



EMPRENDIMIENTO DE PRODUCCION Y COMERCIALIZACION DE MERMELADA ARTESANAL DE FLOR DE JAMAICA



II-2025

EXPO

NOMBRE DEL TEMA:	MERMELADA ARTESANAL DE FLOR DE JAMAICA		
NÚMERO DE GRUPO:	023	TURNO DE PRESENTACIÓN:	MAÑANA
DOCENTE GUÍA:	TORREZ BRUNO VICTOR HUGO		
INTEGRANTES:	TOLA HUARACHI JHON DEIVID		
	CANAZA QUISPAYA ABIGAIL		
	MACHADO ANDIA JHOEL		
	COIMBRA PEREZ GERSON		

**NÚMERO INTERNO
DE GRUPO:**
023

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. Piter Fernández
DIR. DE CONTADURÍA PÚBLICA

LA ESPERANZA



Mermelada de
**FLOR DE
JAMAICA**

Mermelada Artesanal de Flor de Jamaica

“La Esperanza”

Coimbra Perez Gerson

Tola Huarachi Jhon Deivid

Canaza Quispaya Elizabeth

Machado Andia Jhoel

DOCENTE:

Torrez Bruno Victor Hugo

PRODUCCION Y COMERCIALIZACION

DE MERMELADA DE FLOR DE JAMAICA

“LA ESPERANZA”

EN EL PERIODO 2025 -2030

EN LA CIUDAD DE SANTA CRUZ D E LA SIERRA

INDICE

Introducción	5
Antecedentes	7
Justificación	9
.....	11
Objetivos	11
Objetivos Generales	11
Objetivos Específicos.....	11
Desarrollo del Proyecto.....	12
Estudio de Mercado	16
Marco conceptual.....	20
Localización y Tamaño del Proyecto.....	22
Conclusión	25
Recomendaciones	26
Bibliografía	26
Anexos:	27



Introducción

Una pequeña empresa puede ser cualquiera infraestructura generalizada con un limitado grupo de empleados, finanzas, recursos, entre otros factores. Nos especializamos en la preparación y elaboración de Mermelada Artesanal de Flor de Jamaica. “La Esperanza” es un proyecto que es muy rentable dentro del mercado por su sabor único y su textura. Además la calidad de sus ingredientes ha sido muy selectiva en cuanto al producto fresco y gustos exóticos que desean nuestros clientes.

Este proyecto propone el establecimiento de una microempresa dedicada a la producción artesanal de mermelada de flor de Jamaica en la ciudad de Santa Cruz. El enfoque es crear un producto natural, saludable y de alta calidad, aprovechando los recursos locales y el creciente interés en alimentos funcionales, con el fin de generar ingresos económicos y promover la biodiversidad agrícola en la región. La calidad del servicio es fundamental en la producción de mermelada artesanal porque es un acompañante en el desayuno de las familias que la consumen diariamente. Si el control de calidad no es eficiente, pueden existir inconformidad, reclamos y se bajara el consumo de nuestro producto.

La mermelada artesanal “La Esperanza” surgió con el propósito de satisfacer a los consumidores con el delicioso sabor que caracteriza a nuestra mermelada, elaborando e





producto con los mejores ingredientes y con la mejor receta, logrando captar la atención de los clientes por su aroma y sabor, ofreciendo una mermelada artesanal que los clientes puedan mantener en su mesa y degustando de su sabor y textura, garantizando una cantidad alta de minerales y vitaminas y lo más importante que se puede conservar por varios días.

Siendo el objetivo principal la elaboración de la mejor mermelada artesanal, seguidamente de los objetivos específicos que resaltan al objetivo principal.

Además la situación sin proyecto enmarca que la mermelada no cuenta con una organización de personal que se encargue de la parte de creación e innovación de nuevos panes, lo que sería lo contrario a una situación con proyecto, donde ya se encuentre una organización de personal establecida para que puedan crear e innovar nuestro producto de mermelada. En los árboles de problema y objetivos se detallarán más adelante, así como el estudio de mercado que se realizó en la ciudad de Santa cruz de la Sierra dicho estudio

cuenta con: objetivos del mismo, oferta, demanda, estudio de campo, análisis de resultado, análisis de precios, método de mínimos cuadrados, comercialización, desarrollo del negocio, publicidad, presupuesto publicitario y ejemplos de publicidad para mermelada artesanal “La Esperanza”

Así mismo la mermelada artesanal “La Esperanza” cuenta con un departamento administrativo, en donde se detallan los días de trabajo y días hábiles de descanso de los trabajadores, también una cadena de suministros, el tamaño de la empresa, la localización optima del proyecto y finalmente el proceso de producción.





Luego se continua con el estudio organizacional, dentro del mismo se explica la jornada laboral, el organigrama que es muy importante para la empresa, la descripción de los puestos de trabajo, los diseños de uniformes para el área de ventas y el plano de la empresa donde se encontrara ubicada. además del estudio legal que es de vital importancia para que la empresa este legalmente inscrita. Luego se continua con el estudio ambiental que es de suma importancia porque lo que se desea es cuidar el medio ambiente. (researchgate.net, 2025)

Finalmente el proyecto se concluye con el estudio económico y financiero de la empresa “La Esperanza”. Los cuales se detallan más adelante.

Antecedentes

Una pequeña empresa puede ser cualquiera infraestructura generalizada con un limitado grupo de empleados, finanzas, recursos, entre otros factores. Nos especializamos en la preparación y elaboración de Mermelada Artesanal de Flor de Jamaica. “La Esperanza” es un proyecto que es muy rentable dentro del mercado por su sabor único y su textura. Además la calidad de sus ingredientes ha sido muy selectiva en cuanto al producto fresco y gustos exóticos que desean nuestros clientes.

