



INSTITUTO DE INVESTIGACION
CIENTIFICA, CONTABLE Y FINANCIERA
FACULTAD DE CIENCIAS CONTABLES, AUDITORIA
SISTEMAS DE CONTROL Y GESTION Y FINANZAS
Universidad Autonoma Gabriel Rene Moreno

XVI FERIA FACULTATIVA

DE EMPRENDEDURISMO INNOVACION
Y TRANSFERENCIA DE TECNOLOGIA

GRUPO N°:

8

INVESTIGACIÓN FORMATIVA

NOMBRE DEL TEMA:

Mermelada Artesanal de Durazno

INTEGRANTES:

Josue David arevalo Fernandez 222163860

Wilson Flores Aguilar 224035347

Maria Belen Calvimontes Algarañaz 224034626

Sol de Luna Terrazas Sanchez 221182489

Saul Pérez Paton Julio 223039276

DOCENTE GUÍA:

Victor Hugo Torrez Bruno

Fecha: 19/06/2026

ORGANIZA:



APOYAN:



Contenido

INTRODUCCIÓN.....	3
1.1 TEMA.....	5
DIAGNÓSTICO Y JUSTIFICACIÓN	5
1.2.2. JUSTIFICACIÓN	6
1.2.2.1 Justificación económica.	6
1.2.2.2 Justificación social	6
1.3 PLANTEAMIENTO Y FORMULACION DEL PROBLEMA	6
1.3.1 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA.....	6
1.3.2 FORMULACIÓN DEL PROBLEMA.....	7
1.4 OBJETIVOS	7
1.4.1 OBJETIVO GENERAL	7
1.4.2 OBJETIVOS ESPECIFICOS	7
1.5 ENFOQUE METODOLÓGICO	7
MARCO TEÓRICO	10
2.1 ANTECEDENTES	10
2.2. MARCO TEÓRICO	10
2.2.1. DEFINICIÓN DE MERMELADA.....	10
2.2.2. DURAZNO	10
RESULTADOS ESPERADOS.....	18
CONCLUSIONES	18
Bibliografía	19

INTRODUCCIÓN

El durazno es una fruta ampliamente consumida debido a su agradable sabor, aroma y aporte de vitaminas y minerales beneficiosos para la salud. Sin embargo, por ser un producto perecedero, su conservación durante largos períodos resulta difícil, lo que puede ocasionar pérdidas económicas y desperdicio de alimentos, especialmente en épocas de alta producción.

Ante esta situación, la elaboración de mermelada artesanal de durazno surge como una alternativa para aprovechar la fruta, prolongar su vida útil y transformarla en un producto de mayor valor agregado. Este proceso consiste en la cocción de la pulpa de durazno con azúcar y otros ingredientes, obteniendo una mermelada con características adecuadas de sabor, color, aroma y textura.

El presente proyecto busca la realización de una mermelada artesanal de durazno, aplicando procesos adecuados de producción e higiene para su elaboración esperando obtener un producto de calidad que se acorde a las expectativas o estándares de los consumidores tomando provecho de los excedentes de la producción de durazno durante su temporada alta.

CAPÍTULO I

1.1 TEMA

Mermelada Artesanal de Durazno

En el presente proyecto, el tema a desarrollarse es la elaboración de mermelada artesanal de durazno. La mermelada ha existido desde hace siglos o al menos alimentos similares, la primera mención de una receta de mermelada registrada es a partir del siglo IV, en pleno apogeo del imperio romano, la mermelada ha sufrido diferentes cambios y métodos de producción para pasar de ser solamente membrillo triturado con miel a la mermelada que todos conocemos y disfrutamos hoy en día.

Debido a la evolución que ha sufrido es que existen diferentes recetas para su elaboración es que en este proyecto tenemos la intención de elaborar mediante una receta sencilla mermelada artesanal de durazno.

Para elaborar una mermelada se debe de triturar la fruta a usar en este caso el durazno y coserla con azúcar y zumo de limón para que tenga ese sabor dulce y esa textura unttable y espesa.

