



EMPRENDIMIENTO (PLAN DE NEGOCIOS)



II-2025

EXPO

CIENCIA FACULTATIVA XV

NOMBRE DEL TEMA: ELABORACIÓN ARTESANAL DE MERMELADA DE DURAZNO

NÚMERO DE GRUPO: ____10____ TURNO DE PRESENTACIÓN: __MAÑANA__

DOCENTE GUÍA: VÍCTOR HUGO TORREZ BRUNO ECO 400 (M)

INTEGRANTES:

**NÚMERO INTERNO
DE GRUPO:
10**

SERGIO PAZ MENDEZ

RUTH CRUZ MAMANI

KERIN NATALY ALBERTO CACHACA

MIGUEL ANGEL VELASQUEZ

JENIFER BEDOYA BANEGAS

APOYAN:



Ph.D. Luis Alberto Méndez
DECANO



M.Sc. Miguel Sorich
VICE-DECANO



M.Sc. Gabriela Montenegro
DIR. DE INF. CONTROL DE GEST.



Ph.D. Píter Fernández
DIR. DE CONTADURÍA PÚBLICA

INDICE

INTRODUCCION:.....	6
2.VISION:	7
3.- MISION:.....	7
4.- PLANTEAMIENTO:.....	8
5.- JUSTIFICACIÓN:	9
6.-OBJETIVO.....	10
6.1.- OBJETIVO GENERAL:.....	10
6.2.-OBJETIVO ESPECIFICO:.....	10
7.- MARCO HISTORICO:	11
7.1.- La llegada del Durazno a América	11
7.2.- El origen de las frutas de conserva.....	12
11. IMPACTOS:	18
Impacto social de la producción y comercialización de mermelada de durazno artesanal.....	18
Impacto ambiental :.....	19
12. Localización y tamaño del proyecto	21
Tamaño del Proyecto	22
13. INGENIERÍA DEL PROYECTO	22
Descripción del producto	22
. Materias primas	23
Materias primas principales.....	23
Requerimientos de calidad de insumos	23
. Formulación (receta estándar por lote)	23
Equipos y herramientas (capacidad inicial para microempresa)	23
Materias primas y abastecimiento en Santa Cruz.....	24
Proceso Detallado de Elaboración de Mermelada de Durazno	24
CUADRO DE COSTOS PARA LA ELABORACIÓN DE 100 FRASCOS DE MERMELADA	27

Como hacer mermelada artesanal de durazno: Ingredientes	29
15. Conclusiones y recomendaciones	32
16.Anexos	33
BIBLIOGRAFIA.....	34

DEDICATORIA.

“El presente trabajo está dedicado al divino dios que es mi guía y que me brinda un día más para poder realizarme como estudiante”

“A mis padres por su apoyo incondicional para así poder cumplir mis metas que tengo en la vida, y por los momentos buenos y malos que están a mi lado”

“A mis profesores que son la base para que cada día pueda aprender nuevas cosas para desarrollar la investigación”

AGRADECIMIENTO

“Quiero agradecer primeramente a dios todo poderoso por sus bendiciones que nos brinda cada día”

“También agradecer a la Universidad Gabriel René Moreno y a todos los docentes por esa labor digna que hacen diariamente, para inculcarnos conocimientos, los mismos que nos servirán para el día a día y tener una mejor calidad de vida”

INTRODUCCION:

La elaboración de mermelada de durazno es un tipo de conservación; y se realiza con el objetivo de presentar al mercado nuevos productos transformados que aseguren tener un tiempo prolongado de vida. Para poder lograrlo el ingeniero pone en práctica los conocimientos sobre operaciones unitarias y procesos de conservación.

Al elaborar conservas de diversos alimentos implica conocer la materia prima, y cada uno de los procesos a seguir para obtener un producto final de buena calidad, tanto sanitaria, higiénica, nutricional. Etc.

Se debe conocer entonces los puntos críticos en el proceso para poder aplicar los métodos más adecuados, combinando factores económicos con la mejor tecnología y colocar en el mercado un producto de calidad a buen precio.

De esta manera, se pueden elaborar mermeladas tanto a nivel industrial, semi-industrial como artesanal, teniendo en cuenta el mismo fundamento y principios de utilización de los distintos procesos.



2.VISION:

Ser la empresa líder patentada en producción y comercialización de mermelada de durazno, ocupando así el mayor porcentaje del mercado en mermeladas. También crear una línea completa de productos a base de mermelada, brindando de esta manera variedad e innovación para nuestros clientes.

3.- MISION:

La empresa elaboración artesanal de mermelada de durazno es una empresa que nace con el propósito de lograr una mayor satisfacción de nuestros clientes ofreciendo una alta calidad fomentando la competencia a la hora de manipular alimentos frutales de excelente calidad; para suplir las necesidades del consumidor a través de la creación de mermelada de durazno.