Santa Cruz es un departamento con clima subtropical ideal para el cultivo de la flor de Jamaica, una planta originaria de África pero adaptada en Bolivia para usos culinarios y medicinales. Tradicionalmente, se consume en infusiones como el "agua de Jamaica", pero su transformación en mermeladas es una innovación reciente en la región. Proyectos similares en

países vecinos, como México y Perú, han mostrado éxito en la comercialización de productos derivados de Hibiscus, impulsados por su valor nutricional (alto en vitamina C y





antioxidantes). La agricultura familiar en Santa Cruz ha evolucionado hacia productos procesados, con apoyo de cooperativas locales.

Las personas buscan principalmente un buen producto al momento de buscar un acompañante para sus desayunos o para merendar, además por su sabor y calidad de mermelada que se ofrecen. La calidad consiste en la elaboración de la mermelada, la materia prima de mejor calidad. Los clientes son atraídos principalmente por el aroma de la mermelada fresca. La elaboración de mermelada artesanal de flor de Jamaica se basa en el respeto por las características de productos frescos así como su elaboración. Mediante este proceso se consigue una buena mermelada que deleita el paladar de nuestros consumidores con su sabor y buen aroma. Las personas han obtenido resultados exitosos en la elaboración de mermelada de flor de Jamaica porque saben cómo hacer un excelente producto artesanal. Sin embargo a raíz de las nuevas estrategias para incrementar ventas y atraer nuevos comensales han aumentado ya que es necesario elaborar nuevas estrategias para incrementar las ventas y atraer más clientes. Ya que es necesario elaborar nuevos productos, nuevos sabores, y nuevas presentaciones.

Se debe armar planes estratégicos para solucionar la problemática. La mermelada artesanal de flor de Jamaica “La Esperanza” carece de innovaciones de productos, control de calidad, control de los productos, deficiencia en la producción y pérdida de tiempo.

La competencia también es un factor que ha mantenido el movimiento constante de las empresas a lo largo del tiempo porque todas compiten por un mismo objetivo y es ser líderes en el mercado mediante sus productos, el servicio, la calidad, rentabilidad y ganar clientes potenciales. Los costos también son otro factor que ha afectado a las empresas internamente con





sus finanzas porque muchas no ejercen un costeo correcto para la compra, gastos de los productos. En cuanto a las debilidades, la primera sería la financiación a través de créditos bancarios. Al competir con una franquicia, estaría en desventaja, ya que esta cuenta con financiación propia y mayores recursos. Otras debilidades serían que la PYME cuenta con poco personal y falta de variedad de productos". (scribd.com, 2015)

Justificación

La Mermelada Artesanal de Flor de Jamaica “La Esperanza” surgió con el propósito de satisfacer a los consumidores con el delicioso sabor que caracteriza a nuestro producto, elaborando la mermelada con la mejor receta logrando captar la atención de los clientes por su aroma y sabor, ofreciendo un producto artesanal que los clientes puedan mantener una mejor digestión, sabor y textura, garantizando una cantidad rica en vitamina C y antocianinas y lo más importante que se puede conservar por varios días.

La flor de Jamaica es abundante en Santa Cruz, pero su aprovechamiento se limita a usos básicos, dejando oportunidades en el procesamiento. La demanda de alimentos orgánicos y saludables crece globalmente, y Bolivia puede posicionarse en mercados locales e internacionales. Este proyecto justifica su necesidad al promover la economía circular, reducir el desperdicio de cosechas y fomentar el emprendimiento rural. Además, aborda la pobreza en zonas agrícolas Santa Cruz tiene índices de pobreza del 15-20% y contribuye a la salud pública mediante productos bajos en azúcar y ricos en beneficios naturales.

La Mermelada Artesanal contribuye a la alimentación de las personas manteniendo estándares de calidad en sus productos, calificados por el ministerio de salud comprometidos con





mantener la higiene y la buena presentación de sus productos con los precios accesibles para poder lograr un posicionamiento en el mercado mayor a la competencia, y poder llegar a consolidarse como líder en el mercado de la industria de Mermelada Artesanal, busca mantener una buena relación con el cliente, encontrar sus gustos y preferencias para conservar una estrecha relación y afecto para sus consumidores, Los ingrediente a utilizar son productos regionales ayudando así a la contribución de la economía de nuestro país ,el envase es utilizado de forma creativa y con la higiene que se necesita elaborado con plástico y con envases de vidrio, protegiendo el producto de la mejor manera.

Está formado por un grupo de 4 universitarios que decidieron emprender y ser desalientes y persistentes ante cualquier situación manejando esa pasión con liderazgo, paciencia y confianza en sí mismos formando la empresa legalmente como una sociedad acordando dividir sus utilidades en partes iguales, surgió con el talento de uno de los integrantes y al observar la escases de productos saludables y nutritivos de dicho producto decidieron emprender y crear su marca Mermelada Artesanal “La Esperanza”

La empresa está comprometida con la ciudad de Santa Cruz de la Sierra mantener sus productos a disposición de lunes a viernes de 6 am a 7 pm y de sábado y domingo de 6 am a 1 pm ofreciendo mermelada artesanal fresca a su disposición con personal capacitado para atender al cliente como se lo merecen y cubrir su periodo en el menor tiempo posible.





Objetivos

Objetivos Generales

Desarrollar una línea de producción artesanal de mermelada de flor de Jamaica para el mercado local y regional.

Para fomentar el desarrollo económico sostenible en Santa Cruz mediante el aprovechamiento de recursos naturales locales utilizando tecnologías artesanales.

Objetivos Específicos

- Realizar un estudio de demanda para ver si existe Demanda Insatisfecha.
- Recordar el significado artesanal en nuestra sociedad como un signo de compartir, amar y cuidar a cada uno de los clientes.
- Elaborar la mejor mermelada artesanal en Santa Cruz de la Sierra para lograr entrar a cada hogar, en cada familia y de esa manera comparta momentos especiales.
- Lograr que los clientes puedan compartir con sus amistades un pan con la delicioso mermelada artesanal "La Esperanza".
- Determinar la rentabilidad de este proyecto.





