

**UNI VERSI DAD AUTÓNOMA DEL BENI**  
**“JOSÉ BALLIVIAN”**  
**FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS**  
**CARRERA DE ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS**



**PLANTA PROCESADORA DE MERMELADA DE PAPAYA EN EL**  
**MUNICIPIO DE GUAYARAMERÍN 2022**

**Uni v. Edgar Velez Arauz**

**Uni v. María Elena Rodríguez Ortiz**

**Uni v. Emy Diana Ruiz Glarde**

**AUTORES**

**M Sc. Lic. Ramiro Irineo Álvarez Mamani**

**DOCENTE**

**GUAYARAMERÍN – BENI - BOLIVIA – 2022**

## HOJA DE REVISIÓN

Fecha de revisión de proyecto factible... 9... de... 9..... del 2024

.....

**M. Sc. Lic. Ramiro Irineo Álvarez Mamani**

**DOCENTE ASIG PREPERARACIÓN Y EVALUACIÓN DE PROYECTOS**

**Univ.: Edgar Vélez Arauz**

**AUTORA 1**

.....

**Univ.: María Elena Rodríguez Ortiz**

**AUTORA 2**

.....

**Univ. Emy Diana Rúa Gilarde**

**AUTORA 3**

.....

## DEDICATORIA

A Dios.

Por darnos la vida y estar siempre con nosotras, guiándonos en nuestro camino.

### **A nuestros padres.**

El esfuerzo y las metas alcanzadas, refleja la dedicación, el amor que invierten a sus hijos. Gracias a nuestros padres somos quien somos y gracias a ellos hemos concluido una meta más en nuestras vidas.

Al M.Sc. Lic. Ramiro Irineo Álvarez Mani

Más que un licenciado, un gran amigo, quien, con sus conocimientos, enseñanzas y su gran trayectoria ha sabido guiarnos, para que cada uno haya podido lograr sus proyectos con éxito.

### **Al equipo**

Que juntas hemos logrado, formamos y desarrollado el presente proyecto, habiéndolo culminado.

*¡Dedicado a todos ustedes!*

## AGRADECIMIENTO

Queremos expresar un sincero agradecimiento, en primer lugar, a Dios por brindarnos salud, fortaleza y capacidad.

A nuestros padres quienes son nuestro motor y mayor inspiración, que, a través de su amor, paciencia, buenos valores, ayudan a trazar nuestros caminos.

Al M.Sc. Lic. Ramiro Irineo Álvarez Mamani. Por el esfuerzo, dedicación, paciencia, y confianza, y por motivarnos a la culminación de este proyecto.

Al equipo de trabajo por todas esas arduas noches de desvelos, la paciencia y dedicación de ambas al trabajo realizado.

A la Universidad Autónoma del Beni “José Ballivián” de la carrera de “Administración de empresas” Guayaramerín, por habernos brindado tantas oportunidades y enriquecernos en conocimiento, quienes están constantemente contribuyendo en nuestra formación profesional, científica y humanística.

**¡ Gracias por todo que Dios los bendiga!**

## FI CHA TÉCNI CA

<b>No mbre:</b>	Pl anta procesadora de mer melada de papaya en la comunidad San Pedro, en el municipio de Guayaramerín 2022.
<b>Ubi cación política:</b>	Co muni dad San Pedro, Muni ci pi o de Guayaramerín; Provi nci a Vaca D e z del Depart a ment o del Beni.
<b>Gr upo:</b>	Hogares de Guayaramerín y productores agrícola
<b>Área de i nfl uenci a:</b>	Co muni dad san Pedro
<b>Obj eti co superi or:</b>	Mej orar los ingresos económicos de los pobl adores de san pedro donde se llevará a cabo el proyecto Transformar la actividad económica en el municipio de Guayaramerín
<b>Obj eti vo del proyecto:</b>	I mpl ant ar una pl ant a de producci ón a base de papaya madura ( mer melada de papaya – sel va orient al) en la comunidad San Pedro bajo un sistema de producci ón semi aut omáti co y sosteni ble para su com erci ali zaci ón.
<b>Mo dali dad de ejecuci ón:</b>	Li cit aci ón del proyecto

**Marco institucional:**

Municipio de Guayaramerín.

**Tiempo de implantación:**

**12 meses**

**Costo de inversión:**

**646.448,76**

**Evaluación económica**

**VANF: 2.236,842**

**Si n financiamiento:**

**TIR 15,01 %**

**RBC: 3,7**

**PRI: 4 años 5 meses 8 días**

**Evaluación económica con**

**VANF: 43,992**

**Financiamiento:**

**TIR 11,17 %**

**RBC: 1,05**

**PRI: 5 años 5 meses 8 días**

## INDICES GENERAL

<i>CAPITULO I.</i> . . . . .	1
<i>INTRODUCCI ÓN Y ANTECEDENTES</i> . . . . .	1
<b>1.1.2</b> <i>INTRODUCCI ÓN.</i> . . . . .	1
<b>1.1.3</b> <i>ANTECEDENTES</i> . . . . .	2
<i>1.3.1 Nivel internacional</i> . . . . .	2
<i>1.3.2 Nivel nacional</i> . . . . .	3
<i>1.3.3 Nivel departamental</i> . . . . .	4
<b>4-</b> <i>Descripci ón de la situaci ón probl émica</i> . . . . .	5
<i>1.4.1 Situaci ón probl émica.</i> . . . . .	5
<i>1.5 Objetivos.</i> . . . . .	5
<i>1.5.2 Objetivo general.</i> . . . . .	5
<i>1.5.2 Objetivos espec íficos.</i> . . . . .	5
<i>2.1 Descripci ón del producto</i> . . . . .	7
<i>2.2 Mercado Meta</i> . . . . .	7
<i>2.2.1 Objetivo del estudio de mercado:</i> . . . . .	7
<i>2.2.3 Área geogr áfica del estudio de mercado:</i> . . . . .	7
<i>2.3 Análisis de la demanda:</i> . . . . .	7
<i>2.3.1 Poblaci ón proyectada</i> . . . . .	7
<i>2.4 Determinaci ón de la muestra.</i> . . . . .	8
<i>2.4.1 Características de los demandantes.</i> . . . . .	9
<i>2.4.1.1 Datos generales y resultado de las encuestas</i> . . . . .	9
<i>2.4.2 Poblaci ón proyectada de los consumidores</i> . . . . .	18
<i>2.4.4 Consumo del producto.</i> . . . . .	18

<i>C. P. H= 17.514 kg año / 235 hogares = 74.51.</i> . . . . .	19
<b>2.5.2 La oferta</b> . . . . .	20
<b>El cálculo de la proyección de la oferta se muestra a continuación</b> . . . . .	21
<i>2.5.4 Demanda insatisfecha</i> . . . . .	22
<b>2.5.5.1 La demanda</b> . . . . .	22
<b>2.5.6.2 La oferta</b> . . . . .	22
<i>2.5.7.3 La demanda insatisfecha</i> . . . . .	22
<b>2.6 Análisis del precio</b> . . . . .	23
<b>2.6.1 Precio histórico</b> . . . . .	23
<b>2.6.1 Proyección del precio</b> . . . . .	24
<b>2.6.2 Comercialización</b> . . . . .	24
<b>2.6.3 Precio propuesto por el proyecto</b> . . . . .	24
<b>2.7 Canales de Comercialización</b> . . . . .	25
<b>2.7.1 Canales Indirectos</b> . . . . .	25
<b>2.7.3 Canales indirectos – propuestos</b> . . . . .	26
<b>Figura 2.7.3 Canales indirectos – propuestos</b> . . . . .	26
<b>Canales indirectos</b> . . . . .	26
<b>2.8 Estrategia de comercialización- Marketing</b> . . . . .	26
<b>2.8.1 Precio</b> . . . . .	26
<b>2.8.2 Haza</b> . . . . .	26
<b>2.8.3 Producto</b> . . . . .	27
<b>2.8.3.1 Cualidades</b> . . . . .	27
<b>Figura 2.8.3.1</b> . . . . .	27
<b>Isólogos de la Empresa</b> . . . . .	27
<b>2.8.4 Promoción</b> . . . . .	27



2.8.5 Publicidad .....	28
2.8.6 Posicionamiento .....	28
<b>CAPÍTULO III TAMAÑO DE LOCALIZACIÓN .....</b>	<b>28</b>
<b>3.1 Tamaño .....</b>	<b>29</b>
<b>3.1.1 Análisis de factores que condicionan el tamaño del proyecto .....</b>	<b>29</b>
<b>3.1.1.1 Mercado (Demanda) .....</b>	<b>29</b>
<b>3.1.1.2 Disponibilidad de financiamiento .....</b>	<b>29</b>
<b>3.1.1.3 Tecnología .....</b>	<b>29</b>
<b>3.1.1.4 Programa de producción propuesto .....</b>	<b>29</b>
<b>3.1.1.5 Cobertura del proyecto .....</b>	<b>30</b>
<b>3.2 Localización .....</b>	<b>30</b>
<b>3.2.1 Microlocalización .....</b>	<b>30</b>
<b>Figura 3.2.1.1 .....</b>	<b>31</b>
<b>Mapa político de Bolivia (Provincia) Departamento del Beni .....</b>	<b>31</b>
<b>Figura 3.2.1.2 .....</b>	<b>31</b>
<b>Mapa político de Bolivia (Provincia) Departamento del Beni .....</b>	<b>31</b>
<b>Figura 3.3 .....</b>	<b>32</b>
<b>Microlocalización del proyecto .....</b>	<b>32</b>
<b>3.5.2 Selección de alternativa de localización más viable .....</b>	<b>33</b>
<b>Nombre del producto: Mermelada de Papaya .....</b>	<b>35</b>
<b>Tabla 27 .....</b>	<b>36</b>
<b>Propiedades de la papaya .....</b>	<b>36</b>
<b>4.5 Análisis de alternativas .....</b>	<b>38</b>
<b>4.6 Diagrama de flujo .....</b>	<b>38</b>
<b>Figura 4.6 Diagrama de Flujo .....</b>	<b>38</b>

MERMELADA DE PAPAYA .....	39
4.7 Proceso de fabricación .....	39
<i>Tabla 29</i> .....	45
<i>Requerimiento de activos Fijos</i> .....	45
Figura 4.8 Requerimiento de Maquinaria .....	46
Maquinaria Cortadora .....	46
Maquina Peladora .....	47
Maquina .....	47
<i>Tabla 30</i> .....	48
<i>Requerimientos de terrenos</i> .....	48
<i>Tabla 31</i> .....	48
<i>Equipo de computación</i> .....	48
Portátil .....	49
Impresora .....	49
Teléfono .....	50
Figura 4.8.5 Requerimiento de enseres .....	51
Mandiles .....	51
<i>Bandejas</i> .....	51
Cubetas .....	52
Canastillas .....	52
Escritorio tipo gerente .....	54
Escritorio normal .....	54
Sillón tipo gerente .....	55
<i>figura 4.8.3 Vehículos</i> .....	56
Figura 4.9 Requerimiento de material de escritorio .....	60

4.9.1	Mirca: Executiva . . . . .	60
4.9.2	Fol der Minilla Tamaño Oficios. . . . .	60
4.9.3	Archi vador de Palanca. . . . .	60
4.9.4	Cuaderno Empastado . . . . .	61
4.9.5	Agenda. . . . .	62
4.9.6	Ti nta de Impresora . . . . .	62
4.9.7	Sellos . . . . .	62
4.9.8	Marcadores de 4 Col ores . . . . .	63
4.9.9	Bolí grafo ti nta Negra . . . . .	63
4.9.11	LÁPI Z . . . . .	64
4.9.12	Borrador . . . . .	64
4.9.13	Tajador . . . . .	64
4.9.16	Perforadora . . . . .	65
4.9.17	Ci ps Nor mal Caja. . . . .	66
4.9.18	G nta de Embalaje. . . . .	66
4.9.19	<i>Verificador de billetes falsos . . . . .</i>	<i>66</i>
	66	
	Fi gura 4.14. . . . .	69
	Plano de la planta. . . . .	69
5.1	<i>Requisitos para la apertura de la empresa . . . . .</i>	<i>70</i>
5.1	<i>Requisitos para la apertura de la empresa . . . . .</i>	<i>70</i>
5.1.1	Mirco legal . . . . .	70
5.2	<i>Trámite para la constitución de una empresa. . . . .</i>	<i>70</i>
5.2.1	Mitricularse en SEPREC . . . . .	71
	“JAMS A” . . . . .	72

<i>Requisitos para Personas Jurídica (Sociedad)</i> . . . . .	73
<b>5.2.4</b> <b>Li cenci a de funci ona mi ento muni ci pal</b> . . . . .	<b>73</b>
<i>Requisitos para empresas.</i> . . . . .	74
<i>Requisitos para afiliación del trabajador</i> . . . . .	74
<b>5.2.6</b> <b>Admi nistradoras de fondos de pensi ones AFP</b> . . . . .	<b>75</b>
<b>5.2.8</b> <b>SENASAG.</b> . . . . .	<b>75</b>
<b>Siste mas parti ci pati vos de garanti a.</b> . . . . .	<b>76</b>
<b>Siste mas alternati vos de garanti a</b> . . . . .	<b>76</b>
<b>5.2.9</b> <i>Organización Administrativa</i> . . . . .	<b>77</b>
<b>5.3</b> <i>Estructura Organizacional (organigrama).</i> . . . . .	<b>77</b>
<b>5.3.1</b> <b>Organización administrativa</b> . . . . .	<b>78</b>
<i>Figura 5.3.1</i> . . . . .	78
<i>Estructura Organizacional (organigrama)</i> . . . . .	78
<b>5.3.2</b> <i>Manual de organización y funciones</i> . . . . .	<b>78</b>
<b>5.3.3</b> <i>Objetivo del manual</i> . . . . .	<b>79</b>
<b>5.3.4</b> <i>Atribuciones.</i> . . . . .	<b>79</b>
<b>Tabla 44</b> . . . . .	<b>80</b>
<b>Gerente general</b> . . . . .	<b>80</b>
<b>Tabla 45</b> . . . . .	<b>81</b>
<b>secretaria.</b> . . . . .	<b>81</b>
<i>Tabla 46.</i> . . . . .	82
<i>Jefe de Producción.</i> . . . . .	82
<i>Tabla 47.</i> . . . . .	83
<i>Jefe de Comercialización.</i> . . . . .	83
<i>Tabla 48.</i> . . . . .	84

<i>Operador de Máquina</i> . . . . .	84
<i>Tabla 49</i> . . . . .	85
<i>Conductor</i> . . . . .	85
<i>Tabla 50</i> . . . . .	86
<i>Jefe de Comercialización</i> . . . . .	86
<i>Tabla 51</i> . . . . .	87
<i>Cajeras</i> . . . . .	87
<i>Tabla 52</i> . . . . .	88
<i>Jefe de Administración Financiero</i> . . . . .	88
<i>Tabla 53</i> . . . . .	89
<i>Guardia de Seguridad</i> . . . . .	89
<i>Tabla 54</i> . . . . .	90
<i>Limpieza</i> . . . . .	90
<i>6.1 Inversiones del proyecto</i> . . . . .	91
<i>6.2 Detalle de inversiones fijas</i> . . . . .	92
<b>De mostramos de forma detallada las inversiones fijas con su respectivo porcentaje de participación</b> . . . . .	<b>92</b>
<b>Detalle de inversiones diferidas</b> . . . . .	<b>93</b>
<b>Tabla 63</b> . . . . .	<b>96</b>
<b>Demanda por presentación</b> . . . . .	<b>98</b>
<b>Tabla 65</b> . . . . .	<b>99</b>
<b>Estado de resultados con financiamiento</b> . . . . .	<b>99</b>
<i>7.1 Evaluación del proyecto</i> . . . . .	<i>101</i>
<i>7.2 Evaluación del proyecto con financiamiento externo</i> . . . . .	<i>101</i>
<i>7.3 Hijos de beneficios</i> . . . . .	<i>101</i>