4.- PLANTEAMIENTO:

EL proyecto esta enfocado a la elaboración y comercialización de mermelada. De durazno tratando de aprovechar las cualidades positivas de esta excelente fruta, dándole un valor agregado hasta obtener un nuevo producto agroindustrial como lo es la mermelada y se caracteriza por poseer mas del 50% de la pulpa de fruta y menos sólidos solubles.

La mermelada es fundamentalmente una mezcla cosida de fruta y azúcar, en este caso la fruta que estamos procesando es el durazno. Para que al cliente le gustel dicha mermelada esta debe de tener un sabor delicado, un olor agradable, una textura firme, un color brillante y sobretodo que se conservé

Para que la mermelada tenga una gran demanda en el mercado, los duraznos deben de estar bien maduros y sin golpes. Asi podremos crear un excelente producto.

5.- JUSTIFICACIÓN:

La justificación que nos llevo a la elaboración de este proyecto es que el durazno es una fruta excepcionalmente deliciosa en sabor, esta puede presentarse en diferentes variedades, la cual puede ser en dulces, bebidas y mermeladas etc.

La elaboración de mermelada de durazno artesanal constituye una oportunidad para aprovechar excedentes de producción frutícola y fomentar la generación de ingresos en comunidades rurales. Asimismo, responde a la tendencia de consumo responsable y a la necesidad de rescatar procesos productivos tradicionales con valor agregado. El proyecto permitirá obtener conocimientos técnicos sobre formulación, conservación y comercialización de un producto alimenticio natural.

5.1. JUSTIFICACION SOCIAL

La elaboración de mermelada es una técnica ancestral de conservación que permite aprovechar el excedente de durazno de la cosecha que, de otro modo, podría desperdiciarse por no cumplir con los estándares estéticos o por la sobreproducción.

5.2. JUSTIFICACION ECONOMICA

La elaboración artesanal puede permitir un margen de ganancia más alto en comparación con los productos industrializados debido a su exclusividad y adaptación a las preferencias de los clientes.

5.3. JUSTIFICACION TECNICA

Ofrecer una alternativa de alta calidad y sabor diferenciado gracias a la elaboración manual, que permite un mayor control sobre los ingredientes utilizados y la personalización de los productos, se utilizara técnica de elaboración simple, bien conocida y no requiere tecnología compleja.

6.-OBJETIVO

6.1.- OBJETIVO GENERAL:

Preparar mermelada de durazno para su comercialización por medio de procedimientos de calidad, innovando y generando un producto novedoso. Buscando satisfacer a nuestros clientes, tratando de que adquieran un sentido de pertenencia para lograr que se comprometan por el progreso de la empresa.

6.2.-OBJETIVO ESPECIFICO:

- Realizar un estudio de mercado
- Hacer productos excelentes, que demuestren la calidad de lo que se fabrica
- Determinar el tamaño y la localización de la mermelada de durazno
- Incrementar la producción de mermeladas de Durazno a corto plazo.
- Mostrar el proceso de producción a través del flujograma de proceso
- Garantizar siempre la satisfacción de nuestros clientes
- Ver la rentabilidad de este producto
- Innovar día con día nuestro producto y con ello ir ganando terreno hacia nuevos mercados.

7.- MARCO HISTORICO:

El origen del durazno data del siglo X A.C. en China donde los primeros árboles de duraznos criollos producían frutas pequeñas y amargas. El chino antiguo aprendió rápidamente a cultivar los árboles, dando por resultado una fruta más grande, jugosa y deliciosa. Escrituras chinas antiguas mencionan que el durazno era un producto comercial valioso al que se le relacionaba entre otras propiedades con la de conferir inmortalidad. Luego, el durazno fue llevado al oeste por las caravanas, las noticias de la existencia de duraznos dulces, aterciopelados se difundieron lentamente a lo largo de las rutas comerciales a través de Asia. En Persia, el clima proporcionó las condiciones excepcionales para el cultivo de duraznos, a esto se debe el nombre científico del durazno (*Prunus pérsica*).

Alrededor del año 140 A.C., los duraznos ya se cultivaban en la región de Roma y Grecia mediterráneas. En el año 65 A.C., el emperador romano Pompeyo introdujo los árboles de durazno a las huertas romanas, y la producción del durazno se dispersó rápidamente a través de Europa occidental.

7.1.- La Llegada del Durazno a América

En 1513, los españoles introdujeron a Florida el cultivo del durazno en donde se popularizó muy rápido. En 1524 se empezó a cultivar el durazno en América Central y poco después a México. El durazno *Prunus pérsica*, es un caducifolio de la familia de las rosáceas, cuyo fruto es una drupa de gran tamaño. Tiene un requerimiento de frío de 350 horas y su periodo de floración a cosecha oscila entre 120 y 130 días. Árboles de siete años de edad con un buen manejo producen en promedio 15 toneladas por hectárea.

El fruto pesa alrededor de 90 gramos, es de forma redonda con punta y sutura visibles y madura de manera homogénea. Presenta mucha firmeza, característica

Principal de las variedades para la industria, tal que en condiciones de temperatura ambiente tiene una vida de anaquel de 8 a 12 días.

