UNIVERSIDAD AUTÓNOMA GABRIEL RENÉ MORENO

FACULTAD DE CONTADURIA PÚBLICA O AUDITORIA FINANCIERA

CARRERA: CONTADURIA PUBLICA.

FERIA DE VALORES, ETICA Y MORAL

Elaboración y Distribución de Mermelada de "Naranja Agria en Forma Artesanal" (JAM)

Santa Cruz - Bolivia

TUTOR: Víctor Hugo Torrez

MATERIA: Presupuesto y evaluación de proyectos

INTEGRANTES:

- Roca Parada Karen Janine Reg.200247670 C.I 5843208 S.C
- Quiroga Paniagua Katherine Reg. 211061867 C.I 9039278 SC
- Choquelima Heredia Laura Reg. 208069704 C.I 7726383 S.C
- Zenteno Ampuero Fabiola Reg. 208079696 C.I 6317259 S.C

Santa Cruz – Bolivia 2018

FERIA DE VALORES, ETICA Y MORAL
TEMA: PROYECTO

ÍNDICE

Pág.

1. ANTECEDENTES..... 1
2. INTRODUCCION.....2
3. JUSTIFICACION.....2
   - 3.1 Justificación social
   - 3.2 Justificación ambiental
   - 3.3 Justificación económica
   - 3.4 Justificación teórica y practica
   - 3.5 Valores éticos y morales
4. Objetivos generales.....4
5. Objetivo específico.....4
6. Desarrollo del tema.....4

6.1 Tamaño y localización de la planta
   - 6.1.1 Tamaño de la planta
   - 6.1.2 Localización del proyecto

6.2 Estudio de mercado.....8
   - 6.2.1 Identificación del producto
   - 6.2.2 Análisis de la demanda

6.3 Ingeniería de proyectos.....15
   - 6.2.1 Diagrama de flujo de elaboración de mermelada
   - 6.2.2 Descripción de los proceso
   - 6.2.3 Requerimiento del proyecto
   - 6.2.4 Estructura organizativa

-CONCLUSIÓN.....21
-RECOMENDACIÓN.....22
- ANEXOS.....23
- BIBLIOGRAFÍA.....26

ELABORACION Y DISTRIBUCION DE LA MERMELADA DE NARANJA AGRIA EN FORMA ARTESANAL

1.- ANTECEDENTES

La mermelada es una conserva de fruta cocida en azúcar. Los griegos de la antigüedad ya cocían membrillos en miel, según se recoge en el libro de cocina del romano.
La palabra "mermelada" es procedente de la lengua peninsular-del portugués. La mermelada de frutas es un producto de consistencia pastosa o gelatinosa que se ha producido por la cocción y concentración de frutas sanas combinándolas con agua y azúcar. La elaboración de mermeladas es hasta ahora uno de los métodos más comunes para conservar las frutas y su producción casera es superior a la producción hecha masivamente. Las características más saltantes de la mermelada es su color brillante y atractivo, además debe parecer gelificada sin mucha rigidez.

Aunque la proporción de fruta y azúcar varía en función del tipo de mermelada, del punto de maduración de la fruta y otros factores, el punto de partida habitual es que sea en proporción 1:1 en peso. Cuando la mezcla alcanza los 104 °C, el ácido y la pectina de la fruta reaccionan con el azúcar haciendo que al enfriarse quede sólida la mezcla. Para que se forme la mermelada es importante que la fruta contenga pectina. Algunas frutas que tienen pectina son: las manzanas, los cítricos, y numerosas frutas del bosque, exceptuando las fresas y las zarzamoras.

Por su aporte nutritivo se ha decidido mediante este proyecto presentar la elaboración de mermelada artesanal de "naranja agria". Aunque ser de fácil elaboración, sin embargo para asegura la viabilidad del proyecto, es necesario realizar una serie de estudios y planificar cada proceso que se debe seguir.

En este documento se desarrollará el propósito general del proyecto, y los estudios de mercado, técnico, financiero y de organización, incluyendo temas como los canales de comercialización, el precio, promoción y publicidad, la distribución, el modelo de negocio, el organigrama de la organización, la estructura de capital, la evaluación financiera, las fuentes de financiamiento y el personal necesario para las operaciones de cada departamento de la empresa.

La naranja agria (Citrus aurantium) proviene de un árbol de hoja perenne, que florece y da fruto. Es nativo de Asia tropical, aunque actualmente su cultivo se ha extendido en la región Mediterránea y en el resto del mundo. La naranja agria contiene sinefrina, un alcaloide similar a la efedrina.

A través de los siglos, la naranja agria ha sido altamente valorada por sus propiedades alimenticias y medicinales. En la China antigua se utilizaban las naranjas agrias sin madurar para preparar zhi shi, un extracto herbal utilizado para tratar el estreñimiento, mejorar la energía (chi) y calmar los nervios en casos de insomnio y choque. En la

selva amazónica, las tribus indígenas utilizaban el té de naranja agria como un laxante y para aliviar las náuseas, dolores de estómago, indigestión, gas y estreñimiento.

Se propone que la naranja agria es una ayuda efectiva para la pérdida de peso y una alternativa segura para reemplazar la efedra. Sin embargo, la evidencia indica algún aumento en el ritmo del latido cardiaco y quema de calorías en el corto plazo, aunque también puede aumentar la presión arterial y exacerbar problemas cardiacos existentes.

El zumo de la naranja amarga se usa en muchas ocasiones como suplemento dietético, las características de este cítrico consiguen un efecto supresor de apetito al igual que controla la obesidad. Estos usos deben ser siempre supervisados por su médico ya que si estos fármacos no se utilizan de la forma adecuada pueden llegar a ser peligrosos para su organismo. El jugo de la naranja amarga es además utilizado para fines medicinales y dietéticos.

Con determinadas variedades, se emplean las flores. Destilando sus esencias, se obtiene el agua de azahar.

Además, se emplea como la naranja común para curar catarros nasales. Posee concentraciones significativas de fenilefrina que actúa como vasoconstrictor, reduciendo las secreciones nasales.

www.abc.com.py/edicion.../la-naranja-agria-sus-caracteristicas-y-su-uso-159137.html

2.-INTRODUCCION

Este proyecto se realiza con el fin de elaborar la mermelada de naranja agria para los universitarios de la carrera de contaduría pública de la universidad Gabriel Rene Moreno.

En el documento presente se conocer los procesos que seguiremos para saber la viabilidad del presente proyecto.

Primeramente determinaremos el tamaño y localización, también se realizara el estudio de mercado, luego mediante un ingeniería del proyecto se conocerá los procesos y requerimiento que tendrá el proyecto, por el ultimo se analizara la inversión que se necesitara y los costos para determinar si el proyecto es factible.

3.-JUSTIFICACION

A continuación se explicara la justificación del documento presente:

3.1 Justificación social

Este proyecto de investigación se realizara por que actualmente muestra sociedad consume demasiados productos químicos y con la elaboración de esta mermelada podremos ayudar a la población en ofrecerles productos naturales para su dieta diaria.

3.2 Justificación ambiental

Al realizar la producción nuestro producto no perjudicara ni afectara a nuestro medio ambiente debido a que nuestra materia prima es natural, también daremos buen uso a los materiales necesarios y sobre todo aplicaremos las normar de gestión ambiental.

3.3 Justificación económica

Este proyecto de elaboración de mermelada con insumos naturales, tendrá acceso a una alimentación adecuada más aún que el producto a brindarles podrá ser adquirido por las diversas clases sociales ya que poseerá un precio accesible.

3.4 Justificación técnica o teórica

Mediante este proyecto se plantea la viabilidad de elaborar mermelada a base de insumos naturales con tecnología artesanal.

3.5 Justificación ética y moral

Mediante el presente documento, como estudiantes se aprenderá a emprender proyectos realizados con valores como el:

- Respeto
- Responsabilidad
- Compromiso
- Puntualidad
- Seriedad
- Disciplina
- Amabilidad
- Sinceridad

Así mismo esto también nos ayudará en el futuro desarrollo de la vida de un profesional.

4.-OBJETIVOS GENERALES

Elaboración y distribución de la mermelada de naranja agria con tecnología artesanal, para satisfacer la demanda de la población universitaria de la carrera de contaduría pública, utilizando materiales artesanales.

5.-OBJETIVOS ESPECIFICOS

Definir el tamaño y localización de nuestra producción.

Realizar un estudio de mercado.

Realizar el proceso de ingeniería de proyecto.

Elaborar un análisis financiero.

6. DESARROLLO DEL TEMA

6.1 Tamaño y localización de la planta

6.1.1 Tamaño de la planta

Objetivo general

Determinar el tamaño del proyecto para la elaboración de mermelada de naranja agria.

Objetivos especifico

Cuantificar la capacidad de producción.

Determinar la capacidad instalada de la planta.

Factores que condicionan el tamaño

Los factores que condicionan e inciden en el tamaño del proyecto son:

El tamaño del mercado consumidor.

El tamaño del mercado proveedor de materias primas.

La existencia del mercado proveedor de equipos y maquinarias.

El financiamiento para la instalación de la planta.

Determinación del tamaño óptimo de la planta

Para determinar la demanda usaremos la siguiente formula:

$$Qn = Qo\ (1 + tc)nop$$

Entendemos:

Qn = Tamaño Optimo

Qo = Demanda Insatisfecha = 3900 frascos

Tc= 0,045(tasa de crecimiento de población universitaria según periódico universitario)

Nop = 5 años

Reemplazando valores seria:

$Qn = 3900(1+0,045)^5 = 4860.11$

Entendemos que cada frasco equivale a 200 gramos, por ende nuestra capacidad de nuestro proyecto es de 972021.91 gramos para cubrir nuestra demanda.

6.1.2 Localización del proyecto

Macrolocalización del proyecto

El presente proyecto estará ubicado en el Estado Plurinacional de Bolivia

Departamento Geográfico: La planta motriz donde se elaborará y distribuirá la mermelada de Naranja Agria tendrá lugar en el departamento de Santa Cruz

-Situación Geográfica: Su territorio ocupa una superficie de 370 621 km². Está situado en la zona Este o de los Llanos de Bolivia y se halla comprendida entre los 57º30´ y los 64º40´ de Longitud Oeste del meridiano de Greenwich y entre los 13º40´ y 20º20´ de Latitud Sur. Su centro geográfico se encuentra en las coordenadas 17°46'30"S 63°10'20"O / -17.77500, -63.17222.

Limita al norte con el Departamento de Beni, al oeste con el de Departamento de Cochabamba, al sur con el departamento de Departamento de Chuquisaca y Paraguay, al este con Brasil.

-Orografía: Caracterizado por una rica variedad geográfica, tiene una altura promedio de 400 metros sobre el nivel del mar y una composición orográfica que delimita tres zonas:

La Faja Subandina en su parte occidental, con una superficie de 29 301 km², que representa las últimas estribaciones de la Cordillera de los Andes y constituye un complejo de montañas, serranías, colinas, valles y terrazas. Tiene como punto culminante el Cerro Naranjos con 3.092 metros de altura, región donde se presenta una temperatura promedio anual que varía entre los 16 y los 22 °C.

La Llanura, con un extensión de 152 910 km², la misma que tiene una topografía casi plana o ligeramente ondulada y una temperatura promedio anual de 24 °C que en gran parte corresponde al Gran Chaco. El relieve es llano con hondonadas señaladas por riachos temporarios, paleocacuces y lagunas que en muchos casos se transforman en salinas. En la llanura chaqueña el relieve tiene muy poca pendiente por lo cual los cursos hídricos son divagantes y meandrosos soliendo dejar albardones y madrejones. Las principales elevaciones se ubican en el extremo norte de la región chaqueña, en la llamada Serranía de San José, más exactamente en el cerro Chochís de 1.250 msnm. Al sur, prácticamente en la frontera con el Paraguay, se elevan aislados y pequeños cerros como el San Miguel de 839 msnm y el Ustárez con 616 msnm.

El Escudo de Guaporé, con 188 410 km², caracterizado por un relieve topográfico ondulado, depresiones casi planas de extensiones considerables y una temperatura media anual de 25 °C.

-Población: Según las proyecciones que realiza el O ME, el departamento cuenta con una población de 3.224.662 habitantes.

Ciudad Capital del Departamento: La capital del Departamento es la ciudad de Santa Cruz de la Sierra.

-Situación Geográfica: El área ocupada por la ciudad es de 567 km², y tiene un perímetro de 110,2 kilómetros. La extensión total del Área metropolitana de Santa Cruz de la Sierra es de 1.590 km². Sus coordenadas son: 17°48'02"S 63°10'41"O / -17.80056, -63.17806.

-Orografía: La ciudad de Santa Cruz de la Sierra está situada en la margen derecha del río Piraí, el cual avanza hacia el norte para desembocar en el río Grande o Guapay, parte de la cuenca amazónica. Tiene una altitud media sobre el nivel del mar de 416 m. La ciudad está en una divisoria de aguas. Hacia el oeste sus aguas van al río Piraí, y al este van al río Grande. La topografía es plana.

-Población: Según datos INE la ciudad Santa Cruz la Sierra cuenta con 1.686.375 habitantes, la capital concentra el 52,3% de toda la población del departamento.

-Situación económica: Santa Cruz de la Sierra es el principal centro comercial, financiero e industrial del país que alberga las mayorías de las sedes de las empresas tanto nacionales como internacionales. Lo cual también atribuye los salarios más alto de Bolivia. Su economía se distribuye en varios rubros como gastronómicos, textiles,

espectáculos, bancarios, agroindustriales, turísticos, automovilísticos, etc. La ciudad presenta el índice de desarrollo humano más alto del país.

-Alternativas de localización: Las alternativas de localización serán tomadas en cuenta a la disponibilidad del espacio físico, disponibilidad de materia prima, cercanía del mercado, disponibilidad de mano de obra, costo de transporte y vivienda. Se tiene como opciones las siguientes zonas:

- Busch
- Canal Cotoca
- Carretera a Cotoca
- Tres pasos al frente

Identificación de fuerzas Macrolocalizaciones

Para determinar el lugar donde se situaría la planta para la elaboración de mermelada se tomarán en cuenta los siguientes aspectos:

- Disponibilidad de mano de obra, para el trabajo de la planta, la realización de mantenimiento y arreglo de máquinas, y otras tareas para el desarrollo productivo de la elaboración de mermelada.
- Cercanía al mercado del producto al que esta enfocado la demanda del presente proyecto.
- La fluidez de la materia prima, su calidad y cantidad son vitales para cubrir las necesidades del proyecto durante los años de vida del mismo
- Costo de transporte que requerirá el proyecto para el proceso de elaboraciones distribución.
- La infraestructura de nuestra vivienda para el correcto funcionamiento de los procesos de elaboración de mermelada.

Conclusión: Por lo repasado en los puntos anteriores, se puede concluir que la localización será en la Av. Busch al oeste de la ciudad de Santa Cruz de la Sierra.

Microlocalización

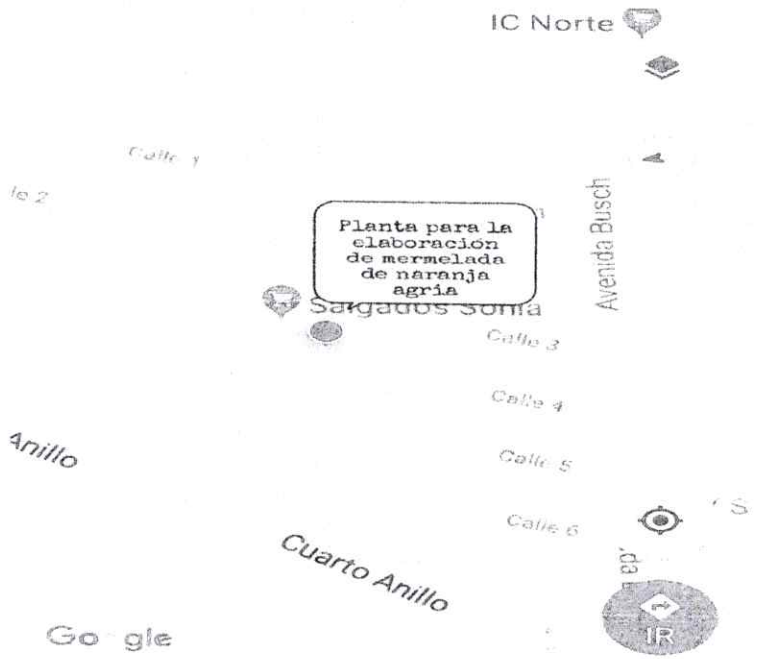
Identificación de las fuerzas de microlocalizacion

Dentro de las fuerzas microlocalizacion, podemos identificar las siguientes:

- Facilidades de distribución
- Condiciones de vida
- Condiciones sociales y culturales

- Actitud de la comunidad
- Volumen producido de desperdicios, gases, humos y otros contaminantes
- Disponibilidad de servicios básicos
- Determinación de la localización puntual

La localización puntual donde se procederá a la elaboración artesanal de mermeladas de Naranja Agria, estará ubicada en la Av. Busch entre 3er y 4to anillo, calle 3.



6.2 ESTUDIO DE MERCADO

Se realizará un estudio de mercado con los siguientes objetivos;:

- identificar a la población interesada en el producto y sus necesidades

- cuantificar el tamaño del mercado y estudiar su desarrollo

- estudiar los factores de competitividad

- estudiar las cadenas de distribución de su producto

- establecer y caracterizar a los posibles competidores

6.2.1 Identificación del producto

La empresa se dedicara a la elaboración y distribución de mermelada de naranja agria, logrando así aprovechar al máximo los recursos que nos brindan la naturaleza y satisfacer las necesidades de la población universitaria de la carrera de contaduría pública.

El producto que ofreceremos será mermelada de naranja agria envasado en frasco de recipientes de vidrio con tapas de plásticos con una capacidad de 200 gramos.

Las especificaciones del producto son:

Tamaño y peso del producto

El producto de leche que lanzaremos al mercado tendrá:

Una capacidad de 200gr el envase será de vidrio en el cual tendrá información del producto (beneficios, modo de presentación, logo del producto marca; registro sanitario (SENSAG), fecha de vencimiento, ect). La mermelada de naranja agria será envasada en recipientes de vidrio para facilitar la comercialización de este envase de acuerdo a las especificaciones de las normas competentes para evitar fuga del producto.

El envase

En una producción artesanal es conveniente utilizar frascos de vidrio para envasar el producto porque facilita la esterilización y conservación. Luego se puede elegir la alternativa de formato y tamaño más conveniente. Es importe determinar el nombre comercial con que saldrá a la venta de la mermelada de naranja agria, el diseño atractivo y, a la vez, con la información que solicita la reglamentación vigente. Si se dispone de las condiciones ambientales y equipamiento necesario, se puede envasar el dulce con distintas presentaciones según características y preparación como puede ser en cajas o en potes. Cada dulce mermelada de naranja agria tiene una forma específica de ser presentado, por ejemplo de acuerdo al color o al color o al envase.

Se puede incorporar información o alguna característica del envase que lo distinga de la presentación común.

Etiquetado

Cuando los productos van a venderse a terceros (otros comercios), el envase debe poseer rótulos,

Los cuales son una fuente muy importante de información que está al alcance de todos y a la cual todos tenemos derecho a acceder. ¿Qué información que debe poseer un rotulo o etiqueta?

Denominación de venta del producto

La denominación que se le dé en virtud de la legislación vigente, por ejemplo "mermelada de naranja agria".

Ingredientes

Bajo este título figuran las materias primas y aditivos que fueron utilizados para la elaboración de ese producto. Aparecen como: "lista de ingredientes" o "ingredientes" en orden de mayor a menor cantidad utilizada. En esta lista de ingredientes aparecen las siglas INS (que corresponden a un sistema internacional de numeración) y números que son los que corresponden a los ADITIVOS.

Información nutricional

Actualmente es de carácter obligatorio la declaración de la información nutricional de los productos. Como mínimo se debe incluir los siguientes:

Por porción:

- Hidratos de carbono(gr)
- Proteínas (gr)
- Materia grasa total (gr)
- Ácidos grasos saturados (gr)
- Ácidos grasos trans (gr)
- Fibra alimentaria
- Sodio (mg)

Peso neto o contenido neto

Aquí debe estar especificada el peso neto del producto envasado. Debe figurar, en este caso en unidades de peso (gramos, kilogramos, etc.).

Lote

Tiene como fin poder individualizar al conjunto de productos de un mismo tipo que fueron elaborados juntos. Puede hallarse indicado con una L seguida de números o letras así como también una fecha y hora. Esta información no es útil de manera directa para el consumidor pero si lo es para el fabricante o autoridad sanitaria, ya que en caso de que se presente algún problema (por ej. Necesidad de retirarlos del mercado), si se conoce el número de lote se pueden individualizar

Los productos alimenticios del mismo lote y tomar las medidas necesarias rápidamente.

Fechas

Fecha de vencimiento: esta aparece en los productos muy perecederos (lácteos, carnes, embutidos) y debe estar expresada en día, mes y año. A partir del día siguiente al indicado ese alimento no debe ser consumido y está terminantemente prohibida su venta. Dentro de este grupo también se debe hallar expresada la fecha de caducidad como: válido hasta.....vence .....vencimiento....., consumir antes de ....."consumir PREFERENTEMENTE antes de....": indica una fecha a partir de la cual el alimento pierde parte de sus caracteres sensoriales que si bien no afectan a la inocuidad del mismo, modifican substancialmente la calidad del producto.

6..2.2 Análisis de la Demanda

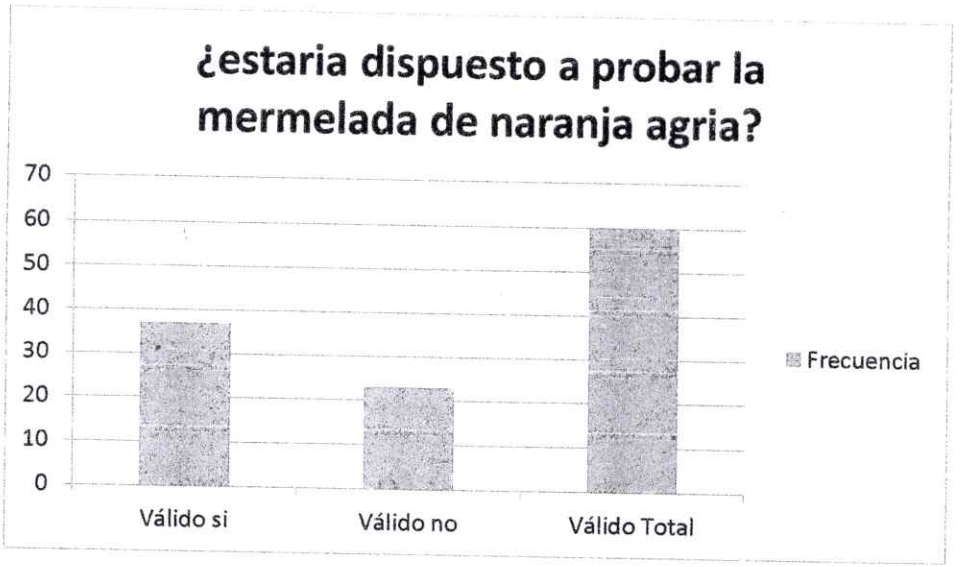
Los consumidores a los que nuestro producto está orientado es la población universitaria de la facultad de contaduría pública de la universidad Gabriel René Moreno.

Para cuantificar la demanda se usaron dos fuentes:

- Primarias: Son datos obtenidos por el investigador de primera mano como encuestas, cuestionarios entrevistas, etc.
- Secundarias: Son datos ya procesados. Una fuente secundaria interpreta y analiza fuentes primarias.

La población universitaria de la facultad de contaduría cuenta con un promedio de seis mil quinientos universitarios. Para realizar las encuestas se determinó que el nivel de confianza que se requeriría era de 90%, con un margen de error de 10%. Por lo que determinó una muestra de 60 encuesta a la población universitaria.

estaría dispuesto a probar el sabor de mermelada de naranja agria					
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	si	37	61.7	61.7	61.7
	no	23	38.3	38.3	100.0
	Total	60	100.0	100.0	



Conclusión: De las 60 encuesta realizada en la universidad Gabriel rene moreno 37 respondieron afirmativamente, los que se negaron son 23 personas. Entonces de una población universitaria d 100%, el 61,7% están dispuestos a probar la mermelada de naranja agria y 38,3% no estarían dispuestos. Esto quiere decir que en una población de 6500 estudiantes, 4010 personas probaría nuestra mermelada.

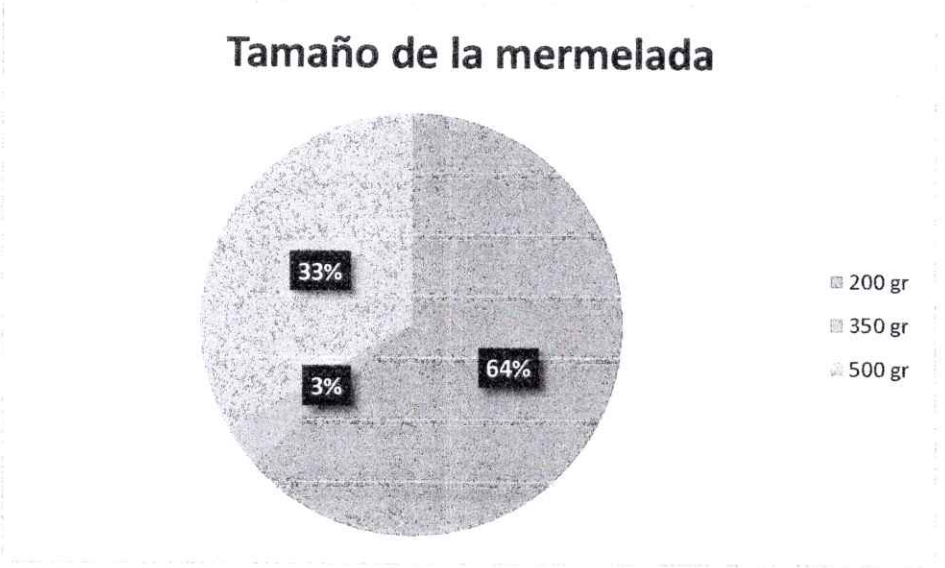
¿cuál es la probabilidad que compre esta mermelada agria

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	muy probable	10	16.7	16.7	16.7
	probable	26	43.3	43.3	60.0
	poco probable	2	3.3	3.3	63.3
	nada probable	22	36.7	36.7	100.0
	Total	60	100.0	100.0	

Conclusión: De las 60 encuesta realizada en la universidad Gabriel rene moreno 60% probablemente compre nuestra mermelada, y 40% no está interesado. Esto quiere decir que en una población de 6500 universitarios 3900 estarían dispuestos a comprar, y serian nuestra demanda insatisfecha en el mercado.

¿Qué cantidades le gustaría que contenga la mermelada de naranja agria?

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	200 gr	38	63.3	63.3	63.3
	350 gr	2	3.3	3.3	66.7
	500 gr	20	33.3	33.3	100.0
	Total	60	100.0	100.0	



Conclusión: De las encuestas realizadas en la universidad Gabriel rene moreno, el 33% estaría dispuesto a comprar la mermelada en frasco de 500 gr, 3% en frascos de 350 gr, y 64% en frascos de 200 gr. Determinándose así que el proyecto comenzaría con frascos de 200 gr.

Análisis de la oferta

Aunque existe competencia en el departamento de Santa Cruz, dentro de nuestro mercado objetivo, la oferta es limitada por y escasa. Sin embargo el precio promedio de la competencia en los diferentes supermercado y mercados cerca de la Universidad oscila entre 6 y 10 Bs de 200 gramos, 10 en delante de más de 300 gramos.

Dentro de las marcas conocidas en el mercado están:

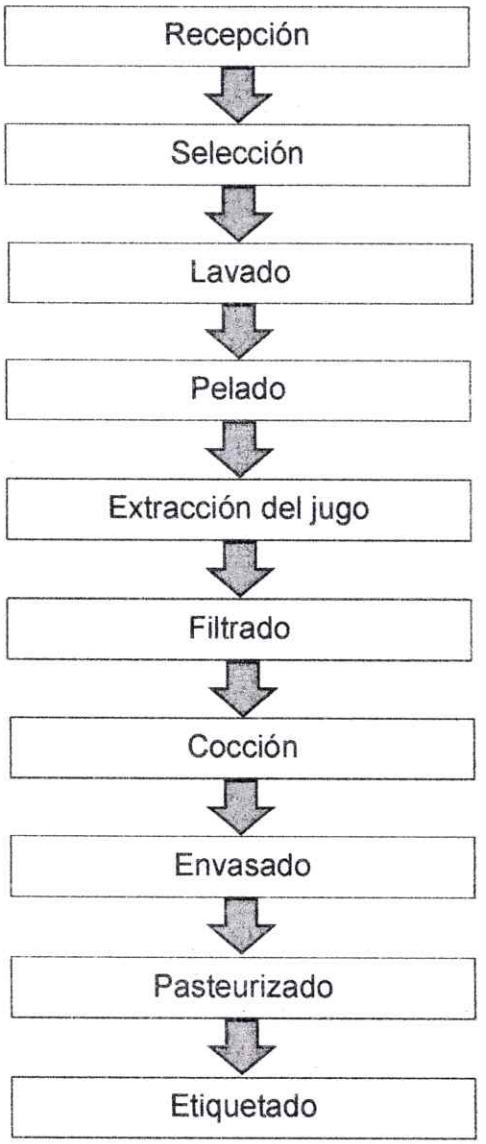
- Pil
- Hogar
- Del valle
- La campanola

Precio

Para determinar el precio se tomó como base el precio promedio de una mermelada de 200gr., hay que tomar en cuenta que el producto del presente proyecto se diferencia del resto por ser 100% de fruta natural además la utilización de preservante y conservante es mínima ya que se la produce de manera artesanal, esto da un valor agregado al producto.

6.3 INGENIERIA DEL PROYECTO

6.3.1. Diagrama de flujo para la elaboración de mermelada de naranja agria



6.3.2 Descripción de los procesos

Selección: Se seleccionan los frutos sanos y con el grado de madurez adecuado.

Lavado: Se hace por inmersión de las naranjas en agua clorada.

Pelado: Las naranjas seleccionadas se pelan quitando la cáscara amarilla y el mayor alvedo (parte blanca) posible.

Extracción del jugo: Se parten las naranjas en mitades y se extrae el jugo por medio de un extractor de jugos.

Filtrado: Se filtra el jugo quitándole todas las semillas.

Cocción:

Se pone el jugo en la marmita (u olla grande) y se agregan la canela. Se inicia el calentamiento agregándole un poco de azúcar.

Se adiciona poco a poco el azúcar al jugo hirviendo, revolviendo con una paleta continuamente para disolver el azúcar.

Se agrega la pectina y se revuelve vigorosamente durante 2 minutos.

Se continúa el calentamiento hasta que se alcancen 65-66 °Brix o una temperatura de 104°C.

Envasado: El envasado puede hacerse en frascos de vidrio, y en envases y bolsas de plástico. En el caso de los frascos deben ser previamente esterilizados con agua hirviendo por 10 minutos y los envases de plástico se deben clorar. La temperatura de llenado no debe bajar de 80°C.

Pasteurizado: Cuando el llenado se realiza en frascos, el producto se debe pasteurizar en un baño maría a 95 °C durante 10 minutos. Al finalizar este proceso se sacan del baño maría y se enfrían gradualmente, primero en agua tibia y luego en agua fría para evitar un choque térmico que puede quebrar los frascos.

Etiquetado: La etiqueta se pega cuando los envases estén fríos y se haya verificado la gelificación de la mermelada.

Embalaje y almacenado: El encajado se hace en cajas de cartón, y se almacenan en lugares secos, ventilados y limpios.

6.3.3 Requerimientos del proyecto

Maquinarias y Equipos

Las cantidades de equipo a utilizarse son:

Descripción	Unidad	Cantidad	Vida útil
Cocina	Pieza	1	8
Frezzer	Pieza	1	8
Exprimidora	Pieza	1	5
Laptop	Pieza	1	5
Impresora	Pieza	1	5

Obras civiles

El local debe cumplir con los requisitos de diseño higiénico que exige las autoridades de salud para el procesamiento de alimentos. Debe ser lo suficientemente grande para albergar las siguientes áreas: recepción de la fruta, sala de proceso, sección de empaque, bodega, laboratorio, oficina, servicios sanitarios y vestidor. La construcción debe ser en bloc repellado con acabado sanitario en las uniones del piso y pared para facilitar la limpieza.

Los pisos deben ser de concreto recubiertos de losetas o resina plástica, con desnivel para el desagüe. Los techos de estructura metálica, con zinc y cielorraso. Las puertas de metal o vidrio y ventanales de vidrio. Se recomienda el uso de cedazo en puertas y ventanas.

Tipos de diseños arquitectónicos

Se realizará una ampliación y remodelación de una vivienda unifamiliar ubicada en la Uv 057 manzano 18, barrio Poza las Antas Avenida Busch, calle Nro 25.

Esta remodelación se realizará demoliendo paredes internas con el fin de abarcar las áreas mencionadas anteriormente.

Muebles y enseres

Descripción	Unidad	Cantidad	Departamento
ESCRITORIO	PIEZA	1	Administración
SILLA	PIEZA	2	Administración
MESA	PIEZA	1	Producción

ESTANTE	PIEZA	1	Producción
OLLA GRANDE	PIEZA	2	Producción
CUCHARON	PIEZA	2	Producción
PELADORA DE NARANJA	PIEZA	1	Producción
BASURERO	PIEZA	1	Producción

6.3.4 Estructura organizativa

La empresa pertenece al sector privado y de acuerdo al código de comercio, su estructura organizativa es de constitución unipersonal.

Nombre comercial o razón social

Mermelada Artesanal de naranja agria "Jam"

Aspectos Jurídicos de la estructura organizativa

Las obligaciones legales que esta sujeta una empresa unipersonal son:

1. Registro en el Servicio de Impuestos Internos (S.I.N).

Obligaciones Impositivas:

MENSUAL

- Impuesto a las Transacciones (IT) 3% sobre las Ventas Brutas – Total de Ventas Facturadas.
- Impuesto al Valor Agregado (IVA) 13% sobre el Total de Ventas facturadas compensables con el 13% del Total de Compras facturadas y que tengan relación con la actividad desarrollada.

ANUAL

- Impuesto sobre las Utilidades de las Empresas IUE 25% sobre las Utilidades Netas (Utilidad Bruta menos Gastos Deducibles emergente de los Estados Financieros Anuales).2. Registro en la Alcaldía Municipal Departamental.

3. Registro en FUNDEMPRESA (Fundación para el Desarrollo Empresarial).

Las obligaciones sociales que tiene para con sus empleados son:

1. Registro en el Seguro de Salud (Caja Nacional de Salud).
2. Registro en el Seguro de Vejez o Jubilación (AFP).
3. Registro en el Ministerio de Trabajo

Misión

Producir mermelada de frutas para satisfacer la variedad de gustos de los futuros consumidores, cumpliendo con las normas técnicas, de salud e higiene según lo establecido en la ley.

Visión

Ser una microempresa productora y comercializadora líder en los próximos 5 meses de la ciudad de Santa Cruz, mediante la innovación continua de los productos de la microempresa.

Principios

Calidad

Cumplir con los estándares de calidad de todo el proceso productivo de la mermelada.

Limpieza

Limpieza e higiene en todas las instalaciones de la microempresa y materiales necesarios para la elaboración, entre otros.

Servicio

Actitud servicial hacia los clientes, cumpliendo siempre los requerimientos de los consumidores y superando expectativas.

Valores

Responsabilidad: La responsabilidad hacia el medio ambiente, manteniendo procesos limpios, libres de contaminación que dañe la naturaleza.

Compromiso con el cliente: La satisfacción del cliente como prioridad de la microempresa y garantizando siempre los productos comercializados.

Puntualidad: Atender los pedidos de los consumidores de la mermelada con eficiencia y eficacia.

Organigrama funcional y posicional de la empresa

IDENTIFICACION DE PUESTOS Y FUNCIONES

PUESTO	NIVEL	FUNCIONES	PERFIL	REQUISITOS
Gerente	Ejecutivo	Realizarla supervisión de los departamentos de la microempresa. Llevar los registros de las Transacciones de la empresa. Mantener un archivo de todos los documentos relevantes de la microempresa. Llevar el registro contable de la microempresa.	Honesto Trabajador Dinámico	Nivel de Instrucción: Estar cursando sexto semestre de una institución superior Edad: 22 a 29 años Experiencia: 1 año en cargos similares.

Técnico de producción	Operativo	Realiza las adquisiciones de la materia prima Necesaria para la producción. Proceso y Empaque del producto final. Control eficiente del	Trabajador Competente Responsable	Nivel de Instrucción: Bachiller Edad: 18 a 25 años Experiencia: 1 año en cargos similares.
Vendedor	Operativo	Realizarun seguimiento de Satisfacción del cliente. Cumplir con todos los pedidos encargados por los consumidores. Distribuir los productos a los sectores Seleccionados. Promoción y publicidad Continúa de los productos de la microempresa.	Emprendedor Tenaz Responsable	Nivel de Instrucción: Bachiller en cualquier especialidad Edad: 18 a 25 años Experiencia: 2 años en cargos similares.

CONCLUSIONES

Después de haber hecho el análisis pertinente se ha llegado a concluir que nuestro producto tendría una buena aceptación en la ciudad de Santa Cruz.

Mediante el estudio de mercado y la realización del flujo de caja se llega a concluir que la distribución de las mermeladas es rentable y se obtiene ganancias a la segunda semana.

Bolivia es rica en su naturaleza y biodiversidad, gracias a su ubicación en el hemisferio Sur del planeta lo que implica que tenga un clima tropical, esto contribuye a un excelente cultivo de frutas.

RECOMENDACIONES

Realizar más publicidad sobre el novedoso producto

Tener en presente que es sensible a los precios, debido hacer un producto nuevo en el mercado.

Tener bien definido al mercado objetivo que se desea llegar

Implementar eficazmente las estrategias de ventas para de esta manera captar atención de más consumidores.

ANEXOS

DETALLE	CANTIDAD	PREC/ UNITARIO	TOTAL
NARANJA	3000 UNID	25 UNID/ 7BS	840
AZUCAR	120 KILOS	5BS C/ KG	600
CANELA	1KL		20
CLAVO DE OLOR	1KL		20
TOTALES			1480

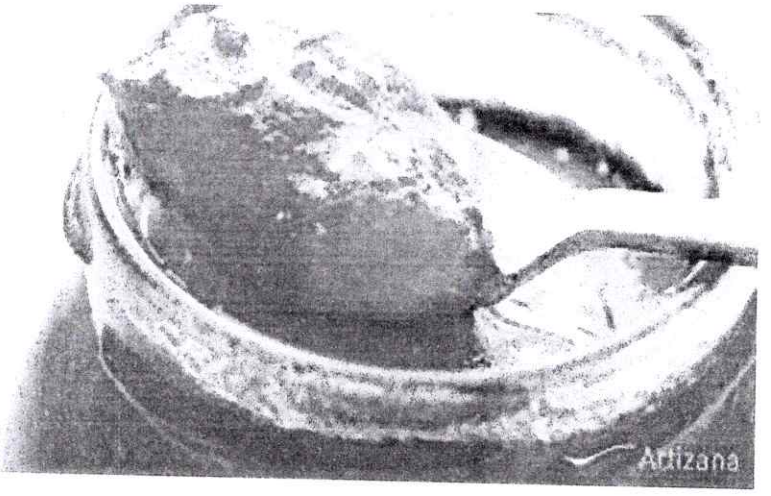
COSTO DE MANO DE OBRA

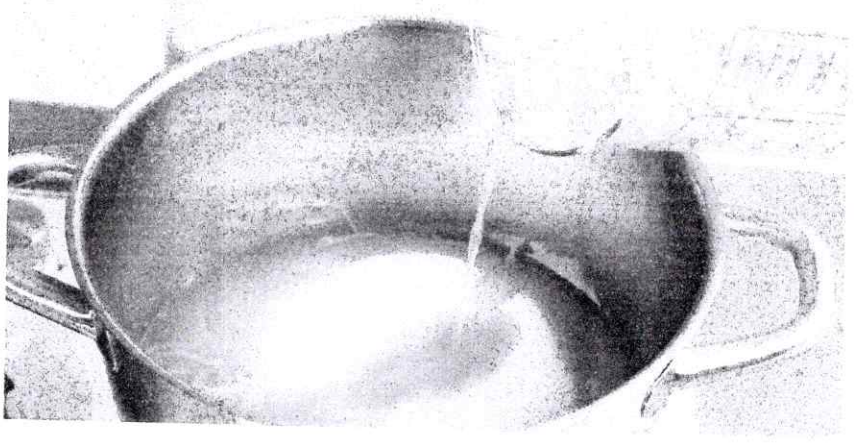
CARGO	DIARIO	MENSUAL
PELADORA	40	1200
PREPARADORA	60	1800
VENDEDORA	70	2100
TOTALES		5100

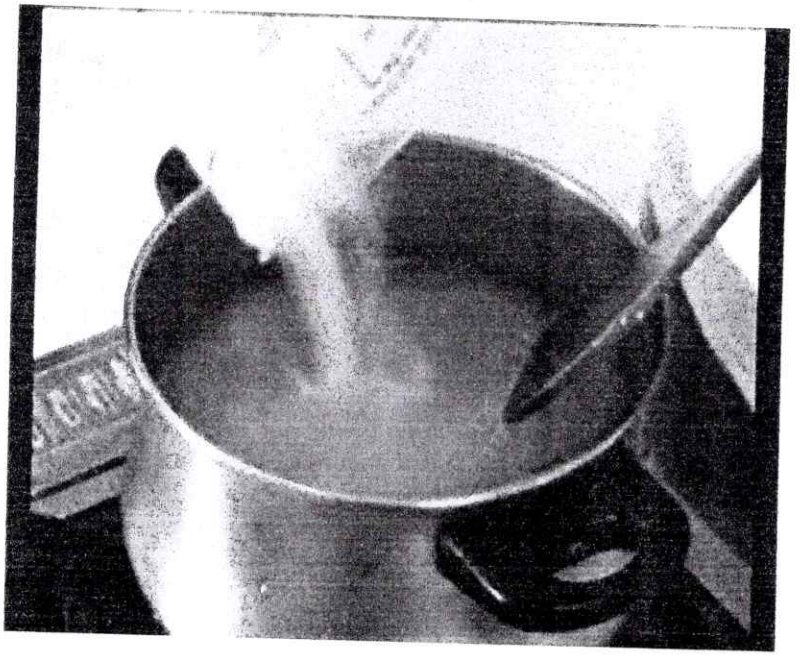
COSTO DE INSUMO

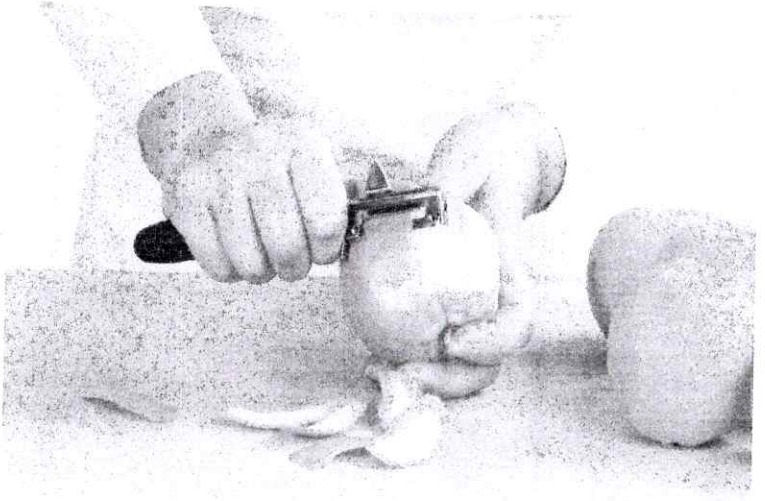
ALQUILER	500
LUZ	60
AGUA	120
TOTALES	620

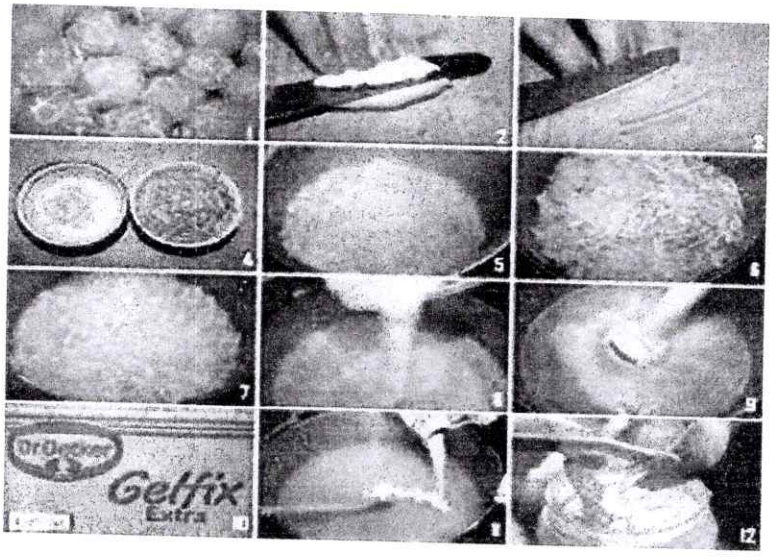
PRODUCTO	CANTIDAD	COSTO DE PRO	C.U	U.T	PRECIO DE VENTA	PRECIO TOTAL
MERMELADA DE NARANJA	450	1480	3.289		8	3600


Artizana








Dr. Oetker
Gelfix
Extra

BIBLIOGRAFIA. Fábrica de *Mermelada... mermelada* de *naranja* amarga". ... PIZZETTI, M. (1.984), "El libro de la conservas: Guía práctica *para* conservar en casa.
http://todoplantas.com/2007/08/propiedades-de-la-*naranja*.html. 2. ... COLQUICHAGUA DIANA, Procesamiento de *Mermeladas*.
www.abc.com.py/edicion.../la-naranja-agria-sus-caracteristicas-y-su-uso-159137.html