8.1 Conclusiones .....	112
8.2 Recomendaciones .....	112
<b>BIBLIOGRAFIA .....</b>	<b>113</b>
<b>BIBLIOGRAFIA .....</b>	<b>113</b>
<b>ANEXOS .....</b>	<b>101</b>
<i>Tabla 2.4.1 .....</i>	<i>119</i>
<i>¿Consumen mermelada de papaya? .....</i>	<i>119</i>
<i>Tabla 2.4.1. ....</i>	<i>119</i>
<i>¿Qué sabor de mermelada Consumen más? .....</i>	<i>119</i>
<i>Tabla 2.4.2 .....</i>	<i>120</i>
<i>¿Por qué consumen mermelada de papaya? .....</i>	<i>120</i>
<i>Tabla 2.4.3. ....</i>	<i>120</i>
<i>¿Con qué frecuencia consume mermelada? .....</i>	<i>120</i>
<i>Tabla 2.4.4. ....</i>	<i>120</i>
<i>¿Qué tamaño le gustaría encontrar en el mercado? .....</i>	<i>120</i>
<i>Tabla 2.4.5. ....</i>	<i>121</i>
<i>¿Qué otras presentaciones del envase les gustaría adquirir? .....</i>	<i>121</i>
<i>Tabla 2.4.6 .....</i>	<i>121</i>
<i>¿Escuchó acerca de la "mermelada de papaya"? .....</i>	<i>121</i>
<i>Tabla 2.4.7. ....</i>	<i>121</i>
<i>¿Estaría dispuesto a comprar "mermelada de papaya"? .....</i>	<i>121</i>
<i>Tabla 2.4.8. ....</i>	<i>121</i>
<i>¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por la "mermelada de papaya"? .....</i>	<i>121</i>
<i>Tabla 2.4.9. ....</i>	<i>122</i>
<i>¿Le gustaría degustar la "mermelada de papaya" antes de su compra? .....</i>	<i>122</i>

<i>Tabla 2.4.10</i> . . . . .	122
<i>¿Dónde realiza la compra frecuentemente?</i> . . . . .	122
<i>Tabla 2.4.11</i> . . . . .	122
<i>¿Cuál de los logotipos le parece más atractivo e ideal?</i> . . . . .	122
<i>Tabla 2.4.12</i> . . . . .	123
<i>¿Cuál de los Isd logos le gusta más?</i> . . . . .	123
<i>Tabla 2.4.13</i> . . . . .	123
<i>¿Qué redes sociales utiliza con más frecuencia?</i> . . . . .	123
<i>Tabla 2.4.14</i> . . . . .	124
<i>¿Qué canales de televisión local utiliza con más frecuencia?</i> . . . . .	124
<i>Tabla 2.4.15</i> . . . . .	124
<i>¿Cuántas personas integran su hogar?</i> . . . . .	124



---

# CAPÍTULO I

# INTRODUCCIÓN

---



# CAPITULO I

## INTRODUCCIÓN Y ANTECEDENTES

### 1.1.2 INTRODUCCIÓN

El proyecto de inversión que se presenta tiene como enfoque la elaboración de "Mermelada de Papaya", un producto de consistencia pastosa gelatinosa obtenido a través de la cocción y concentración de frutas frescas, debidamente preparadas y con la adición de edulcorantes, pudiendo incluir o no agua en su elaboración. La mermelada se caracteriza por la presencia de la fruta en trozos, tiras o partículas finas, distribuidas uniformemente en todo el producto.

Bajo el nombre de "Mermelada de Papaya", este proyecto busca resaltar la importancia de la elaboración artesanal de mermeladas, destacando su calidad superior en comparación con las producciones a gran escala. Una mermelada auténtica se distingue por su color brillante y atractivo, su textura gelificada equilibrada que permite una fácil extensión, y un sabor afrutado excepcional. Además, se espera que se conserve de manera óptima en un ambiente fresco, oscuro y seco. La complejidad de obtener una mermelada que cumpla con todos estos estándares de calidad radica en la variabilidad inherente de los ingredientes, especialmente de las frutas, que difieren en variedad, madurez, tamaño y forma. Factores como el tipo de cacerola utilizada para la cocción también influyen en el resultado final al afectar la velocidad de evaporación del agua durante el proceso.

El propósito principal de este proyecto es llevar a cabo un análisis de factibilidad para una empresa familiar que busca satisfacer la demanda de mermelada de papaya de alta calidad en el mercado de la ciudad de Guayaramerín. Se pretende explorar una nueva alternativa que aproveche las frutas locales para la producción de mermelada, contribuyendo así al desarrollo comunitario y cumpliendo con los requisitos académicos de la Práctica Integrada de la Universidad Autónoma del Beni José Ballivián en Guayaramerín. La ejecución de este proyecto se llevará a cabo en la Comunidad "San Pedro" del municipio de Guayaramerín, con el objetivo de utilizar los recursos naturales disponibles en la zona para generar ingresos económicos sostenibles y abordar necesidades socioeconómicas sin comprometer el entorno ambiental.

### 1.1.3 ANTECEDENTES

#### 1.3.1 Nivel internacional

1. **Balda, N (2018)**. "Factores de la exportación agrícola en México (2007-2009)". En su tesis, se identificaron los factores determinantes de la cantidad exportada del sector agrícola en México durante el periodo 2007-2009. El enfoque de la investigación fue cuantitativo, con alcances correlacionales y diseños no experimentales longitudinales. Los resultados de la tesis sugirieron que un aumento del 1% en el precio del dólar de la papaya en México afectaría las exportaciones del sector agrícola en un 0.85%. Asimismo, se observó que un aumento del 1% en las exportaciones de mermelada de papaya en México impactaría las exportaciones del sector agrícola en un 0.85%. Los autores llegaron a la conclusión de que la mermelada de papaya es el producto que genera mayores ingresos dentro de la cuenta total de las exportaciones agrícolas, y que su precio es altamente susceptible en el mercado internacional.

2. **Ayala, R (2015)**. Presentó el proyecto "Plan de Comercialización para el Dulce de Papaya Empresa Conservas Rsaralda en la Ciudad de Pereira" como parte de la carrera de Administración de Empresas en la sede de Pereira, Facultad de Ciencias Económicas, Administrativas y Contables. El objetivo principal fue elaborar un plan de comercialización para el dulce de papaya de la Empresa Rsaralda en la ciudad de Pereira, abordando la situación problemática que consistía en un estudio económico y financiero para la producción y comercialización del dulce de papaya en dicha ciudad.

Con respecto a la estrategia utilizada, se consideró como población 63.200 familia (Inst. Nacional de Estadística y Censo Pereira Colombia) determinando una muestra para realizar el estudio de mercadeo a 382 familias a las cuales se aplicó el muestreo aleatorio estratificado para determinar los hábitos de consumo, preferencia, la metodología empleada para determinar el tamaño y localización de proyecto fue el método cualitativo y cuantitativo por factores, en el diseño de la plata se empleó el método por producto, para determinar equipo, materia prima y otros materiales. Los resultados obtenidos indican un VANF 4.001 y el VANF de 6000, la TIR 49% y la TIRE 51% y finalmente la RBCF 2.75 y la RBCE 2.53; finalmente se concluye

que el proyecto tendrá una buena aceptación y beneficiará a la salud y alimentación a todos los habitantes de la ciudad de Pereira.

### **1.3.2 Nivel nacional**

**Quispe, P. (2022).** En el presente plan de negocios se propone la creación de una microempresa de carácter privado bajo el denominativo MERCAR S.R.L. Presenta el trabajo de grado bajo la modalidad de proyecto de grado titulada; Plan de negocios para la elaboración y comercialización de mermeladas a base de papaya y naranja con miel en el Municipio de Caranavi En la ciudad de La Paz En la carrera de Administración de Empresas.

Esta iniciativa innovadora se enfoca en la elaboración y comercialización de mermeladas a base de papaya y naranja con miel en el municipio de Caranavi, departamento de La Paz. El producto ofrecerá una ventaja competitiva al brindar un alimento de excelente calidad, nutritivo, con un sabor innovador y presentación atractiva, dirigido a un mercado de hombres y mujeres entre 18 y 50 años. La competencia proviene principalmente de empresas como PIL, GLORIA y ARCOR. La demanda efectiva se estima en 5.469 personas, con una proyección de venta del 80 %. Los consumidores buscan alimentos nutricionales y tienen costumbre de consumir mermelada especialmente en el desayuno y la hora del té. La estrategia de comercialización se enfoca en dos canales de distribución: 40 % directo y 60 % indirecto. Se planea producir 52.499 unidades en el primer año y hasta 163.073 unidades en el tercer año. La inversión inicial es de Bs. 171.482, con un financiamiento del 54 % a cargo del Banco de Desarrollo Productivo.

El punto de equilibrio para el primer producto (mermelada de 250 g), es de 24.054 unidades/año, para el segundo producto (mermelada de 500 g), es de 11.320 unidades/año. Los indicadores de rentabilidad muestran los siguientes resultados: el Valor Actual Neto (VANE) = Bs. 243.203,45; La Tasa Interna de Retorno (TIR) = 30 %; La Relación Costo Beneficio = Bs. 2,02. Los indicadores de rentabilidad muestran resultados positivos, lo que sustenta la factibilidad del proyecto.

**Gilmar, R. (2016).** Elaboración de mermelada casera trabajo de grado presentado bajo la modalidad de proyecto de grado en la carrera de Administración de Empresas, sede San Ignacio de Velasco, Santa Cruz.

El objetivo principal del proyecto fue la elaboración de mer melada casera de papaya, abordando la situación problemática a través de un estudio económico, de salud y sobre todo la comercialización de la mer melada de papaya en la ciudad de Santa Cruz. Se consideró que la población asciende a 8,248 familias, según datos del INEC (Instituto Nacional de Estadística y Censos). Para analizar la demanda, se realizó una encuesta a la población de forma aleatoria y se identificó que cuatro de cada diez familias no consumen mer melada debido a que no les gusta o por no tener otro producto sustitutivo con mayor gusto. Esto reduce nuestro mercado a 3,949 familias. Se determinó que la frecuencia de consumo de mer melada en la población mayormente está entre mensual y quincenalmente. Por tal razón, se estimó un consumo quincenal por familia, lo que daría como resultado una demanda mensual de 15,998 unidades de mer melada de papaya.

Los resultados obtenidos indican un VANF (Valor Actual Neto) de 3,900, TIRF (Tasa Interna de Retorno) del 52%, TI RE (Tasa Interna de Retorno Económico) del 49%, RBCF (Relación Beneficio-Costo Financiero) de 2.55 y RBCE (Relación Beneficio-Costo Económico) de 2.63. Considerando todos los datos obtenidos, se concluye que el proyecto tendrá una buena aceptación y beneficiará la salud y alimentación de todos los habitantes de la ciudad de Santa Cruz.

### **1.3.3 Nivel departamental**

**Barragán, A (2016).** Un proyecto de emprendimiento de América Latina: Ciencia Económica en la producción y comercialización artesanal de mer melada de papaya.

El proyecto tiene como objetivo diagnosticar el grado de aceptación de la mer melada en la comunidad Palma Sola Río Miraflores. La investigación se basa en un universo de 8386 hogares, según el último censo de población del 2012, del cual se extrajo una muestra representativa de 357 hogares divididos equitativamente en los 29 barrios que componen la ciudad. La aplicación de la investigación cuantitativa a través de encuestas dio como resultado la comprobación de la hipótesis que plantea la aceptación del producto.

En el diseño de la planta se empleó el método por producto para determinar equi pos y materias primas. Los resultados obtenidos indican un desarrollo positivo de esta investigación. Según Segovia, P. (2015). Bajo este proyecto, el Valor Actual Neto (VAN) y la Tasa Interna de Retorno (TIR) serían de US\$753,465.71 y 66.11 %, respectivamente, finalmente, se concluye

que el proyecto beneficiará a los trabajadores/campesinos de la comunidad Palma Sola para generar empleo, donde se registrarán utilidades positivas.

#### **4.- Descripción de la situación problemática**

En el municipio de Guayaramerín, la falta de emprendimiento productivo en el sector campesino y la carencia de apoyo y financiamiento por parte de las instituciones para la producción, son los motivos que nos llevaron a realizar este proyecto.

La inexistencia de una planta productora que permita el aprovechamiento de la fruta de papaya conlleva al desperdicio de los beneficios que dicha fruta ofrece. Por consiguiente, representa una gran oportunidad de negocio para la producción y comercialización de mermelada de papaya.

##### **1.4.1. Situación problemática**

Con base en lo mencionado anteriormente, se puede concluir que la situación problemática a ser abordada en la investigación será: "Fabricación de Mermelada de papaya para un mejor aprovechamiento y producción en el municipio de Guayaramerín".

##### **1.5. Objetivos**

###### **1.5.2. Objetivo general**

Elaborar una propuesta económica para llevar a cabo la producción de mermelada de papaya en el municipio de Guayaramerín en 2022.

###### **1.5.2. Objetivos específicos**

Realizar un estudio de mercado para determinar si es aceptable la producción de mermelada de papaya en el mercado del municipio de Guayaramerín.

- ✓ Determinar la localización y el tamaño conveniente para la realización del producto mermelada de Papaya.
- ✓ Diseñar un estudio de la ingeniería del proyecto.
- ✓ Elaborar organización y aspectos legales de la producción del proyecto.
- ✓ Determinar las inversiones y financiamientos que requiere el proyecto para ponerse en marcha.
- ✓ Determinar la fuente de financiamiento para el funcionamiento del proyecto.

- ✓ Cuantificar la proyección de los costos e ingresos del proyecto
- ✓ Realizar la evaluación del proyecto.



---

# **CAPÍTULO II ESTUDIO DE MERCADO**

---

## CAPITULO II

### ESTUDIO DE MERCADO

#### 2.1 Descripción del producto

"Mer melada JAM" resalta su combinación de sabor y valor nutricional a través de la papaya, apuntando a satisfacer la demanda de consumidores que buscan opciones saludables y sabrosas. Además, destaca su producción natural para atraer a aquellos interesados en alimentos auténticos.

#### 2.2 Mercado Meta

##### 2.2.1 Objetivo del estudio de mercado:

El estudio de mercado busca comprender los hábitos de consumo de mer melada de papaya en Guayara nerín, determinar la aceptación del producto y cuantificar la demanda no satisfecha. Además, se pretende obtener información sobre características clave del producto para orientar el plan de marketing.

##### 2.2.3 Área geográfica del estudio de mercado:

El estudio de mercado se enfoca en la ciudad de Guayara nerín, abarcando 30 juntas vecinales y 38 comunidades campesinas en el área rural. La ubicación estratégica de la planta productora en la comunidad San Pedro permite acceso terrestre y fluvial durante todo el año.

#### 2.3 Análisis de la demanda:

El análisis de la demanda se centró en comprender la aceptación de la mer melada de papaya en los hogares de Guayara nerín para determinar estrategias de marketing. Se utilizaron datos del Censo de Población y Vivienda (INE-BOLIVIA) para proyectar la población durante la vida útil del proyecto (2023-2032).