Presenta una coloración externa totalmente amarilla en la madurez; la pulpa posee alto contenido de azúcares con un sabor dulce o ligeramente agri dulce y tiene el hueso pegado. El durazno es rico en carbohidratos y pobre en proteínas

7.2.- El origen de las frutas de conserva

Aunque no se sabe con certeza el origen de las frutas en conserva, se sabe que son antiquísimas. Probablemente la confección de jaleas y mermeladas comenzó varios siglos atrás, en los países del Medio Este donde crecía la caña de azúcar. Se cree, que al regresar los Cruzados fueron los primeros en introducir jalea y mermelada a Europa; para mediados de la Edad Media las jaleas y mermeladas eran muy populares. El uso de caña de azúcar para elaborar jaleas y mermeladas se puede trazar hasta el siglo XVI cuando los españoles llegaron a América donde preservaron las frutas.

El primer libro de recetas escrito por el gastrónomo romano Marcus Gavius Apicius en los primeros siglos, incluye recetas para preservar frutas. Se cree que la mermelada fue creada en 1561 por el médico de María, Reina de Escocia, cuando mezcló naranja y azúcar para evitar que se mareara. Se cree, que la palabra mermelada se deriva del francés “Marie est malade” (María está enferma) pero más se cree que la palabra se deriva del portugués marmelo para referirse a membrillo.

Las mermeladas eran una delicia para reyes y nobles quienes exigía una variedad de sabores. Crónicas de los magníficos festines que ofrecía Luis XIV, dicen que estos festines siempre terminaban con mermeladas y jaleas servidas en platos de

Plata. Cada delicia servida en Versalles estaba elaborada de frutas de los jardines e invernaderos del rey.

1974 es el año en el que el Sr. Felipe González Rubio funda Fábrica de Mermeladas, S.A. de C.V. con una fórmula exitosa de mermelada de fresa, desde entonces hemos crecido en infraestructura a pasos agigantados y hemos mantenido nuestros procesos con la innovación y tecnología que el mercado demanda.

8. MARCO CONCEPTUAL

Demanda: Son los bienes y servicios que son adquiridos por consumidores a diferentes precios en una unidad de tiempo específica ya que, sin un parámetro temporal no podemos decir si de una cantidad de demanda crece o decrece.

Precio: De los bienes y servicios, es inversamente proporcional a la demanda. Imagínese que cuando el precio de un Smartphone de última generación sube de precio. Cuando antes su precio de venta era 100 unidades monetarias y ahora son 150 unidades monetarias, habrá menos gente que querrá o podrá comprarlo.

Oferta: La disposición de los bienes y servicios, expresada en la existencia de la empresa que ofrece el servicio y en qué cantidad. Imagínese que en un mercado en el que ha habido un terremoto y la cosecha de un producto agrícola se ha echado a perder. En esta nueva situación, al haber menos cantidad de ese producto en el mercado el precio subirá porque habrá gente dispuesta a pagar un precio superior.

Lugar: Es el espacio físico o virtual donde ofrecen estos bienes. Siempre hay un coste de transporte que se atribuye al precio de venta de ese producto y que varía según la forma o método de transporte. Por ejemplo, si transportas productos en cajas, el transporte será más económico que el transporte de pescado congelado en alta mar.

La capacidad de pago del demandante: En este punto la situación o poder de negociación es clave a la hora de fijar un precio al bien o servicio en cuestión.

Deseos y necesidades: Tanto básicas como secundarias. En este sentido, imagínese que usted tiene la necesidad de comprar un producto en una zona donde no se comercializa. Usted, como demandante ofrecerá un precio de compra más elevado (está muy ligada al punto número 2).

En economía, siempre se estudia junto con la 'oferta', ya que ambas deben analizarse conjuntamente para determinar la cantidad de bienes y servicios producidos y su valor monetario (véase la ley de la oferta y la demanda).

¿Qué es demanda en Bolivia?

“En ese marco, la demanda es un acto de procedimiento oral o escrito, que materializa un poder jurídico (la acción), un derecho real o ilusorio (la pretensión) y una petición del acto como correspondiente a ese derecho procurando la iniciación del proceso.

Oferta: Una oferta es una propuesta condicional que realiza un comprador o un vendedor para comprar o vender un activo, la cual se vuelve legalmente vinculante si se acepta. Una oferta también se define como el acto de ofrecer algo en venta o la presentación de una oferta para comprar algo.

Punto de Equilibrio: Es una herramienta clave para crear un plan de empresa y actualizarlo de acuerdo a la evolución de cada proyecto puesto que permite saber en todo momento si la empresa está perdiendo dinero o no.

Canal Comercialización: Son los medios utilizados para diseñar, elaborar, instrumentar y operar programas y estrategias de ventas para la adecuada comercialización de productos, bienes o servicios que permitan a las empresas adquirir y mantener clientes satisfechos en los mercados nacionales e internacionales.