Desarrollo del Proyecto

SITUACIÓN SIN PROYECTO

Mermelada Artesanal La Esperanza cuenta con los siguientes tipos de mermelada actualmente:

- Mermelada de flor de Jamaica

Dicha empresa no cuenta con una organización de personal que se encargue de la parte de creación e innovación de nuevos sabores, por lo tanto, se busca mejorar esa parte para que existan nuevos productos de mermelada y que atraigan a los clientes.

Los recursos son muy limitados para poder otras variedades, la infraestructura no es llamativa, carece de degustación de nuevos sabores además La Esperanza necesita esos cambios para una mejor atención al cliente y que se sientan cómodos visitando la Empresa.

En la empresa La Esperanza se necesita mejorar en cuestión de limpieza no cuentan con uniforme adecuado para la elaboración en producción, también se necesita el cambio de los utensilios que utilizan porque se ven obsoletos.





SITUACIÓN CON PROYECTO

En la empresa La Esperanza, el personal se ha encargado de innovar y diseñar nuevos tipos de mermelada para que el cliente se sienta satisfecho y pueda degustar de algo rico y con un sabor único, teniendo todos los recursos necesarios para poder crear la mermelada artesanal y brindando un mejor servicio. Además, la empresa La Esperanza tiene una infraestructura con una imagen diferente lo que hace que los clientes entren y vean que no es una simple empresa de mermelada.

La empresa La Esperanza está siendo visitada por muchas personas porque les gusta el sabor de la mermelada artesanal y sus variedades.

Además, se cuenta con un uniforme para que los empleados se puedan identificar y que se vea más confiable la empresa, también se cuenta con reglas de limpieza para que el lugar sea apropiado y que puedan adquirir el producto con confianza.

La idea de innovar y hacer nuevos sabores de mermelada es un atractivo para las personas de Santa Cruz de la Sierra, porque degustan de algo diferente y no solo en diseño sino en sabor y calidad.



ARBOL DE PROBLEMAS

EFFECTOS

BAJA DEMANDA
EN MERCADOS
LOCALES

COMPETENCIA CON
MERMELADAS
INDUSTRIALES
BARATAS

ABANDONO DE
CULTIVOS
TRADICIONALES

BAJA RENTABILIDAD Y
SOSTENIBILIDAD EN LA
PRODUCCION DE MERMELADA DE
FLOR DE JAMAICA

CAUSAS

PROCESOS
MANUALES
INEFICIENTES

DIFICULTADES DE
ACCESO A
FINANCIAMIENTO

FALTA DE CANALES
DE DISTRIBUCION

ARBOL DE OBJETIVOS

FINES

DIVERSIFICACION
DE MERCADOS

ACCESO A
PRODUCTOS
SALUDABLES Y
TRADICIONALES

AUMENTO EN
INGRESOS DE
PRODUCTORES

MEJORAR LA RENTABILIDAD Y
SOSTENIBILIDAD EN LA
PRODUCCION DE MERMELADA
DE FLOR DE JAMAICA

ADQUISICION DE
EQUIPOS EFICIENTES

ACCEDER A
FINANCIAMIENTO
CREDITOS E
INVERSORES

DESAROLLAR
ESTRATEGIAS DE
MARKETING

OBJETIVOS



Estudio de Mercado

Objetivo General

Impactar con la implementación de un producto nuevo en el mercado primavera ofreciendo buena calidad y excelente servicio al cliente para satisfacer la necesidad de los consumidores.

Objetivos Específicos

- Lanzar más variedad de productos.
- Satisfacer a todos los consumidores del mercado primavera, produciendo variedad de Mermelada de Flor de Jamaica rica en vitamina C y antocianinas.

Análisis de mercado

En el mercado de primavera, existen empresas reconocidas que lideran el mercado nacional con diferentes tipos de mermelada industrial. La mermelada artesanal es un alimento que se consume diariamente por las personas y las empresas tienen que innovar constantemente.

Así mismo, en el mercado primavera cuenta con una variedad de mermeladas que ofrecen servicios y diferentes tipos de mermelada a los consumidores.





Entre las marcas de mermelada más reconocidas del mercado primavera son: la purita, industria alimenticia el valle, industrias kral, fábrica de caramelos watts. Dichas empresas cuentan con alta oferta de productos para que los consumidores adquieran en cualquier horario, ya que, el horario de estas tiendas es muy accesibles para los clientes. Los clientes quieren siempre una mermelada que cumpla sus expectativas en cuanto a sabor, calidad, precio, consistencia y variedad. Las empresas tienden a cumplir sus necesidades para que los clientes estén satisfechos.

Oferta

Las empresas de mermelada reconocidas en el mercado primavera y que lideran en el mercado ofrecen un excelente servicio al cliente, variedad de mermelada y buena calidad en los productos. Entre los productos más vendibles son la mermelada de frutilla, entre otros.

Dicho producto posee características similares al producto de mermelada artesanal La Esperanza ofrece en cuanto a su consistencia, color, presentación, tamaño, costos, volumen y sabor. Los oferentes del mercado primavera se destacan porque venden cantidad de productos con una disponibilidad para comercializarlos a un precio accesible y horarios adecuados.

Análisis de Competencia

Considerando la información anterior sobre las empresas de mermelada que lideran el mercado en el mercado primavera. Se puede notar que la competencia tiene ciertas características





similares a la de empresa de mermelada La Esperanza el cual consiste en sus sabores, calidad, consistencia, volumen, color, así como el servicio.

La marca de mermelada La esperanza al lanzar los nuevos productos de mermelada artesanal llevará al mercado precios accesibles o iguales a la competencia. Así como nueva variedad de sabores, calidad, color y presentaciones diferentes.

Demanda:

Se pudo observar que la mayor fuerza de venta de mermelada competidoras es en horarios de 6 a 12 am, es considerado a lo que mayoría de las familias consumen pan con mermelada en el desayuno y también por:

- Reposteros: que usan la mermelada para sus productos pasteles masitas

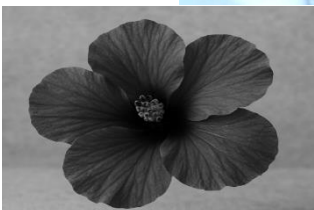




Diagrama de Flujo de Proceso de la manufacturera de mermelada artesanal
“La Esperanza”





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.