##### 2.3.1 Población proyectada

El cálculo de la proyección efectuada en base de los siguientes datos:

**PI** = Población inicial 2001 (hogares) – (7.180) **PF** = Población final

2012 (hogares) – (7900) **n** = Años de vida útil del proyecto (10 años)

(2023-2032) **r** = Tasa de crecimiento anual (0.0086 % anual)



#### **2.4 Determinación de la muestra**

Se realizó una encuesta piloto en 40 hogares de la ciudad, preguntando por el posible consumo mensual de Mermelada de Papaya. Con base en estos datos, se estimó una muestra de 239 hogares, de los cuales se llevaron a cabo 235 encuestas, siguiendo una fórmula específica.

#### **Fórmula:**

**N**= Tamaño de población en Hogares – 8603

**Z** = Nivel de confianza – 1,96

**S** = Desviación estándar – 0,8

**E**= Margen de error - 0,05 %

Reemplazando se tiene nuestro número de muestra:

Se determinó que el tamaño de la muestra a ser encuestada fue de 235 hogares. La recopilación de datos fue realizada a través de encuestas dirigidas a 235 hogares ( muestra) las cuales están distribuidas en las diferentes juntas vecinales de la ciudad de Guayaramerín del año 2022. Dicha encuesta dio los siguientes resultados plasmados en los siguientes gráficos y cuadros.

#### **2.4.1. Características de los mandantes**

Dicha encuesta dio los siguientes resultados plasmados en las siguientes tablas.

##### **2.4.1.1. Datos generales y resultado de las encuestas**

Se determinó que el 63,83 % (150) de los hogares de la población indican que, si consumen este alimento, en tanto que el 36,17 % (85) afirman lo contrario.

Se puede evidenciar que una alta proporción de la población que si consumen los productos de mermelada que ya existen en el mercado, aspecto que se tribuye a que la mermelada es un producto de la canasta familiar y de consumo masivo por la mayoría de los hogares.

**Tabla 1**

#### **¿Consumen mermelada de papaya?**

<b>OPCIONES</b>	<b>Nº</b>	<b>%</b>
Si	150	63,83
No	85	36,17
<b>Tot al</b>	<b>235</b>	<b>100,00</b>

**Fuente: Elaboración propia**

Se determinó que el 30,64 % (72) de los hogares consultados consumen mermelada de papaya, el 22,55 % (53) consumen mermelada de frutilla, el 14,89 % (35) consumen mermelada de durazno, el 10,21 % (24) consumen mermelada de naranja, el 11,06 % (26) consumen mermelada de ciruelo y 10,64 % (25) pertenece a otros donde se reflejan los que no consumen el producto.

Estos resultados indican que la mayor proporción de consumidores de mermelada es de papaya y frutilla que consumen los hogares, aspecto que atribuye que es un producto básico de la canasta familiar.

**Tabla 2**

**¿Qué sabor de mermelada consumen más?**

<b>OPCIONES</b>	<b>Nº</b>	<b>%</b>
Papaya	72	30,64
Frutilla	53	22,55
Durazno	35	14,89
Naranja	24	10,21
Ciruelo	26	11,06
Otros	25	10,64
<b>Total</b>	<b>235</b>	<b>100,00</b>

**Fuente: Elaboración propia**

. Los resultados indican que el 44,68 % (105) de los hogares encuestados valoran más al momento de realizar sus compras el sabor, el 37,45 % (88) optan por salud y el 17,87 % (42) optan por la calidad al momento de su compra.

Se puede evidenciar que la mayor proporción de la población señala que los principales atributos valorados al momento de la compra son el sabor y otros caracteres importantes que son valorados es por su salud y la calidad de producto que se toman en cuenta al respecto.

**Tabla 3**

**¿Por qué consumen mermelada de papaya?**

<b>OPCIONES</b>	<b>Nº</b>	<b>%</b>
Por el sabor	105	44,68
Por salud	88	37,45
Por calidad	42	17,87
<b>Total</b>	<b>235</b>	<b>100,00</b>

**Fuente: Elaboración propia**

Se determinó que el 48.51 % (114) de los hogares consultados consumirían a veces la mermelada de papaya, el 33.19 % (78) consumirían semanalmente, el 14.04 % (33) consumirían todos los días, el 4.26 % (10) pertenece a ninguno donde se reflejan los que no están dispuestos a consumir el producto

Estos resultados indican que la mayor proporción se dará a veces y otra porción por semanas que consumirían la mermelada de papaya, aspecto que atribuye que es un producto básico de la canasta familiar.

**Tabla 4**

**¿Con qué frecuencia consume mermelada?**

<b>OPCIONES</b>	<b>Nº</b>	<b>%</b>
Todos los días	33	14,04
1 o 2 Veces a la semana	78	33,19
A veces	114	48,51
No consumo	10	4,26
<b>Total</b>	<b>235</b>	<b>100,00</b>

**Fuente: Elaboración propia**

Se determinó que el 37.02 (87) de los hogares encuestados le gustaría encontrar mermelada de papaya de 250g el 36.17 %(85) de 350g y el 26.81 %(63) de 500g

Esto indica que la mayor proporción de la población está dispuesta a encontrar de 25g y 350 g de mermelada de papaya, aspecto será tomado en cuenta para la imagen del plan de negocio

**Tabla 5**

**¿Qué tamaño le gustaría encontrar en el mercado?**

OPCIONES	Nº	%
250g	87	37,02
350g	85	36,17
500g	63	26,81
<b>Total</b>	<b>235</b>	<b>100,00</b>

**Fuente: Elaboración propia**

Se determinó que el 60 % (141) de los hogares encuestados optan por comprar en envase de vidrio, el 30,21 % (71) prefieren en envase de plástico y el 9,79 % (23) señalan que prefieren el envase de cartón.

Se puede evidenciar que la mayor proporción de la población prefiere el envase de vidrio, aspecto que atribuye a que es más práctico y reutilizable al momento de hacer las compras.

**Tabla 6**

**¿Qué otras presentaciones del envase les gustaría adquirir?**

OPCIONES	Nº	%
Envasado de vidrio	141	60,00
Envasado de plástico	71	30,21
Envasado de cartón	23	9,79
<b>Total</b>	<b>235</b>	<b>100,00</b>

**Fuente: Elaboración propia**

Se determinó que el 68,98 % (162) de los hogares de la población indican que, si han escuchado acerca de esta mermelada de papaya, en tanto que el 31,06 % (73) afirman lo contrario.

Se puede evidenciar que una alta proporción de la población que, si conoce el producto de mer melada de papaya.

**Tabla 7**

**¿Escuchó acerca de la "Mer melada de Papaya"?**

<b>OPCIONES</b>	<b>Nº</b>	<b>%</b>
Si	162	68,94
No	73	31,06
<b>Total</b>	<b>235</b>	<b>100,00</b>

**Fuente: Elaboración propia**

Se determinó que el 89,79 % (211) de los hogares de la población indican que, si estarían dispuestos a comprar este alimento, en tanto que el 10,21 % (24) afirman lo contrario.

Se puede evidenciar que una alta proporción de la población que si estarían dispuestos a comprar los productos de mer melada de papaya, aspecto que se atribuye a que la mer melada es un producto de consumo masivo por la mayoría de los hogares.

**Tabla 8**

**¿Estaría dispuesto a comprar "mer melada de papaya"?**

<b>OPCIONES</b>	<b>Nº</b>	<b>%</b>
Si	211	89,79
No	24	10,21
<b>Total</b>	<b>235</b>	<b>100,00</b>

**Fuente: Elaboración propia**

Se determinó que el 70,21 % (165) de los hogares encuestados están dispuestos a pagar Bs. 7 por 250g de Mer melada de Papaya, el 23,40 % (55) pagarían Bs. 12 por 350g y el 6,38 % (15) pagarían Bs. 15 por 500 g. Esto indica que la mayor proporción de la población está dispuesta

a pagar entre Bs 7 y 12 por g de mermelada de papaya, aspecto que se atribuye por el costo de los otros productos que ya existen en el mercado.

**Tabla 9**

**¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por la "mermelada de papaya"?**

OPCIONES	Nº	%
7 Bs -250g	87	37,02
12 Bs- 350g	85	36,17
15 Bs- 500g	63	26,81
<b>Total</b>	<b>235</b>	<b>100,00</b>

**Fuente: Elaboración propia**

Los resultados indican que el 88,94 % (209) de los hogares optan por degustar el producto antes de su compra y mientras que el 11,06 % (26) pertenece al porcentaje de hogares que no le gustaría degustar el producto.

Esto indica que la mayor proporción de la población prefieren degustar el producto antes de ser tomado en cuenta para el plan de negocio.

**Tabla 10**

**¿Le gustaría degustar la "mermelada de papaya" antes de su compra?**

OPCIONES	Nº	%
Si	209	88,94
No	26	11,06
<b>Total</b>	<b>235</b>	<b>100,00</b>

**Fuente: Elaboración propia**

Se determinó que el 54,89 % (129) de los hogares encuestados prefieren comprar en el mercado, y el 27,23 % (64) optan por comprar en supermercado y el 17,87 % (42) comprarían en ferias de barrios y una baja proporción adquirirían en otros.

Esto indica que la mayor proporción de la población prefiere la compra entre mercados y supermercados aspectos que se atribuye a que estos son más populares, esto servirá como herramienta para el plan de negocio en la comercialización del producto.

**Tabla 11**

**¿Dónde realiza la compra frecuentemente?**

<b>OPCIONES</b>	<b>Nº</b>	<b>%</b>
Mercado	129	54,89
Supermercado	64	27,23
Feria de Barrios	42	17,87
<b>Total</b>	<b>235</b>	<b>100,00</b>

**Fuente: Elaboración propia**

Los resultados indican que el 60 % (141) de los hogares optan por la opción ( Casera fresca y natural para que endulce tu paladar) mientras que el 40 % (94) prefieren la opción ( Alicia, haga frío o calor con melada Alicia es la mejor).

Esto indica que la mayor proporción de la población prefieren más la opción ( Casera fresca y natural para que endulce tu paladar) aspecto será tomado en cuenta para la imagen del plan de negocio

**Tabla 12**

**¿Cuál de los logotipos le parece más atractivo e ideal?**

<b>OPCIONES</b>	<b>Nº</b>	<b>%</b>
"JAM" Casera fresca y natural para que endulces tu paladar	141	60,00
Alicia, haga frío o calor con melada Alicia es la mejor	94	40,00
<b>Total</b>	<b>235</b>	<b>100,00</b>

**Fuente: Elaboración propia**



Se determinó que el 75.74 % (178) de los hogares de la población optan por la opción 1 mientras que el 24.25 % (57) prefieren la opción 2.

Esto indica que la mayor proporción de los hogares cata más la opción 1, lo cual será tomado en cuenta para la imagen del plan de negocio



**Tabla 13**

**¿Cuál de los Isd logos le gusta más?**

OPCIONES	Nº	%
	57	60,00
	178	40,00
<b>Tot al</b>	<b>235</b>	<b>100,00</b>

**Fuente: Elaboración propia**

Se determinó que el 41,70 % (98) de los hogares encuestados acceden con más frecuencia a Facebook como redes sociales, el 23,40 % (55) a What s App, el 18,30 (43) a Twitter, el 9,79 % (23) a Instagram y el 5,11 % (12) a Tik Tok y el 1,70 % (4) a ninguna red social.

Esto indica que la mayor proporción de la población frecuenta más las redes sociales de Facebook y What s App. Siendo este un importante aspecto para el plan de negocio para que se pueda desplegar la imagen del producto hacia el mercado.

**Tabla 14**

**¿Qué Redes sociales utiliza con más frecuencia?**

OPCIONES	Nº	%
Instagram	23	9,79
What s App	55	23,4
Twitter	43	18,3
Tik Tok	12	5,11
Ninguna	4	1,7
<b>Tot al</b>	<b>235</b>	<b>100,00</b>

**Fuente: Elaboración propia**

Se determinó que el 39.15 % (92) de los hogares encuestados acceden con más frecuencia al Canal 12 local, el 23,40 % (55) al Canal 10, el 18.30 (43) al Canal 8, el 5.11 % (12) al Canal 4 y el 14.04 % (33) pertenece a los hogares que no ven ningún Canal local.

Esto indica que la mayor proporción de la población mira con más frecuencia el Canal 12 y 10. Siendo este un importante aspecto para el plan de negocio para que se pueda desplegar la imagen del producto hacia el mercado.

**Tabla 15**

**¿Qué canales de televisión local utiliza con más frecuencia?**

<b>OPCIONES</b>	<b>Nº</b>	<b>%</b>
Canal 12	92	39,15
Canal 10	55	23,40
Canal 8	43	18,30
Canal 4	12	5,11
No ves televisión	33	14,04
<b>Total</b>	<b>235</b>	<b>100,00</b>

**Fuente: Elaboración propia**

Se determinó que 120 hogares están conformados de 4 – 6 integrantes que equivalen al 51.06 % el 1-3 integrantes (79) 33.62 % el 7- 9 de integrante (17) 7.23 % el 10-12 integrante (11) 4.68 % y 8 hogares están conformados de 13– 15 integrantes que equivalen al 3.40 %

**Tabla 16**

**¿Cuántas personas integran su hogar?**

<b>OPCIONES</b>	<b>Nº</b>	<b>%</b>
1-3	79	33,62
4-6	120	51,06
7-9	17	7,23
10-12	11	4,68
13-15	8	3,40
<b>Total</b>	<b>235</b>	<b>100,00</b>

**Fuente: Elaboración propia**

## 2.4.2 Población proyectada de los consumidores

En base a la formación reflejada para los 10 años de vida útil del proyecto en la ciudad de Guayaramerín con la que se estima una población por hogares por el área urbana 8.676 hogares en el año 2023, periodo donde se pretende arrancar con la implementación de proyecto y de 9.368 hogares para el año 2032. La proyección de la ciudad de Guayaramerín tiende a aumentar cada año lo cual favorece el proyecto.

**Tabla 17**

**Población proyectada para el municipio de Guayaramerín (2023 – 2032)**

<b>N°</b>	<b>AÑO</b>	<b>POBLACIÓN PROYECTADA</b>
<b>1</b>	2023	8.676
<b>2</b>	2024	8.750
<b>3</b>	2025	8.825
<b>4</b>	2026	8.901
<b>5</b>	2027	8.977
<b>6</b>	2028	9.054
<b>7</b>	2029	9.132
<b>8</b>	2030	9.210
<b>9</b>	2031	9.289
<b>10</b>	<b>2032</b>	<b>9.368</b>

**Fuente:** Elaboración propia

## 2.4.4 Consumo del producto

Para la determinación del consumo per cápita contamos con los datos determinados ya anteriormente en el comportamiento de la demanda donde hay 235 hogares encuestados.

Se determinó un consumo total de 17.514 unidades de **—MERMELADA DE PAPAYA** para la determinación del C.P.H. Se aplicó la siguiente fórmula:

**Tabla 18**

**De manda proyectada**

<b>AÑO</b>	<b>DE MANDA PROYECTADA</b>
<b>2023</b>	646.448
<b>2024</b>	651.962
<b>2025</b>	657.550
<b>2026</b>	663.213
<b>2027</b>	668.876
<b>2028</b>	674.613
<b>2029</b>	680.425
<b>2030</b>	686.237
<b>2031</b>	692.123
<b>2032</b>	<b>698.009</b>

**Fuente: Elaboración propia**

**Datos:**

**Consumo**= 17.51 kg de mermelada de papaya consumida en un año.

**Población**= 235 hogares encuesta

**C.P.H**= 17.514 kg año / 235 hogares = 74.51

En base a la información de la tabla N° 19 generada en la encuesta se prevé una demanda potencial proyectada 646.448, 76 kg en el año 2023 y de 698.009 kg en el año 2032.