9 .ORGANIZACIÓN DE LA EMPRESA

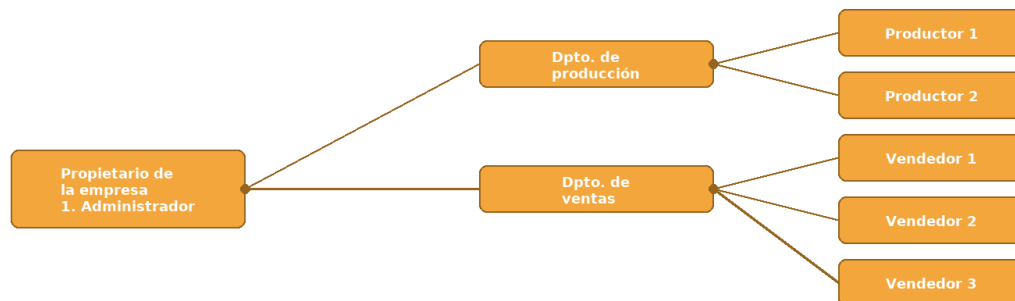
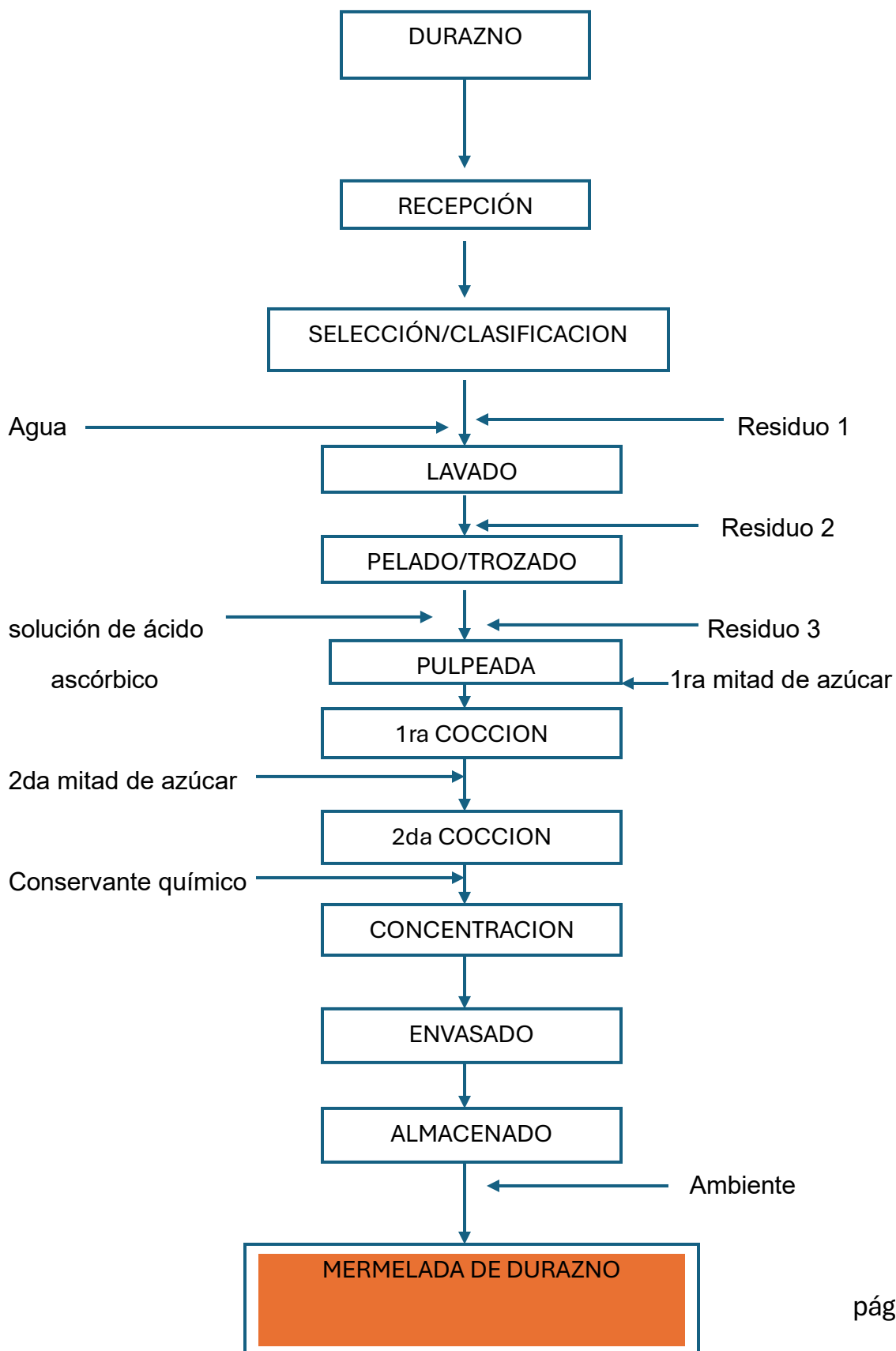


