

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

NÚMERO DE GRUPO



XIV FERIA FACULTATIVA

DE EMPRENDEDURISMO INNOVACIÓN Y
TRANSFERENCIA DE TECNOLOGÍA

NOMBRE DEL PROYECTO: Comida snack- Snack "Bolivia Sabor Tradicional": Emprendimiento Gastronómico de Comida Típica Boliviana

CATEGORÍA
EMPRENDIMIENTO

INTEGRANTES

Josue David Arevalo Fernandez

Sebastian Gil Bazán

ENCUENTRO

Universidad Autónoma Gabriel Rene Moreno
Facultad de Auditoria Financiera
Contaduría Publica



Materia: Laboratorio 1

Nombres: Josue David Arévalo Fernández
Sebastian Gil Bazán

Registros: 222163860
221010599

Fecha: 26/05/2025

Docente: Fausto Mendoza

Índice

. Introducción	4
. Justificación	4
¿Porque se consume la comida boliviana?.....	4
Gastronomía boliviana	4
Objetivo General	5
Objetivos Específicos.....	5
Desarrollo del Tema.....	5
1. Fundamentación del Emprendimiento	5
2. Propuesta Gastronómica	5
Justificación de la selección del menú tradicional	8
1. Preservación cultural.....	8
2. Practicidad y facilidad de consumo	8
3. Alta demanda y aceptación popular	8
4. Variedad de sabores y opciones	8
5. Incorporación del masaco	8
6. Complemento con bebidas tradicionales.....	8
Estrategias de Marketing.....	8
1. Análisis del Público Objetivo	8
2. Aspectos Financieros	8
3. Estrategias de Promoción.....	8
4. Gestión de la Calidad e Higiene.....	9
Conclusión	9
Recomendaciones.....	9
Bibliografía	9

1.. Introducción

La gastronomía boliviana ofrece una variedad de snacks, desde frituras y bocadillos salados hasta dulces y postres. La comida boliviana es una rica expresión de la cultura del país, con ingredientes frescos y técnicas culinarias únicas.

La gastronomía boliviana ofrece una amplia variedad de snacks para satisfacer todos los gustos, desde los más tradicionales hasta los más modernos.

La gastronomía boliviana es una rica mezcla de ingredientes indígenas, influencias españolas y sabores regionales que reflejan la diversidad de paisajes del país. Desde sustanciosos platos andinos hasta exquisiteces amazónicas, la gastronomía boliviana ofrece una variedad de comidas y sabores tradicionales que los viajeros podrán explorar. Esta guía destaca los platos más populares de Bolivia, las especialidades regionales y las experiencias culinarias que muestran la singular gastronomía del país.

2.. Justificación

El presente trabajo de investigación tiene como objetivo el desarrollar un plan de negocios para producir y comercializar snacks de comida típica de Bolivia. Asimismo, se determina el alcance del proyecto, la razón y la justificación que sustenta la elección del contenido.

1. *¿Porque se consume la comida boliviana?*

El consumo de comida típica en Bolivia está arraigado en la cultura y la identidad nacional. La comida boliviana es una fusión de influencias indígenas, europeas y africanas, lo que resulta en una amplia variedad de platos y sabores que reflejan la riqueza del país. Además, la comida típica boliviana es un elemento central en las celebraciones y fiestas, fortaleciendo los lazos comunitarios y preservando las tradiciones culinarias.

2. *Gastronomía boliviana*

La gastronomía de Bolivia es famosa por su variedad, se basa en productos típicos de las zonas como por ejemplo las frutas y verduras, carnes, trigo y maíz, entre otros, con los que se elaboran succulentos platos. Su cocina varía dependiendo de la zona geográfica de este país, es decir cada región tiene su sabor característico. Bolivia es hogar de una variedad de super alimentos que han sido parte esencial de la dieta y la cultura del país desde tiempos inmemoriales. Entre ellos se encuentran la quinua real, un grano altamente nutritivo y versátil que ha ganado reconocimiento mundial por sus beneficios para la salud; la cañahua, otro grano andino rico en proteínas y fibra, que ha sido consumido por las civilizaciones precolombinas durante siglos; el asaí, una baya morada cargada de antioxidantes y ácidos grasos esenciales, que crece en las selvas tropicales de Bolivia; y muchos otros más.