DIAGNÓSTICO Y JUSTIFICACIÓN

1.2.1. DIAGNÓSTICO

Actualmente, el mercado de alimentos muestra una tendencia creciente hacia el consumo de productos artesanales, naturales y saludables. Los consumidores valoran cada vez más los productos elaborados de manera tradicional, libres de conservantes artificiales. En este contexto, la producción de mermelada artesanal de durazno representa una oportunidad de negocio con gran potencial de aceptación y crecimiento.

En el mercado predominan mermeladas industrializadas elaboradas con altos contenidos de azúcar, saborizantes y conservantes químicos, lo que ha generado una demanda insatisfecha de productos más naturales y artesanales. Los consumidores buscan alimentos con mejor sabor, calidad casera, creando así una oportunidad para introducir una mermelada artesanal de durazno diferenciada por su autenticidad y elaboración tradicional.

El análisis del entorno también evidencia que existe un amplio consumo de mermeladas en desayunos, meriendas y repostería, tanto en hogares como en establecimientos gastronómicos.

Asimismo, el crecimiento de ferias artesanales, emprendimientos locales y ventas por redes sociales favorece la comercialización de productos artesanales con identidad propia.

Por otro lado, el emprendimiento puede contribuir al desarrollo económico local mediante la generación de empleo, el fortalecimiento de pequeños productores y el impulso de iniciativas de producción sostenible. La disponibilidad de materia prima y la facilidad del proceso de elaboración hacen viable la implementación del proyecto a pequeña y mediana escala.

1.2.2. JUSTIFICACIÓN

1.2.2.1 Justificación económica. - Desde el punto de vista económico, el emprendimiento representa una alternativa rentable debido a que la inversión inicial es accesible y existe una demanda creciente de productos artesanales y naturales. Además, la mermelada puede comercializarse de diferentes maneras y localizaciones como ser en mercados locales, ferias productivas, tiendas naturales, cafeterías, etc. Ampliando sus probabilidades de venta y por lo tanto de ganancia.

1.2.2.2 Justificación social. - La propuesta también se justifica en el ámbito social, por fomentar el autoempleo y el desarrollo de pequeños negocios comunitarios. Este tipo de emprendimientos fortalece la economía local y promueve la cultura emprendedora, especialmente en sectores rurales o agrícolas.

1.3 PLANTEAMIENTO Y FORMULACION DEL PROBLEMA

1.3.1 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

El durazno es una de las frutas de mayor consumo e importancia económica y nutricional a nivel global, se ha consolidado como un componente fundamental en la canasta de alimentos de diversas poblaciones. Sin embargo, a pesar de su alta demanda y aceptación por parte de los consumidores, la cadena de valor de esta fruta enfrenta desafíos estructurales, logísticos y tecnológicos que comprometen su sostenibilidad y rentabilidad económica tanto en el ámbito de la producción agrícola como en su posterior industrial.

La producción de durazno está rígidamente subordinado a factores climáticos y ciclos biológicos anuales, también hay que tomar en cuenta que una vez cosechados los mercados se saturan de esta fruta provocando alteraciones en su precio y la carrera de los productores y

comerciantes por venderlos debido a su carácter perecedero, mientras que el resto del año su producción es casi nula, por lo tanto, nuestro periodo de actividad vendría a ser durante la temporada de durazno que abarcaría desde noviembre y diciembre (duraznos tempraneros) hasta finales de marzo.

1.3.2 FORMULACIÓN DEL PROBLEMA

Tomando en cuenta lo mencionado anteriormente es necesario hacernos la siguiente pregunta: ¿De que manera podemos elaborar una producción de mermelada artesanal de durazno que nos permita aprovechar todos los excedentes de la producción de durazno durante su temporada permitiendo mitigar las pérdidas ocasionadas por el deterioro del durazno?

1.4 OBJETIVOS

1.4.1 OBJETIVO GENERAL

Producir y comercializar mermeladas artesanales de alta calidad, elaboradas con frutas naturales, para satisfacer las necesidades de los consumidores y generar rentabilidad sostenible para el emprendimiento.

1.4.2 OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Elaborar mermeladas utilizando ingredientes naturales y procesos higiénicos que garanticen un buen sabor y calidad.
- Obtener la materia prima necesaria para la elaboración de mermelada de durazno.
- Promocionar los productos mediante redes sociales, ferias y ventas directas para aumentar el reconocimiento de la marca.
- Alcanzar un nivel de ventas que permita recuperar la inversión y obtener ganancias en el primer año de funcionamiento.