Diagrama de flujo de proceso de la manufactura de mermelada de durazno



10. HIPÓTESIS:

La hipótesis de comercialización de mermelada de durazno artesanal en Santa Cruz podría ser que el producto artesanal, por su calidad natural y sabor superior, tendrá una fuerte aceptación en el mercado de Santa Cruz, especialmente entre consumidores que valoran productos saludables y hechos a mano, lo que generará ingresos y empleo local. Se espera que el consumidor, al percibir un valor diferencial frente a los productos industriales, esté dispuesto a pagar un precio que cubra la producción artesanal y los márgenes de ganancia esperados, impactando positivamente la economía de la región.

Hipótesis principal

La alta calidad organoléptica y nutricional (sin conservantes artificiales) de la mermelada artesanal de durazno creará una demanda nicho en Santa Cruz.

Los consumidores santacruceños percibirán la mermelada artesanal como una alternativa superior a las industriales, lo que les permitirá pagar un precio premium por ella.

El proyecto de comercialización generará un impacto económico positivo a través de la creación de empleo y la dinamización de la economía local.

Hipótesis secundarias

Impacto en la salud: Se podría hipotetizar que la mermelada artesanal, por su contenido de vitaminas y antioxidantes, contribuirá a una dieta más saludable entre la población.

Impacto en la economía local: El proyecto podría fomentar la creación de empleos directos e indirectos en la producción y comercialización, contribuyendo al desarrollo económico del municipio o región.

11. IMPACTOS:

Impacto social de la producción y comercialización de mermelada de durazno artesanal

La producción y comercialización de mermelada de durazno artesanal genera un impacto social significativo en distintos niveles, principalmente en las comunidades productoras, los consumidores y el entorno local. Este tipo de emprendimiento promueve el desarrollo económico sostenible, la generación de empleo y el fortalecimiento de la identidad cultural a través de la valorización de productos naturales y tradicionales.

En primer lugar, la creación de micro emprendimientos artesanales fomenta el autoempleo y la inclusión social, especialmente entre mujeres, jóvenes y familias rurales que buscan alternativas económicas sostenibles. La producción de mermelada artesanal requiere mano de obra en diferentes etapas —recolección, selección, procesamiento, envasado y comercialización—, lo que contribuye a la dinamización de la economía local y a la reducción del desempleo.

Asimismo, el uso de materias primas locales, como el durazno cultivado en la región, fortalece los vínculos entre productores agrícolas y transformadores, impulsando la agricultura familiar y fomentando la economía circular. Esto permite aprovechar la producción estacional de frutas y reducir el desperdicio alimentario mediante la transformación de excedentes en productos de valor agregado.

Desde una perspectiva cultural y educativa, la elaboración artesanal de mermeladas rescata saberes tradicionales transmitidos de generación en generación, preservando técnicas y costumbres locales. Además, promueve una alimentación más saludable y consciente, al ofrecer productos naturales, libres de conservantes químicos y elaborados con procesos sostenibles.

Por otro lado, la comercialización de mermeladas artesanales en ferias, mercados y tiendas locales fortalece la cohesión comunitaria y genera un sentido de orgullo e identidad regional. Los consumidores, al preferir productos locales, contribuyen

directamente al desarrollo de su comunidad y a la creación de redes de comercio justo.

Impacto ambiental :

La creación de una empresa de elaboración de mermelada de durazno artesanal en el departamento de Santa Cruz puede generar diversos impactos ambientales, tanto positivos como negativos, dependiendo de las prácticas empleadas en la obtención de materia prima, el proceso productivo y la gestión de residuos. Santa Cruz, al ser una región con alta actividad agrícola y agroindustrial, presenta condiciones favorables para este tipo de emprendimientos, pero también requiere una gestión ambiental responsable para evitar daños al entorno natural.

En primer lugar, el cultivo de duraznos y la adquisición de materia prima pueden impactar el medio ambiente si se realiza sin planificación sostenible. El uso excesivo de agroquímicos (fertilizantes y pesticidas) contamina el suelo y las fuentes de agua cercanas, afectando la biodiversidad local. Además, el riego sin control puede provocar sobreexplotación de recursos hídricos, especialmente en zonas rurales donde el acceso al agua es limitado. Por ello, promover la compra de fruta de productores locales que apliquen prácticas agroecológicas o de agricultura limpia ayuda a minimizar estos impactos y fortalecer la economía regional.

Durante el proceso de producción artesanal, la empresa genera residuos orgánicos como cáscaras, semillas y restos de fruta, además de aguas residuales con azúcares y restos de pulpa. Si estos residuos no se gestionan adecuadamente, pueden causar malos olores, proliferación de insectos y contaminación de suelos o ríos cercanos. Para reducir estos efectos, se pueden aplicar medidas sostenibles como el compostaje, la elaboración de abono orgánico o el aprovechamiento de desechos para alimentación animal.

