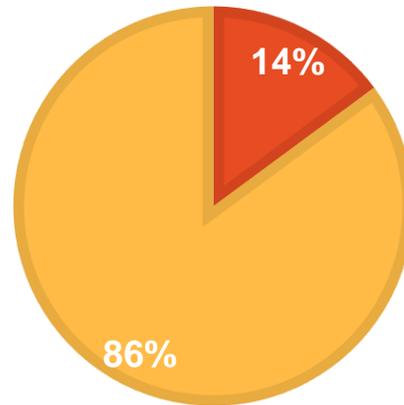
¿USTED PREFERE QUE LA TIENDA ESTE SOBRE LA CALLE MEXICO?

■ SI ■ NO



¿USTED PREFERE QUE LA TIENDA ESTE SOBRE LA AV. BUENOS AIRES?

■ SI ■ NO



Entonces, se estableció que el emprendimiento está ubicado en la avenida Busch, entrando dos casas por la calle Manuel Güemes 86, Santa Cruz de la Sierra, una zona concurrida por la gente, nuestra ubicación brinda ventaja competitiva al aprovechar la aglomeración de estudiantes que transita diariamente por esta área, además garantiza visibilidad y accesibilidad para los clientes potenciales.

11.2. Tamaño Del Proyecto

La empresa cuenta con un personal de personas, de los cuales 3 están asignados al área de producción, 1 al área de ventas y 1 al área de administración. Cada persona del área de producción tiene la capacidad de producción de 10 empaques de manzana deshidratada cada hora, en una jornada laboral de 8 horas, tendríamos una producción al finalizar la jornada 240 unidades.

CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN	
PRODUCCIÓN DIARIA	240
PRODUCCIÓN MENSUAL	7200
PRODUCCIÓN ANUAL	2.592.000

12. INGENIERIA DEL PROYECTO

12.1 DETERMINACIÓN DE LA INVERSIÓN REQUERIDA

Inversión En El Departamento Administrativo

MUEBLES Y ENSERES			
CANTIDAD	DESCRIPCIÓN	C.U EN BS	TOTAL
1	escritorio	600	600
1	silla	100	100
1	basurero	50	50
total			750

EQUIPO DE COMPUTACIÓN			
CANTIDAD	DESCRIPCIÓN	C.U EN BS	TOTAL
1	computadora	6000	6000
1	impresora	1.000	1000
total			7000

Inversión En El Departamento De Ventas

MUEBLES Y ENSERES			
CANTIDAD	DESCRIPCIÓN	C.U EN BS	TOTAL
1	escritorio	600	600
1	silla	100	100
1	basurero	50	50
total			750

Inversión En El Departamento De Producción

MAQUINARIA Y EQUIPO DE PRODUCCIÓN			
CANTIDAD	DESCRIPCIÓN	C.U EN BS	TOTAL
1	horno	2000	2000
1	vitrina	700	700
10	garrafas de gas	30	300
1	mesa de aluminio	500	500
1	cortadora electrica	500	500
total			4000

13. INGRESOS Y GASTOS

13.1. Determinación Del Costo Unitario

CANTIDAD	UNIDAD DE MED	INSUMO	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
1	unidad	manzana	2	2
1	unidad	envase	1	1
total				3

13.2. Determinación Del Precio De Venta

Tomando en cuenta el costo unitario se determinará el precio de venta, teniendo un margen de utilidad del 46%, añadiendo también el impuesto al valor agregado IVA 13%

PRODUCTO	COSTO UNITARIO	UTILIDAD 46%	IVA 13%	PRECIO DE VENTA
manzana deshidratada	3	1.38	0.57	4.95

14. CONCLUSION

En conclusión, se acepta el proyecto de manzanas deshidratadas, ya que la calidad de productos, la demanda de mercado, la competitividad del negocio, la capacidad de producción, la eficacia de los costos, influyen en su viabilidad y éxito. También muestra que la aceptación de tal proyecto ofrece beneficios tanto al consumidor como para el emprendedor. Además, es considerable decir que existe una demanda reciente y una apreciación de la fruta deshidratada hecha a mano y esto hace que los clientes valores los ingredientes frescos, así como la atención y el toque personalizado de las frutas deshidratadas.

15. RECOMENDACIONES

Se recomienda:

1. Brindar una atención buena al cliente, donde lo atiendan de manera amable, rápida y personalizada, ofreciendo servicios de delivery a domicilio para mayor comodidad del cliente.

2. Asistir a talleres para aprender nuevas habilidades, estar al tanto de las preferencias de los clientes, adaptándose a las nuevas tendencias y ofreciendo frutas nuevas e innovadoras.
3. La utilización de manzanas de alta calidad, como ser frutas frescas, también el de ampliar la variedad de sabores e implementar más opciones de frutas.
4. Establecer alianzas con otros emprendedores, para ofrecer los productos en forma conjunta o promociones cruzadas con el fin de ampliarnos y traer nuevos clientes.
5. La planeación de estrategias de marketing para hacer conocer el negocio, creando páginas en redes sociales para promocionar las manzanas deshidratadas, ofreciendo descuentos especiales y dando nuestras reseñas de clientes satisfechos.

