

INSTITUTO DE INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA, CONTABLE Y FINANCIERA

FACULTAD DE CIENCIAS CONTABLES, AUDITORÍA
SISTEMAS DE CONTROL DE GESTIÓN Y FINANZAS

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA GABRIEL RENÉ MORENO



NÚMERO DE GRUPO

232



XIII

FERIA FACULTATIVA DE EMPRENDEDURISMO INNOVACIÓN Y TRANSFERENCIA DE TECNOLOGÍA

CATEGORÍA
EXPOSICIÓN

INTEGRANTES

ROMERO ARANA BEGOÑA ALEJANDRA

FERNANDEZ VEIZAGA JUAN PABLO

MIRANDA BRITO YESSICA EVELIN

LINO ROJAS MAITTE TAMARA

DOCENTE GUIA

LIC. TORRES BRUNO VICTOR HUGO

**“UNIVERSIDAD AUTONOMA GABRIEL RENE MORENO”
FACULTAD DE CIENCIAS CONTABLES, AUDITORIA,
SISTEMA DE CONTROL DE GESTION DE FINANZAS**



**ELABORACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE FRUTAS
DESHIDRATADAS DE KIWI, EN LA CIUDAD DE SANTA CRUZ DE
LA SIERRA, ZONA UNIVERSIDAD GABRIEL RENE MORENO
DESDE EL PERIODO 2024-2029**

ESTUDIANTES:

Romero Arana Begoña Alejandra

Fernandez Veizaga juan pablo

Miranda britto Yessica Evelin

Lino Rojas Maitte Tamara

DOCENTE: LIC.TORREZ BRUNO VICTOR HUGO

MATERIA: PREPARACION Y EVALUACION DE PROYECTOS

SIGLA-GRUPO: ECO 400 “M”

Santa Cruz de la Sierra Bolivia
2024

CONTENIDO

ELABORACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE FRUTAS DESHIDRATADAS DE KIWI.....	1
1.1. TÍTULO	1
1.2. ANTECEDENTES	1
1.3. OBJETIVOS	2
1.3.1. Objetivo general	2
1.3.2. Objetivos específicos	2
1.4. JUSTIFICACIÓN	3
1.4.1. Justificación social	4
1.4.2. Justificación Económica	4
1.4.3. Justificación Técnica.....	5
1.4.4. Justificación Ambiental	6
1.5. METODOLOGIA	7
1.5.1. Método inductivo.....	7
1.5.2. Técnicas	7
1.6. MARCO TEORICO	7
1.7. MARCO CONCEPTUAL	8
1.8. ORGANIZACIÓN DE LA EMPRESA.....	11
1.9. FLUJOGRAMA DEL PROCESO DE PRODUCCION	11
1.10. ESTUDIO DE MERCADO	12
1.11. LOCALIZACION Y TAMAÑO DEL PROYECTO	14
Producción anual.....	18
1.12. INGENIERIA DEL PROYECTO	19
Muebles y Enseres	19
1.12.1. Inversión en el Dpto. de Ventas	19
1.12.2. Resumen de la Inversión.....	20
1.13. INGRESOS Y GASTOS	22
1.14. PUNTO DE EQUILIBRIO	25
1.15. CONCLUSION	26
1.16. RECOMENDACIONES.....	27
1.17. BIBLIOGRAFIA	28
1.18. ANEXOS.....	28

ELABORACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE FRUTAS DESHIDRATADAS DE KIWI

1.1.TÍTULO

Elaboración y comercialización de Frutas deshidratadas de Kiwi, en la ciudad de Santa Cruz de la Sierra, zona Universidad Gabriel Rene Moreno desde el periodo 2024-2029

1.2.ANTECEDENTES

En los últimos años, el consumo de alimentos saludables ha crecido significativamente en todo el mundo. La deshidratación de frutas ha emergido como una técnica viable para conservar los nutrientes de los alimentos y extender su vida útil sin el uso de aditivos artificiales. En Bolivia, particularmente en Santa Cruz de la Sierra, la creciente demanda por productos saludables ha impulsado el desarrollo de emprendimientos relacionados con la producción y comercialización de alimentos naturales. El kiwi, una fruta exótica rica en vitamina C y antioxidantes, se presenta como una opción atractiva para deshidratación debido a su sabor característico y sus múltiples beneficios para la salud.

La deshidratación de frutas es una técnica antigua utilizada para prolongar la vida útil de los alimentos mediante la eliminación de la mayor parte del contenido de agua. Este proceso no solo reduce el peso y el volumen del producto, facilitando su almacenamiento y transporte, sino que también inhibe la actividad enzimática y el crecimiento de microorganismos, lo que contribuye a la conservación de las propiedades nutricionales y organolépticas del alimento. Aquí su evolución:

Orígenes Antiguos Mesopotamia y Egipto: Las primeras evidencias de deshidratación de alimentos se encuentran en estas civilizaciones, donde se secaban frutas como dátiles y uvas al sol para conservarlas.

Fenicios y griegos: Estas culturas también utilizaban la deshidratación para conservar alimentos, especialmente durante largos viajes marítimos.

Edad Media Europa: Durante esta época, la deshidratación se utilizaba ampliamente para conservar frutas y otros alimentos, asegurando su disponibilidad durante todo el año.

Revolución Industrial 1795: Los franceses Masson y Chollet inventaron la primera máquina para deshidratar alimentos, utilizando aire caliente para acelerar el proceso. Esto marcó un hito en la conservación de alimentos.

Época Moderna Tecnología Avanzada: Hoy en día, la deshidratación se realiza con tecnologías avanzadas que permiten conservar mejor los nutrientes y el sabor de las frutas. Las frutas deshidratadas no solo han sido esenciales para la supervivencia en épocas de escasez, sino que también se han convertido en un componente importante en la cocina y la nutrición moderna.

1.3.OBJETIVOS

1.3.1. Objetivo general

Desarrollar un proceso eficiente para la elaboración y comercialización de frutas deshidratadas de kiwi en la ciudad de Santa Cruz de la Sierra, contribuyendo al mercado local de productos saludables y sostenibles.

1.3.2. Objetivos específicos

Investigar y seleccionar métodos de deshidratación eficientes y sostenibles para el kiwi, evaluando tanto las tecnologías tradicionales como las innovadoras, con un enfoque en minimizar el impacto ambiental y maximizar la calidad del producto final.

Determinar las condiciones óptimas de temperatura, tiempo y humedad para cada método de deshidratación seleccionado, buscando maximizar la retención de nutrientes y características sensoriales del kiwi, tales como sabor, textura y color.

Analizar y comparar las propiedades fisicoquímicas y organolépticas del kiwi deshidratado, identificando los parámetros críticos que garanticen un producto de alta calidad, con énfasis en la conservación de vitaminas, minerales y compuestos antioxidantes.

Evaluar la eficiencia energética y el costo-beneficio de cada método de deshidratación, considerando los requerimientos energéticos, costos operativos y capacidad productiva para asegurar la viabilidad económica en el contexto de la ciudad de Santa Cruz de la Sierra.

Diseñar e implementar procesos de control de calidad y buenas prácticas de manufactura (BPM), con el fin de asegurar la inocuidad del producto, cumpliendo con las normativas locales y estándares internacionales de alimentos deshidratados.

Desarrollar estrategias de comercialización competitivas para introducir el kiwi deshidratado en el mercado de Santa Cruz de la Sierra, priorizando la relación con distribuidores locales y explorando canales de venta en tiendas saludables, supermercados y plataformas de comercio electrónico.

Promover la investigación y el desarrollo de productos derivados del kiwi deshidratado, como mezclas de frutas, barras energéticas y snacks saludables, con el objetivo de diversificar la oferta y generar valor agregado en la cadena productiva.