1.5 ENFOQUE METODOLÓGICO

El presente proyecto sobre la elaboración de mermelada artesanal de durazno tiene un enfoque práctico y aplicado, orientado a la transformación de materia prima natural en un producto alimenticio de calidad.

La metodología utilizada es de tipo descriptiva y experimental, ya que se describen las características del proceso de elaboración y se aplican procedimientos prácticos para obtener la mermelada artesanal.

Tipo de Investigación

Descriptiva: porque permite explicar las propiedades del durazno, los ingredientes y el proceso de elaboración de la mermelada.

Experimental: porque se realiza la preparación del producto mediante pruebas y procedimientos controlados.

CAPÍTULO II

MARCO TEÓRICO

2.1 ANTECEDENTES

La elaboración de mermeladas es una práctica tradicional que permite conservar frutas y aprovechar excedentes de producción. A lo largo del tiempo, este producto ha mantenido gran aceptación en los hogares y mercados debido a su sabor, practicidad y versatilidad en la alimentación.

En Bolivia, el cultivo de durazno se concentra principalmente en los valles de Cochabamba, Tarija y algunas zonas de Santa Cruz. Sin embargo, gran parte de la producción se destina al consumo fresco, lo que genera pérdidas en temporadas de alta cosecha por falta de alternativas de transformación. La producción de mermeladas surge como una solución para agregar valor a la fruta, reducir desperdicios y diversificar la oferta de productos derivados.

A nivel internacional, la industria de mermeladas ha evolucionado hacia procesos estandarizados de calidad, envases atractivos y variantes saludables (bajas en azúcar, con edulcorantes naturales o enriquecidas con fibra). Estos antecedentes demuestran que la mermelada de durazno no solo tiene potencial como producto artesanal, sino también como alternativa competitiva en mercados más exigentes.

En el contexto local, pequeños productores y emprendimientos familiares han mostrado que la transformación de frutas en mermeladas puede convertirse en una fuente de ingresos sostenible, siempre que se acompañe de buenas prácticas de producción, estrategias de comercialización y cumplimiento de normativas sanitarias.

2.2. MARCO TEÓRICO

2.2.1. DEFINICIÓN DE MERMELADA

La mermelada es una conserva que se prepara con azúcar y fruta cocida.

2.2.2. DURAZNO

El durazno o también conocido como melocotón en diferentes regiones de habla hispana, es un fruto comestible de piel aterciopelada y pulpa jugosa, dulce y aromática.

Es una fruta de hueso originaria de China. Pertenece a la familia de las rosáceas, al igual que otras frutas como la ciruela, la cereza o el albaricoque. Se cultiva en climas templados y su temporada natural abarca los meses más cálidos, especialmente primavera y verano.

Composición nutricional del durazno

El durazno está compuesto principalmente por agua, lo que lo convierte en una fruta hidratante y ligera. Su perfil nutricional por cada 100 gramos incluye:

- Agua: alrededor del 89 %
- Calorías: entre 39 y 42 kcal
- Fibra: 1,5 a 2 gramos
- Carbohidratos: 9-10 gramos (naturales, no añadidos)
- Azúcares naturales: 8 gramos aprox.
- Vitamina C
- Vitamina A (como betacarotenos)
- Potasio
- Magnesio
- Vitaminas del grupo B (B1, B2, B3)
- Contiene compuestos antioxidantes como polifenoles y flavonoides.

Beneficios del durazno para la salud

- **Favorece la hidratación.** Por su alto contenido en agua, ayuda a mantener el equilibrio hídrico, especialmente en épocas de calor.
- **Mejora la digestión.** La fibra que contiene regula el tránsito intestinal y previene el estreñimiento.
- **Contribuye a la salud ocular.** Su contenido en betacarotenos se transforma en vitamina A, necesaria para una buena visión.
- **Refuerza el sistema inmunológico.** Gracias a su aporte de vitamina C, contribuye a mantener las defensas activas.