**Tabla 19**

**Elaborado en el municipio de Guayaramerín 2022**

<b>AÑO</b>	<b>POBLACIÓN PROYECTADA</b>	<b>C P H</b>	<b>DEMANDA PROYECTADA</b>
2023	8.676	74.51	646.448
2024	8.750	74.51	651.962
2025	8.825	74.51	657.550
2026	8.901	74.51	663.213
2027	8.977	74.51	668.876
2028	9.054	74.51	674.613
2029	9.132	74.51	680.425
2030	9.210	74.51	686.237
2031	9.289	74.51	692.123
<b>2032</b>	<b>9.368</b>	<b>74.51</b>	<b>698.009</b>

**Fuente: Elaboración propia**

**2.5.1 Balance de la demanda y oferta proyectada**

Comprobamos los resultados proyectados en la demanda y la oferta durante la vida útil del proyecto, el análisis evaluará la demanda insatisfecha de la ~~mermelada~~ mermelada de papaya elaborado en el municipio de Guayaramerín

**2.5.2 La oferta**

Con respecto a la oferta sobre los volúmenes de comercialización de la mermelada de papaya se extrajo información de las de los vendedores minoristas de este producto que se encuentran en el municipio de Guayaramerín

**Tabla 20**

**¿Oferta del consumo de mermelada de papaya en el municipio de Guayaramerín 2021 – 2022?**

<b>AÑOS</b>	<b>OFERTA/ KG AÑO</b>
2021	182
2022	273

Fuente: Elaboración propia

El cálculo de la proyección de la oferta se muestra a continuación

$$\text{Oferta}_n = \text{oferta inicial} (1+r)^n$$

Donde:

**Oferta inicial = Volumen ofertado en el año 2021= 182 kg/ año.**

**n= Número de periodo de inicio a periodo final (2021 al 2022) 1 año.**

**r= Tasa de crecimiento 0,06**

Reemplazando:

$$\text{Oferta 2020} = 182 \text{ kg/ año. } (1+0,05)^1$$

$$\text{Oferta 2021} = 273 \text{ kg/ año}$$

En base al cálculo anterior se procede a proyectar para los próximos 10 años de vida útil del proyecto. El 6 % de la tasa de crecimiento anual en Guayaramerín.

La proyección de la oferta de la mermelada de papaya para el municipio de Guayaramerín, para los próximos 10 años de vida útil del proyecto (2023-2032) a partir de los resultados obtenidos si consideramos un crecimiento anual del sector del 6 % se prevé un volumen de comercialización de para el año 2023 (728), y así sucesivamente para los próximos años de vida útil del proyecto.

**Tabla 21**

**¿Análisis de la oferta?**

<b>AÑOS</b>	<b>OFERTA PROYECTADO</b>
<b>2023</b>	728
<b>2024</b>	1001
<b>2025</b>	1274
<b>2026</b>	1820
<b>2027</b>	2366
<b>2028</b>	2912
<b>2029</b>	3458
<b>2030</b>	4004
<b>2031</b>	4550
<b>2032</b>	<b>5096</b>

Fuente: Elaboración propia

**2.5.4 Demanda insatisfecha**

Elaborado en el municipio de Guayaramerín 2022 (en kg)

**2.5.5.1 La demanda**

La demanda de la mermelada de papaya elaborado en la ciudad de Guayaramerín para el año 2023 será de 645.720,76 y para el año 2024 será 650.961,50 kg y así de manera consecutiva hasta alcanzar una demanda de 692.913,68 kg para el año 2032. Se puede analizar que la tendencia es ligeramente creciente de un año con respecto al año anterior.

**2.5.6.2 La oferta**

La oferta de la mermelada de papaya en la ciudad de Guayaramerín proyectada para el año 2023 será de 728 kg la oferta proyectada para el año 2024 fue de 1001 kg así sucesivamente una oferta de 5096 kg para el año 2032.

**2.5.7.3 La demanda insatisfecha**

Según el análisis que se llevó a cabo se determinó que la demanda de la mermelada de papaya no ha llegado a ser satisfecha ni en el 40% en la ciudad de Guayaramerín. Por lo tanto, la demanda puede ser cubierta casi en su totalidad por el proyecto

**Tabla 22**

**¿Demanda insatisfecha de la “mermelada de papaya”?**

<b>AÑO</b>	<b>DEMANDA PROYECTADA</b>	<b>OFERTA PROYECTADA</b>	<b>DEMANDA INSATISFECHA</b>
<b>2023</b>	646.448,76	728	645.720,76
<b>2024</b>	651.962,5	1001	650.961,50
<b>2025</b>	657.550,75	1274	656.276,75
<b>2026</b>	663.213,51	1820	661.393,51
<b>2027</b>	668.876,27	2366	666.510,27
<b>2028</b>	674.613,54	2912	671.701,54
<b>2029</b>	680.425,32	3458	676.967,32
<b>2030</b>	686.237,1	4004	682.233,10
<b>2031</b>	692.123,39	4550	687.573,39
<b>2032</b>	<b>698.009,68</b>	<b>5096</b>	<b>692.913,68</b>

**Fuente: Elaboración propia**

**2.6 Análisis del precio**

**2.6.1 Precio histórico**

El análisis de los precios históricos de la producción de la mermelada de papaya en el municipio de Guayaramerín basado en los últimos años servirá para determinar los precios futuros de los años útiles del proyecto.

En la tabla se muestra los precios históricos de los últimos 4 años comprendidos entre el año 2019 a 2022. Donde se tiene un precio actual de Bs 7 los kilogramos, el precio varía dependiendo de la escasez de la materia prima.



**Tabla 23**

**¿ Comportamiento histórico del precio de la mermelada de papaya en el municipio de Guayaramerín?**

<b>AÑO</b>	<b>PRECIO</b>
2019	7
2022	12

Fuente: Elaboración propia

### **2.6.1 Proyección del precio**

**Tabla 24**

**Proyección de los precios para 2022- 2031 en bolivianos**

<b>AÑO</b>	<b>PRECIO</b>
2024	12
2025	12
2026	12
2027	12
2028	12
2029	12
2030	12
2031	12
2032	12

Fuente: Elaboración propia

### **2.6.2 Comercialización**

Técnicas destinadas a facilitar la venta del producto en el mercado, incluye la investigación de mercado distribución, promoción y administración comercial entre otros.

### **2.6.3 Precio propuesto por el proyecto**

El precio de la venta al consumidor final propuesto en el presente proyecto considerando las tendencias y fluctuaciones en los últimos años para 250kg de mermelada de papaya a Bs. 7

## 2.7 Canales de Comercialización

Para la distribución del producto se utilizará el canal de distribución indirecto. Según la investigación de mercado determinó que el 44.68 % compra el producto en el mercado central de la ciudad de Guayaramerín, y el 34.89 % en Micro mercados, el 20.43 % en ferias de barrios que compran mermelada de papaya. Para determinar el canal de distribución del producto es necesario considerar en distribuir los productos al lugar correcto, en el momento y las condiciones adecuadas para ello analizando la información obtenida se tiene que distribuir puestos del Mercado, Micro mercados, y Ferias de Barrio de la ciudad de Guayaramerín.

**Tabla 25**

### Lugares de comercialización

OPCIONES	Nº	%
Mercado	105	44.68
Micro mercado	82	34.89
Feria de Barrios	48	20.43
<b>Total</b>	<b>235</b>	<b>100,00</b>

Fuente: Elaboración propia

### 2.7.1 Canales Indirectos

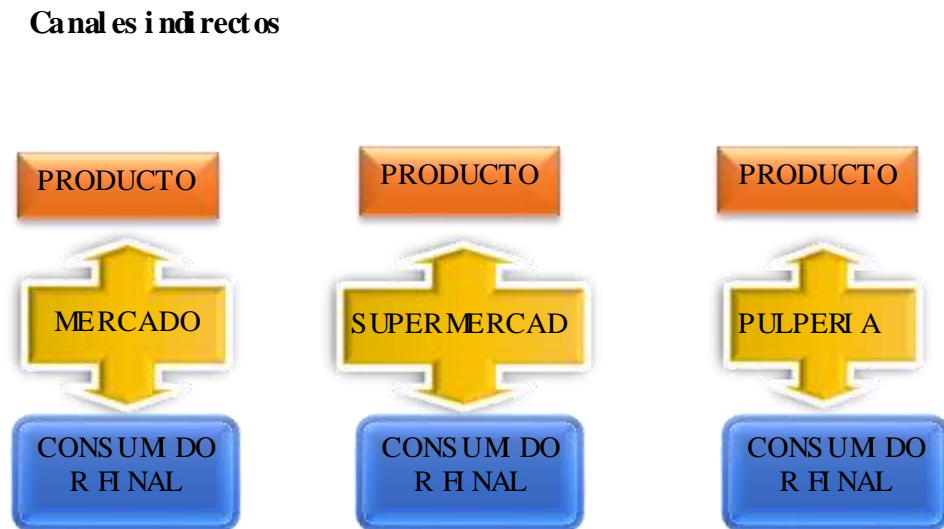
**Figura 2.7.2 Canales indirectos**



### 2.7.3 Canales indirectos – propuestos

Para la distribución actual del producto se utilizará el canal de distribución indirecto.

Figura 2.7.3 Canales indirectos – propuestos



## 2.8 Estrategia de comercialización - Marketing

### 2.8.1 Precio

- Los precios de nuestro producto se ajustan a los de la competencia para mantener la competitividad.
- Los distribuidores reciben descuentos por volumen en lugar de un porcentaje sobre la venta, considerándolos como clientes especiales.
- Las decisiones de precios deben equilibrar las expectativas del cliente, rentabilidad y condiciones del mercado.

### 2.8.2 Haza

La planta de producción, almacenamiento, administración y punto de venta principal se ubican en Guayaramerín. La mermelada de papaya estará disponible en supermercados y puestos de venta como el mercado central, Micro mercados, Pulperías, Santa Teresita y Micro mercado EDÉN.

### **2.8.3 Producto**

Producto —mer melada de papaya

El producto que se ofrece es un bien de consumo del sector de los alimentos. Se busca ofrecer un producto 100% natural un producto sin químicos para que no afecten la salud de las personas.

#### **2.8.3.1 Cualidades**

Se busca mejorar la imagen de la mer melada de papaya para una mayor accesibilidad en los mercados, destacando su origen regional, propiedades nutricionales y beneficios en el empaque. Se establecerán alianzas estratégicas, se enfatizará la calidad, el posicionamiento en la mente del consumidor y se resaltará el logotipo del producto, que se llamará mer melada de papaya JAM

#### **Figura 2.8.3.1**

##### **Islogos de la Empresa**



Fuente: Haboración Propia

#### **2.8.4 Promoción**

Esta estrategia se enfoca en el consumidor, atrayendo a clientes de otras marcas mediante concursos de ventas con incentivos atractivos. Se busca atraer nuevos clientes, mejorar las estrategias de promoción, estimular la demanda, mejorar el desempeño de los intermediarios y promocionar descuentos a los almacenes de cadena. Además, se ubicará personal capacitado en los almacenes para brindar información sobre las características beneficiosas de la mer melada de papaya.

## **2.8.5 Publicidad**

Dentro de la publicidad dotaremos a los almacenes de cadena de pendones, volantes, en los que se muestren las características y beneficios de comer mermelada papaya orgánica, estos deben estar cerca del punto de venta del producto donde el consumidor observe el bienestar del producto.

- Destacar las características y beneficios de la mermelada de papaya orgánica en los materiales promocionales distribuidos en almacenes de cadena, resaltando su calidad orgánica, ingredientes naturales, sabor único y beneficios para la salud.
- Enfocarse en programas de noticias, revistas informativas, culturales y deportivas para obtener cobertura mediática, comunicando claramente las cualidades distintivas del producto y su contribución al bienestar y la sostenibilidad.
- Utilizar afiches publicitarios en la fachada del local y espacios publicitarios en vías públicas para diseñar mensajes impactantes que destaquen los valores del producto, su origen orgánico y su compromiso con el medio ambiente.
- Colocar recipientes para depositar basura con el logotipo del producto y un mensaje ambiental en mercados y plazas, promoviendo la responsabilidad ambiental de la marca y reforzando su imagen positiva ante los consumidores.

## **2.8.6 Posicionamiento**

El posicionamiento de la marca como un equilibrio entre una deliciosa mermelada de papaya y sus beneficios se logrará con el nombre "JAM", que es agradable al oído, fácil de pronunciar, escribir y recordar, lo que lo hace distintivo en el mercado.



---

# **CAPÍTULO III**

# **TAMAÑO DE**

# **LOCALIZACIÓN**

---

## CAPITULO III

### TAMAÑO Y LOCALIZACIÓN

#### **3.1 Tamaño**

De acuerdo al análisis realizado del estudio de mercado se determinó que existe una amplia demanda del producto en el mercado, se pretende cubrir una parte del total de la demanda insatisfecha (40 % del total de la demanda el primer año y será incrementada con los años posteriores).

#### **3.1.1 Análisis de factores que condicionan el tamaño del proyecto**

##### **3.1.1.1 Mercado (Demanda)**

El mercado para la producción de mermelada de papaya se producirá, en el municipio de Guayaramerín gracias al estudio de mercado realizado previamente, se determinó que existe una amplia demanda del producto, (demanda insatisfecha) que requieren del producto a ser comercializado, con la puesta en marcha del proyecto se pretende cubrir una parte de este mercado.

##### **3.1.1.2 Disponibilidad de financiamiento**

El financiamiento del proyecto de mermelada de papaya será por aporte de capital propio de los socios del emprendimiento y existe la posibilidad de canalizar préstamos de entidades financieras.

##### **3.1.1.3 Tecnología**

En la elaboración del producto de mermelada de papaya en el presente proyecto, requiere de la aplicación de tecnologías no tan complejas para iniciar y llevar a cabo el proceso de producción de mermelada.

##### **3.1.1.4 Programa de producción propuesto**

La capacidad de la planta considera una producción anual de 173.662 kg de mermelada de papaya 1er año de implementación del proyecto con una eficiencia de capacidad instalada del 60 % para luego incrementar al 65 % en 2do año y 3er año 75 % el 4to año un 80 % el 5to año 85 % el 6to año un 90 % el 7to año un 95 % y se irá incrementando para finalmente operar al 100 % hasta el décimo año.

### **3.1.1.5 Cobertura del proyecto**

El proyecto obtendrá una cobertura de 40 % el primer año de producción y posteriormente se irá incrementando la capacidad instalada a un 5 % cada año y sostendrá esa capacidad hasta el año 2032.

### **3.2 Localización**

La localización del proyecto consiste en determinar el lugar preciso en donde se implementará el proyecto, pasando por la macro localización y la micro localización. Para este efecto, se debe realizar un análisis comparativo de diferentes aspectos y diferentes alternativas de localización, comparando las ventajas y desventajas de las mismas.