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). (economipedia.com, 2025)

¿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. (wikipedia.org, 2013)

Localización y Tamaño del Proyecto

Localización del proyecto

Para determinar la localización de la mermelada artesanal se realizó un ejercicio para seleccionar entre 3 lugares en específico.

FACTOR	CLIMA			VIVIENDA			EDUCACION		
	COMPARACION PAREADA	SUMA DE PREFI.	RIJ	COMPARACION PAREADA	SUMA DE PREFI.	RIJ	COMPARACION PAREADA	SUMA DE PREFI.	RIJ
M. PRIMAVERA	0 0 2	2	0.4	0 1 0	1	0.2	1 0 0	1	0.2
AV CAÑOTO	0 0 1	1	0.2	1 0 0	1	0.2	0 1 1	2	0.4
RADIAL 10	0 0 2	2	0.2	0 2 0	2	0.5	1 0 1	2	0.4
TOTAL		5	1		5	1		5	1

- Se determinó que el proyecto se realizará en la radial 10.

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	60
Producción Mensual	1800
Producción Anual	21900





Variables en la Fórmula TOP:

Cv (costo variable) = 8.5 Bs/frasco

D (demanda) = 80%.

E (eficiencia) = 0.85.

I (capital) = 274.000 Bs.

Fórmula TOP:

$$\text{TOP} = \frac{I * E}{Cv * V} \quad \text{TOP} = \frac{21900 * 8.5}{0.85 * 0.8} = \frac{186,150}{100} = 273,750 \text{ Bs.}$$

Capital: 273.750 Bs (aprox. 274.000 Bs). Esto financia producción a escala, equipo básico y marketing inicial.

Otros Ajustes: Precio de venta (Pv) en 15 Bs/frasco; costos fijos (CF) en 150.000 Bs/año (escalado con el capital, ej. alquiler mayor, publicidad). Esto asegura rentabilidad.

Cálculos de Producción con Ajustes

Producción Diaria: 60 frascos/día (tu solicitud fija).

Producción Mensual: 60 frascos/día × 30 días = 1.800 frascos/mes.

Producción Anual: 60 frascos/día × 365 días = 21.900 frascos/año (aprox. 21.900; redondeado a 22.000 para facilidad).

RENTABILIDAD

- Producción Anual: 21.900 frascos (60/día × 365 días).





- Precio de Venta (Pv): 18 Bs/frasco

- Costo Variable (Cv): 8.5 Bs/frasco

- Costos Fijos Anuales (CF): 120.000 Bs

- Inversión Inicial (I): 300.000 Bs.

- Eficiencia (E): 0.9

- Demanda (D): 80%

Cálculos de Rentabilidad

1. Ingresos Totales Anuales:

$$\text{INGRESOS} = 21,900 \text{ FRASCOS} * 18 \text{ Bs.} / \text{FRASCO} = 394,200$$

2. Costos Variables Anuales:

$$\text{COSTOS VARIABLES} = 21,900 \text{ FRASCOS} * 8.5 \text{ Bs.} / \text{FRASCO} = 186,150 \text{ Bs.}$$

3. Costos Fijos Anuales: 120.000 Bs.

4. Ganancia Neta Anual (GN):

$$\text{GN} = \text{INGRESOS} - \text{COSTOS VARIABLES} - \text{COSTOS FIJOS} = 394,200 - 186,150 - 120,000 = 88,050$$

5. Retorno sobre la Inversión (ROI) Anual:

$$\text{ROI} = \frac{\text{GN}}{I} * 100 = \frac{88,050}{300,000} * 100 = 29$$

6. Punto de Equilibrio (PE):

$$\text{PE} = \frac{\text{CF}}{\text{Pv}-\text{Cv}} = \frac{120,000}{9.5} = 12,632 \text{ frascos}$$





Flujo de Caja Proyectado (5 Años):

- Año 1: Inversión: -300.000 Bs; Ganancia: +88.050 Bs; Flujo Neto: -211.950 Bs

(pérdida inicial por organización, pero recuperable con ventas).

- Año 2: +88.050 Bs.

- Año 3: +88.050 Bs (ROI acumulado ~88%).

- Año 4: +88.050 Bs.

- Año 5: +88.050 Bs.

-Valor Actual Neto (VAN) Estimado: 350.000 Bs .

Interpretación General de la Rentabilidad

¿Es Rentable? Sí, altamente rentable. El proyecto genera ganancias consistentes desde el año 2, con un ROI del 29.4% anual, superando el PE y cubriendo la inversión en menos de 4 años. La operación 7 días/semana maximiza producción sin desperdicios, aprovechando la demanda local (80% de interés en la encuesta).

Conclusión

El proyecto "Mermelada Artesanal de Flor de Jamaica 'La Esperanza'" es viable y rentable, con una producción anual de 21.900 frascos generando ganancias netas de 88.050 Bs/año y un ROI del 29%, recuperando la inversión inicial en menos de 4 años. Aprovecha recursos locales en Santa Cruz, promueve alimentos funcionales ricos en vitamina C y antioxidantes, fomenta el emprendimiento juvenil y contribuye a la economía circular, reduciendo pobreza agrícola. La demanda local (80% de aceptación en encuestas) y





diferenciación artesanal lo posicionan competitivamente frente a productos industriales, con potencial de expansión regional para 2025-2030.

Recomendaciones

Optimizar la producción artesanal con controles de calidad, uniformes y utensilios modernos para mantener higiene y sabor único.

Diversificar sabores y enfocarse en canales de venta preferidos (mercados locales, 47%; supermercados, 33%) con publicidad digital enfatizando beneficios saludables.

Monitorear la rentabilidad mensualmente, reinvertiendo ganancias en innovación y marketing.

Adoptar prácticas sostenibles como cultivo responsable, reciclaje de envases.

Evaluar expansión a exportaciones o franquicias tras el año 2, priorizando eficiencia operativa para escalar producción sin comprometer calidad.