17 . BIBLIOGRAFIA

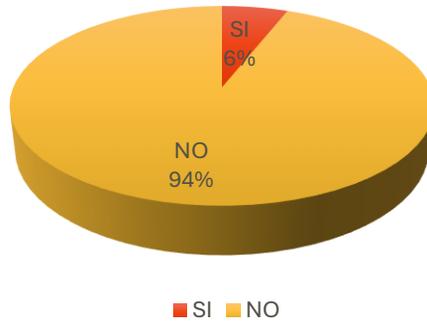
- Texto guía de preparación y evaluación de proyecto del licenciado Víctor Hugo Torres Bruno.
- https://biblioteca.uajms.edu.bo/biblioteca/opac_css/doc_num.php?explnum_id=32448
- <https://es.scribd.com/document/463953475/5-PROCEDIMIENTO-DESHIDRATADO-MANZANA#:~:text=en%20un%20laboratorio.-,El%20proceso%20incluye%20limpiar%20y%20desinfectar%20el%20%C3%A1rea%20de%20trabajo,en%20bolsas%20de%20polietileno%20etiquetadas.>
- https://archivo.consejo.org.ar/noticias17/files/PROYECTO_NORMA_PLAN_DE_NEGOCIO_CONSOLIDADO_Version_25112017.pdf

18. ANEXOS

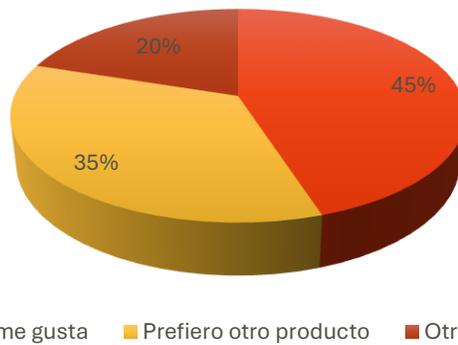
Encuesta

1. ¿consume usted manzana deshidratada?
 - a. SI
 - b. NO
2. ¿por qué no consume manzanas deshidratadas?
 - a. no me gusta
 - b. prefiero otro producto
 - c. otro motivo
3. ¿con que frecuencia compras manzanas deshidratadas?
 - a. semanalmente
 - b. mensualmente
 - c. ocasiones especiales
 - d. raramente
4. ¿cuánto estaría dispuesto a pagar por un envase de manzana deshidratada?
 - a. 20 bs.
 - b. 16 bs.
 - c. 12 bs.
 - d. 9 bs.
5. ¿Usted prefiere que la tienda este sobre la avenida Bush?
 - a. SI
 - b. NO
6. ¿Usted prefiere que la tienda este sobre la calle México?
 - a. SI
 - b. NO
7. ¿Usted prefiere que la tienda este sobre la avenida Buenos Aires?
 - a. Si
 - b. No

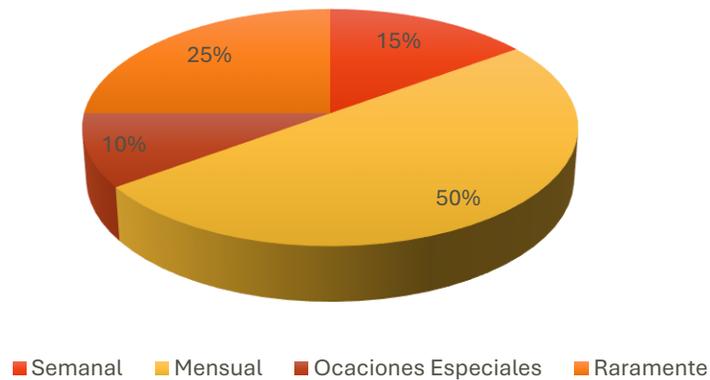
¿CONSUME USTED MANZANA DESHIDRATADA?



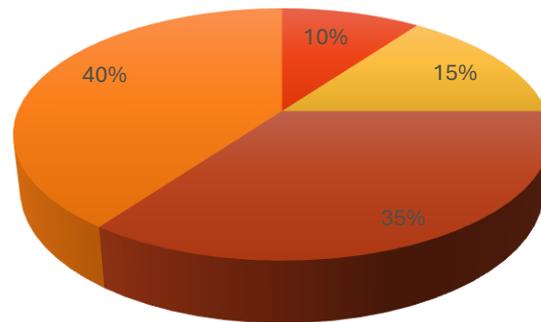
¿PORQUE NO CONSUME MANZANA DESHIDRATADA?



¿Con qué frecuencia compras manzanas deshidratadas?



¿CUANTO ESTARIA DISPUESTO A PAGAR POR UN EMPAQUE DE MANZANA DESHIDRATADA?



■ BS. 20 ■ BS. 16 ■ BS. 12 ■ BS. 9

¿USTED PREFERE QUE LA TIENDA ESTE SOBRE LA AV. BUSCH?

■ SI ■ NO