#### **3.2.1 Micro localización**

El Beni es uno de los nueve departamentos de Bolivia, con una superficie de 213.564 m<sup>2</sup> y una población (estimada para el año 2020) 480.000 habitantes, su capital es la ciudad de Trinidad. Limita con el departamento de Pando al noreste y este con la república de Brasil, al sureste con el departamento de Santa Cruz al sur con el departamento de Cochabamba y al oeste con el departamento de La Paz.

El proyecto estará ubicado en la comunidad de San Pedro, en el municipio de Guayaramerín, provincia Vaca Díez del departamento del Beni, cuya localización está al noreste de Bolivia de acuerdo a los datos proporcionados por el IGM el municipio de Guayaramerín tiene una superficie estimada de 651.530,74 ha. Sus límites son: al noreste con la provincia Federico Román del departamento de Pando. Al este con el país de Brasil. Al sur con los municipios de Yacuma y Mamoré y al oeste con el municipio Riberalta (límites que no han sido mediante Ley Nacional)



Figura 3 2 1 1

Mapa político de Bolivia (Provincia) Departamento del Beni



Municipio del alto (2012)

Figura 3 2 1 2

Mapa político de Bolivia (Provincia) Departamento del Beni



Montañas (2020)

### 3.3 Microlocalización del proyecto

La planta procesadora de melada de papaya de producción estará localizada en la comunidad "San Pedro" que está ubicada a 2 km sobre la carretera Guayaramerín- Riberalta. Luego un camino vecinal a la mano derecha 25 km hasta llegar a la comunidad San Pedro.

Figura 3.3

#### Microlocalización del proyecto



Fuente: MDP y EP 2015 – Procesado por DAPRO 2020

**Nota:** El presente proyecto estará ubicado en la ciudad de Guayaramerín en la Provincia Vaca Díez del departamento del Beni, ubicada en margen a 2 km sobre la carretera Guayaramerín, Riberalta. Luego un camino vecinal a la mano derecha 25 km hasta llegar a la comunidad San Pedro distancia de 93 km de Riberalta y a 1.115 Km de Trinidad.

### 3.4 Factores que determinan la localización del proyecto

#### 3.4.1 Vías de acceso

La vía de acceso nos beneficia bastante para la implantación de proyecto para poder transportar el insumo de la materia prima, y el producto para la comercialización a los mercados. Las vías de acceso son transitables y queda muy cerca del municipio de Guayaramerín.

#### 3.4.2 Recursos Humanos

Al ejecutar el presente proyecto, se contará con los servicios del personal adecuado y capacitado para producir con mayor eficiencia y así ofrecer un producto de calidad al mercado, el cual será seleccionado de acuerdo a los requisitos que exige el presente proyecto, por tratarse de brindar un producto de calidad.

### 3.5.2 Selección de alternativa de localización más viable. -

Tras haber realizado un análisis de las tres alternativas para la implementación del proyecto, se obtuvo como resultado que la mejor alternativa es la comunidad San Pedro, debido que cumple con los factores más preponderantes como son: (Disponibilidad de materia prima, disponibilidad de tierra, y vías de acceso, etc.). Obtuvo una mayor calificación para llevar a cabo el proyecto, lo cual sugiere que es la mejor alternativa y la más viable.

**Tabla 26**

#### **Alternativa para la localización**

FACTORES	PESO	BARRANCO					
		SAN PEDRO		COLORADO		RIO YATA	
		Punt.	Pont.	Punt.	Pont.	Punt.	Pont.
Disponibilidad de MP	20	8	1.6	6	1.2	6	1.2
Calidad del suelo	25	10	2.5	9	2.25	9	2.25
Cercanía a mercados	15	6	0.9	7	1.05	8	1.2
Carretera accesible	15	9	1.35	9	1.35	4	0.6
Disponibilidad de MO	15	6	0.9	8	1.2	7	1.05
Disponibilidad tecnología	10	7	0.7	6	0.6	8	0.8
<b>Total</b>	<b>100</b>		<b>7.95</b>		<b>7.65</b>		<b>7.1</b>

Fuente: Elaboración Propia

### 3.6.1 Disponibilidad de materia prima.

El proyecto se encuentra localizado en una comunidad San Pedro donde la materia prima que se obtendrá es abundante crece de buena manera por la calidad de su suelo, por lo que el proyecto no tendrá problemas de abastecimiento de materia prima ya que de ahí mismo lo obtendremos de la siembra de este producto en la comunidad misma.

### 3.6.2 Calidad del suelo

Suelo fértil y sano les proporciona a las plantas los nutrientes esenciales para crecer y desarrollarse y las características físicas del suelo como su estructura y sus agregados le permiten al agua y al oxígeno llegar a las raíces de las plantas. El suelo de la comunidad elegida está a orillas del arroyo eso es muy bueno para nuestra producción de papaya.

### **3.6.3 Cercanía a mercados**

Los mercados cercanos a la planta son de vital importancia porque a través de ellos se llevará a cabo la comercialización del producto, la ubicación que elegimos nos favorece de sobre manera con respecto a la cercanía al mercado ya que queda a 83 km del municipio de Guayaramerín.

### **3.6.4 Carretera accesible**

Las vías de acceso son de vital importancia para la implantación del proyecto ya que es importante el transporte de los insumos, de la materia prima y el producto para la comercialización a los mercados y los centros comerciales. Las vías de acceso son transitables y existe servicios de transporte disponible por vía terrestre.

### **3.6.5 Disponibilidad de mano de obra**

Se va a contar con los servicios de personal capacitado para poder producir de manera eficiente y eficaz y así ofrecer productos de calidad al mercado.

### **3.6.6 Tecnología**

La implementación del presente proyecto requiere de tecnologías no tan complejas para iniciar y llevar a cabo la producción, por lo tanto, es relevante para el desarrollo del presente proyecto.



---

# **CAPÍTULO IV**

# **INGENIERÍA DE**

# **PROYECTO**

---

## CAPITULO IV

### INGENIERÍA DE PROYECTO

#### 4.1 Aspectos generales

En este capítulo de ingeniería de proyecto se detallará el análisis de cada proceso de producción para que el producto acabado sea de buena calidad, se deberá tener un control y verificación de cada proceso.

#### 4.2 Descripción del producto a ser presentado por el proyecto

**Nombre del producto:** Mermelada de Papaya

**Figura 4.2 Descripción del producto a ser presentado por el proyecto**



**Fuente:** Elaboración Propia

**Componentes:** Es un producto elaborado a base de papaya madura

**Figura 4.2.1 Imagen del producto**



**Fuente:** Elaboración Propia

**Tabla 27**  
**Propiedades de la papaya**

**COMPOSICIÓN DE LA PAPAYA POR CADA 250g**

<b>Agua</b>	<b>90.40 %</b>
<b>Calorías</b>	<b>35.01k</b>
<b>Proteínas</b>	<b>0.50g</b>
<b>Grasas</b>	<b>0.90g</b>
<b>Fibras</b>	<b>1.90g</b>
<b>Potasio</b>	<b>200.00g</b>
<b>Vitamina A</b>	<b>152.50g</b>
<b>Vitamina B3</b>	<b>0.41g</b>
<b>Vitamina C</b>	<b>80.00g</b>

**Fuente: Elaboración Propia**

**4.2.4 Textura de Papaya madura:** Es levemente resistente a la mordida, suave y tersa a la vez, jugosa, compacta, pero blanda siendo su forma estructural esponjosa gracias a la presencia de la fibra pectina

**4.2.5 Generalidades de la materia prima la Papaya**

**Papaya.** La papaya (*Carica papaya L*) es una especie originaria de América Central (Storey, 1976) que pertenece a las Caricáceas, una pequeña familia principalmente americana compuesta por 6 géneros. La papaya pertenece al género *Carica*, de la cual es la única representante.

Este frutal se desarrolla en casi todas las áreas tropicales del mundo. Los principales países productores de este cultivo son la India, Brasil y México. Para el año 2007, la producción mundial se estimó en cerca de 9 millones de toneladas métricas (FAO 2010).

La papaya es una fruta tropical de forma ovalada o aplanada, que mide entre 10 y 20 cm y pesa normalmente entre 500 y 1.000g, aunque puede alcanzar los 5 kg. Se trata de una baya con la piel fina y de color entre el verde amarillento y el naranja. La pulpa es roja anaranjada o amarilla, dulce y muy jugosa. Dentro presenta una cavidad donde se encuentran las semillas, que son de color negro grisáceo.

**Figura 4.3 Materia prima**



**Fuente: Elaboración Propia**

De la papaya se consume tanto su pulpa como sus semillas secas. Los frutos maduros se toman generalmente como fruta fresca, en rodajas, con azúcar y zumo de lima o en ensaladas de frutas. Las papayas verdes se consumen como fruta cocida. También se elaboran diversos productos como confituras, refrescos, helados y jaleas, además de hacerse conservas con ella.

**Composición de la papaya por cada 100g**

**Tabla 28**

**Propiedades de la Papaya**

<b>NUTRIENTES</b>	<b>Papaya Madura</b>	<b>Papaya Mlida</b>
Agua	90.40 %	88.8 %
Calorías	35.01kcal	43kcal
Proteínas	0.50g	0.47g
Grasas	0.90g	0.26g
Carbohidratos	7.10g	10.82g
Fibras	1.90g	1.7g
Calcio	21.00 ng	20 m
Hierro	0.42 ng	0.24 m
Magnesio	11.00 ng	0.04 m
Fosforo	13.00 ng	0.24 ng 182 m
Potasio	200.00 ng	47g
Vitamina A	152.50ug	0.26 m
Vitamina B3	0.41 ng	76.5 m
Vitamina C	80.00ug	

**Fuente: Elaboración Propia**



#### 4.5 Análisis de alternativas

Se ni Artesanal. - Se ni Industrial, Industrial

#### 4.6 Diagrama de flujo

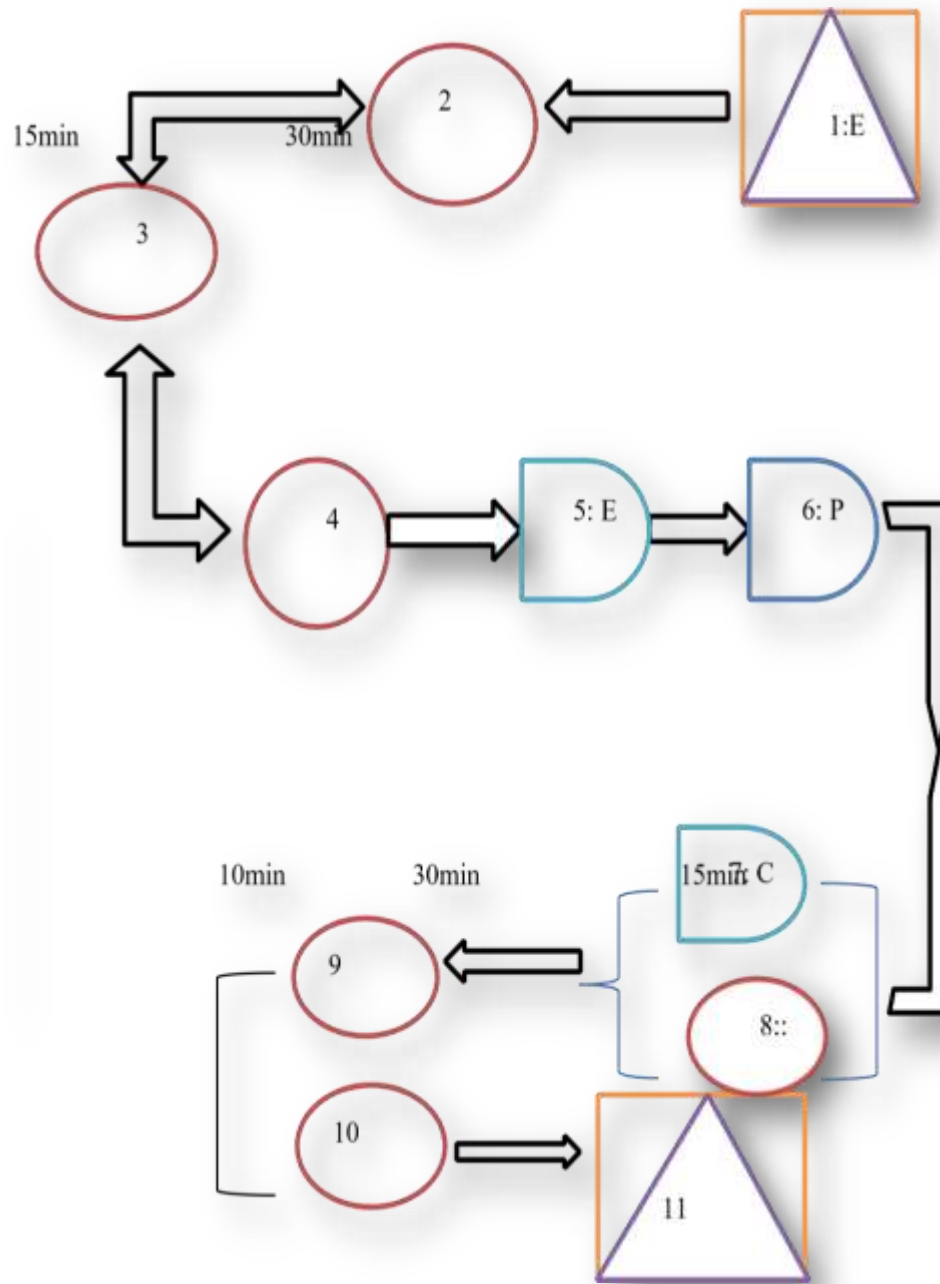
El proceso de producción de la mermelada de papaya que proporcionará **MERMELADA JAM** estará estructurado en función a la producción masiva y repetitiva, dadas las características de su mercado y del bien producido. Así mismo cabe señalar que esta línea de producción estará constituida por 14 etapas y 3 áreas para una producción masiva y repetitiva, cada una de una duración total de 5 horas con 45 minutos, dicha sincronización obedece al siguiente patrón de funcionamiento.

#### Figura 4.6 Diagrama de Flujo

- T1=Transporte de materia prima
- I O1=Selección de la materia prima
- O2=Lavado de la papaya y reposado en agua
- O3=Pelado de las papayas
- O4=Picar la papaya en trozos pequeños cuadrados
- I O2=Preparación del conservante
- D1=Pre-Cocción
- D2=Dejar enfriar
- O5=Selección de envases
- I O3= Esterilización de los envases
- I O4= Envasar
- O6=Etiquetado
- I O5=Embalado
- A1=Realización de inventario
- T2=Distribución a mercados y micro mercados

# MERMELADA DE PAPAYA

## 4.7 Proceso de fabricación



---

**Proceso 1:**

---

**T1=Trasporte de materia prima:**

Se realiza el transporte de 240k de papaya desde los depósitos de la planta hasta el área de producción.



*Fuente: Agrotienda Perú*

---

**Proceso 2:**

---

**I O1=Selección de la materia prima:**

En la siguiente etapa del proceso productivo se deberán tomar en cuenta los siguientes requisitos mínimos de aceptación.

- Papayas completamente verdes oscuro por fuera
- Tienen que estar sanas al 100%
- El tamaño no es problema ya que son pesadas anteriormente y posterior a esto serán cortadas en trozos pequeños.



*Fuente: Agrotienda Perú*

---

**Proceso 3:**

---

## **O2= Lavado de las papayas reposado en agua:**

Este proceso es el más importante ya que tiene que salir la resina de la misma, se deberá cumplir a cabalidad los tiempos y pasos establecidos los cuales serán

monitoreados por parámetros de control de calidad:

- Lavar las papayas con abundante agua previamente.
- Cortar las papayas por la mitad antes de ser peladas.
- Dejar reposar en agua las papayas cortadas por mitad durante 10 minutos.
- Cambiar el agua y dejar reposar por 10 minutos más.