Otro aspecto importante es el consumo de energía y agua. La elaboración de mermelada requiere calor para la cocción y agua para la limpieza de equipos e instalaciones. Si la empresa utiliza fuentes energéticas no renovables (como gas o electricidad de origen fósil), se contribuye a la emisión de gases de efecto invernadero. Para reducirlo, se puede implementar el uso de paneles solares, sistemas de eficiencia energética y prácticas de ahorro de agua mediante la reutilización o el uso de sistemas de tratamiento simples.

El manejo de envases y embalajes también tiene un impacto ambiental significativo. Si se emplean frascos plásticos o de vidrio de un solo uso, se generan residuos sólidos que pueden terminar en vertederos o espacios naturales. En cambio, el uso de envases retornables, reciclables o biodegradables disminuye la contaminación y mejora la sostenibilidad del producto.

En cuanto a la distribución y transporte, las emisiones de gases contaminantes aumentan con las distancias de comercialización. Por ello, fomentar la venta local o regional dentro de Santa Cruz reduce la huella de carbono, impulsa el comercio de cercanía y fortalece la economía comunitaria.

Pese a los riesgos mencionados, la creación de una empresa de mermelada artesanal puede tener efectos ambientales positivos si se implementan buenas prácticas. Entre ellos, se destaca el aprovechamiento de frutas excedentes, la reducción del desperdicio alimentario y la revalorización de productos locales, lo que contribuye a un modelo de economía circular y sostenible.

12. Localización y tamaño del proyecto

El proyecto se ubicará en la provincia Andrés Báñez, departamento de Santa Cruz, debido a su cercanía a zonas productoras de durazno y su fácil acceso a mercados locales.

La planta artesanal se planifica con una capacidad inicial de 200 frascos de 250 gramos por semana. La producción podrá incrementarse en función de la demanda y disponibilidad de materia prima.

Localización del Proyecto

Para determinar la localización de los panes artesanales se realizó un ejercicio para seleccionar entre 3 lugares en específico.

Cuadro de comparación pareada por factores de localización

Factor localización	Clima					Vivienda					Educación				
	Comparación pareada			Suma de Pref.	Rij	Comparación pareada			Suma de Pref.	Rij	Comparación pareada			Suma de Pref.	Rij
	1	2	3			1	2	3			1	2	3		
Plan 3000	1	1	0	2	0,40	0	1	0	1	0,20	1	0	1	1	0,25
La cuchilla	0	0	1	1	0,20	1	0	1	2	0,40	0	1	1	2	0,50
Villa 1 de mayo	1	0	1	2	0,40	0	1	1	2	0,40	1	1	0	1	0,25
Total				5	1,0				5	1,0				4	1,0

Se determina que el proyecto se realizará en la villa 1 de mayo

Tamaño del Proyecto

La empresa con un equipo de 5 personas de las cuales 3 personas están encargadas del área de producción, 1 encargado de la venta y 1 encargado de la administración.

Tamaño del Proyecto

La empresa con un equipo de 5 personas de las cuales 3 personas están encargadas del área de producción, 1 encargado de la venta y 1 encargado de la administración.

Capacidad de Producción	Capacidad de Producción
Producción Diaria	500
Producción Mensual	14200
Producción Anual	172600

13. INGENIERÍA DEL PROYECTO

Este proyecto propone la creación de una microempresa dedicada a la elaboración y comercialización de mermelada artesanal de durazno. Se describe el producto, materias primas, proceso productivo, requerimientos de planta y equipos, análisis de mercado, plan de producción, estimación de costos e inversión inicial, control de calidad, aspectos legales y un cronograma de implementación.

Producto: Mermelada artesanal de durazno, en frascos de vidrio de 250 g y 500 g, con receta natural (durazno, azúcar, pectina natural y jugo de limón).

Capacidad inicial propuesta: 100 frascos/semana (ajustable).

Objetivo: Diseñar y documentar la ingeniería de proyecto para producir mermelada de durazno artesanal con estándares de inocuidad alimentaria y rentabilidad para una microempresa.

Descripción del producto

- **Nombre comercial (propuesta):** Mermelada Artesanal "Durazno del Valle"
- **Presentaciones:** 250 g, 500 g
- **Ingredientes principales:** Durazno, azúcar, jugo de limón
- **Vida útil estimada:** 6–12 meses (dependiendo del envasado y conservación; realizar ensayo de vida útil)

- **Atributos:** Natural, sin colorantes artificiales, con trozos de fruta (opcional), proceso artesanal.

. Materias primas

Materias primas principales

- Duraznos (fruta fresca)
- Azúcar (grano fino)
- Jugo de limón (ácido cítrico natural para ajustar pH)
- Agua potable
- Frascos de vidrio con tapa hermética
- Etiquetas y embalaje

Requerimientos de calidad de insumos

- Duraznos maduros, sin daños, olor y sabor característicos.
- Azúcar de uso alimentario.
- Pectina alimentaria homologada (si se usa).
- Agua potable certificada.