Bibliografía

FAO. (2021). Cultivos Tropicales: Hibiscus sabdariffa. Romaní: FAO.

Schumacher, E. F. (1973). Lo Pequeño es Hermoso. Barcelona: Editorial Blume.

Ministerio de Desarrollo Productivo de Bolivia. (2022). Informe sobre Agroindustria Familiar. La Paz: MDP.

Estudios de Statista (2023) sobre mercado de alimentos funcionales.

[Jugo y Mermelada de Flor de Jamaica - 094951 | PDF | Agricultura | Alimentos](#)





<https://economipedia.com/definiciones /factores-de-produccion.html>

[Demanda \(economía\) - Wikipedia, la enciclopedia libre](#)

Anexos:

Encuesta

CUESTIONARIO MERMELADA ARTESANAL “La Esperanza”

ESTIMADO ENCUESTADO:

Estamos realizando una encuesta entre los vecinos de Santa Cruz de la Sierra, pedimos su ayuda para evaluar algunos aspectos que servirán para un Estudio de Mermelada Artesanal "La Esperanza", ubicada en Santa Cruz de la Sierra, para lo cual estamos solicitando su colaboración para responder a las siguientes preguntas, Gracias por su tiempo.

1. ¿Cuántas personas en tu familia consumen mermelada como acompañante de sus comidas?
 - a) de 0 a 5
 - b) de 5 a 10
2. ¿Cuántas veces a la semana consume pan con mermelada?
 - a) diario
 - b) una vez por semana
3. ¿Has oído hablar de la mermelada artesanal de flor de Jamaica?
 - a) Sí, y la he probado





- b) Sí, pero no la he probado
- c) No, es la primera vez que escucho de ella
4. ¿Qué integrantes de tu familia gustan de la mermelada?
- a) Adultos
- b) Niños
- c) todos
5. Si has probado la mermelada artesanal de flor de Jamaica, ¿qué te pareció su sabor?
- a) Excelente (ácido, refrescante y único)
- b) Bueno (agradable, pero podría mejorar)
- c) Malo (demasiado fuerte o no me gustó)
- d) No la he probado
6. ¿Qué aspectos valoras más en una mermelada artesanal como esta? (Selecciona la opción principal)
- a) Su origen natural y orgánico
- b) El proceso artesanal (hecho a mano)
- c) Beneficios para la salud (antioxidantes, vitamina C)
- d) El precio accesible
- e) La presentación y empaque





7. ¿Consideras que el precio actual de la mermelada artesanal de flor de Jamaica es...?

- a) Muy razonable
- b) Razonable
- c) Caro
- d) Muy caro
- e) No sé el precio

8. ¿Dónde comprarías preferiblemente esta mermelada?

- a) Mercados locales o ferias artesanales
- b) Supermercados o tiendas especializadas
- c) Tiendas en línea (e-commerce)
- d) Directo de productores en Santa Cruz

9. ¿Qué mejoras sugerirías para este producto?

- a) Más variedades de sabores (ej. fusiones)
- b) Mejor empaque para conservación
- c) Reducción de precio sin perder calidad
- d) Ninguna, está bien como es





10. ¿Recomendarías la mermelada artesanal de flor de Jamaica a amigos o familiares?

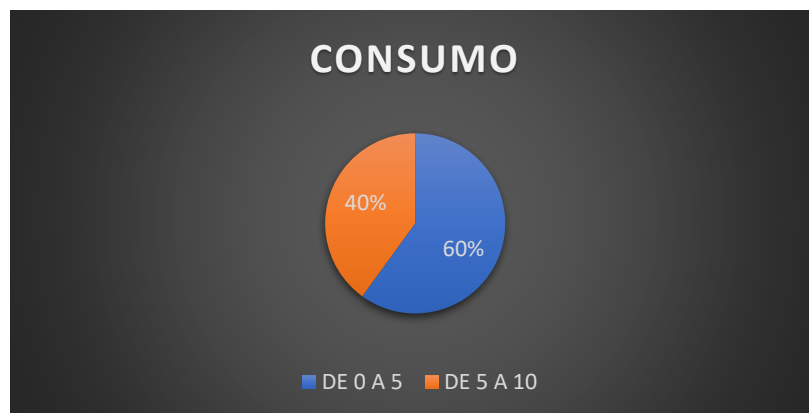
- a) Sí, definitivamente
- b) Tal vez, dependiendo de sus gustos
- c) No, no es para mí
- d) No la conozco lo suficiente

GRAFICOS

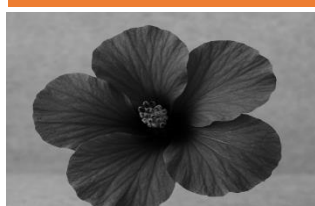
Análisis de Resultados

1. ¿Cuántas personas en tu familia consumen mermelada como acompañante de sus comidas?

150 respuestas



CATEGORIA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
DE 0 A 5	60	40%
DE 5 A 10	90	60%
TOTAL	150	100%



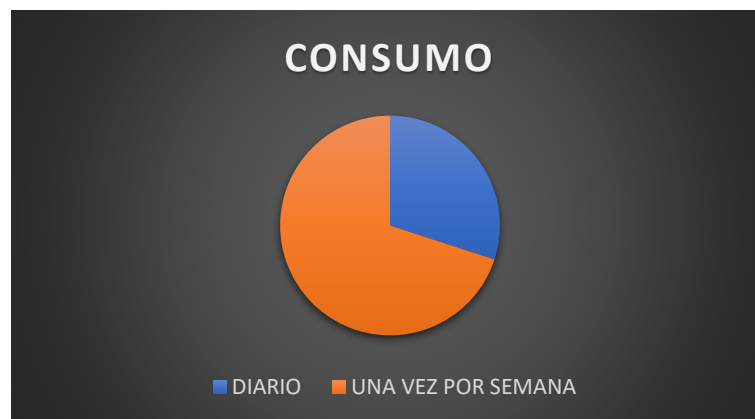


Análisis:

Se ha determinado según la gráfica número 1 que del 100% de las personas encuestadas que el 60% que de 5 a 10 familias grandes o que comparten el frasco consumen mermelada y el 40% son familias pequeñas.