*Fuente: Agro tienda Perú*

---

## **Proceso 4:**

---

### **O3= Pelado de las papayas:**

El pelaran 240 kg de papaya bien verde de las cuales su aprovechamiento es del 70 % dando esto como resultado 168 kg de materia prima lista para su industrialización. El presente proceso se realiza con 2 peladoras que se tendrán a disposición, ya que cada pelador tarda un aproximado de 5 minutos en pelar 1kg de papaya lista para el proceso.



*Fuente: Agro tienda Perú*

---

**Proceso 5:**

---

**04= Hcado de las papayas en trozos pequeños:**

Se picarán los 168 kg de papayas las cuales serán distribuidas en las dos

máquinas.

1.- Deberá pasar primero por la máquina que corta la papaya en tiras largas.

2.- Esta máquina es la que se encarga de picar las tiras de papaya en pequeños trozos.



*Fuente: Agro tienda Perú*

---

**Proceso 6:**

---

**7. I 02=Preparación del conservante:**

Preparar el conservante en base a la fórmula pre establecida.



**Fuente: EQUIPMENT CQ LTD**

---

**Proceso 7:**

---

**8. D1=Pre- Cocción**

Poner el agua en las cacerolas de 30 kg para hervir distribuida en 8 de esta cada una con 21 kg dar papaya picada.

- El tiempo de precocción es de 15 minutos, se obtendrá una papaya semi
- Coccida para poder ser conservada.
- Su textura tiene que ser semi-blanda.
- Se tiene que remover 2 veces durante el proceso.



**Fuente: koonol**

---

## Proceso 8

---

### D2=Dejar enfriar

Una vez terminado el proceso de cocción se deberá colar para dejar enfriar durante 30 minutos.



*Fuente: Brincondeafi.*

---

## Proceso 9:

---

### O5=Selección de envases

Se deberá seleccionar la cantidad de requerimiento de los envases que utilizarán los cuales tienen como requisito único estar en perfecto estado, esto quiere decir que no pueden estar desportillados con ninguno de los lados.



*Fuente: Terrafood - Tech*

---

## Proceso 10:

---

### 11. ICB= Esterilización de envases

Se deberá esterilizar los envases a vapor durante 15 minutos.



*Fuente: Alamy stock photo*

---

**Proceso 11:**

---

**I O4=Envasar**

Al finalizar la producción y una vez completado todo el proceso se procederá al envaso de la misma que serán en los envases de 500 kg pre seleccionados.

Proceso que se realizara de manera automática por la maquina envasadora.



*Fuente: Candle Jars Jar Candles*

---

**Proceso 12:**

---

**O5=Etiquetar**

El etiquetado de los envases se realizará con la maquina automática.



*Fuente: Candle Jars Jar Candles*

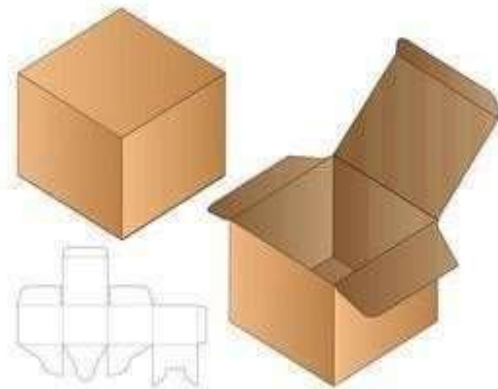
---

**Proceso 14:**

---

**I O5=Embalado**

El producto terminado y envaso será empaquetado en cajas de cartón de 6 y 12 unidades.



*Fuente: Natchapon Nisorti*

---

**Proceso 14:**

---

**A1 = Realización de inventario**

El sistema de inventario que se utilizará para el almacenamiento del producto será el sistema de inventario primero en entrar primero en salir, ya que son alimentos perecederos.



Fuente: MRP easy

---

**Proceso 15:**

---

**16. T2 = Distribución a mercados y micro mercados**

El canal de distribución será en todos

los supermercados que se encuentran en el centro.

**Canal de distribución**

Fuente: Ceupe

**Tabla 29**

**Requerimiento de activos fijos**

<b>Detalle</b>	<b>Unidad</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Costo</b>	<b>Tot al</b>
			<b>Unitario</b>	
<b>Mbl edora</b>	Unidad	2	9.900	19.800
<b>Cort adora</b>	Unidad	2	8.230	16.460
<b>Pel adora</b>	Unidad	2	7100	14.200
<b>Des hi drat adora</b>	Unidad	2	9999	19.998
<b>Tot al</b>				<b>70.458</b>

Fuente: Elaboración Propia



En este cuadro se reflejan los costos para el gasto de requerimiento de maquinaria de la organización para tener todo legal y cumplir con toda la maquinaria necesaria para la planta procesadora de mermelada de papaya, y cuenta con un costo de Bs 70.458

#### **Figura 4.8 Requerimiento de Maquinaria**

##### **Materia Mledora**

PRECIO 9.900 dólares (Bs 68.701.25)

Vida útil 10 años

CARACTERÍSTICAS DE FUNCIÓN 1 Operario para cargar y refecionar.

CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN 450 Kg/ hora  
PRINCIPALES CARACTERÍSTICAS:

Buen diseño de aislamiento, que permite el ahorro de energía eléctrica, y mantiene su alta producción. Material de buena calidad, seguro estable, no produce humos y es muy eficiente. control de operaciones automático ahorrando el costo de producción. Estructura simple, fácil de operar.



*Fuente: Saunshi*

##### **Maquinaria Cortadora**

MARCA: BANA CUTTER

PRECIO 8230 dólares (BS. 57610) Vida útil 10 años.

CARACTERÍSTICAS DE FUNCIONES: 1 operario para cargar y decepcionar.

CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN 400 Kg/ hora  
PRINCIPALES CARACTERÍSTICAS:

Máquina que sirve para cortar las papayas.

Permite cortar diferentes productos.

Es de fácil manejo



*Fuente: Machinery co, Ltd*

### **Máquina Peladora**

MARCA: GENYOND

PRECIO 7.100 dólares (Bs. 49700 ) Vida útil 10 años.

CARACTERÍSTICAS DE

FUNCIÓNES: 1 operario para cargar y decepcionar.

CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN

500 kg/ hora PRINCIPALES

CARACTERÍSTICAS:

Disminuye el tiempo de pelado.

Aceroinoxidable. Fácil traslado de la máquina



*Fuente: Michinery co., Ltd*

### **Máquina**

Deshidratador-secadora

MARCA: BANA CUTTER

PRECIO 9999dólares (Bs. 69993) Vida útil 10 años.

CARACTERÍSTICAS DE

FUNCIÓNES: 1 operario para cargar.

CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN

200 Kg/ hora PRINCIPALES

CARACTERÍSTICAS:

Fácil manejo de la máquina.

Disminuye el tiempo de deshidratado.

Motor con ahorro de energía



*Fuente: Michinery co., Ltd*

#### 5.49 Requerimientos de activos fijos

En este cuadro se reflejan los costos que tendrá el terreno para la planta procesadora de mermelada de papaya, y tener todo legal y cumplir con todo lo necesario, y cuenta con un costo de Bs. 48.650

**Tabla 30**  
**Requerimientos de terrenos**

<b>Detalle</b>	<b>Unidad</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Costo Unitario</b>	<b>Costo Total</b>
<b>Terreno</b>	Global	1	48.650	48.650
<b>Total</b>				48.650

Fuente: Haboración Propia

En este cuadro se reflejan los costos que tendrá el equipo de computación para la planta procesadora de mermelada de papaya, y tener todo el equipo necesario para la oficina, y cuenta con un costo de 25.600 Bs

**Tabla 31**  
**Equipo de computación**

<b>DETALLES</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>COSTO UNITARIO</b>	<b>COSTO TOTAL</b>
<b>Computadora</b>	Piezas	4	4150	16.600
<b>Impresora</b>	Piezas	4	2100	8400
<b>Teléfono</b>	Piezas	4	150	600
<b>Total</b>				25.600

Fuente: Haboración Propia

## Figura 4 & 4 Requerimiento de Equipo de computación Computadora

### Portátil

MARCA: HP 15T-DW300 15.6" FHD i5-1135G7

DIMENSIONES:

Ancho: 35.81 cm

Altura: 24.2 cm

Peso: 1.75 kg

Tamaño de pantalla: 15.6 Pulgadas

PRECIO Bs. 4150

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES:

Con una batería de larga duración y tecnología HP Fast Charge, esta computadora portátil le permite trabajar, navegar y mantenerse conectado. El panel táctil de precisión integrado con soporte multitáctil acelera tanto la navegación como la productividad



Fuente: Mercadolibre

### Impresora

MARCA: Epson EcoTank multifunción L5190

DIMENSIONES:

Ancho: 42,50 cm

Altura: 31,00 cm

Peso: 6,80 kg

PRECIO Bs. 2100

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES:

La multifuncional inalámbrica EcoTank



Fuente: Mercadolibre

L5190 te ofrece rendimiento y eficiencia con la revolucionaria impresión sin cartuchos con

productividad para tu negocio en casa. Ahora con tanque frontal y nuevo sistema de llenado codificado Eco Fit™ automático, limpio y sin errores. Con gran ahorro en costos de impresión.

### Teléfono

MARCA: Panasonic KX-T7703X Identificador de llamadas/ memoria DIMENSIONES:

Ancho: 130 mm

Altura: 76,5 mm

Peso: 443 g

PRECIO Bs. 150

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES:

Es excelente para que puedas usarlo en las empresas, oficinas, corporativos, hospitales y hoteles.



Fuente Fuente: Iiflor SA

En este cuadro se reflejan los costos que tendrá el equipamiento de enseres para la fabricación de la mermelada de papaya. que debe tener todos los materiales necesarios, y cuenta con un costo de Bs. 2.365

*Tabla 32*  
*Enseres*

UNIDAD	DETALLES	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
Unidad	Cuchillos	20	15	300
Unidad	Mandiles	35	12	420
Unidad	Bandejas	20	21	420
Unidad	Cubetas	20	15	300
Unidad	Canastillas	20	35	700
Unidad	Termómetro	15	15	225
<b>Total</b>				<b>2.365</b>

Fuente: Elaboración Propia

## Figura 4 & 5 Requerimiento de enseres

### Cuchillos

MARCA: OLOEY

MATERIAL: Acero inoxidable

TAMAÑO 18.5x8.8cm

PRECIO Bs. 15

DESCRIPCIÓN

Herramientas de cocina de acero inoxidable cuchillo machete pequeño pelador y cortador de plátanos



Fuente: Mercado libre

### Mandiles

MATERIAL: Cuero

TAMAÑO 65\*100cm

PRECIO Bs. 12

DESCRIPCIÓN

Duradero, reutilizable, anti manchas, anti polvo, resistente al aceite, delantal de trabajo Ideal para restaurante, cocina, cantina, fábrica, limpieza diaria, etc. Una prenda esencial para cualquiera que haga las tareas del hogar.



Fuente: Mercado libre

### Bandejas

MARCA: KUZHEN

MATERIAL: acero inoxidable

TAMAÑO 22 x 12 x 2 cm

PRECIO Bs. 21

DESCRIPCIÓN

Ideal para restaurante, cocina, cantina, fábrica, limpieza diaria, etc. Una prenda esencial para cualquiera que haga las tareas del hogar



Fuente: Mercado libre

## Cubetas

MARCA: SUPPLE

MATERIAL: Acero inoxidable

PRECIO Bs. 15

TAMAÑO 33 x 29 cm DESCRIPCIÓN

Cubo de acero inoxidable de gran capacidad para el hogar, cubo de agua con cubierta de aceite, almacenamiento, hotel, restaurante.



Fuente: Mercado libre

## Canastillas

MARCA: HOLDPEAK

MATERIAL: Plástico

TAMAÑO 16.3 x 29.8 cm

PRECIO Bs. 35

DESCRIPCIÓN

Caja plegable de plástico con asa, cestas de almacenamiento apilables para el recojo de papaya cocina, almacén



Fuente: Mercado libre

## Termómetro

MARCA: VASTAR

TAMAÑO 2,0 – 3,9 pulgadas

PRECIO Bs. 15

TIPO DE PANTALLA: DIGITAL

DESCRIPCIÓN

Diseño resistente al agua para agua de por vida.

Nuevo diseño de paquete con manual. Simplemente inserte la sonda de temperatura larga en su comida/líquido y obtenga alimentos perfectamente cocinados cada vez. La sonda de acero inoxidable de 4,90 pulgadas es lo suficientemente larga para evitar que te quemes las manos mientras mides.



Fuente: Mercado libre

En este cuadro se reflejan los costos que tendrá el equipamiento de muebles para la planta de Papaya, que debe tener todos los materiales necesarios, y cuenta con un costo de Bs. 6.800,00

Tabla 33

### Muebles y enseres

DESCRIPCIÓN	UNIDAD	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	TOTAL
Escritorio tipo gerente	Gobal	1,00	1.500,00	1.500,00
Escritorio normal	Gobal	1,00	1.200,00	1.200,00
Sillón tipo gerente	Gobal	2,00	500,00	1.000,00
Sillas personales	Gobal	6,00	100,00	600,00
Mesa de reunión	Gobal	1,00	1.200,00	1.200,00
Estantes de documentos	Gobal	1,00	1.300,00	1.300,00
<b>Total</b>				<b>6.800,00</b>

Fuente: Haboración Propia



### **Escritorio tipo gerente**

Escritorio En He 1,65x1,35 Oficina 18  
Mm color a elección 47800  
pesos\$47.800



**Fuente: Uink foschan limited**

### **Escritorio normal**

Escritorio económico para oficina.  
Escritorio normal para oficina con dos  
cajones. precios unitarios: 1.200,00



**Fuente: Uink foschan limited**

### **Sillón tipo gerente**

Precios unitarios: 500,00

Sillón tapizado en cuero sintético, sistema neumático altura palanca reclinable color negro



**fuelle: Muebles Lucas**

### **Sillas personales**

Precios unitarios: 100,00

sillón personal en cuero sintético, sistema neumático altura palanca reclinable color plomo



**Fuente Muebles Lucas**

### **Mesa de reunión**

Tapa de la mesa en tamborito de 40 mm de espesor. Precio unitario: 1.200,0

Estructura lateral en tamburito en MDP de 40 mm de espesor.

Caja de electrificación con tres tomas de energía y tres tomas de datos (HDM y USB). Mól dura y tapa de acceso en acero. Subida del cableado a través de un shat de acero.



**Fuente Muebles Lucas**

### **Estantes de documentos**

**Precio unitario:** 1.300,00

Las estanterías para archivo de documentos siguen estando presentes en los departamentos de administración y en el diverso documento para la planta procesadora de mermelada de papaya que componen en las empresas.



**Fuente:** Direct industry

### **figura 4.8.3 Vehículos**

Capacidad de producción:

500 Unit/ Month

Tipo de transmisión: Manual

Energía: Diésel Capacidad de carga: 41-50t



**Fuente:** Foton

En este cuadro se reflejan los costos que tendrá el vehículo para la planta procesadora de mermelada de papaya, y tener todos los papeles legales y necesarios, cuenta con un costo de Bs. 113.980.