- **Cuida la piel desde dentro.** Los antioxidantes naturales ayudan a proteger la piel del daño oxidativo.
- **Ayuda a regular la presión arterial.** El potasio que contiene favorece el equilibrio de líquidos y la función cardíaca.

2.2.3 PRODUCCIÓN ARTESANAL

La producción artesanal es un proceso que se remonta a los albores de la civilización humana, los primeros registros de producción artesanal se remontan al Neolítico, cuando los humanos desarrollaron la cerámica y el tejido.

Consiste en crear productos a mano sin utilizar herramientas ni instrumentos. La producción artesanal desempeña un papel fundamental en la industria. Esta forma de producción era común antes de la revolución industrial y aún se utiliza hoy en día.

La manufactura artesanal produce artículos únicos, ya que se elaboran a mano, uno a uno. Esto también la distingue de la producción en masa.

2.2.4 AZÚCAR

La sacarosa, que conocemos como azúcar común, es uno de los edulcorantes naturales más comunes y un ingrediente fundamental en la cocina, sobre todo en repostería y pastelería.

La sacarosa es el azúcar común que se extrae principalmente de la caña de azúcar, pero también de la remolacha, los dátiles y el coco, entre otros frutos. Posee un poder edulcorante del 100%.

Tipos de Azúcar

El azúcar tiene varias funciones y tipos de uso, pero por la orientación de este proyecto solo nos centraremos en su uso en la cocina, por lo tanto, solo mencionare los tipos de azúcar utilizados en la cocina más conocidos

- **Azúcar Molido:** Ideal para glaseados y decoraciones, se disuelve rápidamente.
- **Azúcar Refinado:** Versátil para hornear y endulzar bebidas, con un sabor neutro.
- **Azúcar Granulado:** Usado comúnmente en recetas y bebidas, con textura uniforme.

- **Azúcar Crudo:** Añade un toque natural y dorado a bebidas y recetas.
- **Azúcar Moreno Claro:** Aporta humedad y un sabor suave a melaza en repostería.
- **Azúcar Moreno Oscuro:** Ideal para recetas caramelizadas, con un sabor más intenso.

2.2.5 LIMÓN

El limón es una fruta cítrica comestible de sabor ácido y muy aromático, perteneciente a la familia de las Rutáceas, es originario del sureste asiático, aunque actualmente se produce en todas las áreas tropicales y templadas del globo. Es una fruta con una gran variedad de beneficios para nuestro organismo, pues contiene: vitamina B, C y P e incluye minerales como el magnesio, potasio, hierro, fósforo y flúor; por la vitamina C ayuda a reforzar el sistema inmunológico, el limón también ayuda a prevenir estreñimiento.

Además de su beneficio para la salud, los limones se utilizan ampliamente en la cocina y la repostería, ya que aportan un sabor fresco y picante a casi cualquier plato. Además, los limones son el complemento perfecto para preparar bebidas refrescantes como la limonada e incluso pueden actuar como guarnición para cócteles.

2.2.6 MACERAR

Proceso de remojar un ingrediente sólido en un líquido durante un tiempo determinado. Su objetivo principal es ablandar el alimento y lograr que absorba los aromas, sabores y nutrientes del líquido.

CAPÍTULO III

3. ELABORACIÓN DE MERMELADA

3.1 EQUIPOS

Para la elaboración de mermelada artesanal de durazno es necesario el siguiente equipo:

1 Cocina

***Opcional**

- Balanza de cocina - Para pesar los 250g de durazno.

3.1.1 UTENSILIOS

1. Dos Ollas chicas o sartén hondo - Para cocinar la mermelada y para esterilizar los frascos hirviéndolos. Mejor de acero inoxidable o enlozada, que no sea de aluminio porque el limón la oxida.