1.4.JUSTIFICACIÓN

1.4.1. Justificación social

La implementación de este proyecto generará un impacto social positivo en la zona de influencia de la Universidad Gabriel René Moreno y en la ciudad de Santa Cruz de la Sierra. Al involucrar a pequeños productores de kiwi en la cadena de valor, el proyecto promoverá la inclusión y el desarrollo rural, ofreciendo oportunidades de participación a agricultores locales. Además, la generación de empleo directo e indirecto permitirá mejorar la calidad de vida de los habitantes de la región.

El fomento del consumo de kiwi deshidratado también contribuirá a mejorar los hábitos alimenticios de la población, ofreciendo una opción de snack nutritivo y accesible, en línea con las tendencias actuales de consumo saludable. Este tipo de iniciativa tiene el potencial de involucrar a jóvenes emprendedores y estudiantes de la universidad, promoviendo la investigación en tecnologías de procesamiento de alimentos, la gestión empresarial y la innovación en productos alimenticios.

Asimismo, al generar un producto local de alta calidad, el proyecto promoverá el orgullo regional y el desarrollo de una marca que pueda representar a la ciudad de Santa Cruz de la Sierra en mercados más amplios.

1.4.2. Justificación Económica

El mercado de frutas deshidratadas está en auge, tanto a nivel local como global, debido a la creciente preferencia por productos saludables y prácticos. El kiwi deshidratado es un producto de alto valor agregado que puede posicionarse dentro del sector de snacks saludables, un segmento en constante expansión en Santa Cruz de la Sierra. Además, este producto es altamente versátil, lo que permite diversificar su oferta en diferentes presentaciones, desde snack individual hasta ingredientes para mezclas de frutos secos y cereales.

Desde un punto de vista económico, el proyecto aprovecha los recursos agrícolas locales, optimizando costos de producción y reduciendo la dependencia de importaciones. La cercanía a zonas agrícolas de producción y la infraestructura comercial de Santa Cruz de la Sierra facilita la logística de abastecimiento y distribución, asegurando un flujo eficiente de insumos y productos.

Este proyecto también tendrá un impacto positivo en la economía local, generando empleo tanto en las fases de producción como en comercialización, y fomentando la colaboración con pequeños productores. Además, al ofrecer un producto de alta demanda, el kiwi deshidratado no solo cubrirá el mercado interno, sino que también podrá ser exportado a nivel regional, lo que contribuirá a diversificar las fuentes de ingresos y potenciar el desarrollo económico de la zona.

1.4.3. Justificación Técnica

El proyecto de deshidratación de kiwi se enfoca en la utilización de tecnologías modernas y sostenibles, como la deshidratación solar, la deshidratación por aire caliente o la liofilización, que permiten extender la vida útil del producto sin comprometer sus propiedades nutricionales. En Santa Cruz de la Sierra, la disponibilidad de recursos energéticos naturales como el sol proporciona una ventaja competitiva para implementar tecnologías de bajo consumo energético, aprovechando las condiciones climáticas favorables de la región.

La selección adecuada del método de deshidratación no solo optimizará la conservación de nutrientes, sino que también mantendrá las características organolépticas (color, textura y sabor) del kiwi, lo que garantiza la calidad y competitividad del producto en el mercado. Además, la implementación de sistemas automatizados y el control riguroso durante el proceso permitirán

escalar la producción de manera eficiente y responder a la demanda creciente proyectada tanto en el mercado local como regional.

A nivel tecnológico, el proyecto se ajusta al contexto de la Universidad Gabriel René Moreno, donde se pueden promover investigaciones y desarrollo en nuevas técnicas de deshidratación, involucrando a estudiantes y profesionales locales para garantizar que los métodos implementados sean sostenibles, innovadores y alineados con las necesidades del mercado.

1.4.4. Justificación Ambiental

El proyecto de deshidratación de kiwi será diseñado bajo un enfoque de sostenibilidad ambiental, utilizando métodos de producción que reduzcan el consumo de energía y minimicen el impacto ecológico. El uso de deshidratación solar es una opción viable para la región debido a la abundancia de radiación solar, lo que permitirá reducir el consumo de electricidad y las emisiones de gases de efecto invernadero.

Además, la deshidratación prolonga la vida útil del kiwi, disminuyendo así el desperdicio de frutas frescas que podrían perderse debido a la limitada capacidad de conservación. Al transformar el kiwi en un producto deshidratado, se contribuye a la reducción de pérdidas post-cosecha, lo que optimiza el uso de recursos naturales.

El proyecto también buscará implementar empaques ecológicos (reciclables o biodegradables) para reducir el impacto ambiental asociado al uso de plásticos y otros materiales contaminantes, alineándose con las tendencias globales de sostenibilidad y respondiendo a la demanda de consumidores más conscientes del impacto ambiental de sus elecciones.

Finalmente, la iniciativa fomentará un sistema alimentario más eficiente y amigable con el medio ambiente, contribuyendo al desarrollo de un modelo de negocio que no solo sea rentable, sino también responsable con el entorno natural.

1.5. METODOLOGIA

Los métodos y técnicas utilizadas en este proyecto son los siguientes:

1.5.1. Método inductivo

Se basa en observar datos específicos para generar conclusiones generales. Se utilizan patrones y evidencias empíricas para desarrollar teorías o principios.

1.5.2. Técnicas

Se emplean diversas técnicas como:

Entrevistas para obtener opiniones detalladas.

Encuestas para recolectar datos cuantitativos.

Observación directa para estudiar comportamientos.

Análisis de contenido para identificar temas clave.

Estudio de casos para examinar situaciones particulares.

Estas técnicas permiten una triangulación de datos que refuerza la validez de los resultados.

1.6. MARCO TEORICO

VISIÓN

Convertirse en una empresa reconocida en Santa Cruz de la Sierra por la calidad y sabor de sus productos de frutas deshidratadas, destacando en el mercado de alimentos saludables. Se aspira

a proporcionar un servicio de atención al cliente excepcional y a consolidarse como un referente en innovación y sostenibilidad.

MISIÓN

Ofrecer a los consumidores frutas deshidratadas de alta calidad a precios accesibles, asegurando que nuestros productos se elaboren con un enfoque en eficiencia operativa y sostenibilidad. Nos comprometemos a mantener la calidad y confiabilidad de nuestros productos, logrando así satisfacer e incluso superar las expectativas de nuestros clientes.

1.7.MARCO CONCEPTUAL

Precio: El precio es el valor monetario asignado a un bien o servicio, y actúa como un indicador fundamental en la oferta y la demanda de la economía. En el contexto de nuestro proyecto, los precios serán fijados considerando factores como costos de producción, competencia en el mercado y el valor añadido de los beneficios nutricionales y de calidad del kiwi deshidratado.

Demanda: Se refiere a la cantidad de un bien o servicio que los consumidores están dispuestos a adquirir a un precio específico. En el caso del kiwi deshidratado, la demanda estará influenciada por factores como la preferencia de los consumidores por alimentos saludables y la disposición de estos a pagar un precio acorde a la calidad y beneficios del producto. La curva de demanda ilustra la relación inversa entre el precio del kiwi deshidratado y la cantidad demandada a ese precio. La demanda efectiva refleja la cantidad de kiwi deshidratado que los consumidores realmente adquirirán a un determinado precio.

Oferta: Representa el conjunto de bienes y/o servicios que una empresa, como el proyecto de kiwi deshidratado, está dispuesta a producir y vender a un precio específico. La oferta del kiwi deshidratado dependerá de la capacidad de producción, los costos de deshidratación y la infraestructura de distribución. En función de la ley de la oferta y la demanda, se determinará

el precio óptimo, considerando el monto que los consumidores están dispuestos a pagar por un producto de alta calidad y con valor agregado.