**Tabla 34****Vehículos**

DETALLE	UNIDAD	CANTIDAD	COSTO	
			UNITARIO	COSTO TOTAL
Ca mi ón	Pie za	2	56.990	113.980
<b>Total</b>				<b>113.980</b>

Fuente: Haboración Propia

En este cuadro se reflejan los costos que tendrá el vehículo para la planta procesadora de mer melada de papaya, y tener todos los papeles legales y necesario, cuenta con un costo de Bs. 113.980.

En este cuadro se reflejan los costos para el gasto de organización para tener todo legal y cumplir con todos los requisitos, cuenta con costo de Bs. 42.500

**Tabla 35****Gasto de organización**

DETALLE	UNIDAD	CANTIDAD	COST. UNIT	COST. TOTAL
SEPREC	G obal	1	34500	34500
Li c. De funci ona mient o	G obal	1	3000	3000
N t	G obal	1	2000	2000
Tra nite ju rí dco	G obal	1	2000	2000
Li cencia de senasag	G obal	1	1000	1000
<b>Total</b>				<b>42500</b>

Fuente: Haboración Propia

En este cuadro se reflejan los costos para el gasto de organización de toda la Infrect ut ura para tener con el lugar grande y bien cómodo, cuenta con costo de Bs. 600.000,00

**Tabla 36****Infrect ut ura**

DESCRIPCIÓN	UNIDAD	CANTIDAD	PRECI O UNITARIO	TOTAL
Mer melada de papaya, construcción de la planta procesadora	m2	1	600.000	600.000,00
<b>Tot ales</b>				<b>600.000,00</b>

Fuente: Haboración Propia

En este cuadro se reflejan los costos para la ropa de trabajo para tener en el trabajo con uniforme que lo represente bien cómodo, cuenta con costo de Bs. 473,00

**Tabla 37**

**Ropa de trabajo**

DESCRIPCIÓN	UNIDAD	CANTIDAD	P/ UNITARIO	TOTAL
Barbijo	Paquetes	2	60,00	60,00
Mandiles	Paquetes	2	140,00	280,00
Gorros	Paquetes	2	63,00	63,00
Guantes	Paquetes	1	55,00	70,00
<b>Total</b>				<b>473,00</b>

Fuente: Haboración Propia

En este cuadro se reflejan los costos de combustible y lubricante de la planta procesadora de mermelada, cuenta con costo de Bs. 247,00

**Tabla 38**

**Combustible y lubricante**

DESCRIPCIÓN	UNIDAD	CANTIDAD	P/ UNTA RIO	TOTAL
Gasolina	Litros	50	3,74	187,00
Aceite de motor	Litros	2	34,00	60,00
<b>Total</b>				<b>247,00</b>

Fuente: Haboración Propia

En este cuadro se reflejan los costos que tendrá cada material de escritorio que se utilizará para la planta procesadora de mermelada de papaya, y cuenta con un costo de Bs 3.545

**Tabla 39**  
**Material de escritorios**

<b>DETALLES</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>COSTO</b>	<b>TOTAL</b>
			<b>UNITARIO</b>	
<b>Papel bond</b>	Paquete	10	25	250
<b>Fol der manillas</b>	Paquetes	2	30	60
<b>Carpet a archi vadora</b>	Uni dad	10	20	200
<b>Cuaderno e mpastado</b>	Uni dad	5	15	75
<b>Agenda</b>	Uni dad	5	15	75
<b>Ti ntas de i mpresoras</b>	Uni dad	25	38	950
<b>Sellos</b>	Uni dad	5	20	100
<b>Marcadores de 4 colores</b>	Caj as	4	25	100
<b>Bolí grafo ti nta negra</b>	Caj as	2	25	50
<b>Bolí grafo ti nta azul</b>	Caj as	2	25	50
<b>Lápi z</b>	Caj as	2	15	30
<b>Borrador</b>	Caj as	2	15	30
<b>Taj ador</b>	Caj as	5	15	75
<b>Engra mpadora</b>	Uni dad	5	12	60
<b>Grapas</b>	Caj as	10	5	50
<b>Perforadora</b>	Uni dad	5	12	60
<b>Cl ips nor mal caja</b>	Caj as	6	5	30
<b>Gi nta de embalaje</b>	Paquet es	22	50	1000
<b>Verificador de billetes falsos</b>	Uni dad	2	150	300
<b>Total</b>				<b>3.545</b>

Fuente: Elaboración Propia

## **Figura 4.9 Requerimiento de material de escritorio**

### **4.9.1 Marca: Executiva**

Hojas de papel bond tamaño carta 75 grs executiva (500 hojas) para el acopiamiento de la oficina que se realiza cada vez impresiones y así mismo tener la facilidad de tener los documentos al día para la empresa.



**Fuente: [technology.com](http://technology.com) Papel Bond**

### **4.9.2 Folder Manilla Tamaño Oficios**

Folder amarillo tamaño oficina 100 unidades. Tamaño oficina la medida (7) hojas de papel bond tamaño carta 75 grs executivos (500 hojas) Para el acopiamiento de la oficina que se realiza cada vez el guardado de documento y así mismo tener la facilidad de tener los documentos al día para la empresa.



**Fuente: [technology.com](http://technology.com) Folder Manilla Tamaño Oficios**

### **4.9.3 Archivador de Palanca**

Archivador de palanca TOP, tamaño Oficio – Lomo Ancho – Azul lomo ancho (8 cm aprox.) mecanismo de palanca de dos anillas. Con capacidad para archivar 600 hojas aprox. Tapa plastificada de cartón compacto. Resistente a los golpes. Orificio circular en el lomo para extraer el archivador de la estantería. Para el ocupamiento de la oficina que se realiza cada vez el guardado de documentaciones,



Fuente: [tecnology.com](http://tecnology.com) con Archivador de Palanca

#### 4.9.4 Cuaderno Empastado

Cuadernos empastados en diferentes tamaños Winner. Cuadrulado de 5 mm (grande) y 3 mm (menudo) pleno. Disponible en diferentes tamaños y colores. Para el ocupamiento de los inventarios de la materia prima y así mismo tener la facilidad de tener los documentos al día para la empresa.



Fuente: [tecnology.com](http://tecnology.com) Cuaderno Empastado



#### 4.9.5 Agenda

Agendas empastadas en diferentes tamaños Top. Cuadrulado de 5 mm (grande) y 3 mm (pequeño) pleno. Disponible en diferentes tamaños. Sirve para el uso de anotar todas las citas y reuniones del gerente general.



Fuente: technology

#### 4.9.6 Tinta de Impresora

Tinta de impresora disponible en diferentes colores Cian, Magenta, Amarillo, Negro de marca Epson. Las cuales son necesarias para el uso de las impresoras las cuales ayuda a imprimir los documentos de la empresa.



Fuente: technology.com

#### 4.9.7 Sellos

Sellos de marca Trodat de tamaño 13 x 6 mm con tapa de protección. Sirve para el uso de sello de los documentos de la empresa.



Fuente: technology.com

#### 4.9.8 Marcadores de 4 Colores

Marcadores para pizarrón de alta calidad, con un diseño exclusivo de Korés colores súper brillantes e intensos punta de flujo constante y suave tinta de aroma ligero de rápido secado. Sin componentes porosos, larga vida en anaquel puede durar hasta 48 horas, no se seca colores intensos se puede usar en vidrio y se borra sin dejar fantasmas 4 colores disponibles punta redonda o tipo cincel. Para el uso de oficina y reuniones, capacitaciones de las empresas.



Fuente: [tecnology.com](http://tecnology.com)

#### 4.9.9 Bolígrafo tinta Negra

Se trata de los bolígrafos M.C de modelos clásicos, precio económico y en el que se puede escribir el logotipo de la empresa a todo color. Ideal como bolígrafos negros.



Fuente: [tecnology.com](http://tecnology.com)

#### 4.9.10 Bolígrafo tinta Azul

Se trata de los bolígrafos M.C de modelos clásicos, precio económico y en el que se puede escribir el logotipo de la empresa a todo color. Ideal como bolígrafo Azul. Con El Tamaño de 2.0 milímetros.



Fuente: [tecnology.com](http://tecnology.com)

#### 4.9.11 LÁPIZ

MARCA: Artesco diseño innovador y elegante. Mena de grafito mucho más resistente, cuerpo de forma hexagonal para su mejor sujeción. Antideslizante con borrador de vinil incorporado. Presentación pre-afilada. Con El tamaño de 2.0 milímetros es de uso común en el diseño, ilustraciones, e ingeniería. Para el uso de escritorio.



Fuente: [tecnology.com](http://tecnology.com)

#### 4.9.12 Borrador

Artesco es una marca peruana, y una de las líderes en útiles escolares y de oficina una herramienta muy importante para cualquier tipo de uso en la empresa. Con dimensiones de 15,5x5,2x3cm para el uso de escritorio.



Fuente: [tecnology.com](http://tecnology.com)

#### 4.9.13 Tajador

Marca Artesco es una marca peruana, una herramienta muy importante para cualquier tipo de uso en la empresa. Con dimensiones de 4x2,8x3,8cm para el uso de escritorio.



Fuente: [tecnology.com](http://tecnology.com)

#### 4.9.14 Engrapadora

MARCA: Isofit cubierta de plástico suave frente con placa de seguridad cuerpo interior metálico base de goma antideslizante capacidad para 200 grapas capacidad de grapado de 25 hojas Invierta el yunque para fijar documentos. Una gran opción para espacios de trabajo compartidos, diseñado para ser utilizado con grapas 24/6 y 26/6 profundidad: 85 mm para el uso de escritorio en oficina.



Fuente: tecnologia.com

#### 4.9.15 Grapas

MARCA: Madison alta calidad, excelente rendimiento niqueladas larga duración, más resistencia contiene: 1000 piezas capacidad máxima: 20 hojas de 75 g/ m<sup>2</sup> dimensiones grapa N° 26/6: 12.6 mm x 6 mm tamaño 5.4 x 3.5 x 1.4 cm para uso de escritorio en la oficina



Fuente: tecnologia.com

#### 4.9.16 Perforadora

Marca: Isofit perforadora de 2 orificios estándar bandeja de desechos fáciles de quitar para limpiar agarre de plástico suave guía de papel ajustable cuerpo interior metálico base de goma antideslizante botón de bloqueo capacidad de perforado de 30 hojas de 75 gramos diámetro de perforación de 5.5 mm distancia entre



Fuente: tecnologia.com

perforaciones: 80 mm Para uso de escritorio en la oficina.

#### 4.9.17 Clips Normal Caja

MARCA: Tritón sirve para coger más de 100 hojas hay dos tamaños los el número 1 y del número 2, en algunos sitios se llaman del número 10 y del número 20 cantidad caja 100 hojas medida estándar material metal color plateado tipo oficina.



Fuente: tecnologia.com

#### 4.9.18 Cinta de Embalaje

MARCA: Sailing tape cinta de polipropileno con adhesivo acrílico al agua Ancho: 48 mm longitud aproximada: 250 yardas hecho en Bolivia



Fuente: tecnologia.com

#### 4.9.19 Verificador de billetes falsos

Funciones

Control automático de corteo, suma y agrupación

Detección de ancho y largo DD

Detección infrarrojo (IR)

Detección magnética (MG)

Detección ultravioleta (UV)

Arranque automático y manual

FICHA TÉCNICA

Peso 7 Kg

Medidas unidad 240 mm x 266 mm x 238



Fuente: tecnologia.com Marca: Vericash

En este cuadro se reflejan los costos que tendrá cada material de limpieza que se utilizará para la planta procesadora de mermelada de papaya, y cuenta con un costo de Bs. 500.

**Tabla 40**

**Material de limpieza**

DESCRIPCIÓN	UNIDAD	CANTIDAD	P/ UNITARIO	TOTAL
Jabón	Gobal	10	10	100
Hace	Gobal	2	12	20
Esponja	Gobal	2	10	20
Escoba	Gobal	15	12	180
Trapeador	Gobal	15	12	180
<b>Total</b>				<b>500</b>

Fuente: Haboración Propia

En este cuadro se reflejan los costos que tendrá cada empaques y embalajes que utilizaremos para la planta procesadora de mermelada de papaya, y cuenta con un costo de Bs. 900

**Tabla 41**

**Empaques y embalajes**

DESCRIPCIÓN	UNIDAD	CANTIDAD	P/ UNITARIO	TOTAL
Cajas de cartón	Centenar	100	5	500
Envases	Millar	100	3,5	350
Etiquetas	Millar	100	0,5	50
<b>Total</b>				<b>900</b>

Fuente: Haboración Propia

En este cuadro se reflejan los costos que tendrá cada servicio básico que se utilizará para la planta procesadora de mermelada de papaya, y cuenta con un costo de Bs. 1110

**Tabla 42**

### Servicios Básicos

DESCRIPCIÓN	UNIDAD	CANTIDAD	P/ UN TARI O	TOTAL
Servicios de agua	G obal	30	15	450
Servicios de luz	G obal	20	18	360
Servicios de internet	G obal	30	10	300
<b>Total</b>				<b>1110</b>

Fuente: Haboración Propia

En este cuadro se reflejan los costos que tendrá cada materia prima que se utilizará para la planta procesadora de mermelada de papaya, y cuenta con un costo de Bs. 1427

**Tabla 43**

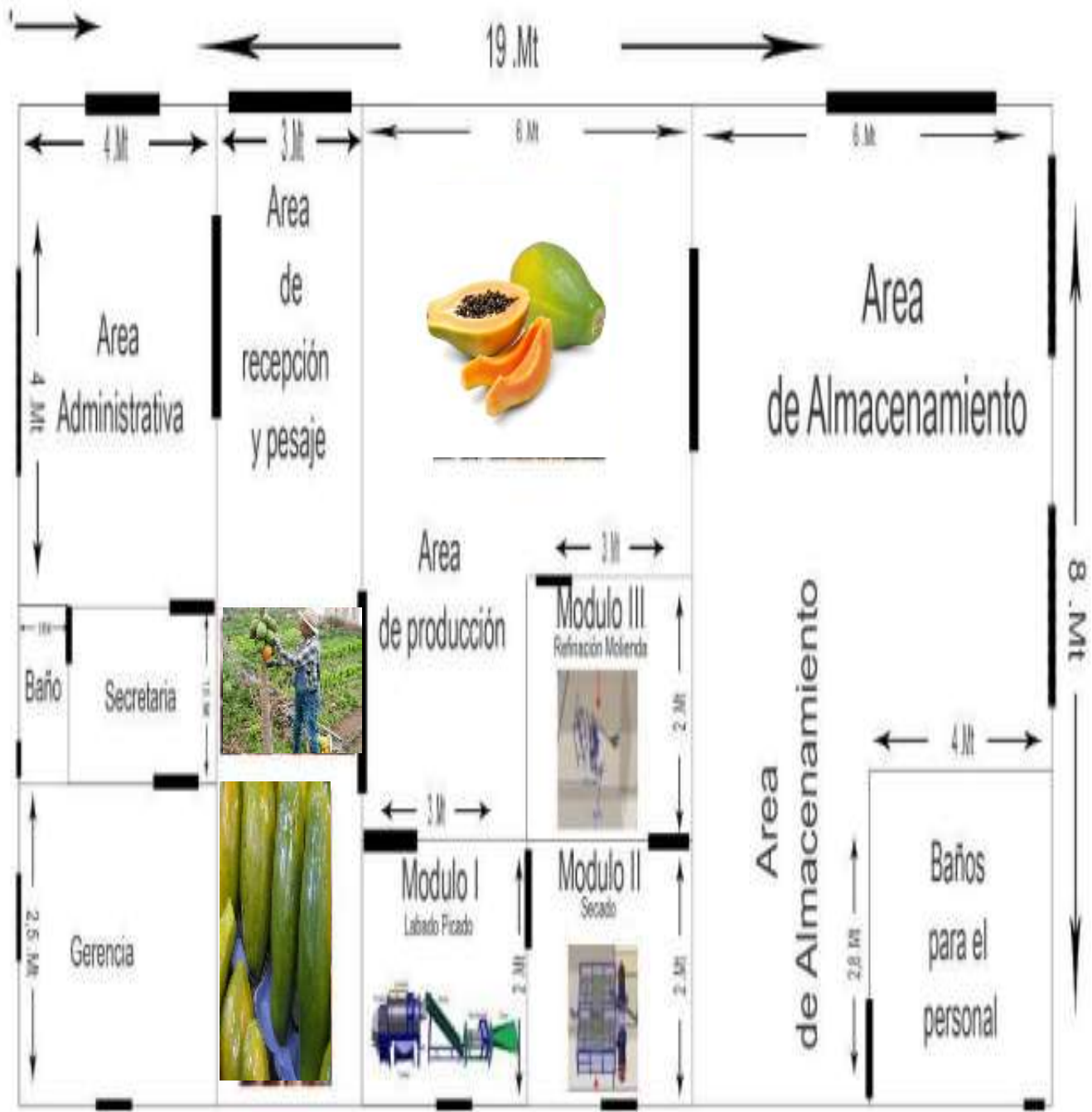
### Materia prima e insumo

DESCRIPCIÓN	UNIDAD	CANTIDAD	P/ UN TARI O	TOTAL
Papaya	Kílo	104	10	1040
Azúcar	Kílo	52	5	260
Canela	110 ml	52	1	52
Gas	10kl	1	22,5	22,5
Cavo de olor	110ml	52	1	52
<b>Total</b>				<b>1427</b>