2. ¿Cuántas veces a la semana consume pan con mermelada?

150 Respuestas.



CATEGORIA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
DIARIO	45	30%
UNA VEZ POR SEMANA	105	70%
TOTAL	150	100%

ANALISIS:

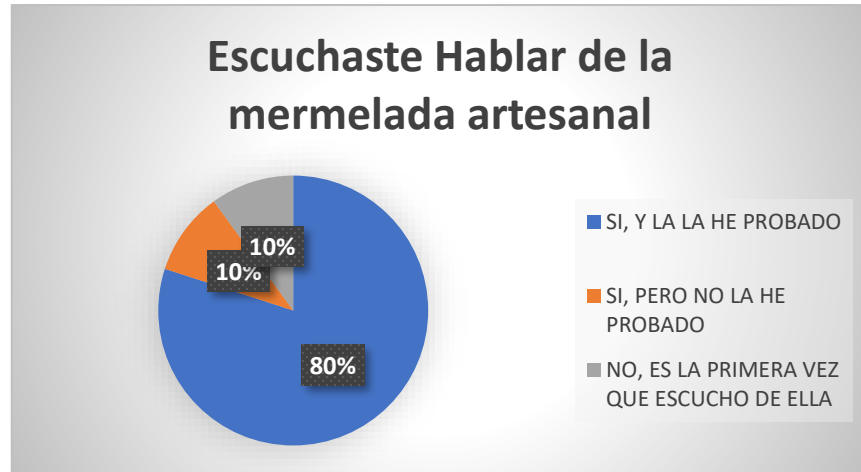
Se ha determinado según la gráfica N°2 que el 70% de los consumidores comen mermelada una vez por semana y el 30% de las personas los consumen a diario.





3. ¿Has oído hablar de la mermelada artesanal de flor de Jamaica?

150 Respuestas



CATEGORIA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI Y LA HE PROBADO	120	80%
SI PERO NO LA HE PROBADO	15	10%
NO ES LA PRIMERA VEZ QUE ESCUCHO DE ELLA	15	10%
TOTAL	150	100%

ANALISIS:

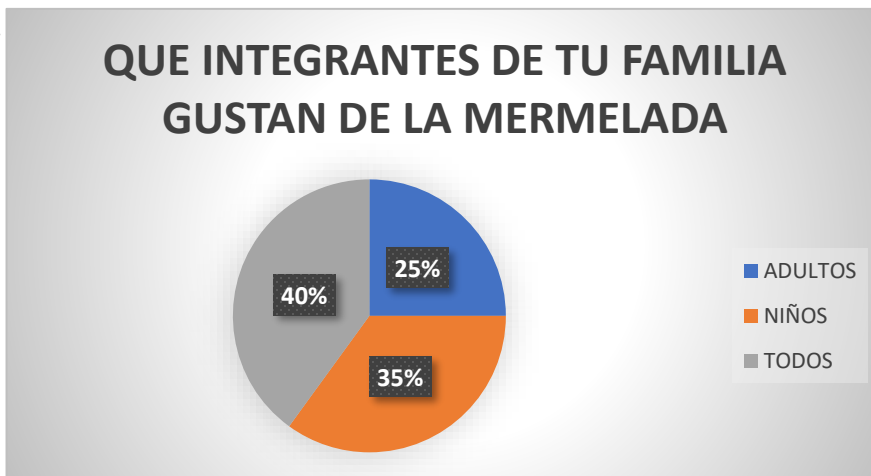
Se ha determinado según la gráfica N°3 donde más del 80% de las personas ya probaron la mermelada artesanal y el 10% aun no la ha probado y el otro 10% es la primera vez que escucho de ella que están mas acostumbrado a comer mermelada industrial.





4. ¿Qué integrantes de tu familia gustan de la mermelada?

150 Respuestas.



CATEGORIA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
ADULTOS	38	25%
NIÑOS	52	35%
TODOS	60	40%
TOTAL	150	100%

ANALISIS:

Se ha determinado según la gráfica N°4 donde se evidencio que nuestro producto es consumido por todos que gustan de su sabor en un 40%, el 35% que consumen la mermelada son niños, y el 25% para los adultos que gustan de nuestros productos.





5. Si has probado la mermelada artesanal de flor de Jamaica, ¿qué te pareció su sabor?

150 Respuestas



CATEGORIA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
EXCELENTE	67	45%
BUENO	50	33%
MALO	25	17%
NO LA HE PROBADO	8	5%
TOTAL	150	100%

ANALISIS:

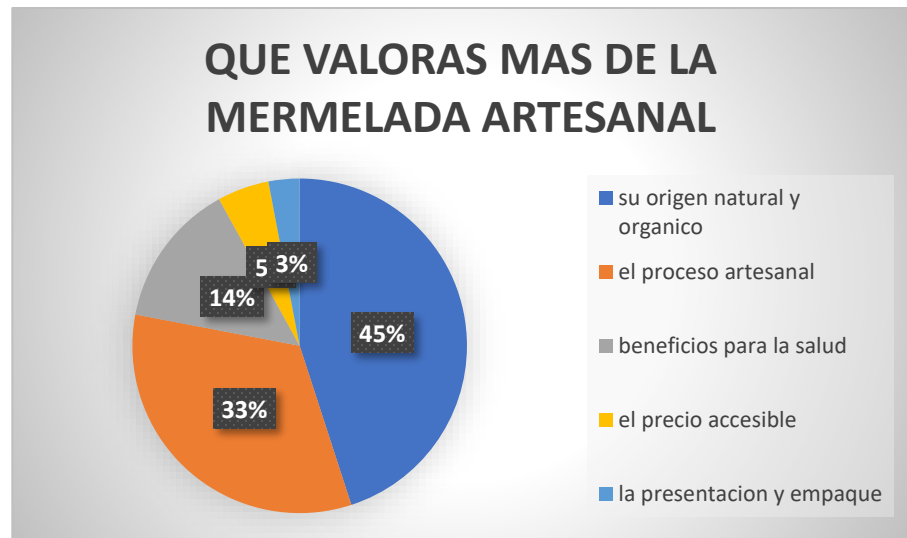
Se ha determinado según la gráfica N°5 donde se evidencio que la mermelada el 45% considera que es un producto excelente, el 33% opina que es bueno, el 17% considera que no les gusto, y un 5% no la ha probado, por lo que se ha observado que nuestro público objetivo son personas que disfrutan de un sabor más exótico.