Mercado: Es el entorno donde se reúnen compradores y vendedores para intercambiar productos. En el contexto del kiwi deshidratado, el mercado incluye tanto puntos de venta físicos, como tiendas de productos saludables y supermercados, así como plataformas en línea que han abierto nuevas oportunidades para vender este tipo de alimentos. La expansión de los mercados digitales permite una mayor accesibilidad y visibilidad para los productos de kiwi deshidratado, ampliando así su alcance en Santa Cruz de la Sierra y potencialmente en otras regiones.

Ingreso: Se refiere al aumento de activos derivado de una entrada de capital. En este proyecto, el ingreso representa el beneficio neto generado por la venta del kiwi deshidratado, una vez descontados los costos de producción, distribución y comercialización. Los ingresos pueden provenir tanto de ventas directas en tiendas físicas y digitales como de posibles exportaciones en el futuro.

Gasto: Son los recursos utilizados para adquirir bienes o servicios necesarios para el desarrollo del proyecto, tales como los costos de adquisición de kiwi fresco, el proceso de deshidratación, el empaque y la logística de distribución. Los gastos se clasifican en fijos, como el alquiler de instalaciones o maquinaria, y variables, como los costos de producción que pueden fluctuar según la demanda.

Utilidad: Es la capacidad del producto, en este caso el kiwi deshidratado, para satisfacer las necesidades o deseos del consumidor. Esta utilidad se mide en función de los beneficios que ofrece el producto (nutrición, sabor, conveniencia) y los costos asociados a su adquisición. La

utilidad es fundamental para evaluar la satisfacción del consumidor y asegurar la aceptación del kiwi deshidratado en el mercado.

Valores del Trabajo de Investigación

Responsabilidad: Es fundamental para asegurar el cumplimiento de los compromisos asumidos y la entrega de productos de kiwi deshidratado con los más altos estándares.

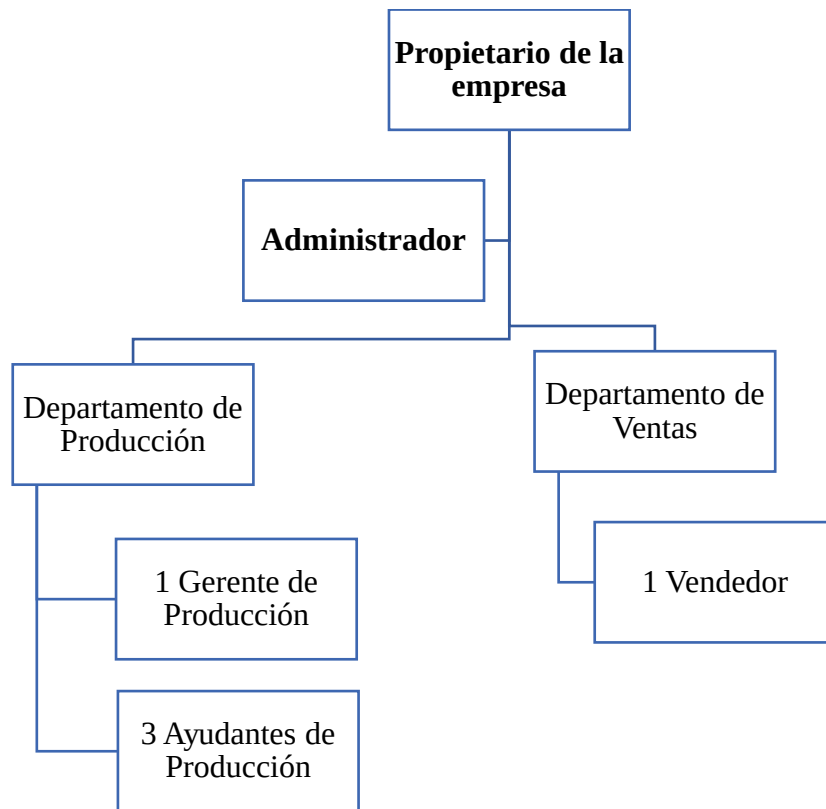
Trabajo en equipo: Fomentar la colaboración y cooperación entre los miembros del equipo para alcanzar los objetivos de producción y comercialización del kiwi deshidratado.

Calidad: Comprometidos en ofrecer un producto que cumpla con las expectativas del cliente, cuidando cada etapa del proceso de deshidratación y empaque.

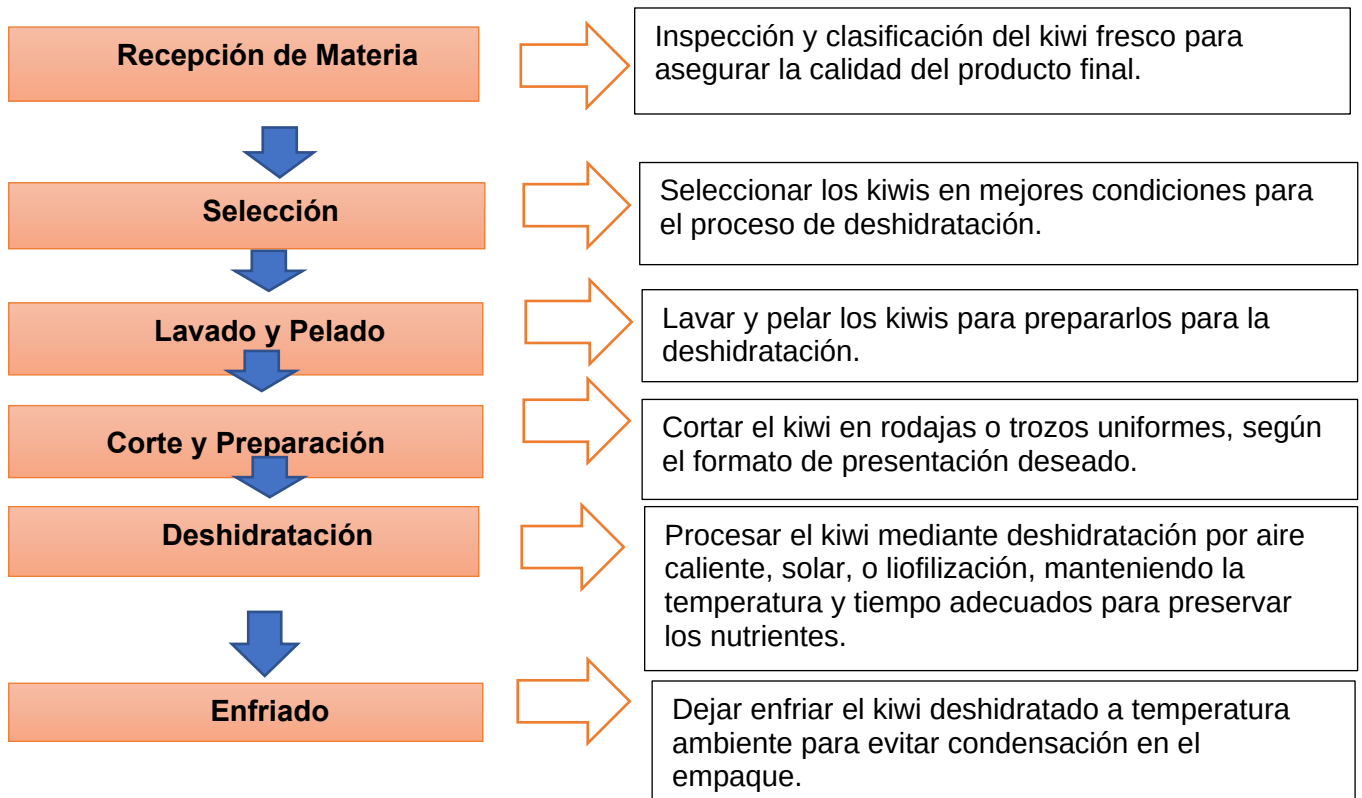
Respeto: Valorar las ideas y contribuciones de cada integrante del equipo, así como la diversidad de clientes, proveedores y colaboradores.