. Formulación (receta estándar por lote)

Receta base (por 10 kg de durazno pelado y picado)

- Durazno pelado y picado: 10 kg
- Azúcar: 6–8 kg (dependiendo del dulzor deseado y contenido de sólidos de la fruta)
- Jugo de limón: 200–300 ml (ajustar para pH < 4.6)

Equipos y herramientas (capacidad inicial para microempresa)

Equipos básicos:

- Olla de acero inoxidable 50–100 L con difusor de calor o mezclador.
- Quemador o cocina industrial de gas o eléctrica.
- Peladora manual o semiautomática (opcional).
- Mesas de trabajo en acero inoxidable.
- Balanza digital (precisión 1 g y 5 kg de capacidad).

- Utensilios: espátulas, cucharones de acero inoxidable, coladores.
- Esterilizador o autoclave pequeño / horno para frascos (o baño maría para esterilización).
- **Insumos y envases:** frascos de vidrio (250/500 g), tapas, etiquetas, cajas para empaque.

Materias primas y abastecimiento en Santa Cruz

- **Fruta fresca:** adquirir en mercados mayoristas de Santa Cruz o mediante acuerdos con productores de valles y zonas agrícolas cercanas. Planificar compras estacionales y almacenamiento en frío si es necesario.
- **Otros insumos:** azúcar, pectina, frascos de vidrio y tapas, etiquetas impresas localmente.

Proceso Detallado de Elaboración de Mermelada de Durazno

1. Recepción de materia prima

- Recibir los duraznos de proveedores locales o del mercado mayorista Abasto.
- Revisar visualmente: color uniforme, sin golpes, moho ni deterioro.
- Almacenar temporalmente en lugar fresco (15–20 °C), ventilado y alejado de fuentes de contaminación.

2. Lavado y desinfección

- Lavar la fruta con agua potable a presión moderada.
- Enjuagar nuevamente con agua potable.
- Dejar escurrir en bandejas limpias de acero inoxidable o plástico grado alimenticio

3. Pelado y descaroado

- Pelar manualmente con cuchillos de acero inoxidable o escaldar (sumergir la fruta 1 min en agua caliente, luego en agua fría para retirar la piel fácilmente).
- Cortar a la mitad o en trozos según preferencia.
- Extraer el carozo y eliminar partes dañadas.

4. Troceado o triturado

- Picar con cuchillo o usar triturador/pulpeadora.
- Mantener la pulpa cubierta para evitar oxidación (puede añadirse unas gotas de jugo de limón).

5. Pesado de ingredientes

- Durazno: 10 kg
- Azúcar: 6 kg (60 % del peso de la fruta)
- Jugo de limón: 250 ml

6. Mezcla inicial

- Mezclar los duraznos picados con el azúcar y dejar reposar 1–2 horas.
- Cubrir con film plástico o tapa limpia.

7. Cocción

- Verter la mezcla en una olla de acero inoxidable (50–100 L).
- Cocinar a fuego medio, removiendo constantemente para evitar que se pegue.
- Cuando empiece a hervir, agregar el jugo de limón.

- Retirar la espuma superficial con espumadera.

Tiempo aproximado: 45–60 min por lote (según cantidad y humedad de la fruta)

8. Envasado en caliente

- Esterilizar frascos y tapas en agua hirviendo (100 °C por 10 min) o en horno a 120 °C por 15 min.
- Verter la mermelada caliente (85–90 °C) dejando 1 cm de espacio libre en la parte superior.
- Cerrar inmediatamente con tapas metálicas limpias.
- Voltear los frascos por 3–5 min (crea vacío parcial).
- Dejar enfriar en posición normal, en ambiente limpio y ventilado.

9. Etiquetado

Debe incluir:

- Nombre del producto (“Mermelada Artesanal de Durazno”).
- Lista completa de ingredientes.
- Contenido neto.
- Fecha de elaboración y vencimiento.

Concepto	Cantidad	Precio unit. (Bs)	Costo (Bs)
Durazno fresco	30 kg	25.00	750.00
Azúcar	18 kg	7.60	136.80
Limón (jugo)	0.75 kg equivalente	50.00	37.50
Frascos (vidrio)	100 u	2.50	250.00
Tapas	100 u	0.50	50.00
Etiquetas	100 u	1.00	100.00
Energía / gas	5 U	23	115.00
Limpieza e insumos menores	—	—	20.00
TOTAL			1459.30

CUADRO DE COSTOS PARA LA ELABORACIÓN DE 100 FRASCOS DE MERMELEDA

14 IGRESO Y GASTOS

14.1 Determinación del costo unitario

CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDAD	ISUMO	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
5	kg	Durazno fresco	9	45
2.5	kg	Azúcar	7.5	18.75
0.05	kg	pectima	80	1.6
2	unidad	limón (jugo)	2	4
10	unidad	frasco de vidrio	2	20
10	unidad	tapa metálicas	1	10
10	unidad	etiquetas	0,5	5
4	hora	mano de obra	15	60
1	lote	gas/ energia	12	12
1	lote	agua y limpieza	5	5
		Total		181.35

14.2 DETERMINAR EL PRECIO UNITARIO

Analizando los costos incurridos en el proceso de producción se determinará el precio unitario del producto, utilidad esperada sobre el producto.

