



**FACULTAD DE CIENCIAS CONTABLES, AUDITORÍA
SISTEMAS DE CONTROL DE GESTIÓN Y FINANZAS**
UNIVERSIDAD AUTÓNOMA GABRIEL RENÉ MORENO



II-2025

EXPO

**NOMBRE DEL TEMA: ELABORACION Y COMERCIALIZACIÓN DE NARANJA
DESHIDRATADA**

NÚMERO DE GRUPO: 43

TURNO DE PRESENTACIÓN: MAÑANA

DOCENTE GUÍA : LIC. VICTOR HUGO TORREZ BRUNO

INTEGRANTES:

BRUNO DANIEL ROJAS ROCHA COD. 220023026

JENNIFER ESCALANTE CRUZ COD. 222054163

VICTOR DANIEL ORTUÑO CUELLAR COD.208064451

DIEGO FERNANDEZ AVALOS COD. 222001364



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



INDICE

1. TEMA DE PROYECTO

2. ANTECEDENTES

3. OBJETIVOS DE LA INVESTIGACION

Objetivo general

Objetivo específico

4. JUSTIFICACION

Justificacion social

Justificacion Economica

Justificacion Tecnicas

Justificacion Ambiental

5. METODOLOGIA

Metodo deductivo

6. MARCO TEORICO

7. MARCO CONCEPTUAL

8. ORGANIGRAMA DE LA EMPRESA UNIPERSONAL

9. FLUJOGRAMA DEL PROCESO DE PRODUCCION

10. ESTUDIO DE MERCADO

Identificacion y características del producto

Identificacion de la poblacion

Identificacion de la demanda

Conocimiento de frutos deshidratados

Consumo de frutas deshidratadas

Preferencia del consumidor sobre el producto

Precio

11. LOCALIZACION Y TAMANO DEL PROYECTO



Localizacion del proyecto

Tamano del proyecto

12. INGENIERIA DEL PROYECTO

13. ANALISIS ECONOMICO

Determinacion de la inversión requerida

Resumen de la inversión

Inversion de los socios

Selección de la materia prima

Proceso de producción

14. INGRESOS Y GASTOS

Determinacion del costo unitario

ANALISIS FINANCIERO

Punto de equilibrio

CONCLUSION

Conclusión y recomendación

BIBLIOGRAFIA

ANEXOS



ELABORACION Y COMERCIALIZACION DE NARANJA DESHIDRATADA

1 TEMA DEL PROYECTO:

Elaboración y comercialización de naranja deshidratada en la ciudad de santa cruz ,zona 2do y 3er anillo av. Centenario calle pedro rojas en el periodo 2025-2030.

2 ANTECEDENTES:

En las últimas décadas, la deshidratación de frutas ha emergido como un método eficaz de conservación y valor agregado, permitiendo a los productores maximizar el uso de sus cosechas. En Bolivia, la naranja es una fruta ampliamente cultivada, pero su producción a menudo se ve afectada por problemas de mercado y almacenamiento. La falta de infraestructura adecuada para la conservación de frutas frescas provoca un desperdicio significativo durante la cosecha, lo que representa un desafío económico para los agricultores. La deshidratación no solo prolonga la vida útil de la fruta, sino que también abre puertas a nuevos mercados, tanto nacionales como internacionales.

Históricamente, la deshidratación de alimentos se remonta a civilizaciones antiguas que buscaban preservar sus alimentos para sobrevivir en condiciones adversas. En la actualidad, con el aumento de la conciencia sobre la salud y la nutrición, la demanda de productos deshidratados ha crecido considerablemente. En este contexto, este proyecto se propone implementar un proceso eficiente y sostenible para la producción de naranja deshidratada en Bolivia, aprovechando las oportunidades que presenta el mercado de alimentos saludables.

3 OBJETIVOS DE LA INVESTIGACION

3.1 Objetivo general:

Desarrollar un proceso integral y sostenible para la producción de fruta deshidratada de naranja en Bolivia, que mejore la economía local, fomente el empleo y contribuya al desarrollo social utilizando tecnología artesanal.



3.2Objetivos específicos:

1. Investigar técnicas de deshidratación: Analizar y seleccionar los métodos más efectivos para deshidratar naranjas, considerando factores como el costo, el tiempo y la calidad del producto final.
2. Establecer un plan de producción: Definir detalladamente los insumos, costos, recursos humanos y el cronograma para la implementación del proyecto.
3. Evaluar el mercado potencial: Realizar un análisis exhaustivo del mercado para identificar oportunidades de ventas y las preferencias de los consumidores.
4. Implementar un sistema de control de calidad: Diseñar y aplicar protocolos de control de calidad en cada etapa del proceso, desde la recepción de la materia prima hasta el envasado.
5. Determinar la localización y el tamaño de producción
6. Definir la rentabilidad de la microempresa

4 JUSTIFICACION

La producción de fruta deshidratada de naranja tiene justificaciones profundas que abarcan aspectos sociales, económicos, técnicos y ambientales.