Snack “Bolivia Sabor Tradicional”: Emprendimiento Gastronómico de Comida Típica Boliviana

3. Objetivo General

Diseñar e implementar un emprendimiento gastronómico tipo snack, que ofrezca una variedad de alimentos tradicionales bolivianos como empanadas de carne y pollo, asadito, panza rebozada, jugos naturales y café, buscando preservar la identidad cultural, satisfacer las necesidades alimenticias de los consumidores urbanos y generar un modelo de negocio rentable, sostenible y con proyección a futuro.

4. Objetivos Específicos

- Elaborar un menú variado y representativo de la gastronomía boliviana, priorizando alimentos tradicionales que sean prácticos para su consumo en formato snack, sin perder su autenticidad ni calidad.
- Analizar el mercado objetivo, identificando los hábitos alimenticios, preferencias y comportamientos de consumo del público en zonas urbanas de alto tránsito.
- Diseñar un plan de negocio completo, que incluya costos de inversión inicial, estimación de ingresos y egresos, punto de equilibrio, proveedores y estructura organizacional del emprendimiento.
- Desarrollar estrategias de marketing y posicionamiento, enfocadas en redes sociales, promociones atractivas y una imagen corporativa que conecte con la cultura y sabor tradicional boliviano.
- Aplicar principios de higiene y manipulación segura de alimentos, garantizando la inocuidad, el cumplimiento de normativas sanitarias y la satisfacción del cliente.

5. Desarrollo del Tema

1. 1. Fundamentación del Emprendimiento

En Bolivia, la gastronomía es parte esencial de la identidad cultural. Sin embargo, con el acelerado ritmo de vida en las ciudades, muchas personas optan por alimentos rápidos, sacrificando en muchos casos la calidad y el sabor tradicional. Este proyecto nace como una alternativa para rescatar recetas tradicionales bolivianas en un formato accesible, rápido y económico, ideal para trabajadores, estudiantes y transeúntes.

2. 2. Propuesta Gastronómica

El snack ofrecerá un menú especializado en productos como:

- Empanadas de carne y pollo: elaboradas con masa artesanal, relleno jugoso sazonado con especias nacionales como el comino y la pimienta, cocidas al horno o fritas.



- **Asadito:** carne de res marinada en ajo, vinagre y orégano, cocinada a la parrilla o sartén, acompañada de yuca o pan.



- **Panza rebozada:** preparada con panza de res precocida, sazonada, empanizada y frita, servida con llajwa y mote.



- **Jugos naturales:** elaborados con frutas frescas como el maracuyá, frutilla o mocochinchi.



- **Café:** café filtrado, de origen nacional (Caranavi, Yungas), servido caliente o frío.



- **Masaco de yuca:** preparado con yuca cocida y machacada, mezclada con charque desmenuzado o queso, servido caliente y acompañado de café o jugo.



- **Masaco de plátano verde:** machacado con charque o queso, típico del oriente boliviano, ideal para el desayuno o merienda.



Empanadas de carne y pollo: elaboradas con masa artesanal, relleno jugoso sazonado con especias nacionales como el comino y la pimienta, cocidas al horno o fritas.



La Sopa de Maní: es un plato tradicional boliviano, específicamente de la gastronomía de Chuquisaca, que se caracteriza por su base cremosa de maní, carne (pollo o res), verduras (papas, macarrones) y especias. Es una sopa sustanciosa y reconfortante, ideal para el invierno.

6. Justificación de la selección del menú tradicional

1. Preservación cultural: Los platos elegidos son representativos de diferentes regiones del país, lo que permite mantener viva la riqueza gastronómica boliviana en un formato moderno.

2. Practicidad y facilidad de consumo: Todas las opciones seleccionadas pueden ser preparadas y servidas en porciones individuales, lo que las hace ideales para el formato snack.

3. Alta demanda y aceptación popular: Productos como empanadas, asadito y jugos naturales son ampliamente consumidos por estudiantes, trabajadores y transeúntes.

4. Variedad de sabores y opciones: Se ofrece una mezcla equilibrada entre carnes, harinas, vegetales y bebidas, lo que permite satisfacer distintos gustos y necesidades nutricionales.

5. Incorporación del masaco: El masaco de yuca y de plátano, con queso o charque, aporta una opción nutritiva, energética y muy tradicional del oriente boliviano, ideal para desayunos y meriendas.

6. Complemento con bebidas tradicionales: El café boliviano y los jugos naturales refuerzan la identidad del snack y ofrecen alternativas saludables y refrescantes

1. Estrategias de Marketing

2. 1. Análisis del Público Objetivo

El público meta se concentra en estudiantes universitarios, trabajadores de oficinas, comerciantes y vecinos que buscan una opción rápida y sabrosa para desayunar, almorzar o merendar. Se priorizarán ubicaciones cercanas a centros educativos, oficinas y zonas comerciales de alto flujo peatonal.

3. 2. Aspectos Financieros

Se estimará una inversión inicial que abarque la compra de equipamiento (cocina, freidora, vitrinas, licuadoras, mobiliario), alquiler de un pequeño local, permisos de funcionamiento y capital de trabajo. Se calculará el punto de equilibrio mensual, para determinar el momento en que el negocio empezará a generar ganancias.

4. 3. Estrategias de Promoción

El snack se dará a conocer a través de:

- Redes sociales como Facebook, Instagram y TikTok con contenido visual atractivo.
- Promociones semanales (combo desayuno, menú ejecutivo, 2x1 en jugos).
- Volantes y alianzas con plataformas de delivery.
- Decoración temática con elementos llamativo y música típica para reforzar la identidad.

5. 4. Gestión de la Calidad e Higiene

Se aplicarán normas básicas de inocuidad alimentaria como el uso de guantes, uniformes limpios, desinfección de utensilios, refrigeración adecuada de insumos, y capacitaciones periódicas al personal. Se trabajará bajo los principios del BPM (Buenas Prácticas de Manufactura).

7. Conclusión

La propuesta del snack “Bolivia Sabor Tradicional” es una respuesta directa a la necesidad de preservar y promover la riqueza culinaria boliviana en un formato práctico, económico y moderno. Este emprendimiento no solo representa una oportunidad económica, sino también un aporte cultural y social, ya que valora ingredientes, sabores y costumbres locales. Además, demuestra que es posible ofrecer comida rápida sin renunciar a la autenticidad ni a la calidad.

8. Recomendaciones

- Realizar estudios de mercado más profundos antes de la apertura del local, para adaptar mejor la oferta al entorno.
- Invertir en capacitación del personal en técnicas de cocina tradicional y atención al cliente.
- Rotar el menú de forma mensual para incluir productos de temporada o regionales.
- Establecer alianzas con productores locales para asegurar insumos frescos y a buen precio.
- Evaluar periódicamente la satisfacción del cliente mediante encuestas y comentarios en redes.

9. Bibliografía

- Ministerio de Culturas y Turismo de Bolivia. (2021). Gastronomía Tradicional de Bolivia. La Paz: Editorial Cultural.
- FAO. (2020). Guía de buenas prácticas de higiene en la venta de alimentos. Roma.
- Pérez, L. (2019). Cómo emprender en Bolivia: guía práctica para negocios gastronómicos. Editorial Andina.
- Cámara Nacional de Gastronomía de Bolivia. (2022). Estadísticas de consumo de comida rápida tradicional.
- López, M. (2021). La cocina boliviana como patrimonio cultural. Universidad Mayor de San Andrés.