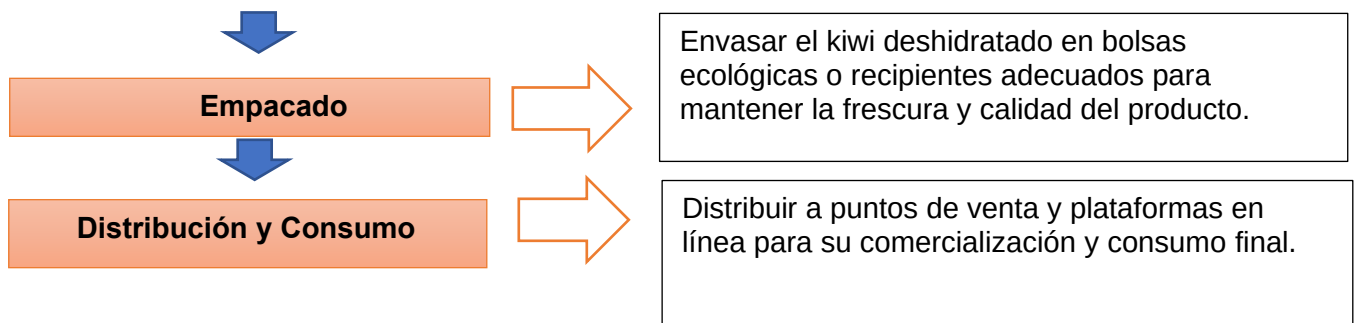
Innovación: Buscar continuamente nuevas formas de mejorar el producto, explorar métodos de deshidratación sostenibles y diferenciarse en el mercado de productos saludables.

1.8. ORGANIZACIÓN DE LA EMPRESA



1.9. FLUJOGRAMA DEL PROCESO DE PRODUCCION





1.10. ESTUDIO DE MERCADO

10.1 Identificación y características del producto

La empresa se especializará en la elaboración y comercialización de kiwi deshidratado como un snack saludable y práctico. El producto se ofrecerá en diferentes presentaciones para satisfacer las preferencias de los consumidores, incluyendo:

Kiwi deshidratado en rodajas

Mezclas de kiwi con otras frutas deshidratadas

Cada paquete tendrá un peso aproximado de 100 gramos y estará empackado en bolsas ecológicas, diseñadas para conservar la frescura y calidad del producto, además de alinearse con las tendencias de sostenibilidad en empaques.

10.2 Identificación de la población

El producto está dirigido al mercado general de Santa Cruz de la Sierra, con un enfoque particular en estudiantes de la Universidad Autónoma Gabriel René Moreno (UAGRM) debido a la proximidad del negocio con este centro de estudios y la tendencia de los jóvenes hacia una alimentación saludable. Según datos de la universidad, se estima que la población estudiantil es de aproximadamente 100,000 estudiantes, lo que representa un mercado potencial significativo.

10.3 Identificación de la demanda

Para analizar la demanda, se realizaron encuestas a estudiantes de la UAGRM. Un total de 9 estudiantes participaron en la muestra, permitiendo obtener una proyección del interés en el consumo de kiwi deshidratado.

10.3.1 Consumo de kiwi deshidratado

Los resultados indicaron que, en promedio, 8 de cada 10 estudiantes estarían dispuestos a consumir kiwi deshidratado, ya sea por sus beneficios nutricionales o por la conveniencia de un snack saludable. Esta proporción representa un mercado estimado de 80,000 estudiantes que podrían convertirse en consumidores potenciales del producto.

Pregunta	Frecuencia		%
¿Consumiría usted kiwi deshidratado?	Sí		80%
	No		20%
Total			100%

10.3.2 Tamaño Potencial a Satisfacer

La capacidad de producción de la empresa está estimada en 96 paquetes de kiwi deshidratado por día. Considerando la frecuencia de consumo mensual de los consumidores potenciales, se trabajará con este parámetro, lo cual resulta en una producción mensual de 2,496 paquetes de kiwi deshidratado.

Para calcular la demanda futura e insatisfecha, se tomará en cuenta un crecimiento anual del 7% en la población estudiantil de la Universidad Autónoma Gabriel René Moreno (UAGRM) y un crecimiento anual de la capacidad de producción del 5%. En el siguiente cuadro se muestra la proyección de la demanda y la capacidad de producción:

Año	Población Estudiantil (Estimada)	Producción Anual (Paquetes)	Demanda Total (Estudiantes)	Demanda Insatisfecha
2024	100,000	29,952	100,000	70,048
2025	107,000	31,450	107,000	75,550
2026	114,490	33,651	114,490	80,839
2027	122,504	36,007	122,504	86,497
2028	131,080	38,527	131,080	92,553
2029	140,256	41,224	140,256	99,032

10.3.3 Precio

Para determinar el precio del kiwi deshidratado, se tomaron en cuenta los precios de productos similares en el mercado y se realizó una encuesta a estudiantes de la UAGRM. Los resultados indican que la mayoría de los encuestados prefieren un precio accesible de Bs. 10 por cada paquete de kiwi deshidratado.

Precio Preferido por Paquete	Frecuencia	Porcentaje (%)
Bs. 10	29	34.9%
Bs. 15	27	32.5%
Bs. 20	21	25.3%
Bs. 25	6	7.2%
Total	83	100%

Estos resultados sugieren que un precio de Bs. 10 por paquete sería el más adecuado para satisfacer la preferencia de los estudiantes y facilitar la aceptación del producto en el mercado.

1.11. LOCALIZACION Y TAMAÑO DEL PROYECTO

11.1 Localización del Proyecto

Para determinar la localización óptima para el negocio de kiwi deshidratado, se realizó una encuesta a los estudiantes de la Universidad Autónoma Gabriel René Moreno (UAGRM), específicamente a 87 personas interesadas en consumir este producto saludable.

Se consideraron tres ubicaciones estratégicas para el establecimiento del negocio: la Avenida Busch, la Calle Colón y la Calle Venezuela.

Los resultados de la encuesta mostraron las siguientes preferencias:

71.3% de los estudiantes prefiere la ubicación en la **Avenida Busch** por su fácil acceso y cercanía al campus universitario.

32% manifestó preferencia por la **Calle Venezuela**.

30.8% eligió la **Calle Colón** como una opción viable.

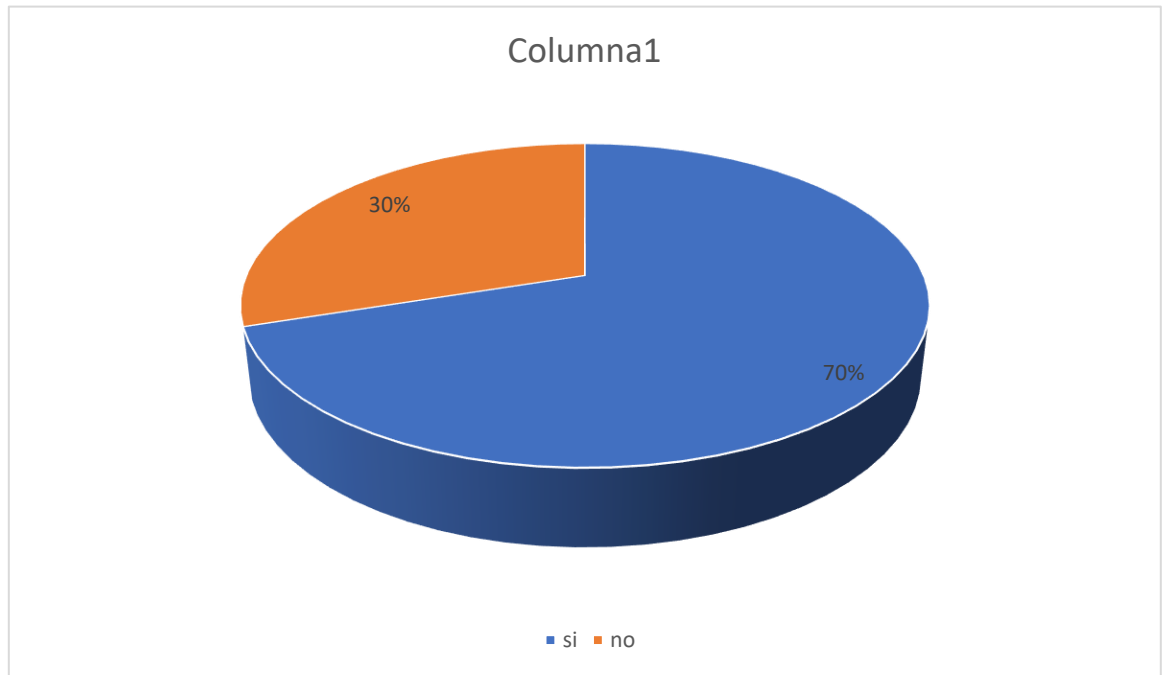
Ubicación	Preferencia (%)
Avenida Busch	70%
Calle Venezuela	20%
Calle Colón	30.8%