PRODUCTO	COSTO UNITRIO	UTLIDAD	PRECIO DE VENTA
Mermelada de durazno	18	4	22

Tras análisis de los costos, la utilidad, simplificando el precio para la venta al mercado este se ajustará según al tamaño único de mediano a Bs 22, dependiendo la inflación este precio puede llegar a variar y se hará un nuevo análisis para determinar un nuevo precio de venta para mantener la rentabilidad del negocios. A continuación, se mostrará una tabla con fines analíticos de como pueden llegar a varias los precios pendiente de la tasa de inflación.

Producto	precio			
	2025	2026	2027	2028
Mermelada de durazno	22	25	22	23

Como hacer mermelada artesanal de durazno: Ingredientes

-1.5 kg de durazno

-400 gr de azúcar

-Jugo de ½ limón

PASO A PASO

1. Lavar los duraznos y córtalos en trozos gruesos retirando los carozos



En una olla, agregar los duraznos, el azúcar y el jugo de ½ limón. Prender el fuego (medio-alto) y mezclar bien. Llevar a ebullición (aproximadamente 5 minutos) y luego bajar a fuego medio-bajo, cocinar durante 30 minutos. Ir revolviendo con una cuchara de vez en cuando para que no se pegue o queme.



2. Apagar el fuego y dejar que la mezcla se entibie.



3. Una vez la mezcla se haya entibiado (aproximadamente 15 minutos), volver a llevar a ebullición, bajar el fuego y cocinar 10 minutos más, ir revolviendo de vez en cuando puedes probar para confirmar si la mermelada tiene el dulzor adecuado, si crees que le falta azúcar puedes agregar un poco más en este paso.



4. Repetir el paso 3 y 4 una dos veces más hasta lograr una buena consistencia (espesa y untable).



5. (Opcional) Con la ayuda de una licuadora de mano, triturar un poco la mermelada para que no queden trozos muy grandes.



6. Hervir los frascos que vas a usar (aproximadamente 5 minutos) para esterilizarlos, secar bien y luego agregar la mermelada dentro. Cerrar bien los frascos.



15. Conclusiones y recomendaciones

El desarrollo de la mermelada de durazno artesanal demostró que es viable técnica y económicamente. El producto posee buena aceptación sensorial y cumple con parámetros básicos de calidad.

Se recomienda continuar con la estandarización del proceso, registrar la marca comercial y promover la participación en ferias agroindustriales. Asimismo, se sugiere incorporar estrategias de marketing digital para ampliar el alcance del producto.

16. Anexos

****Formato de encuesta al consumidor:****

1¿Consume mermeladas regularmente?

☐ Sí ☐ No

2¿Con qué frecuencia las compra?

☐ Diario ☐ Semanal ☐ Mensual

3¿Qué tipo de mermeladas prefiere?

☐ Artesanales ☐ Industriales

4¿Qué sabor de mermelada compra con mayor frecuencia?

☐ Durazno ☐ Frutilla ☐ Guayaba ☐ Otro

5¿Qué presentación prefiere?

☐ Frascos de vidrio ☐ Envases plásticos ☐ Sachet

6¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por un frasco de 250g?

☐ Menos de Bs 10 ☐ Bs 10–15 ☐ Más de Bs 15

7¿Considera importante que el producto sea natural y sin conservantes?

☐ Sí ☐ No

8¿Qué factores influyen más en su decisión de compra?

☐ Precio ☐ Sabor ☐ Marca ☐ Presentación

9¿Le gustaría encontrar mermeladas artesanales en su zona?

☐ Sí ☐ No

10.-Sugerencias adicionales: _____

BIBLIOGRAFIA

<https://www.pinerolo.com.uy/mdurazno.html#:~:text=La%20materia%20prima%20de%20la,mermelada%20tendr%C3%A1%20un%20delicioso%20sabor.>

<https://sabordelobueno.com/mermelada-de-duraznos-casera/>

<https://es.slideshare.net/slideshow/elaboracion-de-mermelada-de-durazno/50151935>

https://es.scribd.com/document/391842343/Marco-Teorico-Mermelada#:~:text=Marco%20Teorico%20%2D%20Mermelada%20*%20La%20mermelada,y%20acidez%20para%20formar%20un%20gel%20adecuado.

<https://es.scribd.com/document/291610682/Elaboracion-de-Mermelada-de-Durazno>

<https://es.scribd.com/document/387508680/Mermelada-de-durazno>