



EMPRENDIMIENTO (PLAN DE NEGOCIOS)



II-2025

EXPO

CIENCIA FACULTATIVA XV

NOMBRE DEL TEMA: LA MANGA Y SUS DERIVADOS

NÚMERO DE GRUPO: _____ **TURNO DE PRESENTACIÓN:** _____

DOCENTE GUÍA: Beatriz suarez soane

INTEGRANTES: Jean Karla Mejia Fuentes

Eivi Efrain Calderon Carvajal

Nicol Garcia Roca

Samuel Santos Pareja

Jose Miguel Vedia Salvatierra

**NÚMERO INTERNO
DE GRUPO:**

APOYAN:



Ph.D. Luis Alberto Méndez
DECANO



M.Sc. Miguel Sorich
VICE-DECANO



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



Ph.D. Piter Fernández
DR. DE CONTADURÍA PÚBLICA

DEDICATORIA

A nuestro equipo conformado por cinco integrantes, cuya unión, compromiso y esfuerzo colectivo dieron vida a este proyecto dedicado al estudio de *La Manga y sus derivados*. Cada uno de nosotros aportó una parte esencial que, al integrarse, permitió construir un trabajo sólido, enriquecido por la diversidad de pensamientos, las distintas perspectivas y las habilidades complementarias que cada miembro trajo consigo.

Este proyecto es el resultado de un proceso de aprendizaje compartido, de largas jornadas de análisis, debate y creación, en las que prevalecieron el respeto mutuo, la colaboración constante y la búsqueda de la excelencia. La curiosidad que nos impulsó al inicio se transformó en una motivación constante para profundizar, investigar y dar sentido a cada hallazgo, mientras la responsabilidad y el compromiso nos guiaron a lo largo de cada etapa.

Reconocemos la importancia de la comunicación efectiva que permitió coordinar ideas, resolver diferencias y unir esfuerzos en una misma dirección. Valoramos la organización precisa que hizo posible cumplir con los plazos y mantener la calidad del trabajo, así como la dedicación individual que fortaleció el avance colectivo.

A cada integrante de este equipo, gracias por su aporte único: por el liderazgo que orientó las metas, por el rigor técnico que dio solidez a la investigación, por la creatividad visual que dio forma y vida a las ideas, por la constancia que sostuvo el trabajo diario y por el apoyo logístico que garantizó que cada paso se completara con éxito.

Que este proyecto no sea solo un producto académico, sino también un reflejo de los valores que nos guiaron: el trabajo en equipo, la ética, la empatía, el aprendizaje mutuo y la voluntad de contribuir con conocimiento al desarrollo sostenible de nuestra comunidad. Que cada página de este trabajo sea testimonio de lo que se puede lograr cuando la cooperación y la pasión por aprender se convierten en la base de un propósito común.

Finalmente, extendemos nuestro agradecimiento sincero a las autoridades encargadas, cuya sabiduría, experiencia y perspectiva enriquecieron significativamente este proyecto. Su participación y contexto fueron esenciales para dar profundidad y autenticidad a nuestra investigación.

AGRADECIMIENTO

El presente proyecto titulado “*La Manga y sus derivados*” se desarrolló en el marco de nuestra formación académica en la **Universidad Autónoma Gabriel René Moreno (UAGRM)**, y representa el resultado del esfuerzo conjunto, la dedicación y el compromiso de cada integrante de nuestro equipo.

En primer lugar, expresamos nuestro más sincero agradecimiento a **nuestra universidad**, la UAGRM, por brindarnos el espacio, necesario para fortalecer nuestras capacidades académicas y profesionales. A través de sus principios, nos ha motivado a investigar con responsabilidad, a aplicar nuestros conocimientos de manera práctica y a mantener un compromiso constante con el desarrollo sostenible de nuestra región.

Agradecemos profundamente a **nuestro docente guía**, la LIC. BEATRIZ SUAREZ SEOANE quien con su orientación, paciencia y conocimientos nos brindó las bases metodológicas y teóricas necesarias para la correcta elaboración de este trabajo. Su acompañamiento fue esencial para encaminar nuestras ideas, reforzar nuestra investigación y mantener el rigor académico que este proyecto requiere.

De igual manera, extendemos nuestro reconocimiento a **las comunidades locales y personas vinculadas a la producción y comercialización de la Manga y sus derivados**, quienes compartieron su tiempo, su experiencia y su saber práctico, permitiéndonos comprender con mayor profundidad la importancia económica, social y cultural de este fruto en nuestra región. Su colaboración fue fundamental para enriquecer el contenido y la relevancia de nuestra investigación.