6. ¿Qué aspectos valoras más en una mermelada artesanal como esta? (Selecciona la opción principal)

150 Respuestas.



CATEGORIA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SU ORIGEN NATURAL Y ORGANICO	67	45%
EL PROCESO ARTESANAL	50	33%
BENEFICIOS PARA LA SALUD	20	14%
EL PRECIO ACCESIBLE	8	5%
LA PRESENTACION Y EMPAQUE	5	3%
TOTAL	150	100%



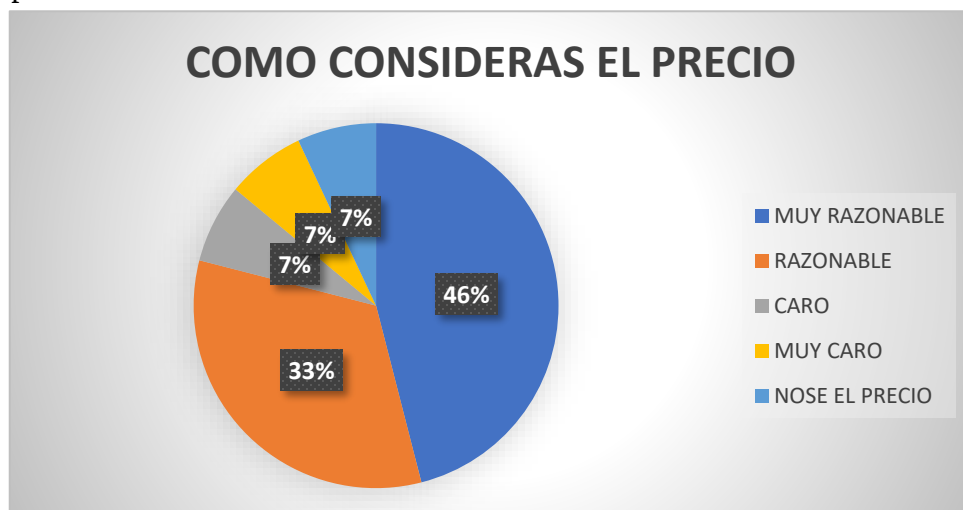


ANALISIS:

Se ha determinado según la gráfica N°6 donde se evidencio que la mermelada el 45% considera que es un producto natural y exótico, el 33% prefiere lo artesanal, el 14% por los beneficios saludables, un 5% por el precio accesible, y un 3% lo escoge por la presentación y por el empaque por lo que se ha observado que nuestro público objetivo son personas que disfrutan de un producto que sea natural que no tenga conservantes así como el producto que ofrecemos.

7. ¿Consideras que el precio actual de la mermelada artesanal de flor de Jamaica es...?

150 Respuestas.



CATEGORIA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
MUY RAZONABLE	70	46%
RAZONABLE	50	33%
CARO	10	7%
MUY CARO	10	7%
NOSE EL PRECIO	10	7%
TOTAL	150	100%



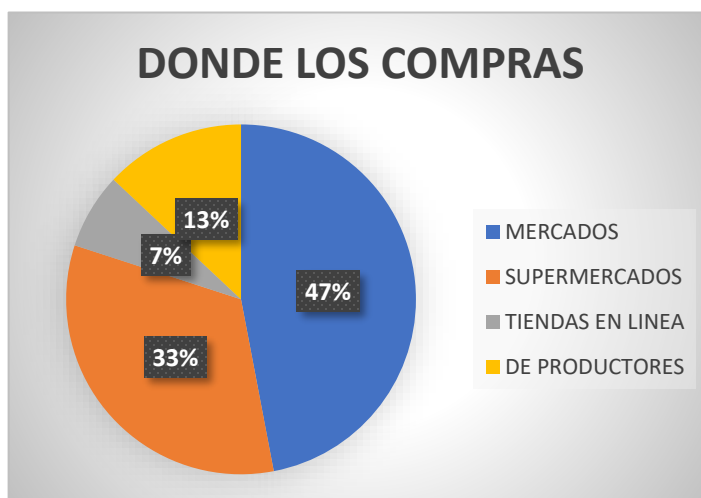


ANALISIS:

Se ha determinado según la gráfica N°7 que los clientes encuentran accesible y razonable nuestros precios ya que el 46% de la muestra opina muy razonable el precio.

8. ¿Dónde comprarías preferiblemente esta mermelada?

150 Respuestas.



CATEGORIA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
MERCADOS	70	47%
SUPERMERCADOS	50	33%
TIENDAS EN LINEA	10	7%
DE PRODUCTORES	20	13%
TOTAL	150	100%

ANALISIS:

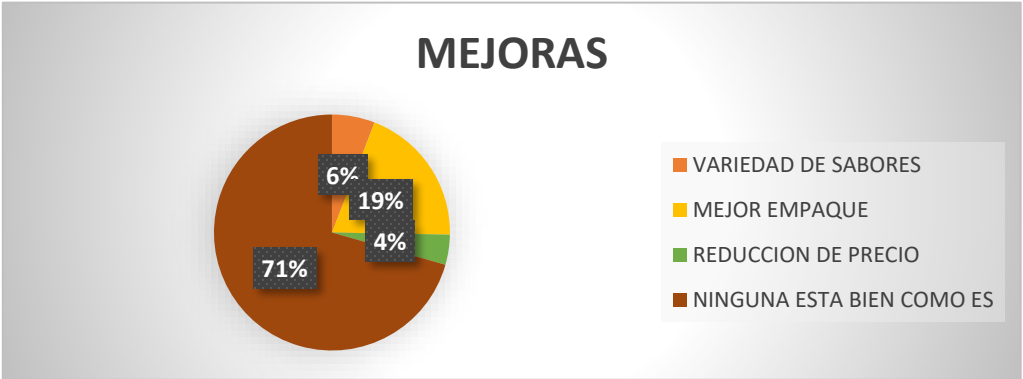
Se ha determinado según la gráfica N°8 que según los datos obtenidos que el 47% de la muestra prefiere comprar la mermelada de los mercados.