2. Cuchillo y tabla - Para pelar y picar el durazno.

3. Cuchara de madera o silicona - Para revolver.

4. Frasco de vidrio con tapa que cierre bien.

5. Colador o espumadera chica - Para quitar la espuma si se forma.

6. Plato chico - Para hacer la prueba de la mermelada. Mételo al freezer 5 min antes.

7. Paño limpio - Para agarrar el frasco caliente y secarlo.

3.1.2. MATERIA PRIMA

- 250 gramos de duraznos ya pelados y sin hueso

- 100-125 g de azúcar

- 1 cucharada de jugo de limón

3.2. HIGIENE

Se procederá a lavar o limpiar todos los utensilios y fruta necesaria para la producción de las mermeladas artesanales antes de iniciar el proceso de producción y al finalizar el mismo. Los encargados de preparar el producto deberán de lavarse las manos antes de iniciar el proceso de

producción y al terminar el mismo; deberán de mantener su área de trabajo en condiciones aptas que garanticen la higiene y salubridad durante todo el proceso de realización de la mermelada artesanal.

3.3 PRESUPUESTO

Materia Prima	Precio Unitario	Sub-Total
1 Lata de durazno	3,33	20
25 Limones	0,80	20
1 Kg. De Azúcar	6,50	6,50
Total	10,63	46,50
Material Producción	Precio Unitario	Sub-Total
2 Duraznos	3,33	6,67
1 Limón	0,80	0,80
125 gr de Azúcar	0,80	0,80
Total	4,93	8,27

El costo de producir un frasco de mermelada seria de Bs 8,27, los utensilios ya los tenemos disponibles.

3.4 PROCEDIMIENTO/ PROCESO

Primer paso: Poner los duraznos en agua hirviendo durante unos 20 segundos, luego en agua fría. Corta en cubitos chiquitos.

Segundo paso: Macerar durante 15 minutos. Se mezcla el durazno con el azúcar y el limón en una ollita chica y lo dejamos reposar.

Tercer paso: Cocinar 15-20 minutos a fuego medio-bajo y remover seguido para que no se pegue.

Cuarto paso: Esteriliza el frasco hirviéndolo 5 minutos. Llena con la mermelada hirviendo, cierra y ponlo boca abajo 10 minutos. Cuando enfríe la tapa debe quedar hundida.

CAPÍTULO IV

RESULTADOS ESPERADOS

Se espera obtener una mermelada artesanal de durazno que cuente con la calidad y con los estándares de higiene que nuestros futuros consumidores esperan, para así logra recuperar lo invertido en su producción teniendo ganancias al finalizar la temporada de duraznos y a su vez lograr sacar provecho de los excedentes de la producción de durazno teniendo en cuenta su que son frutas perecederas.

CONCLUSIONES

En conclusión, podemos decir que es posible la elaboración de mermeladas artesanales de calidad y buen sabor que nos permita sacar el provecho del sabor y de la dulzura del durazno permitiendo alargar el tiempo de vida útil de durazno y a su vez generar una oportunidad de negocio y empleos.

Bibliografía

- https://historia.nationalgeographic.com.es/a/breve-y-dulce-historia-de-la-mermelada-en-el-mundo_24210
- <https://www.primor.eu/blog/durazno/>
- <https://www.deskera.com/blog/what-is-craft-production/#what-is-craft-production>
- <https://www.gob.mx/agricultura/es/articulos/conociendo-los-tipos-de-azucar-opciones-y-usos-en-la-cocina?idiom=es>

ANEXOS

GRÁFICO N°1 – Duraznos utilizados



GRÁFICO N°2 – Duraznos cortados



GRÁFICO N°3 – Duraznos hirviendo



GRÁFICO N°4 – Duraznos con azúcar



GRÁFICO N°5 – Duraznos con azúcar y limón cocinándose



GRÁFICO N°6 – Mermelada de Durazno



GRÁFICO N°7 – Mermelada envasada



GRÁFICO N°8 – Cuadro de Costos

FERIA DE CIENCIA, INNOVACIÓN Y EMPRENDIMIENTO FACULTATIVA		
MATERIAL PARA LA PRODUCCIÓN	PRECIO UNITARIO	SUBTOTAL
1 LATA DE DURAZNO	3,33	20,00
25 LIMONES	0,80	20,00
1Kg AZÚCAR	6,50	6,50
TOTAL	10,63	46,50
MATERIAL PARA LA PRODUCCIÓN	PRECIO UNITARIO	SUBTOTAL
2 DURAZNO	3,33	6,67
1 LIMON	0,80	0,80
125 gr de AZÚCAR	0,80	0,80
TOTAL	4,93	8,27