4.1Justificación Social

La creación de un proyecto de deshidratación de naranja generará nuevas oportunidades de empleo en las comunidades productoras, especialmente en áreas rurales donde el desempleo y la subocupación son comunes. Además, el proyecto fomentará la capacitación de los trabajadores en nuevas técnicas y procesos de producción, lo que contribuirá al desarrollo de habilidades y a la mejora de la calidad de vida de las familias involucradas.

4.2Justificación Económica

La deshidratación permite a los productores acceder a mercados más amplios, lo que potencialmente aumenta sus ingresos. La producción de fruta deshidratada puede ofrecer márgenes de ganancia más altos que la venta de fruta fresca, ya que se comercializa como un producto premium. Además, el



proyecto contribuirá a la diversificación de la producción agrícola, lo que es fundamental para la resiliencia económica en el contexto de cambios climáticos y fluctuaciones de mercado.

4.3 Justificación Técnica

Este proyecto se basará en la investigación y el desarrollo de técnicas modernas de deshidratación, garantizando que el producto final mantenga su calidad nutricional y sensorial. La capacitación del personal en el uso de tecnologías apropiadas asegurará un proceso productivo eficiente y estandarizado, lo que a su vez facilitará la certificación de calidad del producto.

4.4 Justificación Ambiental

La deshidratación de frutas reduce el desperdicio alimentario, ya que permite el aprovechamiento de naranjas que de otro modo se perderían. Este proceso promueve una gestión más eficiente de los recursos agrícolas y contribuye a la sostenibilidad del entorno, minimizando el uso de químicos y fomentando prácticas agrícolas responsables.

5 METODOLOGIA

La metodología del proyecto se estructurará en varias fases, cada una de las cuales se enfocará en aspectos clave de la producción de fruta deshidratada:

1. Investigación de campo: Se llevarán a cabo encuestas y entrevistas con productores de naranja locales para comprender sus prácticas actuales y los desafíos que enfrentan. Esto incluirá la recopilación de datos sobre la producción, el manejo postcosecha y la comercialización de naranjas.
2. Análisis de mercado: Se realizará un estudio de mercado que abarque:
 - Análisis de la demanda de frutas deshidratadas en el mercado local .
 - Identificación de competidores y análisis de sus productos.



- Segmentación del mercado y identificación de clientes potenciales (minoristas, distribuidores, consumidores finales).

3. Desarrollo de un plan de negocios: Se elaborará un plan de negocios integral que incluirá:

- Descripción del producto y análisis de su viabilidad.
- Estrategias de marketing y ventas.
- Proyecciones financieras y análisis de costos.

5.1 Metodo deductivo

El enfoque deductivo permitirá que el proyecto parta de principios generales sobre la deshidratación de alimentos y la producción de naranjas. A partir de esta base teórica, se aplicarán las mejores prácticas a la producción local, adaptando los métodos a las condiciones específicas del entorno boliviano. Este enfoque permitirá realizar ajustes en tiempo real basados en la observación y el análisis de resultados durante el proceso de producción.

6 MARCO TEORICO

El marco teórico del proyecto abarcará:

- Deshidratación de alimentos: Se explorarán los principios científicos detrás de la deshidratación, incluyendo los métodos físicos y químicos utilizados en el proceso. Se discutirá la historia de la deshidratación como método de conservación y cómo ha evolucionado con la tecnología moderna.
- Propiedades nutricionales de la naranja: La naranja es rica en vitamina C, fibra y antioxidantes, lo que la convierte en un alimento saludable. Se analizarán sus beneficios para la salud y su potencial como producto funcional en el mercado de alimentos saludables.
- Tendencias del mercado de alimentos saludables: Se revisarán las tendencias actuales en la industria alimentaria, enfocándose en el aumento de la demanda de productos naturales y deshidratados, así como la creciente preocupación por la sostenibilidad en la producción alimentaria.



7 MARCO CONCEPTUAL

- **Deshidratación:** Proceso mediante el cual se elimina el agua de los alimentos para prolongar su vida útil. Este proceso puede realizarse mediante métodos naturales, como el secado al sol, o mediante tecnologías modernas, como el secado por aire caliente y la liofilización.

- **Fruta deshidratada:** Producto obtenido a partir de la deshidratación de frutas, caracterizado por una concentración de sabor y nutrientes, y una vida útil prolongada. La fruta deshidratada se utiliza en una variedad de aplicaciones, desde snacks saludables hasta ingredientes en la industria alimentaria.

- **Valor agregado:** Incremento del valor económico de un producto a través de procesos de transformación. En el caso de la fruta deshidratada, el valor agregado se logra al convertir naranjas frescas en un producto que se puede almacenar y vender a precios más altos.

_demanda: determina la cantidad de un bien o un servicio que un consumidor estará dispuesto a pagar

. oferta: conjunto de bienes o servicios que una empresa esta dispuesta a vender a un precio determinado en el cual se determina cual es el precio mas alto que la gente esta dispuesta a pagar por el bien y servicio.

. ingreso: es el aumento de activos generados por la entrada de capital ,es decir el ingreso es el beneficio neto(diferencia entre ingreso y gasto)

. gasto: es el dinero que se usa para comprar bienes y servicios se considera como perdida ya que se desaparece por un periodo determinado.

. utilidad: mide la capacidad de un bien o servicio para satisfacer las necesidades o deseos de un consumidor ,esta medida se determina en función de los beneficios y costo de adquisición.

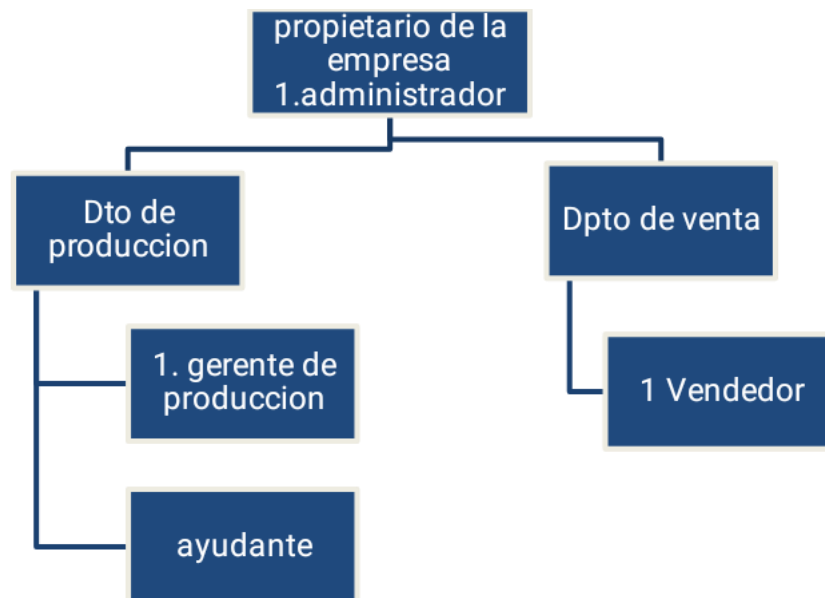
VALORES DEL TRABAJO DE INVESTIGACION

- **Responsabilidad:** garantizar el cumplimiento de entrega de producto
- **Ética:** respetar los derechos de los participantes y asegurar que el trabajo cumpla con las normas éticas.



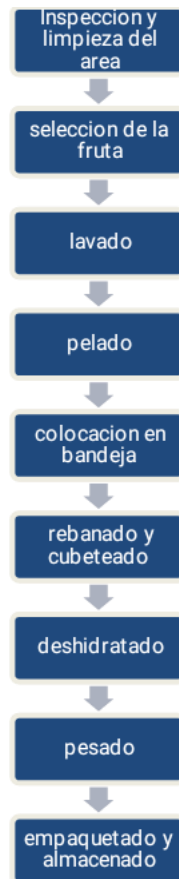
- Trabajo en equipo: colaborar y cooperar entre los miembros del equipo para llegar a los objetivos
- Calidad : tener un producto de calidad que satisfacen a las expectativa del cliente .
- Innovación: buscar nuevas expectativas para el consumidor.

8 ORGANIGRAMA DE LA EMPRESA UNIPERSONAL





9 FLUJOGRAMA DEL PROCESO DE PRODUCCION





10 ESTUDIO DE MERCADO

10.1 identificación y características del producto

La empresa se dedicara a la elaboración y comercialización de naranja deshidratada.

10.2 Identificación de la población

El producto va dirigido a la población en general, pero enfocado mayormente en los estudiantes de la UAGRM que buscan opciones saludables, aquellos que prefieren alimentos fáciles de almacenar y consumir en cualquier momento. Por esta misma razón el negocio se establecera cerca del centro de estudios. La Universidad Autónoma Gabriel René Moreno (UAGRM) tiene más de 100.000 estudiantes. En la ciudad de Santa Cruz de la Sierra hay 61.963 estudiantes de la UAGRM.

10.3 Identificación de la demanda

Para analizar la demanda se realizo una encuesta a los estudiantes de la UAGRM y personas en general, se concreto a un total de 100 personas, con los resultados de esta muestra se llega a un aproximado de personas que están dispuestas a consumir el producto.

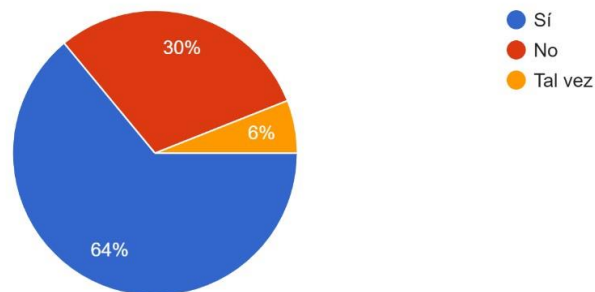
10.3.1 Conocimiento de frutos deshidratados

¿sabe usted que es una fruta deshidratada o tiene alguna idea?	RESPU ESTA	FRECU ENCIA	%
	SI	64	64%
	NO	30	30%
	TAL VEZ	6	6%
TOTAL		100	100%



¿sabe usted que es una fruta deshidratada o tiene alguna idea?

100 respuestas



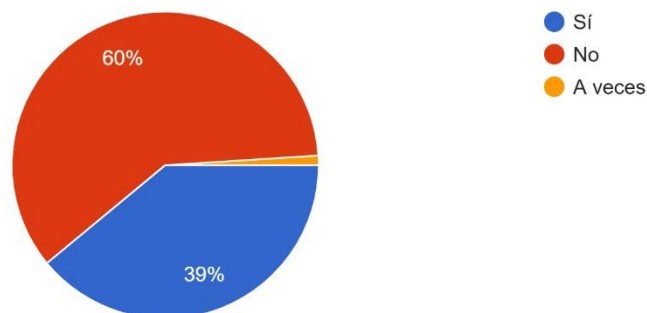
De las 100 personas encuestadas, 64 personas dijeron que, si sabían que es una fruta deshidratada, 30 personas dijeron que no conocían este producto y 6 personas dijeron que tal vez habían escuchado de este producto.

10.3.2 Consumo de frutas deshidratadas

CONSUME USTED FRUTAS DESHIDRATADAS	RESPUESTA	FRECUENCIA	%
	SI	39	39%
	NO	60	60%
	A VECES	1	1%
TOTAL		100	100%

¿consume usted frutas deshidratadas?

100 respuestas





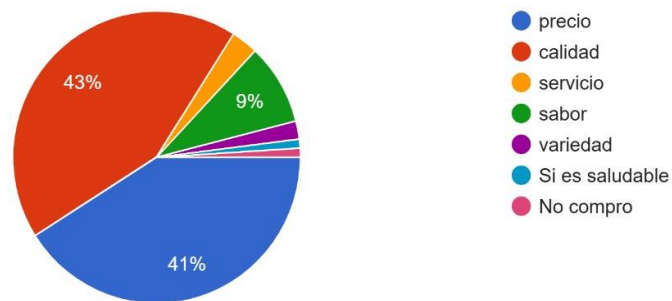
De las 100 personas encuestadas, 39 personas dijeron que si, consumen frutos deshidratados, 60 personas respondieron que no los consumen y 1 persona consume muy pocas veces.

10.3.3 Preferencias del consumidor sobre el producto

¿al momento de comprar una fruta deshidratada, que es lo primero que tomas o tomarías en cuenta?	RESPU ESTA	FRECU EN CIA	%
	PRECIO	41	41 %
	SERVICIO	3	3 %
	CALIDAD	43	43 %
	SABOR	9	9 %
	VARIEDAD	2	2 %
	NO COMPRA	1	1 %
	SI ES SALUDABLE	1	1 %
TOTAL		100	100 %

¿al momento de comprar una fruta deshidratada, que es lo primero que tomas o tomarías en cuenta?

100 respuestas



De las 100 personas encuestadas tomamos las preferencias que tienen al momento de comprar un fruto deshidratado, el primer aspecto que toman en cuenta haciendo énfasis es en la calidad del producto con un total de 43 personas, el segundo aspecto que toman en cuenta es el precio del producto con un total de 41 personas, el tercero es en el sabor del producto con un total de 9 personas y el restante toma en cuenta la variedad, si es saludable y otro que no compraría el producto.

10.3.4 Precio

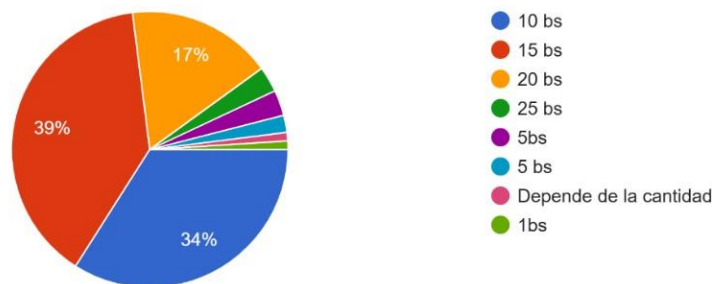
Para determinar el precio se tomo como base el precio del mercado de una bolsa de naranjas deshidratadas de 100 gr, la cual oscilaba entre Bs.10 a Bs.25, también se realizo una encuesta a los



estudiantes de la UAGRM y a la población en general para saber sus preferencias. Los resultados nos indicaron que un 39% de las personas encuestadas indicaron su preferencia por un precio de Bs.15 por una bolsita de 100 gr.

	RESPUESTA	FRECUENCIA	%
¿Qué PRECIO ESTARIA DISPUESTO A PAGAR?	Bs. 10	34	34%
	Bs. 15	39	39%
	Bs. 20	17	17%
	Bs. 25	3	3%
	Bs. 5	5	5%
	otro precio	2	2%
TOTAL		100	100%

¿que precio estarias dispuesto/a a pagar?
100 respuestas



11 LOCALIZACION Y TAMAÑO DEL PROYECTO

El proyecto se implementará en Santa Cruz, Bolivia, una región con clima favorable para el cultivo de naranjas. Santa Cruz es uno de los principales productores agrícolas del país y cuenta con una infraestructura adecuada para la distribución y comercialización de productos. La elección de esta localización permitirá aprovechar la red de transporte y la proximidad a mercados importantes.



11.1 Localizacion del proyecto

Para determinar la localización del negocio de las naranjas deshidratada ,se realizo una encuesta a los estudiantes de la UGRM.

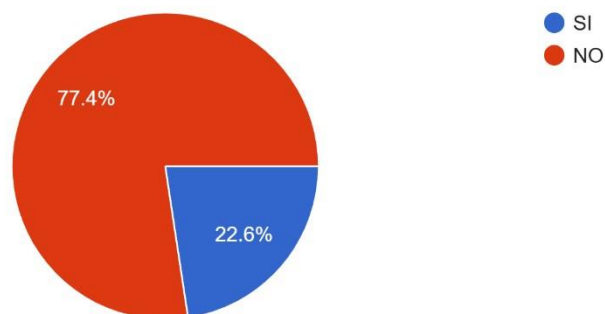
Se selecciono tres lugares en especifico, los cuales son: Av. Cañoto, Av. Hernando Sanabria y sobre la Av. Roca y coronado.

El resultado de las encuestas mostro que el 22,6 % prefieren en la Av. Cañoto, el 91,9 % prefiere sobre la Av. Hernando Sanabria y el 9,6 % en lña Av. Roca y Coronado.

FACTOR	PESO	AV. HERNANDO SANABRIA		AV. CAÑOTO		AV. ROCA Y CORONADO	
		CALIF.	POND.	CALIF.	POND.	CALIF.	POND.
Cercania de los p.c. de consumo	0,25	7	1,75	2	0,5	3	0,75
Disponibilidad de materia prima	0,15	4	0,6	5	0,75	4	0,6
Infraestructura	0,10	5	0,5	6	0,6	5	0,5
Mano de obra	0,15	2	0,3	3	0,45	6	0,9
Clima	0,30	3	0,9	4	1,2	3	0,9
Estimulo fiscal	0,05	5	0,25	7	0,35	2	0,1
TOTAL			4,3		3,85		3,75

¿es accesible para usted que la tienda este sobre la av. Cañoto?

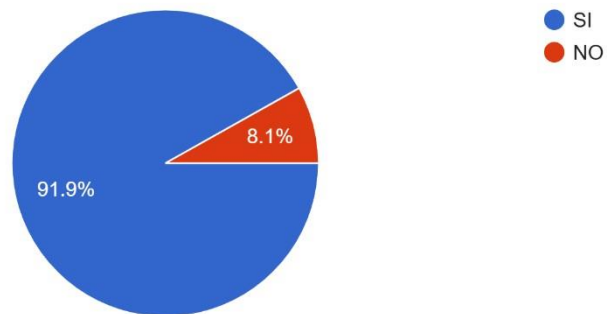
84 respuestas





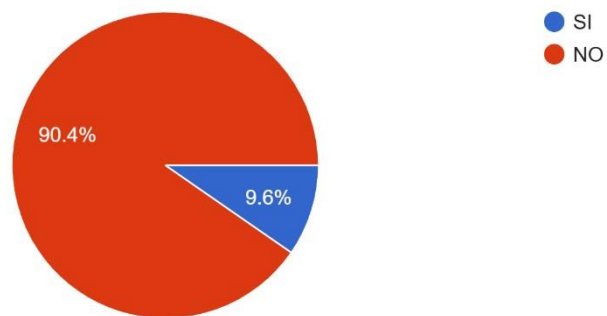
¿es accesible para usted que la tienda este sobre la av. Hernando Sanabria?

86 respuestas

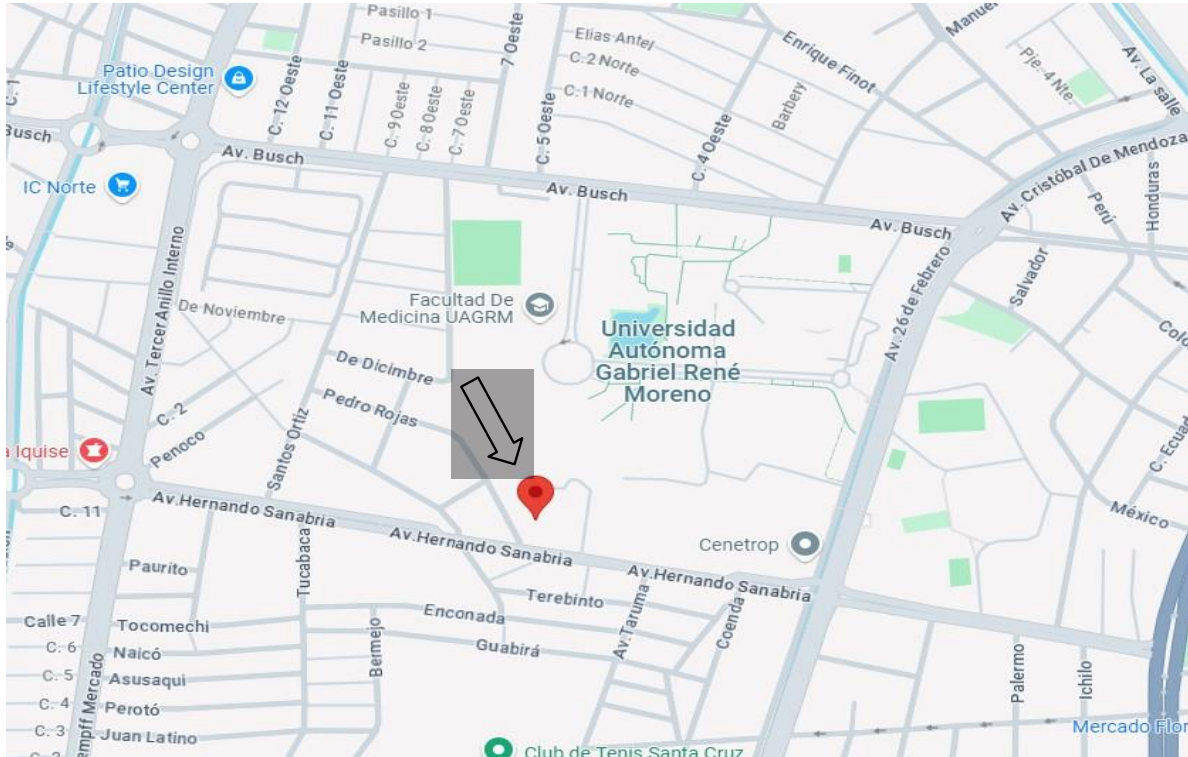


¿es accesible para usted que la tienda este sobre la av. Roca y Coronado?

83 respuestas



Por ende, se establecio que el negocio estará ubicado en la Av. Hernando Sanabria, Santa Cruz de la Sierra, una zona de alto transito y comercio en las cercanías de la UAGRM, esta ubicación brinda ventaja competitiva al aprovechar la afluencia de estudiantes que transitan diariamente por esta área, además garantiza visibilidad y accesibilidad para los clientes potenciales.



11.2 Tamaño del proyecto

La empresa cuenta con un equipo de 5 empleados, de los cuales 3 están encargados del área de producción, 1 encargado de venta y 1 de administración. Cada empleado del área de producción tendrá una capacidad de producción de 2 bolsas de naranjas deshidratadas por hora, lo que se traduce a una producción total de 6 bolsas por hora para el equipo, durante una jornada laboral de 8 horas al día, alcanzando una capacidad máxima de producción diaria de 48 unidades de naranjas deshidratadas.



CAPACIDAD DE PRODUCCION	
PRODUCCION DIARIA	48
PRODUCCION MENSUAL	1.440
PRODUCCION ANUAL	17.280

Esta capacidad de producción fue determinada considerando los recursos, equipamiento y mano de obra disponible para la microempresa.

11.3 Tamaño potencial a satisfacer

La capacidad de producción de la empresa esta limitada a 48 unidades de naranjas deshidratadas por día, tomando en cuenta la frecuencia de consumo de los demandantes se trabajara con ese parámetro, por lo cual se producirán un total de 1.440 unidades de naranjas deshidratadas mensualmente.

Tomando en cuenta el crecimiento poblacional estudiantil de un 7% anual, se determinara la demanda actual e insatisfecha en base a los estudiantes interesados en consumir el producto, el crecimiento de la producción anualmente es del 5%, en el siguiente cuadro se determinara la demanda:

AÑO	POBLACION (ESTUDIANTES)	PRODUCCION (ANUAL)	DEMANDA	DEMANDA INSATISFECHA
2025	39.000	17.280	39.000	21.720
2026	41.730	18.144	41.730	23.586
2027	44.651	19.051	44.651	25.600
2028	47.777	20.004	47.777	27.773
2029	51.121	21.004	51.121	30.117
2030	54.700	22.054	54.700	32.645



12 INGENIERIA DEL PROYECTO

12.1 ANALISIS ECONOMICO

12.1.1 Determinación de la inversión requerida

Inversión en el departamento administrativo

MUEBLES Y ENSERES			
CANTIDAD	DESCRIPCION	C.U. EN Bs.	TOTAL
1	Escritorio	450,00	450,00
1	Silla	50,00	50,00
TOTAL			500,00
EQUIPO DE COMPUTACION			
CANTIDAD	DESCRIPCION	C.U. EN Bs.	TOTAL
1	Computadora	3.000,00	3.000,00
1	Impresora	550,00	550,00
TOTAL			3.550,00

Inversión en el departamento de ventas

MUEBLES Y ENSERES			
CANTIDAD	DESCRIPCION	C.U. EN B	TOTAL
1	Escritorio	450,00	450,00
1	Silla	50,00	50,00
1	Basurero	30,00	30,00
TOTAL			530,00



Inversión en el departamento de producción

MAQUINARIA Y EQUIPO DE PRODUCCION			
CANTIDAD	DESCRIPCION	C U EN Bs.	TOTAL
1	Horno	1.200,00	1.200,00
2	Garrafas de gas	25,00	50,00
1	M e sa de trabajo	800,00	800,00
1	Refrigerador	1.000,00	1.000,00
TO TA L			3.050,00
M A N O D E O B R A			
CANTIDAD	DESCRIPCION	C U EN Bs.	TOTAL
3	Trabajadores	1.500,00	4.500,00
TOTAL			4.500,00

12.1.2 Resumen de la inversión

IN VERSIO N FIJA REQ U ERID A		
IN VERSIO N D PTO _ D E A D M IN ISTRA CIO N		4_050_00
	M U EBLES Y ENSERES	500,00
	EQ U IPO D E CO M PU TACIO N	3.550,00
IN VERSIO N EN EL D PTO _ D E VEN TA S		530_00
	M U EBLES Y ENSERES	530,00
INVERSION EN EL D PTO _ D E PRO D U CCIO N		3_050_00
	M AQ U INARIA Y EQ U IPO D E PRO D U CCIO N	3.050,00
	M A N O D E O B R A	4.500, 00
TO TA L		19.760, 00

12.1.3 Inversión de los socios

SO CIO S	M ON TO	TO TA L
5	3.952,00	19.760,00



12.2 ANALISIS TECNICO

12.2.1 Selección de la Materia Prima

Variedad de naranja: Se seleccionarán variedades de naranja con alto contenido de zumo y bajo nivel de semillas, como la naranja Valencia o Washington Navel.

Calidad: La fruta debe estar madura, sin daños, y libre de plagas y enfermedades.

12.2.2 Proceso de Producción

Recepción y lavado: Las naranjas se reciben, se clasifican y se lavan para eliminar impurezas.

Pelado y segmentado: Las naranjas se pelan y se segmentan en gajos.

Pretratamiento: Los gajos pueden someterse a un pretratamiento con soluciones ácidas (como ácido cítrico) para prevenir el oscurecimiento enzimático.

Deshidratación: Se somete la fruta a temperaturas elevadas durante un tiempo determinado, que depende del tamaño, madurez y tipo de fruta. Para deshidratar naranjas en el microondas, se pueden seguir estos pasos:

- ❑ Sumergir las rodajas en agua con sal durante unos 10 minutos.
- ❑ Secarlas muy bien con papel de cocina.
- ❑ Ponerlas en un plato, sobre otro papel absorbente, e introducirlas en el microondas, 3 minutos a 800 vatios.

Pesado y envasado: Se pesan las frutas y verduras secas y se empacan para que no se reblandezcan con la humedad del ambiente.

Secar las rodajas de Naranja: Antes de colocar las rodajas de naranja en las bandejas, es mejor secarlas para eliminar el exceso de jugo primero. Esto ayuda a que se sequen mucho más rápido, y además se pegan menos a las bandejas. Luego, extiende las rodajas de naranja sin que se toquen entre ellas en una bandeja para el horno. Las rodajas en el horno: Seca las rodajas de naranja en el horno a una temperatura de 80-120 °C durante 2 horas. Para evitar que no se queden oscuras, voltea las rodajas de naranja cada 20-30 minutos.

Cuando las rodajas de naranja deshidratadas estén listas, sácalas y déjalas enfriar. Una vez frías ya puedes usarlas de inmediato en tus decoraciones o guardarlas para un uso futuro.

Envasado: El producto final se envasa en bolsas herméticas o envases de vidrio para protegerlo de la humedad y la oxidación.



12.3 INGRESOS Y GASTOS

12.3.1 Determinación del costo unitario

CAN TIDAD	UN IDAD DE M EDIDAD	IN SUM O	CO STO UN ITARIO (HR)	CO STO UN ITARIO TO TAL
7,2	kW h	ENERGIA (horno)	0,82	5,904
0,25	kilo	NARANJA	6,05	1,5125
0,33	Hr.	M ANO DE O BRA	6,25	2,0625
TO TAL				9,48

12.3.2 Determinación del precio unitario

PRO DU CTO	CO STO U N ITARIO	U TILIDAD	PRECIO DE V EN TA
N ARAN JAS DESHIDRATADAS	9,48	5,52	15

Tras el análisis de los costos y la utilidad el precio para la venta al mercado será de Bs. 15, dependiendo de 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 negocio. A continuación, se mostrara una tabla con fines analíticos de como pueden llegar a variar los precios dependiendo de la tasa inflacionaria del 2,8%.

PRO DU CTO	PRECIO					
	2025	2026	2027	2028	2029	2030
N ARAN JA DESHIDRATADA	15	15,42	15,85	16,30	16,75	17,22

❓ Ventas: Proyección de ventas a corto, mediano y largo plazo.

❓ Precios de venta: Determinación de precios competitivos.



12.4 ANALISIS FINANCIERO

12.4.1 Punto de equilibrio

DETA LLE	A Ñ O 2025
INGRESO D E VENTA	10800
CO STO FIJO	3800
M ATERIAL D E O FICINA	150
ALQ U ILER D E LO CAL	500
SU ELD O S Y SALARIO S	2000
PU BLICID AD	50
INTERNET	100
INSTRU M ENTO LABO RAL	100
GASTO S D E CO NSTITU CIO N	500
TRANSPO RTE	400
CO STO VA RIA BLE	2350
GAS	50
ELECTRICID AD	80
CO STO M ATERIA PRIM A	1200
EM PAQ U E	1020

$$Pe = \frac{\text{COSTO FIJO}}{\text{INGRESO DE VENTA - COSTO VARIABLE}}$$

$$Pe = \frac{3800}{10800 - 2350}$$

$$Pe = 45\%$$



- Punto de equilibrio: Determinación del volumen de producción necesario para cubrir los costos.
- Tasa interna de retorno (TIR): Evaluación de la rentabilidad del proyecto.
- Periodo de recuperación de la inversión: Tiempo necesario para recuperar la inversión inicial.

13. CONCLUSIÓN :

Conclusion y recomendación

El proyecto de naranja deshidratada ha demostrado ser viable y rentable. La investigación de mercado indicó una demanda creciente de productos saludables y naturales, y la naranja deshidratada se posiciona como una excelente opción. La producción y procesamiento de la naranja deshidratada pueden realizarse de manera eficiente y rentable.

Potencial del mercado: Existe un mercado creciente y receptivo a productos saludables y naturales como las naranjas deshidratadas, tanto a nivel nacional como internacional.

Fortalezas locales: Bolivia cuenta con una amplia producción de naranjas, lo que brinda una base sólida para la industria de la deshidratación.

Desafíos: La competencia, la estacionalidad de la producción, la falta de infraestructura y la necesidad de inversión en tecnología son algunos de los principales desafíos. Otro de los desafíos que se tiene con mayor frecuencia es el de los bloqueos, que a medida podrían frenar nuestro crecimiento a largo plazo.

Oportunidades de diferenciación: La producción de naranjas deshidratadas orgánicas, con valor agregado (sabores, mezclas) y certificaciones de calidad puede generar un diferencial competitivo.

RECOMENDACIONES :

Procesamiento: Invertir en tecnología moderna y eficiente para mejorar la calidad y reducir los costos de producción.

Logística: Optimizar la logística de distribución para garantizar la frescura y calidad del producto.

Agregar valor: Productos diferenciados: Desarrollar una gama de productos con diferentes sabores, presentaciones y tamaños para satisfacer las necesidades de diversos consumidores.

Certificaciones de calidad: Obtener certificaciones orgánicas, fair trade o de calidad que respalden la reputación del producto.



Empaques innovadores: Utilizar empaques atractivos y sostenibles que destaquen los beneficios del producto.

Investigación y desarrollo:

Nuevas variedades: Investigar y desarrollar nuevas variedades de naranja más adecuadas para la deshidratación.

Procesos innovadores: Explorar nuevas tecnologías de secado para mejorar la calidad y reducir los costos.

Participación en ferias: Participar en ferias y eventos relacionados con la alimentación saludable para dar a conocer el producto.

Empaques ecológicos: Utilizar materiales reciclables y biodegradables.

Consumo responsable: Promover el consumo responsable y el aprovechamiento integral de la naranja.

BIBLIOGRAFIA

Libros

1. López, F. (2017). Tecnología de alimentos: Procesamiento y conservación. Editorial Universidad de Córdoba.

2. Toledo, R. T. (2018). Fundamentos de la ciencia y tecnología de los alimentos.

Editorial Reverté.

Artículos científicos

2. Vega, C., & Álvarez, S. (2020). Efecto de la deshidratación en la calidad nutricional y sensorial de frutas cítricas. Revista de la Facultad de Ciencias Agrarias, 52(1), 1-12.

Normas y regulaciones

1. Norma Boliviana NB 512:2017. Productos alimenticios. Frutas y verduras deshidratadas. Requisitos.

ENCUETAS



NARANJA DESHIDRATADA

1 sabe usted que es una fruta deshidratada o tiene alguna idea?

Marca solo una respuesta

No

Si

Tal vez

2. consume usted frutas deshidratadas?

Marca solo una respuesta

Si

No

A veces

3 al momento de comprar una fruta deshidratada, que es la primero que tomas o tomarias en cuenta?

Marca solo una respuesta

precio calidad

servicio sabor

Variedad

Otros

4 ¿que precio estanas dispuesto/a a pagar?

Marca solo una respuesta

10 bs

15 bs



20 bs

25 bs

Otros

5. ¿en que lugar le gustaria poder adquirir el producto?

Marca solo una respuesta supermercado mercado

pulperia compras por

internet todos los

anteriores

Otros



ANEXOS