9. ¿Qué mejoras sugerirías para este producto?

150 Respuestas



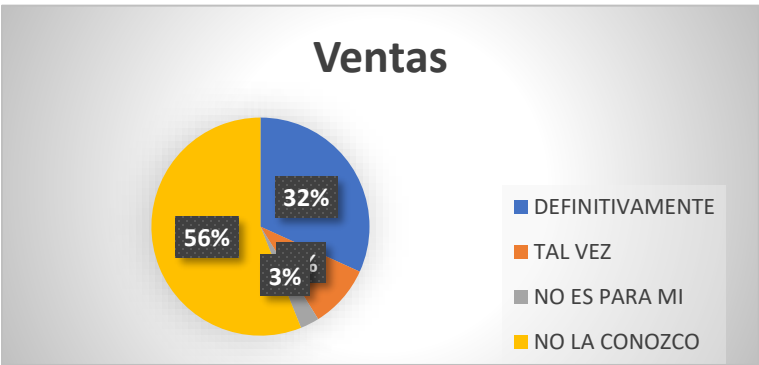
CATEGORIA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
VARIEDAD DE SABORES	15	10%
MEJOR EMPAQUE	50	33%
REDUCIR PRECIOS	10	7%
ESTA BIEN COMO ESTA	75	50%
TOTAL	150	100%

ANALISIS:

Se ha determinado según la gráfica N°9 según los datos obtenidos el 50% de la muestra esta de acuerdo como está el producto.

10¿Recomendarías la mermelada artesanal de flor de Jamaica a amigos o familiares?

150 Respuestas.





CATEGORIA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
DEFINITIVAMENTE	100	68%
TALVEZ	30	20%
NO ES PARA MI	10	6%
NO LA CONOZCO	10	6%
TOTAL	150	100%

ANALISIS:

Se ha determinado según la gráfica N°10 que según los datos obtenidos que el 68% de la muestra recomendará nuestro producto.

Como hacer mermelada:

ingredientes

Esta receta es para una producción pequeña escala (aprox. 1-2 kg), usando métodos manuales para mantener su autenticidad. Tiempo total: 1-2 horas. Rendimiento: 4-6 frascos de 250 ml. Asegúrate de usar flores frescas o secas de calidad.





Ingredientes (para 1 kg de mermelada)

500 g de flores de Jamaica frescas (o 200 g secas, remojadas en agua).

500 g de azúcar blanca.

500 ml de agua.

Jugo de 2 limones (para acidez y conservación).

Opcional: 1 canela en rama para sabor.

Utensilios Necesarios

Olla grande de acero inoxidable o hierro.

Colador o tela fina para filtrar.

Frascos de vidrio esterilizados con tapas herméticas.

Cuchara de madera para remover.

Termómetro de cocina (opcional, ideal para verificar 105°C).

Como hacer mermelada artesanal: Paso 1 - Preparar las Flores





Lava las flores de Jamaica bajo agua corriente fría para remover impurezas. Si son frescas, retira los tallos y cálices duros. Si son secas, remójalas en agua tibia por 30 minutos para hidratarlas. Esto extrae el color rojo intenso y el sabor ácido característico de la flor boliviana.

Como hacer mermelada artesanal: Paso 2 - Hacer la Infusión



En una olla grande, agrega las flores preparadas y 500 ml de agua. Lleva a ebullición a fuego medio y hierve por 10-15 minutos, removiendo ocasionalmente. Apaga el fuego y deja reposar 20 minutos para que infusione. Filtra el líquido con un colador o tela fina, exprimiendo suavemente las flores para extraer todo el jugo. Desecha los residuos sólidos. Obtendrás un líquido rojo vibrante.





Como hacer mermelada artesanal: Paso 3 - Mezclar los Ingredientes



Vuelve el líquido filtrado a la olla. Agrega el azúcar y el jugo de limón. Si usas canela, incorpóralas ahora. Remueve bien hasta que el azúcar se disuelva completamente. Esta mezcla es la base de la mermelada, aprovechando los antioxidantes naturales de la flor de Jamaica. Como hacer mermelada artesanal: Paso 4 - Cocinar la Mermelada



Lleva la mezcla a ebullición a fuego medio-alto, removiendo constantemente para evitar que se pegue. Reduce el fuego a medio y cocina por 30-45 minutos. La mermelada debe espesar hasta formar hilos cuando se enfría una gota en un plato frío (prueba de consistencia). Si tienes termómetro, alcanza 105°C. No dejes que hierva demasiado fuerte para preservar el sabor.





Como hacer mermelada artesanal: Paso 5 - Verificar y Ajustar



Prueba la consistencia: si es demasiado líquida, cocina 5-10 minutos más; si es muy espesa, agrega un poco de agua. Corrige el sabor si es necesario (más limón para acidez). Retira del fuego.

Como hacer mermelada artesanal: Paso 6 - Envasar y Conservar





Vierte la mermelada caliente en frascos esterilizados (hiérvelos en agua por 10 minutos).

Llena hasta 1 cm del borde, sella con tapas herméticas y voltea los frascos boca abajo por 5 minutos para crear vacío. Deja enfriar completamente. Almacena en refrigerador (dura 6-12 meses) o pasteuriza sumergiendo frascos en agua hirviendo por 10 minutos para conservación a temperatura ambiente.

Logotipo:

