UNIVERSIDAD AUTONOMA GABRIEL RENE MORENO

FACULTAD DE AUDITORIA FINANCIERA O CONTADURIA PÚBLICA

CARRERA: CONTADURIA PUBLICA

TEMA: "ELABORACION Y COMERCIALIZACIÓN DE MERMELADA DE FRUTILLA ARTESANAL PARA LA FACULTAD DE CONTADURÍA PÚBLICA "

ASIGNATURA: PREPARACION Y EVALUACION DE PROYECTO

SEMESTRE: OCTAVO

DOCENTE: LIC. VICTOR HUGO TORREZ BRUNO

INTEGRANTES:	**REGISTRO**
• JENNY GLADYS CHUQUIMIA	200343521
• MAYERLIN CRUZ CESPEDES	213005931
• VIRGINIA GARCIA VARGAS	214010521
• GABRIELA RODRIGUEZ RAMIREZ	214052877

SANTA CRUZ- BOLIVIA

INDICE

ANTECEDENTES

I. INTRODUCCIÓN 1

II. JUSTIFICACIÓN.....1

- Social.....1
- Económica.....1
- Técnica.....1

III. OBJETIVOS.....2

a) General.....2

b) Específicos 2

IV. DESARROLLO DEL TEMA 2

METODOLOGIA.....2

- Métodos y técnicas.....2

ESTUDIO PRELIMINAR TECNICO.....3

- PROCESO DE LA ELABORACION DE LA MERMELADA.....5
- COSTOS.....6
- VALORES.....9
- GRAFICOS.....10

V. CONCLUSIONES.....21

VI. RECOMENDACIONES.....21

VII. BIBLIOGRAFIA 21

ANEXOS.....22

- ENCUESTAS.....23

MICROPROYECTO

ELABORACION Y COMERCIALIZACION DE MERMELADA DE FRUTILLA ARTESANAL PARA LA FACULTAD DE CONTADURIA PÚBLICA (U.A.G.R.M.) DE SANTA CRUZ DE LA SIERRA, PARA UN PERIODO DE 2018 AL 2020.

ANTECEDENTES.-

La frutilla es una planta originaria de las costas del pacifico américa principalmente, Hawái y chile. Los primeros en cultivarla fueron los mapuches en el territorio que corresponde al sur y centro de chile.

Las frutillas son un excelente recurso para prevenir el sobrepeso, la obesidad y numerosas enfermedades. Presenta minerales como calcio, potasio, yodo, silicio, fósforo, magnesio, vitamina C, A (carotenos) y E (antioxidantes), B1, B2, B3 y B6, K.

Son analgésicas, antiinflamatorias y anticoagulantes, aumentan las defensas del organismo por el aporte de vitamina C, evita la anemia, es un poderoso antioxidante que combate los radicales libres, evita el envejecimiento prematuro de la piel, purifica la sangre, limpia las impurezas de la piel

El municipio de Comarapa del departamento de Santa Cruz _ Bolivia es líder en la producción de frutilla cuenta con dos etapas para el cultivo, la primera se hace en la zona baja que corresponde a todos los valles cruceños, entre enero a marzo, y la segunda en la zona alta, que va de junio a agosto para comenzar la cosecha en noviembre o diciembre

Los mercados donde más se trasladan sus frutos son santa cruz, la paz y Cochabamba.

I. INTRODUCIÓN:

En el presente trabajo de investigación se muestra paso a paso la elaboración de mermelada de frutilla tomando en cuenta durante todo el proceso las buenas prácticas de higiene que se requiere para elaborar este tipo de producto igualmente se elaboró un estudio de mercado con los estudiantes de la facultad de contaduría pública también se mostrara el proceso de la producción de la mermelada de frutilla y finalmente se mostrara la rentabilidad del mismo.

II. JUSTIFICACIÓN

JUSTIFICACION SOCIAL

Este proyecto busca que la población conozca el valor nutricional que posee la mermelada de frutilla artesanal a base de frutas naturales diferentes de la mermelada industrial.

También buscamos hacer conocer los siguientes Valores "Éticos y Morales" y aplicarlos en nuestro proyecto.

- **RESPONSABILIDAD**

La responsabilidad hacia el medio ambiente, manteniendo procesos de limpieza libres de contaminación que dañe la naturaleza. Generar producto de calidad excelente materia prima y beneficiando así la salud de los consumidores.

- **COMPROMISO CON EL CLIENTE**

Tener la satisfacción del cliente como prioridad del micro empresa con eficiencia y eficacia.

- **PUNTUALIDAD**

Atender el pedido de los consumidores de la mermelada con eficiencia y eficacia

Cumplir con todas las obligaciones productivas y de comercialización del micro proyectó para dar una buena imagen hacia nuestros consumidores.

- **HONESTIDAD**

En todas las acciones se buscará salvaguardar los intereses de los clientes

- **LEALTAD**

Cumplir los compromisos con el micro proyecto y así maximizar la satisfacción de las personas que conforman la empresa y al cliente.

- **RESPETO**

  Se deberá actuar con respeto con todas las personas que conforman el micro proyecto para generar un buen ambiente laboral y no perder a nuestros clientes.

- **OPTIMISMO:** Las actividades que serán realizadas en todo tipo de procesos serán incentivadas para permitir un óptimo ambiente laboral

- **RESPETO**: El respeto es un sentimiento positivo que se refiere a la acción de respetar; es equivalente a tener veneración, aprecio y reconocimiento por una persona o cosa

JUSTIFICACION ECONOMICA

Con la implementación del micro proyecto se pretende aportar a la economía nacional con la creación de fuentes directas o indirectas de empleo además poder introducir nuestro producto natural a un precio justo y económico

JUSTIFICACION TECNICA

En el micro proyecto a desarrollar se utilizaran técnicas elaboradas para optimizar la producción de la frutilla artesanal lo que nos facilitara asegurar la participación en el mercado

III. OBJETIVOS

OBJETIVO GENERAL

Producir y distribuir la mermelada de frutilla a base de fruta natural para satisfacer la demanda local en la Facultad de Contaduría Pública (U.A.G.R.M.) de Santa Cruz de la sierra Bolivia utilizando materiales artesanales.

OBJETIVO ESPECIFICOS

- Estudiar el canal de distribución para que haya más demanda del producto
- Fomentar el consumo de mermelada de frutilla artesanal por su valor nutricional
- Realizar un estudio de mercado del producto.

IV. DESARROLLO DEL TEMA

METODOLOGIA

Los métodos y técnicas utilizados en este proyecto son los siguientes:

METODO INDUCTIVO

El método inductivo suele basarse en la observación y la experimentación de hechos y acciones concretas para así poder llegar a una resolución o conclusión general sobre estos; es decir en este proceso se comienza por los datos y finaliza llegan a una teoría, por lo tanto se puede decir que asciende de lo particular a lo general.

Se utilizara este método para el registro de las observaciones realizadas para obtener conclusiones acertadas

TECNICAS

Como fuente primaria se utilizara la técnica de la encuesta, se elaborara una boleta de preguntas las cuales serán encuestadas a los estudiantes de la facultad de contaduría pública y como fuente secundaria se hará una revisión de folletos, entrevista que realizaremos al momento de la encuestar a los estudiantes de la carrera de contaduría pública y como también se buscaran por vía internet datos que ayuden a nuestra investigar.

ESTUDIO PRELIMINAR TECNICO

La frutilla es el producto resultante natural de un cultivo de planta herbácea, el cual sufre cambios en su estructura, aprovechando para ello la existencia natural de la fuente de energía que posee la fruta. Finalmente la mermelada artesanal dependerá del proceso de elaboración, dependiendo de la variedad de la fruta, ya que se dispone de distintas variedades en el mercado cruceño. Cada una presenta diferentes características como ser: acidas, dulces, así como también cada variedad presenta pulpas diferentes dependiendo de la combinación de sus genéticas, de tal forma que atenúan efectos que modifican la estructura química y la textura de la mermelada resultante.

PROCESO DE ELABORACION DE MERMELADA DE FRUTILLA

INGREDIENTES:

1Kg. de fresas.

0.500 Kg de azúcar.

0.250 Lt. de agua.

0.010 Lt. de jugo de limón.

0.001Kg. de benzoato de sodio.

PROCEDIMIENTO:

Se lavan las fresas y se le quitan los tallos. Se colocan una parte de las fresas, aproximadamente 500 gramos en la licuadora con el jugo de limón y el agua, se licua y se coloca la mezcla en una olla o cacerola con el azúcar y se mezcla bien y se pone a cocinar a fuego lento, revolviendo constantemente con una cuchara de madera para evitar que se pegue.

El resto de las fresas se cortan en cuatro y se añaden a la cacerola unos 10 minutos después de que la mezcla se empezó a cocinar, la idea es que la mermelada al final quede con pequeños trozos de fresa. Se cocina hasta que al levantar un poco de la mezcla con la cuchara de madera las gotas caigan lentamente y tiendan a unirse. El tiempo total de cocción es de entre 25 y 30 minutos aproximadamente. Finalmente se vacía la mermelada en frascos de vidrio esterilizados, se tapan y se colocan en el refrigerador.

PROCESO LÓGICO:

1. Lavar fresas, quitar tallos.
2. Licuar fresas, agua, limón.
3. Verter mezcla, agregar azúcar y benzoato de sodio.
4. Revolver constantemente.
5. Cortar resto fresas en cuatro.
6. Añadir a mezcla.
7. Mover constantemente.
8. Retirar del fuego.
9. Envasar mermelada.
10. Almacenar producto

PROCESO PARA LA ELABORACION DE LA MERMELADA DE FRUTILLA

MATERIAL DE TRABAJO

PRODUCTOS	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	TOTAL
COCINA	1	1400	1400
GARRAFA	1	250	250
HELADERA	1	1800	1800
CUCHILLO	3	10	30
CUCHARA GRANDE DE PALO	2	10	20
BAÑADOR	2	15	30
MESA	2	200	400
SILLAS	4	50	200

COSTO DE MATERIA PRIMA

PRODUCCTO	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	TOTAL
Frutilla	7 kl	10	70
Azúcar	4 kl	6	24
limón	5	0.50	2.50
Benzoato de sodio	1 bolsita	5	5
TOTAL MES			**101.50**

COSTO MANO DE OBRA

Personal	Cargo	Total
Gabriela	Preparadora	200
Jenny	Preparadora	200
Virginia	Vendedora	100
Mayerlin	colaboradora	50
total		550

COSTO DE INSUMOS

DETALLE	MES
LUZ	50
AGUA	40
GAS	22
ENVASES DE VIDRIO	134

ENVASE DE VIDRIO = C/U = 4.60X 29= 134

HOJA DE COSTOS

PRODUCTO	CANTIDAD	COSTO DE PRODUCCION	C.M	U.T	PRECIO DE VENTA	PRECIO TOTAL	TOTAL UTILIDAD
MERMELADA DE FRUTILLA	29	897.50	11.25	3.15	15	435	91.35

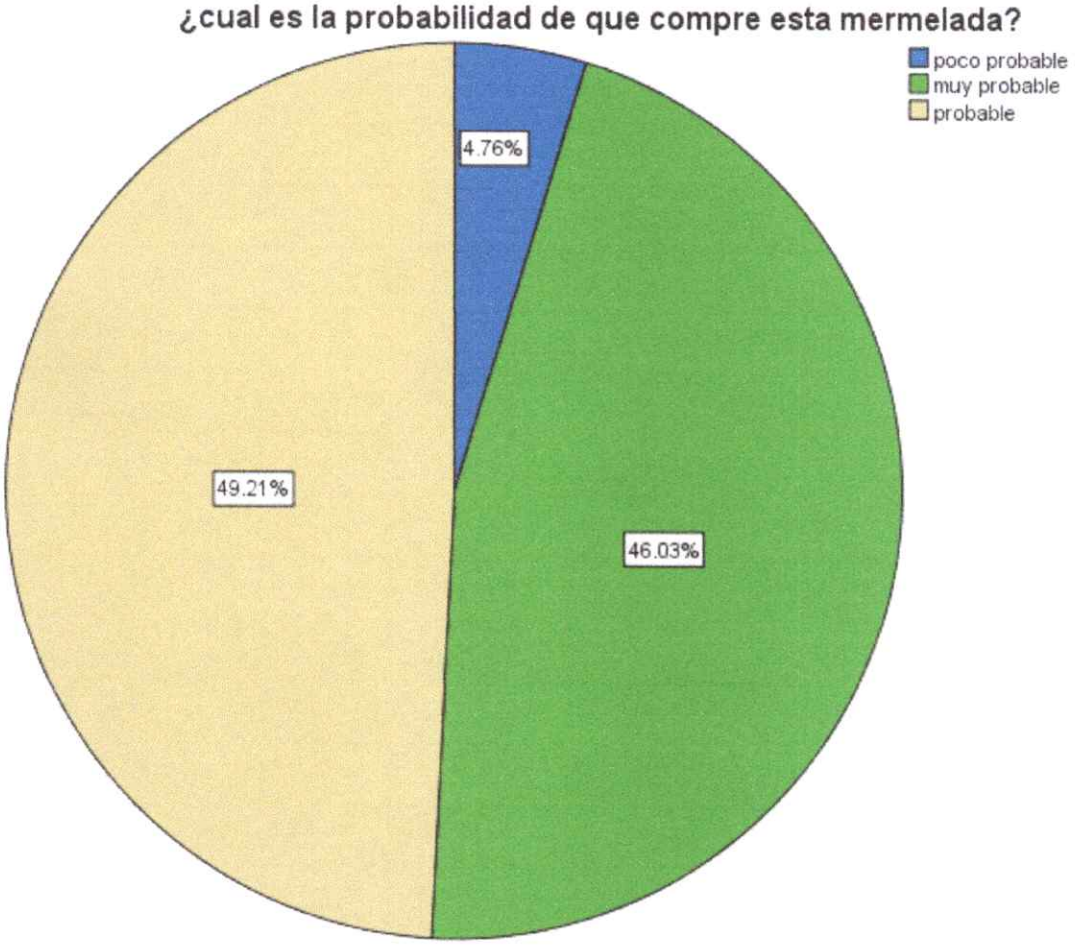
ROPA DE TRABAJO

DETALLE	CANTIDAD
GORRAS DE COCINA	3
DELANTALES	3

MATERIAL DE LIMPIEZA

DETALLE	CANTIDAD
BALDES	1
TRAPO DE PISO	2
GOMA DE TRAPEAR	1
ESCOBA	1
SECADORES O TRAPOS	6
TOALLAS DE MANO	6
ESPONJA	4
ACE	1
LAVA VAGILLAS	1

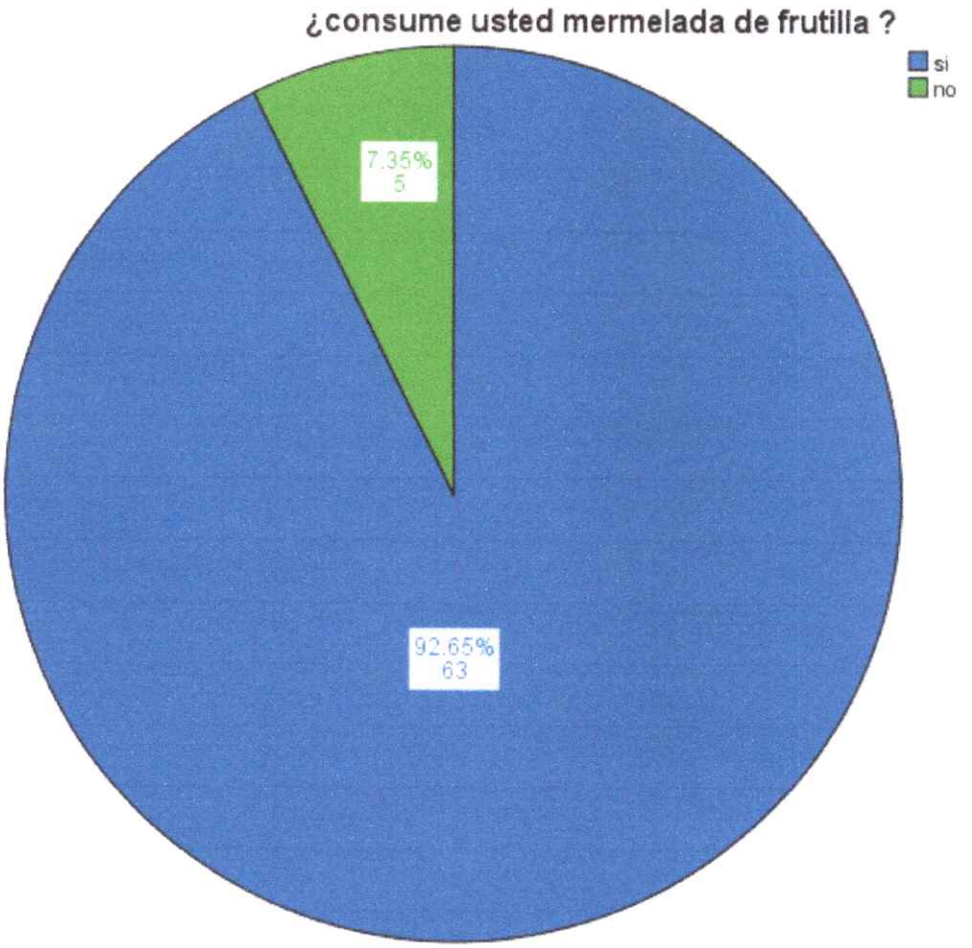
Con estos resultados podemos deducir que la mayor parte de los estudiantes de la facultad de contaduría pública consume mermelada y puede llegar a comprarla



¿Cuál es la probabilidad de que compre esta mermelada?

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	poco probable	3	4.4	4.8	4.8
	muy probable	29	42.6	46.0	50.8
	probable	31	45.6	49.2	100.0
	Total	63	92.6	100.0	
Perdidos	Sistema	5	7.4		
Total		68	100.0		

GRAFICOS



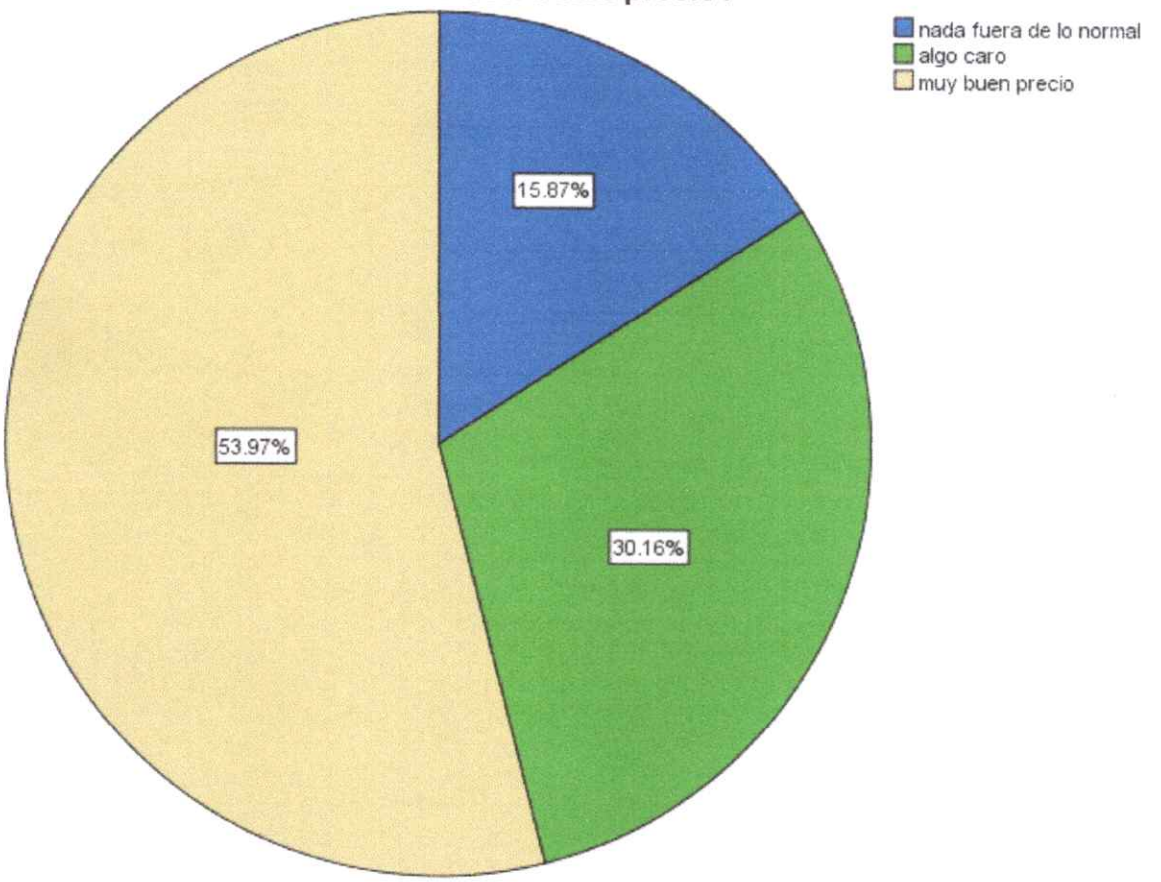
¿Consume usted mermelada de frutilla?

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	no	5	7.4	7.4	7.4
	si	63	92.6	92.6	100.0
	Total	68	100.0	100.0	

En este grafico podemos ver que el 93% de las 68 personas encuestadas en la facultada de contaduría pública consumen mermelada y un 7% no la consume

La probabilidad de compra de la mermelada artesanal es de 31 %.

el precio de esta mermelada de frutilla de 250 gramos es de 15bs.¿que le parece a usted este precio?



El precio de esta mermelada de frutilla de 250 gramos es de 15bs.¿qué le parece a usted este precio?

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	nada fuera de lo normal	10	14.7	15.9	15.9
	algo caro	19	27.9	30.2	46.0
	muy buen precio	34	50.0	54.0	100.0
	Total	63	92.6	100.0	
Perdidos	Sistema	5	7.4		
Total		68	100.0		

V. CONCLUSION

Después de haber hecho el análisis pertinente se ha llegado a la conclusión de que nuestro producto tendría una buena aceptación en la Facultad de contaduría pública (UAGRM) en la ciudad de santa cruz.

Mediante el estudio de mercado y la realización detallada de los costos se llega a concluir que la producción y distribución de las mermeladas es rentable ya que se obtiene ganancia del 30 %.

VI. RECOMENDACIÓN

Realizar más publicidad sobre nuestro producto por su valor nutricional y natural.

Implementar eficazmente las estrategias de venta para captar la atención de los consumidores

VII. BIBLIOGRAFIA

www.ipgri.cgiar.org/pgrnewsletter/article.asp?id_article=5&id_issue=12

www.clarin.com/nutricion/beneficios-frutilla_0_rkLkhAOw7x.html

www.boliviarural.org

http://conceptodefinicion.de/metodo-inductivo

https://www.definicionabc.com/general/decencia.php)

(https://definicion.de/puntualidad)

(www.significados.com/respeto/)

ANEXOS

CUESTIONARIO PARA LA ELABORACIÓN DE MERMELADA NATURAL SIN CONSERVANTES

CON EL FIN DE ELABORAR UN PRODUCTO NATURAL PARA EL MERCADO, QUEREMOS QUE NOS HAGA EL FAVOR DE CONTESTAR CON SINCERIDAD YA QUE ESTOS DATOS SON MUY IMPORTANTES PARA NUESTRO PROYECTO.

1.- ¿CONSUME USTED MERMELADA DE FRUTILLA?

SI ☐ **NO** ☐

2.- ¿QUÉ TIPO DE MERMELADA DE FRUTILLA PREFIERE CONSUMIR?

INDUSTRIAL ☐ **ARTESANAL** ☐

3.- ¿CADA CUANTO ACOSTUMBRA COMPRAR MERMELADA DE FRUTILLA?

CUANTAS VECES A LA SEMANA ☐ **AL MES** ☐ **AL AÑO** ☐

4.- ¿DÓNDE COMPRA ESTE PRODUCTO?

TIENDA ☐ **MERCADO** ☐

SUPERMERCADO ☐ **AMBULANTE** ☐

5.- ¿PARA USTED QUE ES LOS MAS IMPORTANTE EN UNA MERMELADA?
(Responda solo 1

SABOR ☐ **TAMAÑO** ☐

TEXTURA ☐ **CANTIDAD** ☐

COLOR ☐ **PRECIO** ☐

ENVASE ☐ **DISEÑO** ☐

6.- ¿USTED COMPRARIA MERMELA DE FRUTILLA SIN CONSERVANTES PARA SU FAMILIA?

SI ☐ **NO** ☐

7.- ¿QUÉ TIPO DE ENVASE LE GUSTARIA MAS?

VIDRIO ☐ **PLASTICO** ☐

8.- ¿ESTARIA DISPUESTO A DEGUSTAR NUESTRA MERMELADA DE FRUTILLA ARTESANAL?

SI ☐ **NO** ☐

9.- ¿QUÉ LE PARECE LA MERMELADA DE FRUTILLA SIN CONSERVANTES?

MUY BUENA ☐ REGULAR ☐ MUY MALA ☐

BUENA ☐ MALA ☐

10.- ¿CUAL ES LA PROBABILIDAD DE QUE COMPRE ESTA MERMELADA?

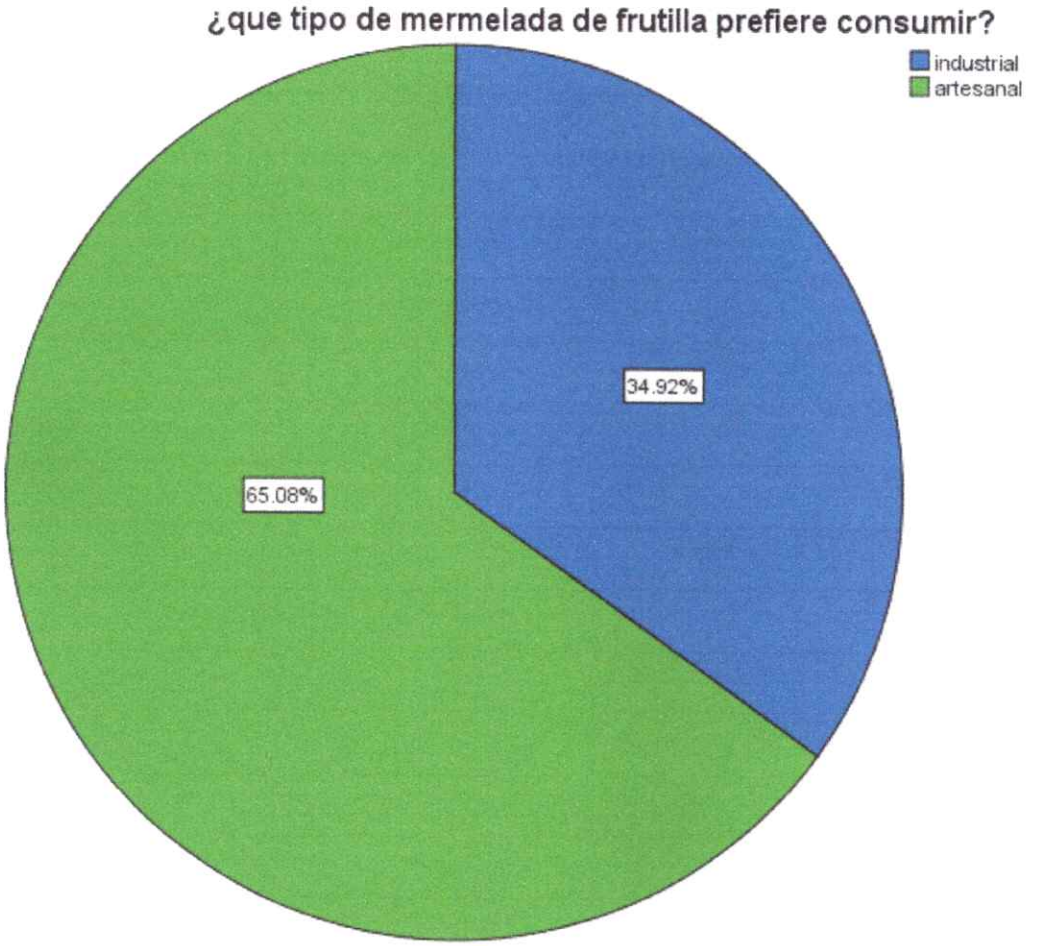
MUY PROBABLE ☐ PROBA BLE ☐

POCO PROBABLE ☐

11.- EL PRECIO DE ESTA MERMELADA DE FRUTILLA SIN CONSERVANTES DE 250 GRAMOS ES DE BS 15. ¿QUE LE PARECE A USTED ESTE PRECIO?

MUY BUEN PRECIO ☐ ALGO CARO ☐

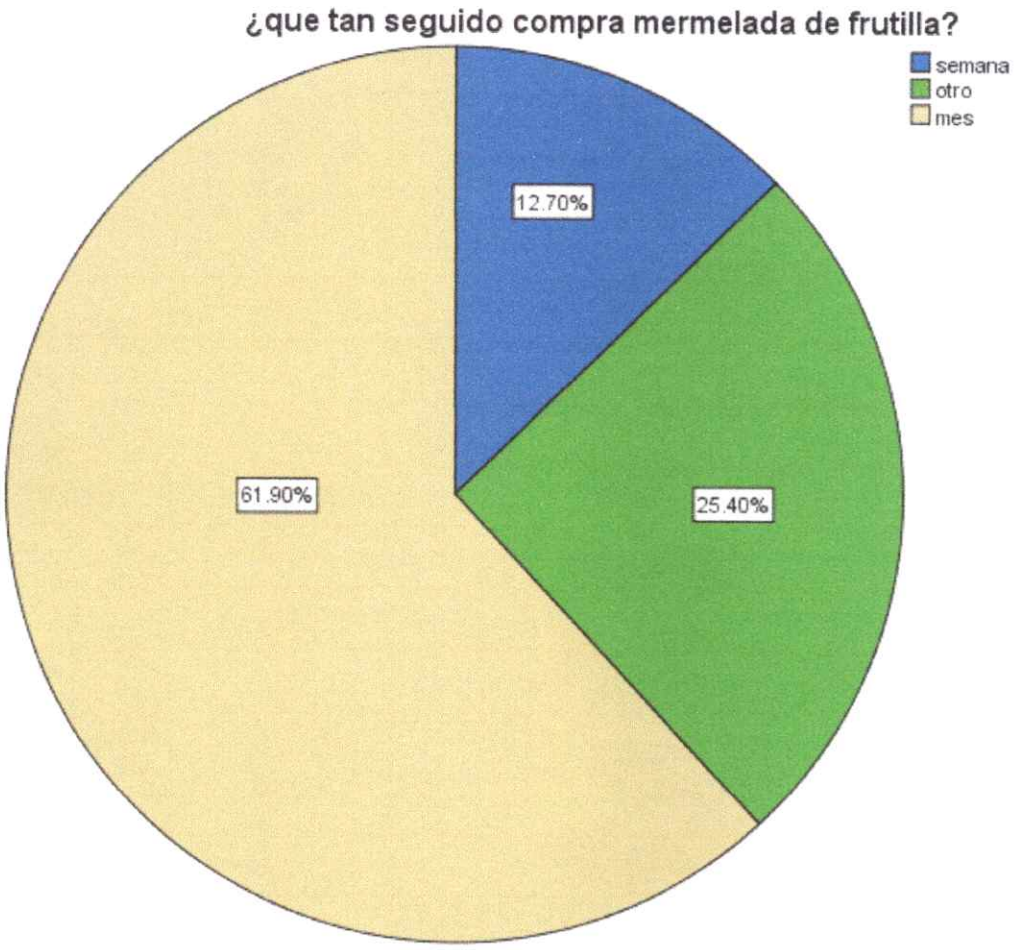
NADA FUERA DE LO NORMAL ☐



¿Qué tipo de mermelada de frutilla prefiere consumir?

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	industrial	22	32.4	34.9	34.9
	artesanal	41	60.3	65.1	100.0
	Total	63	92.6	100.0	
Perdidos	Sistema	5	7.4		
Total		68	100.0		

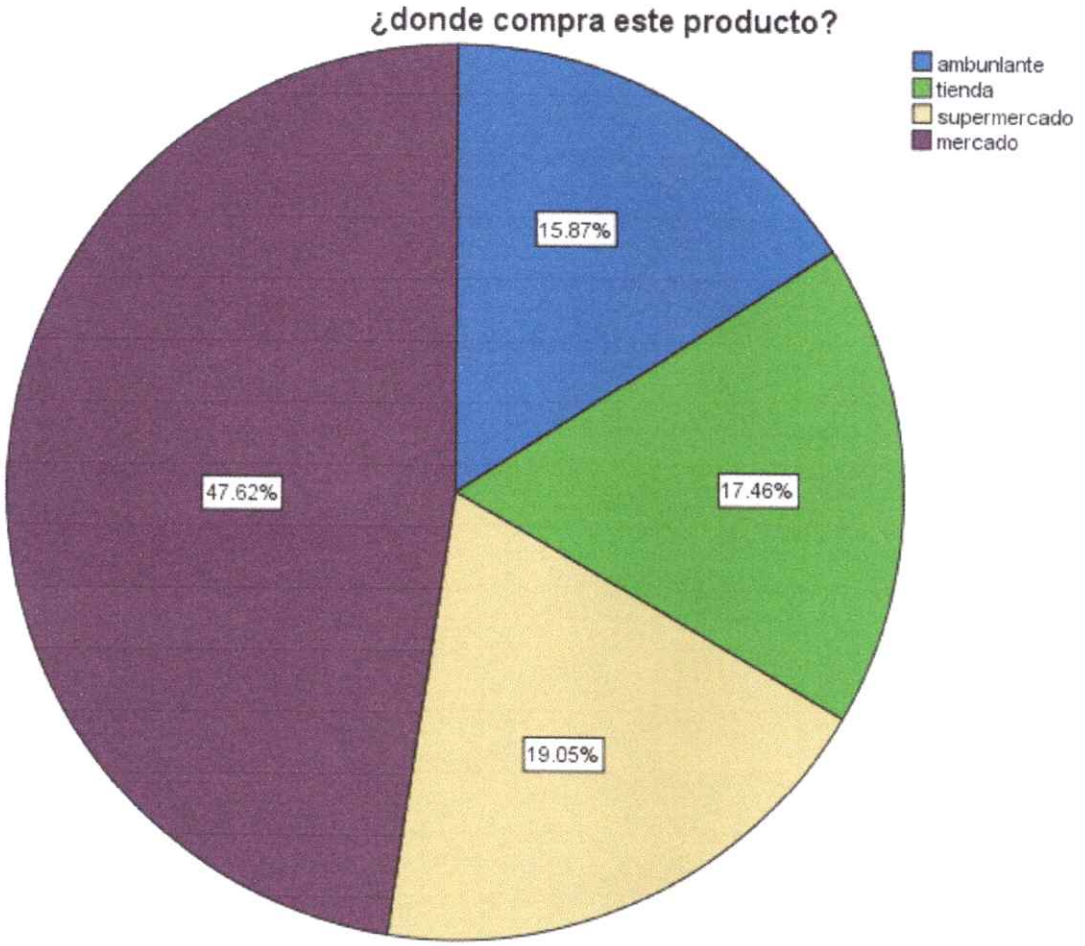
En este grafico se puede ver que la mayor cantidad de personas prefieren consumir mermelada artesanal con un porcentaje del 65% se deduce que la mermelada artesanal puede tener una gran demanda en la facultad de contaduría publica



¿Qué tan seguido compra mermelada de frutilla?

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	semana	8	11.8	12.7	12.7
	otro	16	23.5	25.4	38.1
	mes	39	57.4	61.9	100.0
	Total	63	92.6	100.0	
Perdidos	Sistema	5	7.4		
Total		68	100.0		

En este grafico se puede ver que el 62% de las personas encuestadas compra mensualmente mermelada se deduce que es factible elaborar mermelada cada mes

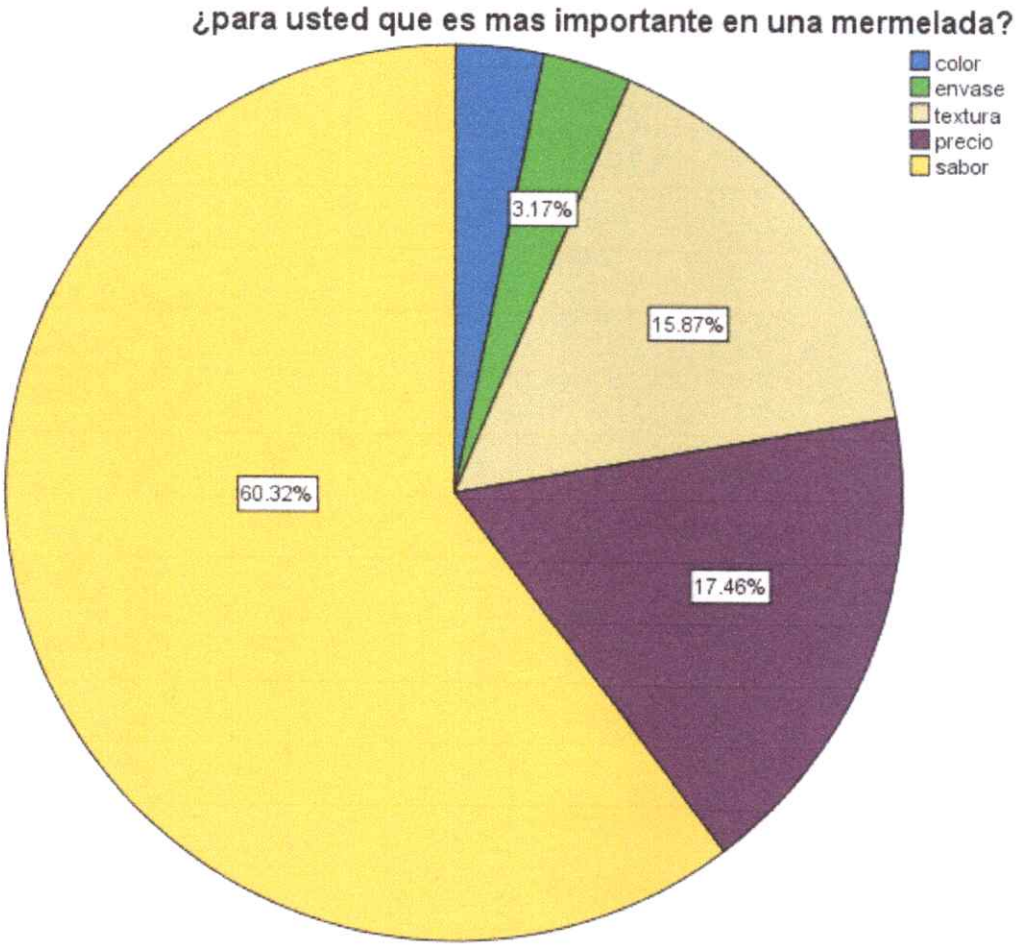


¿Dónde compra este producto?

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	ambulante	10	14.7	15.9	15.9
	tienda	11	16.2	17.5	33.3
	supermercado	12	17.6	19.0	52.4
	mercado	30	44.1	47.6	100.0
	Total	63	92.6	100.0	
Perdidos	Sistema	5	7.4		
Total		68	100.0		

En este grafico se puede ver que el 47% de las personas encuestadas comprar mermelada en el mercado, el 19% en un supermercado, el 17% en tiendas, 14% de personas ambulantes

Se puede deducir que la mayor parte de las personas encuestadas compran este producto en el mercado

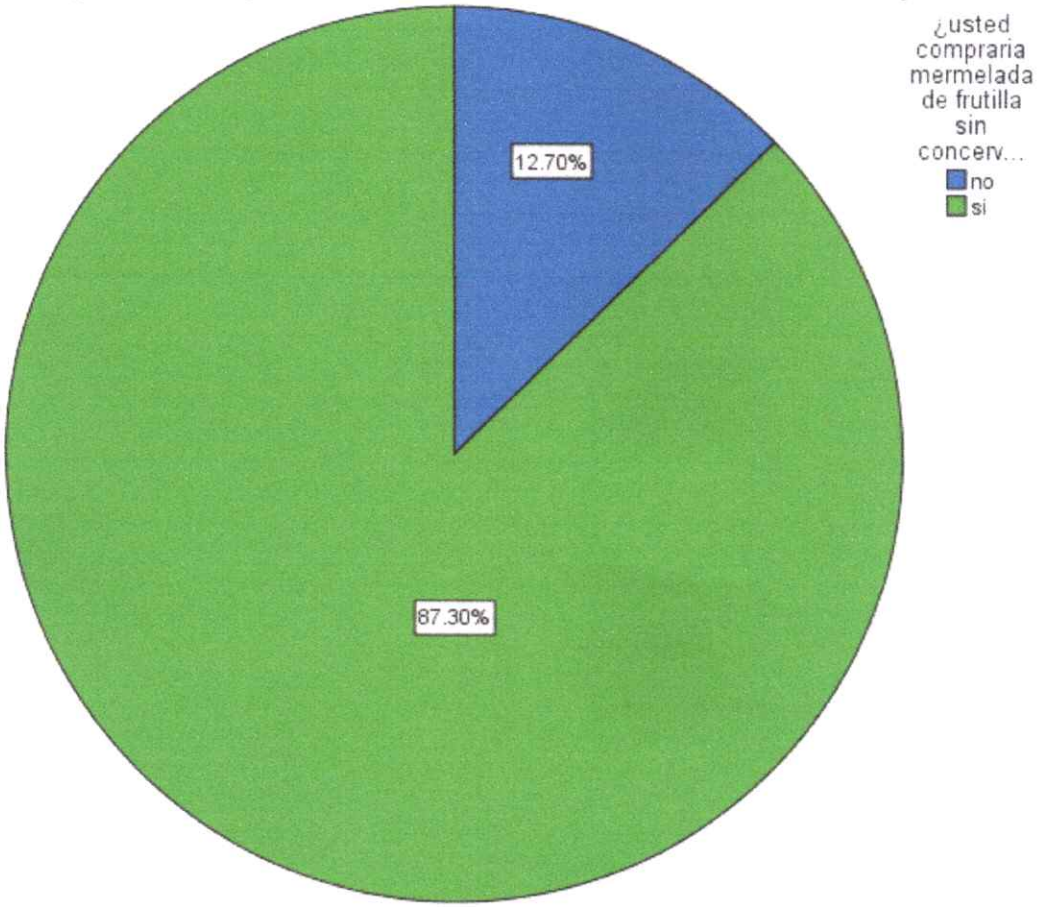


¿Para usted que es más importante en una mermelada?

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	color	2	2.9	3.2	3.2
	envase	2	2.9	3.2	6.3
	textura	10	14.7	15.9	22.2
	precio	11	16.2	17.5	39.7
	sabor	38	55.9	60.3	100.0
	Total	63	92.6	100.0	
Perdidos	Sistema	5	7.4		
Total		68	100.0		

En este grafico se puede ver que el 56% de las personas encuestadas creen que lo más importante en una mermelada es el sabor

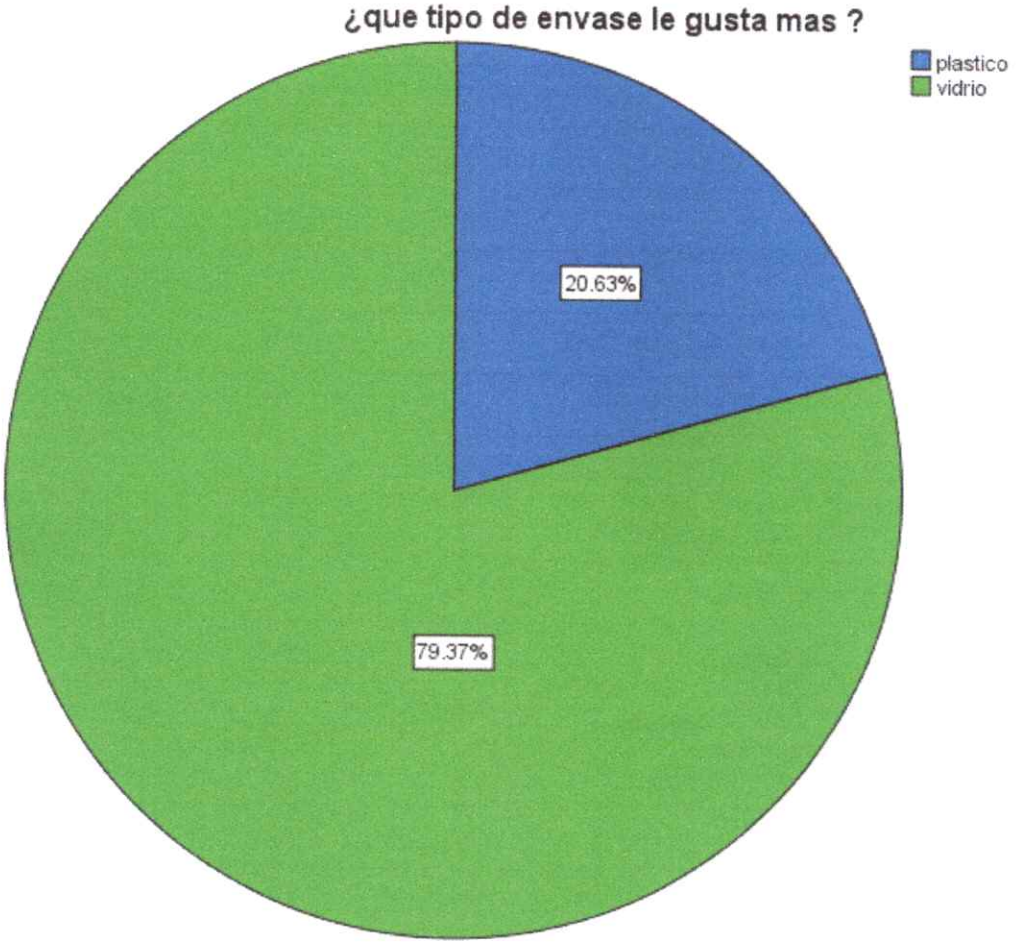
¿usted compraria mermelada de frutilla sin concervante para su familia?



¿Usted compraría mermelada de frutilla sin conservante para su familia?

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	no	8	11.8	12.7	12.7
	si	55	80.9	87.3	100.0
	Total	63	92.6	100.0	
Perdidos	Sistema	5	7.4		
Total		68	100.0		

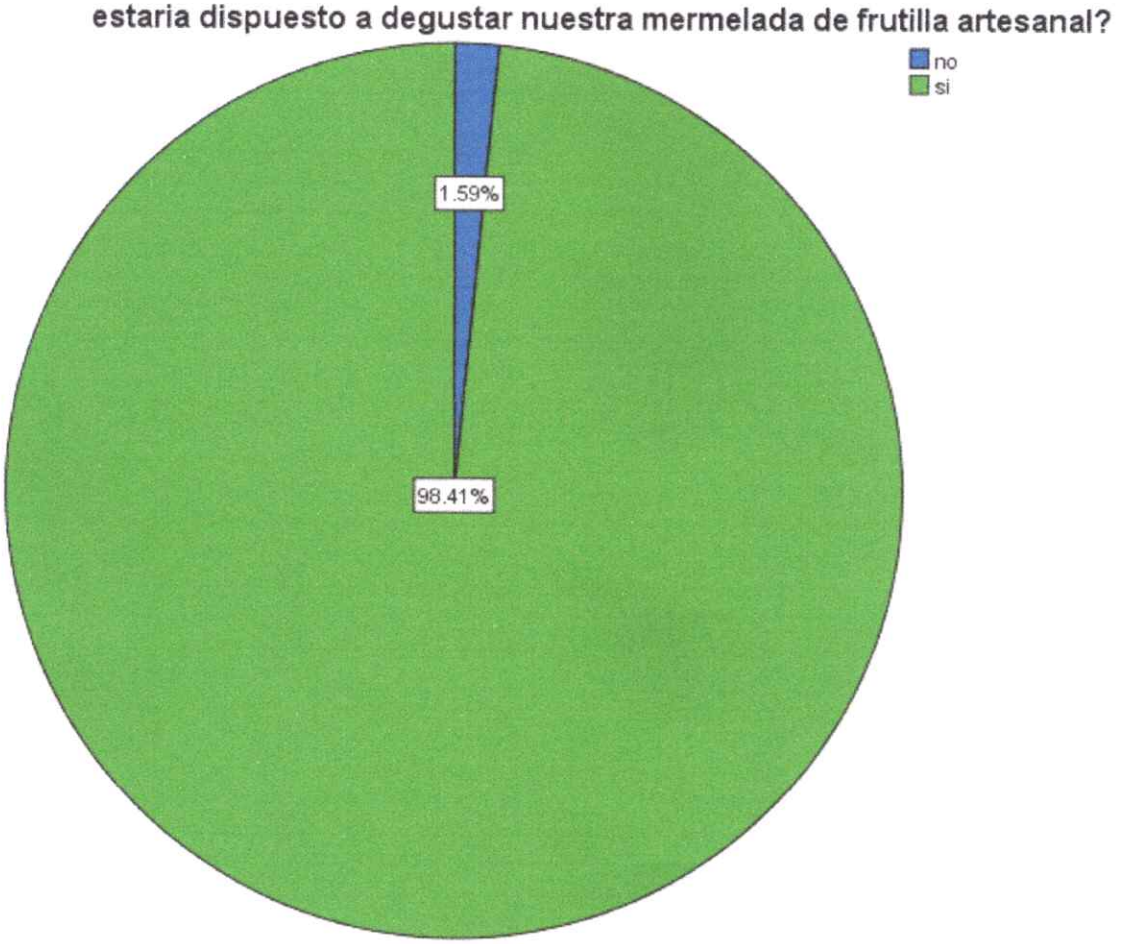
En este grafico se puede ver que el 80% de las personas encuestadas si compraría mermelada artesanal para su familia se puede deducir que en la facultad de contaduría publica



¿Qué tipo de envase le gusta más?

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	plástico	13	19.1	20.6	20.6
	vidrio	50	73.5	79.4	100.0
	Total	63	92.6	100.0	
Perdidos	Sistema	5	7.4		
Total		68	100.0		

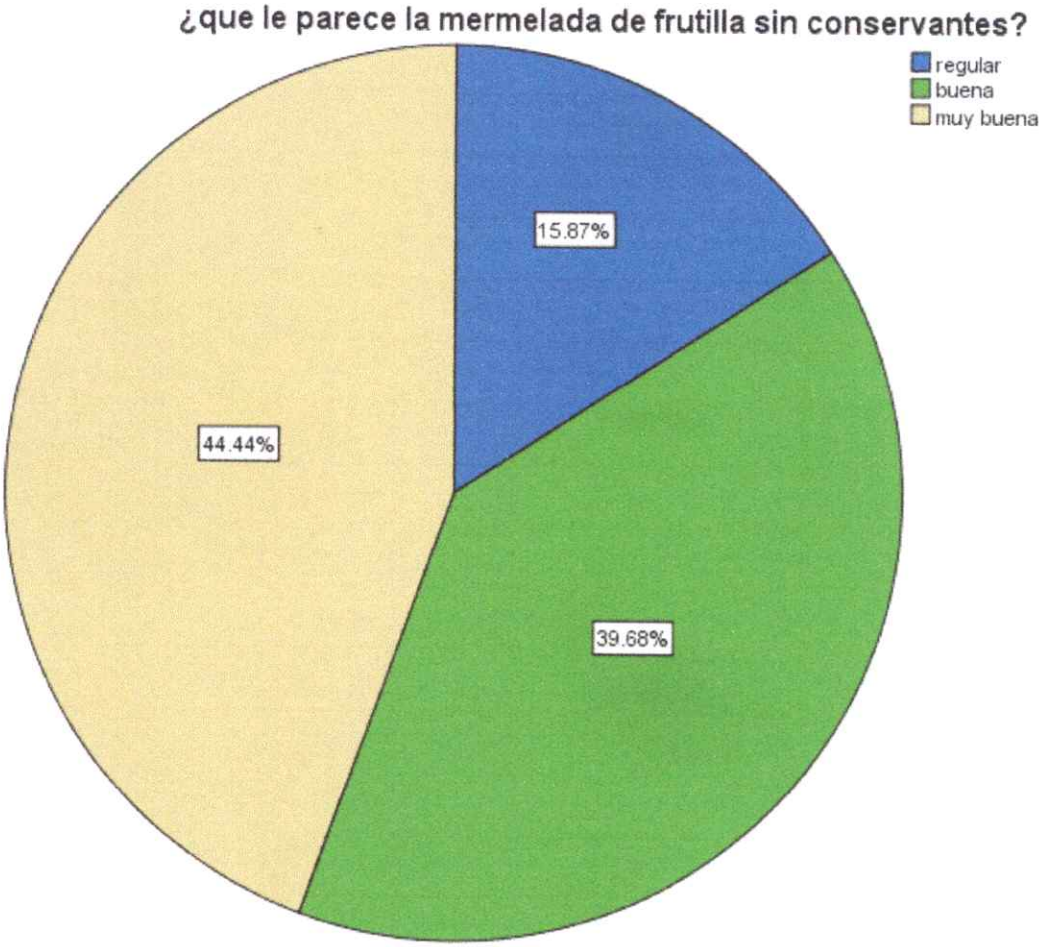
El 79.37 % de las personas encuestadas prefiere y le gusta más el envase de vidrio y el 20.6 % le gusta envase de plástico.



Estaría dispuesto a degustar nuestra mermelada de frutilla artesanal?

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	no	1	1.5	1.6	1.6
	si	62	91.2	98.4	100.0
	Total	63	92.6	100.0	
Perdidos	Sistema	5	7.4		
Total		68	100.0		

El 91 % de nuestros encuestados estuvieron dispuestos a degustar de nuestra mermelada de frutilla artesanal solo el 1.5 % no quiso.



¿Qué le parece la mermelada de frutilla sin conservantes?

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	regular	10	14.7	15.9	15.9
	buena	25	36.8	39.7	55.6
	muy buena	28	41.2	44.4	100.0
	Total	63	92.6	100.0	
Perdidos	Sistema	5	7.4		
Total		68	100.0		

Al 28 % de las personas le parece muy bueno nuestra mermelada sin conservantes.