¿Es accesible para usted que la tienda esté sobre la Av. Busch?

52 respuestas

- **Sí:**

70%

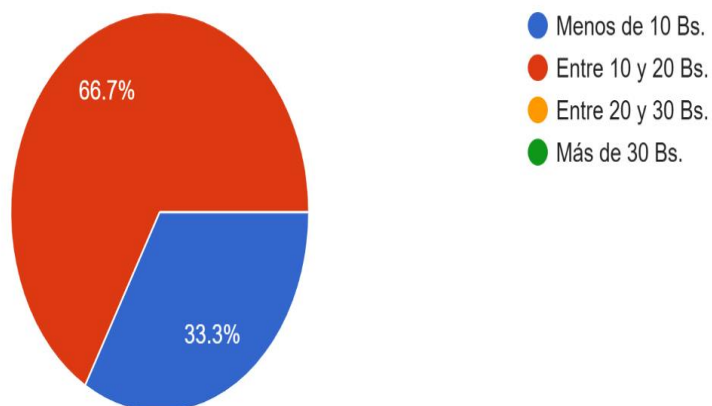


No: 30%

En consecuencia, se determinó que el negocio de kiwi deshidratado estará ubicado en la **Av. Busch 1092, Santa Cruz de la Sierra**, en una zona de alto tránsito comercial cercana a la Universidad Autónoma Gabriel René Moreno. Esta ubicación estratégica proporciona una ventaja competitiva al captar la afluencia de estudiantes que transitan diariamente por el área, lo cual garantiza tanto visibilidad como accesibilidad para los clientes potenciales.

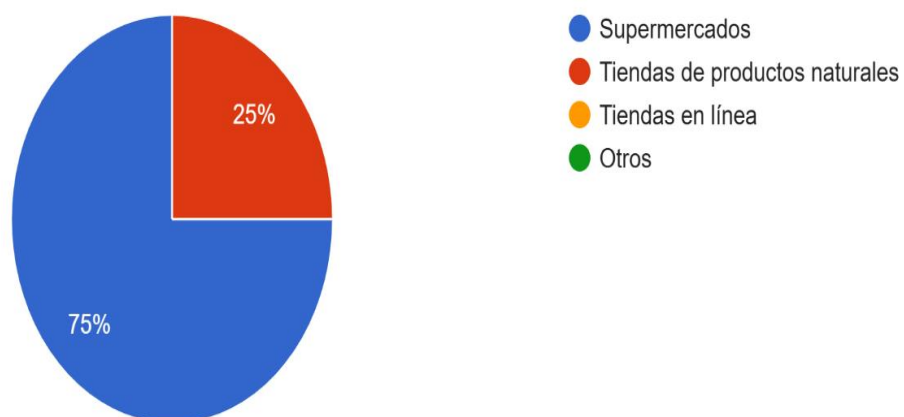
¿Cuánto estarías dispuesto a pagar por una bolsa de 100 gramos de kiwi deshidratado?

9 respuestas



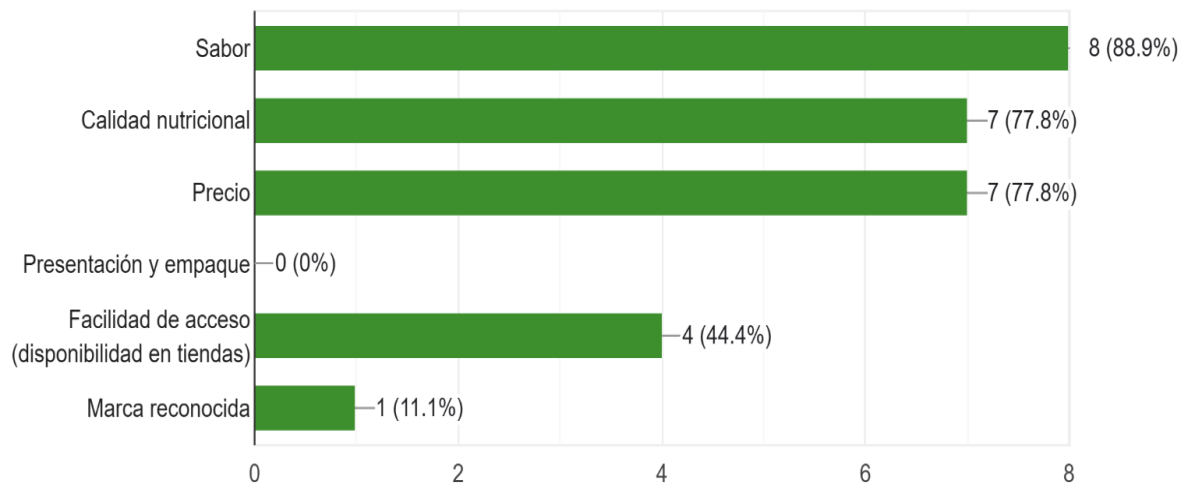
¿Dónde compras habitualmente frutas deshidratadas?

8 respuestas



¿Qué aspectos valoras más en un producto de frutas deshidratadas? (Selecciona hasta 3 opciones)

9 respuestas



11.2 Tamaño del proyecto

La empresa cuenta con un equipo de 6 empleados: 4 asignados al área de producción, 1 encargado de ventas y 1 de administración. Cada empleado en producción tiene la capacidad de deshidratar 2 kilos de kiwi fresco por hora, lo que equivale a una producción total de 8 kilos de kiwi fresco procesado por hora entre todo el equipo. Durante una jornada laboral de 8 horas, se alcanza una capacidad de producción diaria de 64 kilos de kiwi fresco que, una vez deshidratado, representa aproximadamente 16 kilos de kiwi deshidratado.

Capacidad de Producción	
Producción diaria	16 kilos de kiwi deshidratado
Producción mensual	400 kilos de kiwi deshidratado (aproximadamente)
Producción anual	4,800 kilos de kiwi deshidratado

Esta capacidad de producción se ha calculado en función de los recursos, el equipamiento y la mano de obra disponible en la microempresa, asegurando que se puedan cumplir los objetivos de producción y satisfacer la demanda estimada.

1.12. INGENIERIA DEL PROYECTO

12.1 Determinación de la Inversión Requerida

Inversión en el Departamento Administrativo

Muebles y Enseres		
Cantidad	Descripción	Costo Unitario (Bs.)
1		600
1	Silla ergonómica	70
1	Basurero	35
Total		705

Equipo de Computación		
Cantidad	Descripción	Costo Unitario (Bs.)
1	computadora	5.200
1	impresora multifuncional	900
total		6.100

Esta inversión en el mobiliario y equipo es esencial para asegurar una administración eficiente y adecuada a las necesidades del proyecto de deshidratación de kiwi, facilitando la gestión de producción y comercialización.