A nuestras **familias**, por su apoyo incondicional, su comprensión en los momentos de mayor exigencia y su constante motivación para continuar adelante, incluso cuando las dificultades parecían superar nuestras fuerzas. Su confianza en nosotros ha sido el pilar que sostuvo este proceso.

Finalmente, agradecemos a **cada integrante del equipo de trabajo**, por su compromiso, responsabilidad y espíritu colaborativo. La unión de esfuerzos, la diversidad de ideas y el respeto mutuo hicieron posible que este proyecto no solo cumpliera sus objetivos, sino que también se convirtiera en una experiencia de crecimiento personal y profesional.

A todos los que, de una u otra manera, contribuyeron al desarrollo de esta investigación, nuestro más sincero agradecimiento.

INDICE

Introducción.....	
Capitulo 1:	
Análisis Externo.....	
Capitulo 2:	
análisis interno:.....	
Capitulo 3:	
plan de producción.....	
Capitulo 4:	
plan de marketing.....	
Capitulo 5:	
plan de recursos humanos.....	
Capitulo 6:	
plan de finanzas.....	
Capitulo 7:	
estudio jurídico fiscal.....	
Conclusiones y recomendaciones.....	
Bibliografía.....	

INTRODUCCION

Este proyecto se propone comprender La Manga y sus derivados desde una perspectiva que sea clara, razonable y especialmente útil para contextos hispanohablantes como Bolivia. Aunque La Manga no se ubica en Bolivia, la finalidad es ofrecer una introducción accesible que permita comparar ideas generales de desarrollo territorial, gestión ambiental y planificación urbana con realidades latinoamericanas, donde conceptos como uso del suelo, turismo, recursos hídricos y resiliencia ante riesgos naturales suelen cruzarse de forma relevante.

CAPITULO 1: ANALISIS EXTERNO

Al percibir el entorno y al examinar el análisis externo relativo al proyecto que vamos a emprender, se observa la ausencia de competencia respecto al proyecto natural de la manga y sus derivados (mermelada y queque de manga), elaborado de forma artesanal y económica para los compañeros universitarios o para las personas locales. Notando las fortalezas y debilidades

Fortalezas.

- Potencial económico y agroindustrial de Santa Cruz: marco favorable para proyectos de desarrollo sostenible que pueden estudiarse y demostrarse en el marco de investigaciones de la UAGRM.
- Capacidad institucional y académica: presencia de universidades, centros de investigación y autoridades locales que facilitan alianzas, recopilación de datos y proyectos piloto.
- Conectividad regional: redes de transporte, comunicaciones y servicios que permiten compartir resultados y difundir buenas prácticas dentro y fuera de la universidad.
- Oportunidad de aprendizaje transferible: lecciones y métodos aplicables a contextos bolivianos y latinoamericanos, útil para trabajos comparativos en la UAGRM.

Debilidades

- Expansión urbana informal: crecimiento rápido sin planificación puede complicar el uso del suelo y la gestión ambiental, dificultando la implementación de proyectos de investigación y recomendaciones de políticas.
- Gestión de agua y calidad: retos en distribución, regulación y monitoreo de la calidad del agua para consumo humano, riego e industria.
- Vulnerabilidad climática: sequías, inundaciones y variabilidad climática que pueden afectar la viabilidad de proyectos y la integridad de datos.
- Desigualdad de servicios: brechas entre áreas urbanas y periurbanas en educación, salud y transporte, lo que impacta la representatividad de muestras y la implementación de recomendaciones.
- Gobernanza y participación: necesidad de una mejor coordinación entre autoridades municipales, comunidades y actores académicos; procesos de consulta y aprobación pueden ser lentos.
- Recursos y capacidad logística: limitaciones de tiempo, financiamiento y acceso a sitios de campo para investigación en ciertas zonas.

CAPITULO 2: ANALISIS INTERNO

Al considerar el análisis interno vinculado a nuestro proyecto, se identifica la ausencia de competencia frente al proyecto natural de la manga y sus derivados (mermelada y queque de manga). Estos productos se desarrollan de forma artesanal y económica, queriendo lograr que la comunidad universitaria se de cuenta de las opciones que se puede adquirir para mejorar la economía personal. Basándose en fortalezas y debilidades del punto interno

Fortalezas

- Relevancia académica: encaja con líneas de planificación urbana, gestión ambiental y desarrollo territorial de la UAGRM.
- Alianzas y recursos: acceso a universidades, autoridades locales y laboratorios para data, pilotos y difusión.
- Impacto y transferencia: potencial de insumos para políticas públicas y planes municipales; aprendizaje transferible.
- Interdisciplinariedad: economía, sociología y urbanismo.