1.12.1. Inversión en el Dpto. de Ventas

Muebles y Enseres

Cantidad	Descripción	C.U. en Bs.	Total (Bs.)
1	Escritorio	600,00	600,00
1	Silla ergonómica	70,00	70,00
1	Basurero	35,00	35,00
Total			705,00

Inversión en el Dpto. de Producción

Maquinaria y Equipo de Producción

CANTIDAD	DESCRIPCIÓN	C.U. EN BS.	TOTAL (BS.)
1	Deshidratador industrial	8,500,00	8,500,00
1	Selladora al vacío	1,200,00	1,200,00
1	Mesa de trabajo de acero	900,00	900,00
1	Balanza digital	300,00	300,00
1	Cámara de almacenamiento	2,000,00	2,000,00
TOTAL			12,900,00

1.12.2. Resumen de la Inversión

INVERSIÓN FIJA REQUERIDA	TOTAL (BS.)
INVERSIÓN EN EL DPTO. DE ADMINISTRACIÓN	6,490,00
- MUEBLES Y ENSERES	705,00
- EQUIPO DE COMPUTACIÓN	5,850,00
INVERSIÓN EN EL DPTO. DE VENTAS	705,00
- MUEBLES Y ENSERES	705,00
INVERSIÓN EN EL DPTO. DE PRODUCCIÓN	12,900,00
- MAQUINARIA Y EQUIPO DE PRODUCCIÓN	12,900,00
TOTAL	20,095,00

12.2 Proceso de Producción

El proceso para producir kiwi deshidratado se divide en 10 etapas, que se describen a continuación:

Recepción de Materia Prima: Recepción y verificación de la calidad del kiwi fresco y otros insumos necesarios, asegurando que el producto cumpla con los estándares requeridos para la deshidratación.

Limpieza y Selección: Limpieza del kiwi para eliminar cualquier suciedad, seguido de una selección cuidadosa para escoger las frutas en condiciones óptimas de madurez y calidad.

Pelado y Corte: Pelado del kiwi y corte en rodajas uniformes de 5 mm a 1 cm de grosor, lo cual facilita una deshidratación uniforme y consistente en todas las rodajas.

Blanqueado (opcional): Las rodajas de kiwi pueden sumergirse brevemente en agua caliente y luego en agua fría para preservar el color y reducir la oxidación durante el proceso de deshidratación.

Pesado y Formulación: Medir y pesar los ingredientes de acuerdo con la formulación establecida. Por cada lote de 10 kg de kiwi fresco, se utiliza:

Kiwi fresco: 10 kg (aproximadamente 3 kg de kiwi deshidratado al final del proceso)

Ácido ascórbico (opcional, para preservar el color): 10 g

Agua (para el blanqueado, si es necesario): 2 litros

Colocación en el Deshidratador: Distribuir las rodajas de kiwi uniformemente en las bandejas del deshidratador, asegurándose de que no se superpongan para permitir una circulación de aire adecuada y un secado uniforme.

Deshidratación: Configurar el deshidratador a una temperatura de 55-60°C y deshidratar durante 12-15 horas, dependiendo del grosor de las rodajas y la humedad del ambiente. Realizar verificaciones periódicas para asegurar que el secado sea homogéneo.

Enfriado: Al finalizar la deshidratación, dejar enfriar las rodajas de kiwi a temperatura ambiente antes de empacarlas. Este paso previene la acumulación de humedad dentro del empaque, lo cual es fundamental para mantener la calidad del producto.

Empaque: Empacar el kiwi deshidratado en bolsas selladas al vacío o en envases herméticos para prolongar su vida útil. Asegurarse de que el empaque sea adecuado para proteger el producto de la humedad, la luz y otros factores ambientales.

Almacenamiento: Almacenar el kiwi deshidratado en un lugar fresco, seco y oscuro hasta el momento de la distribución, asegurando que se mantengan sus propiedades organolépticas y nutricionales.

1.13. INGRESOS Y GASTOS

13.1 Determinación del Costo Unitario

A continuación, se presenta el cálculo de los costos unitarios de los insumos necesarios para procesar kiwi deshidratado. Los costos se han estimado por cada lote de producción de kiwi fresco, equivalente a 10 kg, con un rendimiento aproximado de 3 kg de kiwi deshidratado.

KIWI DESHIDRATADO

Cantidad	Unidad de Medida	Insumo	Costo Unitario (Bs.)	Costo Total (Bs.)
10 kg	Kg.	Kiwi fresco	5,50	55,00

10 g	Grs.	Ácido ascórbico (opcional)	0,80	8,00
2 litros	Lt.	Agua (blanqueado, si es necesario)	0,30	0,60

Total, por Lote de 10 kg de Kiwi Fresco: 63,60 Bs.

13.2 Determinación del Precio Unitario

Para establecer el precio de venta del kiwi deshidratado, se analizan los costos de producción junto con una utilidad esperada del 20% y el Impuesto al Valor Agregado (IVA) del 13%. A continuación, se muestra el cálculo:

Producto	Costo (Bs.)	Utilidad (20%)	IVA (13%)	Precio Unitario de Venta (Bs.)
Kiwi Deshidratado (por kg)	21,20	4,24	3,29	28,73

Tras el análisis de costos, utilidad y el IVA, el precio unitario sugerido para el kiwi deshidratado se ajusta a **29 Bs.** Este precio podrá revisarse periódicamente en función de la inflación u otros factores económicos, asegurando la rentabilidad del negocio.

13.3 Determinación de los Gastos Proyectados

Los gastos proyectados para el primer año de operación incluyen tanto costos fijos como variables:

Cantidad	Detalle	C.U. en Bs.	Total (Bs.)
1	Alquiler de local	2,100,00	2,100,00
1	Materiales de oficina	145,00	145,00
1	Publicidad	200,00	200,00
1	Internet	170,00	170,00
1	Material de limpieza	150,00	150,00
1	Agua	110,00	110,00
1	Electricidad	115,00	115,00
6	Transporte	120,00	720,00
1	Sueldo administrativo	2,362,00	2,362,00
4	Remuneración de la mano de obra a destajo	2,362,00	9,448,00

1	Depreciación	171,00	171,00
1	Gas	225,00	225,00
1	Gastos de constitución	500,00	500,00
1	Impuesto al valor agregado	1,744,00	1,744,00
1	Instrumento laboral	590,00	590,00
1	Costo de materia prima	19,297,00	19,297,00
2,500	Empaque/embalaje	0,20	500,00

Total de Gastos Proyectados del Primer Año: 38,547,00 Bs.

13.4 Determinación de los Ingresos Proyectados

A continuación, se presenta una proyección de ingresos basada en el precio unitario de venta para el kiwi deshidratado. Se considera un crecimiento anual de precios ajustado por una tasa inflacionaria estimada del 2.8%:

Producto	Precio Unitario (Bs.)	2024	2025	2026	2027	2028
Kiwi Deshidratado	29	29,81	30,64	31,50	32,38	33,29

Ingresos Totales Proyectados por Año:

- **2024:** 114,600 Bs.
- **2025:** 123,710 Bs.
- **2026:** 133,559 Bs.
- **2027:** 144,151 Bs.
- **2028:** 155,608 Bs.

Esta proyección considera el incremento gradual del precio debido a la inflación, y proporciona una base para evaluar la rentabilidad y sostenibilidad del negocio de kiwi deshidratado en el mediano plazo.

1.14. PUNTO DE EQUILIBRIO

Detalle	Monto (Bs.)
Ingreso de Venta	42.000
Costos Fijos	7.500
Alquiler de local	2.200
Material de oficina	150
Publicidad	300
Internet	180
Material de limpieza	160
Transporte	800
Sueldo administrativo	2.500
Depreciación	200
Gastos de Constitución	500
Instrumento laboral	510
Costos Variables	32.500
Agua	120
Electricidad	130
Remuneración de la mano de obra a destajo	10.000
Gas	250
Impuesto al Valor Agregado (IVA)	1,800
Costo de materia prima	19,400
Empaque/embalaje	800

Cálculo del Punto de Equilibrio (PE):

$$PE = CF / \text{Ingresos} * \text{Venta} - CV$$

CF (Costos Fijos) = 7.500 Bs.

CV (Costos Variables) = 32.500Bs.

Ingresos de Venta = 42.000Bs.

Pe= 79%

Interpretación: Con los valores calculados, el punto de equilibrio muestra que el proyecto tiene un 79% de capacidad para cubrir los costos fijos y variables en este año, lo que indica una alta probabilidad de obtener ganancias con un riesgo reducido de pérdida. Esto significa que, al alcanzar el punto de equilibrio, el proyecto de kiwi deshidratado puede generar utilidades sin comprometer la estabilidad financiera, lo cual es un indicador positivo para la viabilidad del proyecto.

1.15. CONCLUSION

Se considera viable el proyecto de elaboración y comercialización de kiwi deshidratado en Santa Cruz de la Sierra. La alta calidad del producto, la creciente demanda de alimentos saludables, la competitividad en el mercado y la eficiencia en costos operativos refuerzan la viabilidad y el éxito potencial del proyecto. Además, la aceptación de este proyecto representa beneficios tanto para los consumidores, quienes obtienen un snack nutritivo y natural, como para los emprendedores, al ingresar en un mercado de tendencia creciente.

Existe una apreciación notable por productos naturales y saludables como el kiwi deshidratado, lo que valoriza los ingredientes frescos y la calidad del proceso de producción. Esto refuerza la aceptación del proyecto en un mercado en el que los consumidores prefieren productos sin aditivos y de calidad confiable.

1.16. RECOMENDACIONES

Se recomienda:

Utilizar materia prima de alta calidad, asegurando que el kiwi y otros ingredientes frescos mantengan su valor nutricional y sabor. Además, se sugiere explorar opciones de productos innovadores, como mezclas con otras frutas deshidratadas y empaques ecológicos, para satisfacer a un público diverso y consciente de la sostenibilidad.

Planificar estrategias de marketing efectivas para posicionar el kiwi deshidratado en el mercado. Esto incluye la creación de perfiles en redes sociales para promocionar el producto, ofreciendo promociones especiales y compartiendo testimonios de clientes satisfechos para fortalecer la confianza y la lealtad de los consumidores.

Ofrecer una atención al cliente de alta calidad, caracterizada por amabilidad, rapidez y personalización. Se recomienda implementar un servicio de entrega a domicilio para mayor comodidad del cliente, facilitando así el acceso al producto.

Establecer alianzas estratégicas con otras empresas o emprendedores locales para expandir la distribución. Estas colaboraciones pueden incluir promociones cruzadas o puntos de venta compartidos, aumentando así la visibilidad y el alcance del producto en diferentes segmentos de mercado.

1. Participar en capacitaciones y cursos de actualización para aprender nuevas técnicas de deshidratación y mantenerse al tanto de las tendencias en alimentos saludables. Estar en constante innovación permitirá adaptar el producto a las preferencias de los consumidores y asegurar la competitividad en el mercado.

1.17. BIBLIOGRAFIA

Romero Arana, B., Fernández Veizaga, J. P., & Miranda Brito, Y. E. (2024). Elaboración y comercialización de Frutas deshidratadas de Kiwi en la ciudad de Santa Cruz de la Sierra, zona Universidad Gabriel René Moreno desde el periodo 2024-2029. Carrera de Contaduría Pública, Universidad Autónoma Gabriel René Moreno.

Ministerio de Desarrollo Productivo y Economía Plural de Bolivia. (2023). Manual de costos y optimización en emprendimientos de productos alimenticios naturales. La Paz, Bolivia: Gobierno de Bolivia.

Torres, B. V. H. (2024). Preparación y Evaluación de Proyectos: Guía para emprendedores. Universidad Autónoma Gabriel René Moreno, Facultad de Ciencias Económicas y Financieras.

Instituto Nacional de Estadística de Bolivia (INE). (2023). Estadísticas económicas y demográficas de Santa Cruz de la Sierra. Disponible en: www.ine.gob.bo

Economipedia. (2020). Ley de oferta y demanda. Disponible en: <https://economipedia.com/definiciones/ley-de-oferta-y-demanda>

1.18. ANEXOS

ENCUESTA

1. edad

- ☐ 18-25
- ☐ 25-30
- ☐ 30-40

2. Género

☐ femenino

☐ Masculino

3. ¿En qué zona de Santa Cruz de la Sierra reside?

4. ¿Consumes productos de frutas deshidratadas?

☐ sí

☐ no

5. Si tu respuesta fue sí, ¿con qué frecuencia consumes frutas deshidratadas?

☐ Diario

☐ Semanal

☐ Mensual

☐ Ocasionalmente

6. ¿Estarías interesado en consumir kiwi deshidratado?

☐ Sí

☐ No

☐ Tal vez

7. ¿Qué aspectos valoras más en un producto de frutas deshidratadas?

- ☐ Sabor
- ☐ Calidad nutricional
- ☐ Precio
- ☐ Presentación y empaque

Facilidad de acceso (disponibilidad en tiendas) Marca
reconocida

8. ¿Cuánto estarías dispuesto a pagar por una bolsa de 100 gramos de kiwi deshidratado?

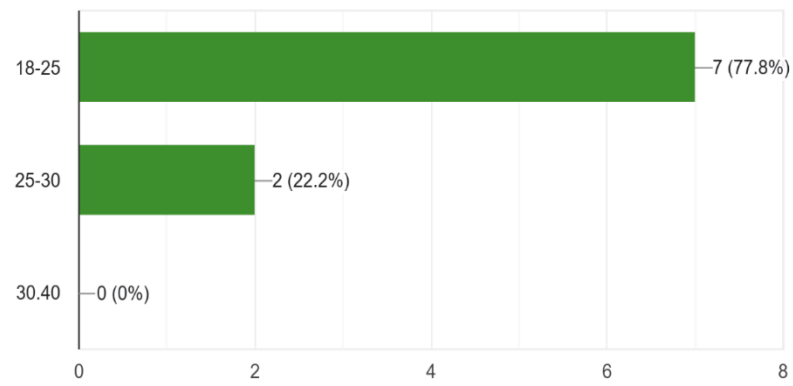
- ☐ Menos de 10 Bs.
- ☐ Entre 10 y 20 Bs.
- ☐ Entre 20 y 30 Bs.
- ☐ Más de 30 Bs.

9. ¿Dónde compras habitualmente frutas deshidratadas?

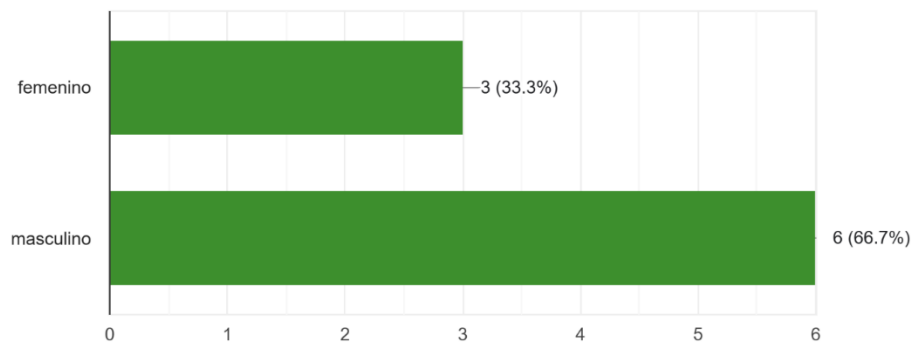
- ☐ Supermercados
- ☐ Tiendas de productos naturales
- ☐ Tiendas en línea
- ☐ Otros

10. ¿Qué expectativas tendrías sobre un producto de kiwi deshidratado?

edad
9 respuestas



Genero
9 respuestas



¿En qué zona de Santa Cruz de la Sierra reside?9 respuestas

Plan 3000

La positiva, dónde hacen actividades

Ciudad centro

Los lotes

Santa Cruz

Equipetrol

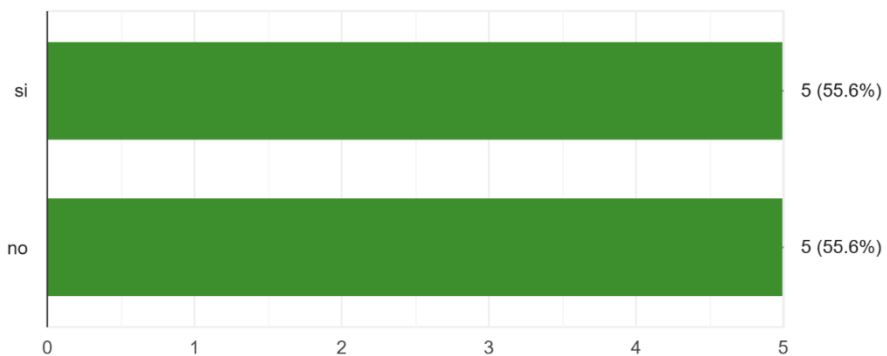
Zona norte

2do anillo av. grigota

Virgen de colocar 4to anillo

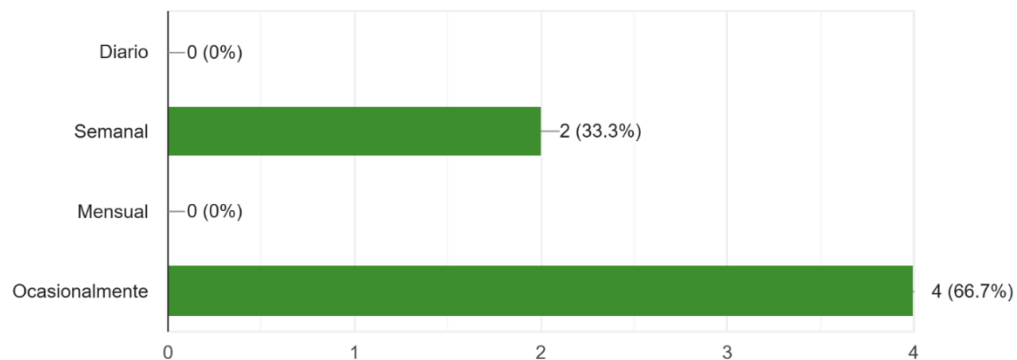
¿Consumes productos de frutas deshidratadas?

9 respuestas



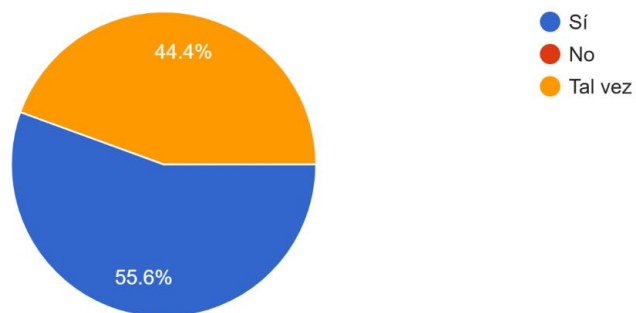
Si tu respuesta fue sí, ¿con qué frecuencia consumes frutas deshidratadas?

6 respuestas



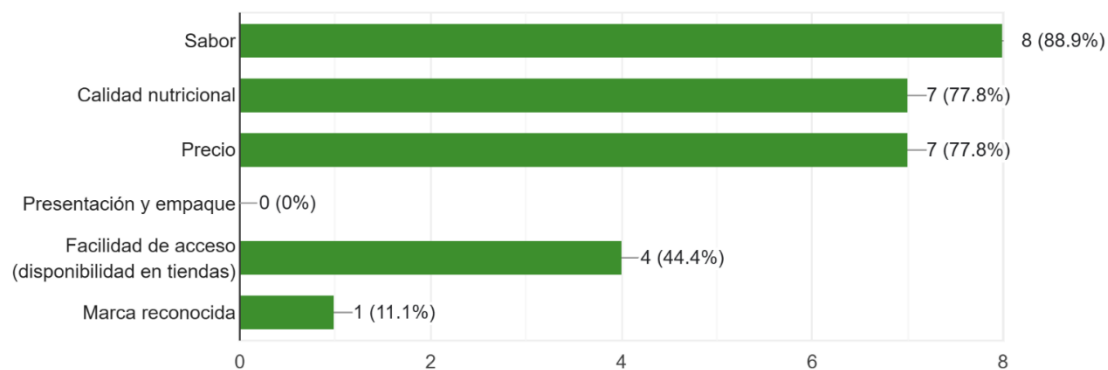
¿Estarías interesado en consumir kiwi deshidratado?

9 respuestas



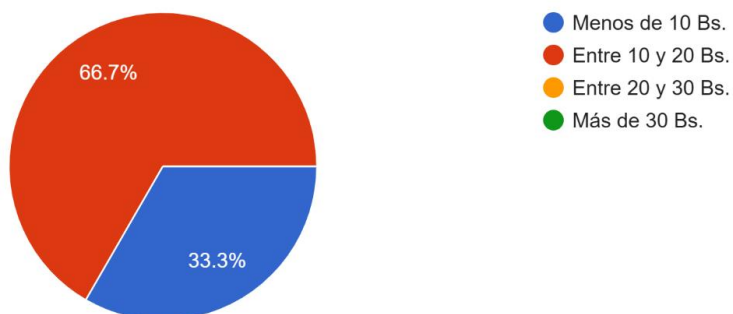
¿Qué aspectos valoras más en un producto de frutas deshidratadas? (Selecciona hasta 3 opciones)

9 respuestas



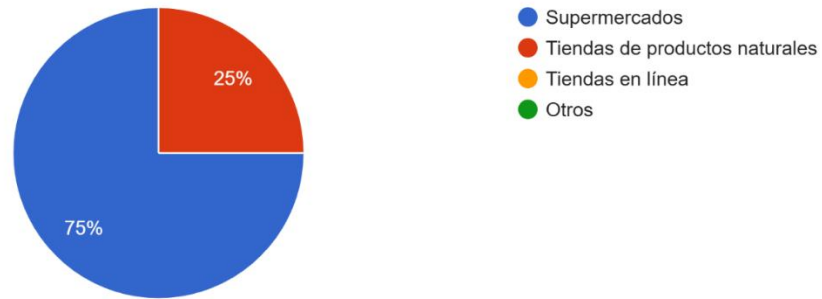
¿Cuánto estarías dispuesto a pagar por una bolsa de 100 gramos de kiwi deshidratado?

9 respuestas



¿Dónde compras habitualmente frutas deshidratadas?

8 respuestas



¿Qué expectativas tendrías sobre un producto de kiwi deshidratado? 8 respuestas

Buena

Que me haga volar yiee okno jajaaj, un saludo para mi ex que me hizo daño, pero ya la superé (es broma nomás quiero que mi comentario no sea vacío)

Innovador

Que sea accesible, y de buen sabor

Que tenga un sabor dulce

Alta

Es muy bueno

Que sea acido