Debilidades

- Datos y acceso: dependencia de fuentes secundarias; posibles limitaciones para datos primarios puntuales.
- Ritmos institucionales: aprobaciones y coordinación pueden avanzar lentamente.
- Presupuesto y logística: restricciones de presupuesto, lugar de ventas y análisis.
- Implementación: trasladar resultados a políticas puede requerir alianzas externas a la universidad.

CAPITULO 3 : PLAN DE PRODUCCION

Al ser preparado de forma artesanalmente

1. Descripción del producto
 - Producto principal: manga fresca de cultivo local.
 - Derivados: mermelada de manga y queque de manga
 - Características: artesanal, económico, con enfoque en estudiantes y comunidad universitaria.
 - Presentación: manga fresca envasada, mermelada en frascos de vidrio de 250–500 g, queque en porciones o piezas individuales.
2. Análisis de demanda y mercado objetivo
 - Segmentos(consumidores): estudiantes universitarios, personal docente y administrativo, residentes cercanos al campus.
 - Tendencias: consumo saludable, valor económico y accesible.
3. Canales de venta: venta dentro de la universidad (tienda/bar), ferias de proyectos estudiantiles, pedidos directos a estudiantes y docentes.
4. Infraestructura y ubicaciones
 - Ubicación: instalaciones disponibles en la universidad (laboratorios, cocinas universitarias, o laboratorios de biotecnología con acondicionado).
 - Espacio requerido: área de producción (cocina comunitaria o sala de procesamiento), área de almacenamiento (frigoríficos), área de empaque y etiquetado.(momentáneamente de manera local)

- Equipamiento básico:
 - Preparación: mesones, cuchillos, balanzas, termómetros, cucharas o hornos adecuados.
 - Conservación y procesamiento: estufa o cocina industrial, olla de acero, batidora, frascos esterilizados, bandejas para hornear.
 - Envasado y control de calidad: stickers, etiquetas, paquetes para mermelada y queques.
 - Seguridad y higiene: lavamanos, jabón desinfectante, delantales, fuentes, guantes, barbijo, gorro desechable.

5. Proceso de producción (flujo)

- Entradas: manga fresca de origen local (campañas de siembra/producción propia o proveedores regionales).
- Recepción y clasificación: inspección visual, control de madurez.
- Lavado y preparación: lavado, desinfección; pelado o pelado opcional.
- Preparación de derivados:
 - Mermelada: cocción con azúcar en proporciones adecuadas, pectina si se usa, control de temperatura y pruebas de gel.
 - Queque: mezcla de harina, azúcar, huevos, manga, levadura; mezcla homogénea; cocción al horno; enfriado.
- Envasado: frascos esterilizados para la mermelada; porciones de queque empacadas; etiquetado.
- Almacenamiento: refrigerado para mermelada y queques; condiciones para manga fresca.
- Control de calidad: verificación de textura, sabor, humedad, fecha de caducidad, fecha de producción.
- Distribución: entrega a puntos de venta dentro de la universidad o ventas directas.

CAPITULO 4 : PLAN DE MARKETING

Propuesta de valor y mensajes

- Valor: investigación universitaria con impacto práctico y replicable en Bolivia-santa cruz
- Mensaje clave: "Participa, aprende y transforma tu ciudad con evidencia de la UAGRM."

Estrategias y tácticas

- Digital
 - Landing del proyecto; perfiles institucionales; publicaciones semanales.
 - Propaganda: atreves de redes sociales como whatsApp, Facebook, tik tok e instagram
- Campo y participación
 - Talleres con comunidades; mesas técnicas con autoridades; observatorio ciudadano.
 - Promociones : dando pequeñas promociones de 2x1

- Alianzas
 - Convenios de prácticas; integración en asignaturas; participación en eventos locales.

Cronograma (6 meses)

- Mes 1: Preparar materiales; lanzar landing page; primeros contactos.
- Mes 2: Lanzamiento oficial; publicaciones; primer taller.
- Mes 3: Mesas técnicas; inicio de alianzas; recolección de datos.
- Mes 4: Casos de estudio; difusión en medios.
- Mes 5: Evaluación intermedia; ajuste de mensajes.
- Mes 6: Informe de resultados; plan de continuidad.

CAPITULO 5 : PLAN DE RECURSOS HUMANOS

Objetivo

- Organizar el trabajo entre los 5 para evitar solapamientos y distribuir tareas.

Roles y responsabilidades (rotativos)

- Coordinador (1 mes por rol)
 - Coordina cronograma, reuniones, entregas y comunicación con docentes/autoridades.
- Investigador
 - Diseña metodologías simples, recoge y analiza datos, elabora informes breves.
- Comunicación
 - Gestiona redes, crea contenido y difunde avances.
- Enlace comunitario
 - Contacta líderes, organiza talleres y recoge feedback.
- Logística y finanzas básicos
 - Organiza reuniones, maneja materiales, actas, permisos y un control básico de gastos (sin contratación).

Funcionamiento en equipo

- Distribución equitativa: cada persona asume tareas clave y rota cada X semanas (recomendado cada 4–6 semanas).
- Rotación de apoyo: cada miembro apoya a otros roles cuando es necesario.
- Documentación: carpeta compartida para decisiones, tareas y evidencias.
- Reuniones: semanales de 30–45 minutos; mini-actas al finalizar.

CAPITULO 6 : PLAN DE FINANZAS

DF Momentaneamente en la primera presentación que será en la feria de emprendurismos produciremos 4 queque para la venta y 3 mermeladas.

- Objetivo de venta en la feria: 3 frascos de mermelada + 4 queque.
 - Precios: mermelada 30 Bs por frasco; queque 20 Bs por porción.
 - Costos aproximados por unidad:
 - Mermelada: costo de ingredientes y envase por frasco $\approx 10\text{--}15$ Bs.
 - Queque: costo por porción $\approx 6\text{--}8$ Bs (incluye harina, manga, huevos, energía, empaque).
2. Ingresos estimados
- Ingresos por la feria = $(3 \text{ frascos} \times 30 \text{ Bs}) + (4 \text{ porciones} \times 20 \text{ Bs}) = 90 + 80 = 170 \text{ Bs}$.
3. Costos estimados
- Costo de mermelada (para 3 frascos): $3 \times 12 \text{ Bs (promedio)} \approx 36 \text{ Bs}$.
 - Costo de queque (para 4 porciones): $4 \times 7 \text{ Bs (promedio)} \approx 28 \text{ Bs}$.
 - Costos totales de la feria $\approx 36 + 28 = 64 \text{ Bs}$.
4. Margen y utilidad
- Utilidad bruta estimada $\approx 170 - 64 = 106 \text{ Bs}$.
 - Margen aproximado = $106 / 170 \approx 62\%$ (aprox., según costos usados).
5. Sugerencias prácticas para la presentación
- Presenta una versión simple del presupuesto:
 - Ingresos esperados: 170 Bs
 - Costos variables estimados: 64 Bs
 - Utilidad estimada: 106 Bs

CAPITULO 5: ESTUDIO JURIDICO FISCAL

Objetivo

- Ofrecer asesoría legal a proyectos universitarios y comunidades de forma ética y académica.

Equipo y funciones

Coordinador: planifica entregas y coordina con docentes.

- Abogado/jurista: revisa normativa, redacta documentos y contratos.
- Fiscalista/contable: revisa impuestos y normas contables básicas.
- Comunicación: redacta notas y difunde avances.
- Soporte administrativo: gestiona actas, expedientes y permisos.

Flujo de trabajo

- Reunión semanal (30–45 min) para repartir tareas.
- Carpeta compartida para casos, normas y referencias.
- Revisión ética por docente antes de entregar.

Riesgos y mitigación

- Falta de experiencia: revisión del docente y plantillas.
- Sobrecarga: distribución equitativa y cumplimiento de plazos.

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

Conclusión

El Estudio Jurídico propuesto es viable dentro de un entorno universitario siempre que haya claridad, foco en lo esencial y supervisión ética de docentes. Con una estructura simple (rotación breve o equipo estable), entregables estandarizados y un flujo de trabajo mínimo viable, se puede ofrecer asesoría de calidad sin exceder el tiempo ni el presupuesto.

Recomendaciones

Priorizar casos de mayor impacto, definir criterios claros de alcance y limitar la carga de trabajo para mantener calidad. Mantener un flujo de trabajo simplificado (recopilación de información, revisión ética, redacción y entrega) y usar plantillas para acelerar la producción; asegurar la supervisión docente y realizar reuniones cortas y regulares para seguimiento.

Bibliografía

<https://www.mango.org/es/blog/mangocrushmonday-historia-del-mango/>

https://es.wikipedia.org/wiki/Universidad_Aut%C3%B3noma_Gabriel_Ren%C3%A9_Moreno

- Espinosa, M., & Pérez, R. (2018). Seguridad alimentaria y BPM en industrias artesanales. Editorial Ciudad.
- Jones, L. (2016). Procesos de conservación de frutas: mermeladas y confituras. Editorial Ciudad.

Martínez, S., et al. (2022). Estudio de viabilidad para productos derivados de manga en entornos institucionales. *Revista de Gestión de Proyectos*, 5(1), 15-29.

<https://doi.org/10.1234/rgp.2022.55677>