Fuente: Haboración Propia

Figura 4 14

Plano de la planta



Fuente: Elaboración propia





---

# **CAPÍTULO V ASPECTOS LEGALES Y ORGANIZACIÓN**

---

## CAPITULO V

### ASPECTOS LEGALES Y ORGANIZACIÓN

Este capítulo tiene por objetivo analizar las formas de organización del proyecto tanto jurídica mente como administrativa mente. Para dar inicio a las actividades de la empresa de forma legal y oficial mente se deberá seguir el siguiente procedimiento:

#### 5.1 Requisitos para la apertura de la empresa

##### 5.1 Requisitos para la apertura de la empresa

INSTITUCIÓN	PROCEDIMIENTO
SEPREC	Registro comercial
Servicio nacional de impuestos	Número de identificación tributaria (NT)
Gobierno autónomo municipal de Guayaramerín	Padrón municipal y licencia de funcionamiento
Caja nacional de salud	Afiliación de la empresa y afiliación de cada trabajador en la CNS
Administradoras de fondos de pensiones	Afiliación de la empresa y afiliación de cada trabajador en la AFP
Ministerio de trabajo	Registro del empleador
Senasag	Registro sanitario

Fuente: Elaboración propia

En la tabla se describen los requisitos para la apertura de una empresa y los diferentes documentos de adquisición y registros a los cuales incurriremos para la apertura de la empresa.

#### 5.1.1 Marco legal

Las sociedades comerciales se encuentran reguladas en el código de comercio: Sociedad colectiva Art. 173 al 183, sociedad en comandita simple Art. 184 al 194 y sociedad de responsabilidad limitada Art. 195 al 216.

#### 5.2 Trámite para la constitución de una empresa

Para constituir una empresa dentro del territorio boliviano, se deben cumplir con todas las normativas legales vigentes, para poder desarrollar nuestras actividades empresariales

legalmente debemos cumplir con el marco normativo, marco institucional que regula la actividad empresarial en nuestro país. Para ello acudiremos a las siguientes solicitudes.

### **5.2.1 Matricularse en SEPREC**

Requisitos:

1) Formulario N° 0010 de solicitud de control de anonimidad debidamente llenado y firmado por el cliente.

Para inscribir la empresa en el registro de comercio de Bolivia debe cumplir los siguientes requisitos:

**Formulario N° 0020** de solicitud de matrícula de comercio con carácter de declaratoria jurada, debidamente llenado y firmado por el representante legal.

**Balance de apertura** firmado por el representante legal y por el profesional que interviene, acompañado con la respectiva solvencia profesional original otorgada por el colegio de Contadores o Auditores.

**Testimonio de la escritura pública de constitución social**, en original o fotocopia legalizada legible, con la inserción con el acta de fundación de la sociedad que contenga la resolución de aprobación de estatutos y designación del director provisional.

**Estatutos de sociedad** el mismo se puede ser insertado en la escritura constitutiva o instrumentalizados por separado en un testimonio notarial.

**Publicación del testimonio de constitución** en un periódico de circulación nacional que tenga las partes pertinentes referidas a:

Introducción notarial de la escritura pública en la que conste el N° de instrumentó, lugar, fecha, notaria de fe pública y distrito judicial.

Transacción in extenso y textual de las cláusulas establecidas en los incisos 1 al 7 del Art. 127 del código de comercio.

Conclusión y concordancia de la intervención del notario de Fe Pública.

**Testimonio de poder del representante legal original o fotocopia legalizada** legible que contenga el acta de su nombramiento, para el caso en el que la escritura pública de constitución no determine el nombramiento del mismo.

**Hazo del trámite:**

Cinco días hábil, computable a partir del día hábil siguiente al ingreso del trámite ante el registro de comercial. **Arancel**

## **TIPO SOCIETARIO BOLI VI ANOS**

S. A 584,50

### **5.2.2 Modelos de documento para la constitución de S A**

- For mul ario
- Bal ance de apert ura
- Act a de fundaci ón

El presente documento es un modelo de acta de fundación de sociedad anónima, que debe ser transcrita en la notaría de Fe Pública.

### **“JAMS A”**

En la ciudad de Guayaramerín Beni, del estado Plurinacional de Bolivia a horas 9.30 a.m del día 08 de mayo del año 2022, se produjo la junta general de fundación una sociedad anónima con la presencia de (la sociedad debe estar compuesta como mínimo por tres accionistas):

a) Edgar Vélez Arauz quien es mayor de edad, hábil por ley, soltero, titular de la cedula de identidad N° 14615318 Exp. Beni, boliviano de nacimiento, de profesión administrador de empresa, domicilio en la calle / Nicolás Suarez y entre calle / 15.

La sociedad JAM S A legalmente constituida según acredita la matrícula de comercio N° 1020 otorgada en fecha 29 de febrero de 2022, la misma se encuentra presentada por Edgar Vélez Arauz, según consta con el testimonio de poder N° 0100, emitido en fecha de 12 de mayo del 2022 ante el notario de Fe Pública Nora Suarez, quien es mayor de edad, hábil por ley, titular de la cedula de identidad N° 4180120 Exp. La Paz, boliviana de nacimiento de profesión Abogada, con domicilio en Av. Oro esq. 25 de mayo de esta ciudad.

b) Mariela Rivero Chao, quien es mayor de edad, hábil por ley, estado civil soltera, titular de cedula de identidad, N° 14356287 Exp. Beni boliviana de nacimiento, profesión administradora de empresa, con domicilio en Barrio Guayara guazú de esta ciudad.

c) Libert Gruz Aboboco, quien es mayor de edad, hábil por ley, estado civil soltera, titular de cedula de identidad, N° 14356287 Exp. Beni boliviana de nacimiento, profesión administradora de empresa, con domicilio en Barrio Guayara guazú de esta ciudad.

d) María Elena Rodríguez Ortiz, quien es mayor de edad, hábil por ley, estado civil soltera, titular de cedula de identidad, N° 12624991 Exp. Beni boliviana de nacimiento, profesión administradora de empresa, con domicilio en Barrio San Martín 1 de esta ciudad.

e) Elmy Diana Ruíz Glarde, quien es mayor de edad, hábil por ley, estado civil soltera, titular de cedula de identidad, N° 12624991 Exp. Beni boliviana de nacimiento, profesión administradora de empresa, con domicilio en Barrio primero de mayo 1 de esta ciudad.

### **5.2.3 Servicios Nacional de Impuestos Nacionales**

#### **Requisitos para Personas Jurídica (Sociedad)**

a) Escritura de constituciones sociedad, ley, decreto, resolución o contrato, según corresponda fuente de mandato del representante legal (Poder, Acta de directorio, estatuto o contrato) y documento de identidad vigente.

b) Factura de consumo de energía eléctrica que acrediten el número de medidor del domicilio habitual del representante legal.

c) N T

d) FACTURA

e) N T

### **5.2.4 Licencia de funcionamiento municipal**

Autoriza la apertura de una actividad económica para: obtener la licencia de F- 401 y lograr el funcionamiento municipal, de conformidad a la declaración jurada.

Nos dirigimos a la alcaldía municipal de Guayaramerín con una solicitud escrita adjuntando los siguientes documentos:

Cédula de identidad del apoderado legal y los socios (2 fotocopias).

✓ Constitución de la empresa (2 fotocopias).

- ✓ Poder del representante legal (2 fotocopias).
- ✓ Balance de apertura con solvencia profesional (2 fotocopias).
- ✓ NT (certificado de inscripción, 2 fotocopias).
- ✓ Aviso de cobranza de luz y agua últimos meses (2 fotocopias).
- ✓ Plano de ubicación o croquis de la empresa (2 fotocopias).
- ✓ Fólder 2 unidades, carátula y timbre en valor de Bs. 100 Declaración jurada lleno (Formulario 101 y 100 B).

### **5.2.5 Inscripción al Seguro Social (CNS)**

#### **Requisitos para empresas**

- a) Form AVC-01
- b) Form AVC--02
- c) Form RCI---- 1ª
- d) Solicitud dirigida al jefe Departamento Nacional de Afiliación
- e) Fotocopia de CI del responsable o representante legal.
- f) Fotocopia del NT
- g) Balance de apertura aprobado y firmado por el SERVICIO NACIONAL DE

#### **Impuesto interno (fotocopia)**

- h) Nómina del personal con fecha de nacimiento
- i) Croquis de ubicación de la empresa

#### **Requisitos para afiliación del trabajador**

- a) Formulario AVC-04 "Sellado y firmado por la empresa"
- b) Formulario AVC-05 (No llenar).
- c) Fotocopia cédula de identidad del trabajador.
- d) Certificado de nacimiento (original y computarizado) o libreta de servicio militar.
- e) Útilna papelita de pago o plantilla de sueldo sellado por cotizaciones.

### **5.26 Administradoras de fondos de pensiones AFP**

Las administradoras de fondos de pensiones registran a las empresas en el seguro social obligatorio de largo plazo – SSO para administrar los recursos de los trabajadores cuando los mismos lleguen a una edad avanzada. Sirve para el bienestar de sus empleados con pensiones justas y dignas.

Requisitos:

- a) Fotocopia simple del NT (Número de Identificación Tributaria).
- b) Fotocopia simple del Carnet de Identidad del Representante Legal.
- c) Fotocopia del Testimonio de Poder del Representante Legal.

### **5.27 Registro Obligatorio del Empleador ROE.**

Todas las empresas de Bolivia, que cuenten con uno o más trabajadoras y/o trabajadores, deben inscribirse en el registro obligatorio de empleadores a cargo del Ministerio de Trabajo, Empleo y Previsión Social. Sirve para que esté autorizado y pueda hacer uso del libro de asistencia y/o sistema alternativo de control de personal, así como la apertura del libro de accidentes.

Los requisitos exigidos para cumplir con esta obligación son los siguientes:

- a) Folder amarillo
- b) Bolleta (original) de depósito bancario de Bs 80.- en la cuenta N° 501-5034475-3-17 del Banco de Crédito a nombre del Ministerio de Trabajo
- c) Llenado de Declaración Jurada.
- d) Formulario obligatorio de registro de empleador (tres ejemplares).
- e) Declaración jurada debidamente llenado y firmado por el propietario o representante legal, sin manchas ni borrones.

### **5.28 SENASAG**

- Requisitos para el registro de certificadoras de la producción ecológica
- (sistemas Participativos de garantía y sistemas alternativos de garantía) para el mercado nacional y local.

- (Según el reglamento del sistema nacional de control de la producción ecológica (R A 2172016)

- Requisitos generales

### **Sistemas participativos de garantía**

1. Una carta de solicitud de registro en el sistema nacional de control de la producción ecológica del SENASAG.
2. Formulario de solicitud de registro de sistemas participativos de garantía, debidamente llenado.
3. Una carta de compromiso de aplicación y cumplimiento de la norma técnica nacional para SPG
4. Un reglamento interno de su estructura y funcionamiento
5. Acta de elección y posesión de la estructura del SPG
6. Fotocopia de Cédula de Identidad del representante del SPG
7. Un modelo de compromiso según rubro (producción, recolección transformación y comercialización).
8. Croquis de ubicación de domicilio del SPG
9. Plan de mejoramiento de la producción o plan de manejo de áreas de recolección.
10. Ficha de evaluación ecológica de unidades de producción y procesamiento.
11. Un manual de observaciones y correcciones para la producción ecológica.
12. Lista de productores, recolectores, transformadores y comercializadores (según planilla de productores certificados por el SPG).
13. Lista de evaluadores(as) certificados de acuerdo al área (producción o procesamiento).
14. Depósito bancario a la cuenta del SENASAG de acuerdo a las tasas aplicables.

### **Sistemas alternativos de garantía**

1. Una carta de solicitud de registro en el sistema nacional de control de la producción ecológica SENASAG
2. Formulario de solicitud de registro de sistema alternativo de garantía, debidamente llenado adjuntando la siguiente documentación:



3. Personería jurídica
4. Reglamento interno de funcionamiento y procesos de certificación del SAG
5. Estructura orgánica definida como SAG (Sistema Alternativo de Garantía) que deberá contar con nivel de decisión y nivel de control.
6. Fotocopia de la Cédula de Identidad y poder del representante legal.
7. Croquis de ubicación del domicilio del SAG
8. Lista de responsables y/o promotores certificados en conocimiento de la norma técnica nacional de producción ecológica.
9. Sistema documentado de control de la certificación de productos ecológicos del SAG en formato físico y digital.
10. Formato del Certificado en blanco que entregará el SAG a los operadores (familias productoras, recolectores, procesadoras y comercializadoras pudiendo ser operadores grupales o individuales).
11. Lista de familias productoras, recolectoras, procesadoras y comercializadoras pudiendo ser operadores grupales o individuales (Solo en caso de renovación de registro).
12. Depósito bancario a la cuenta del SENASAG de acuerdo a las tasas aplicables
13. Los documentos deberán ser presentados en fólder rotulado con el nombre de la empresa postulante, persona de contacto y el teléfono, en doble ejemplar.

### **5.2.9 Organización Administrativa**

La organización administrativa de la empresa delimitará la estructura organizacional a utilizar, asignación de funciones, establecimiento de líneas de autoridad y responsabilidades, así también se puntualizarán los planes, objetivos y metas del proyecto.

### **5.3 Estructura Organizacional (organigrama)**

El organigrama es la representación gráfica de la estructura orgánica adoptada formalmente por la empresa.

Como instrumento comunicacional el organigrama sirve para:

Mostrar la posición relativa en que se ubican los diferentes puestos de trabajo

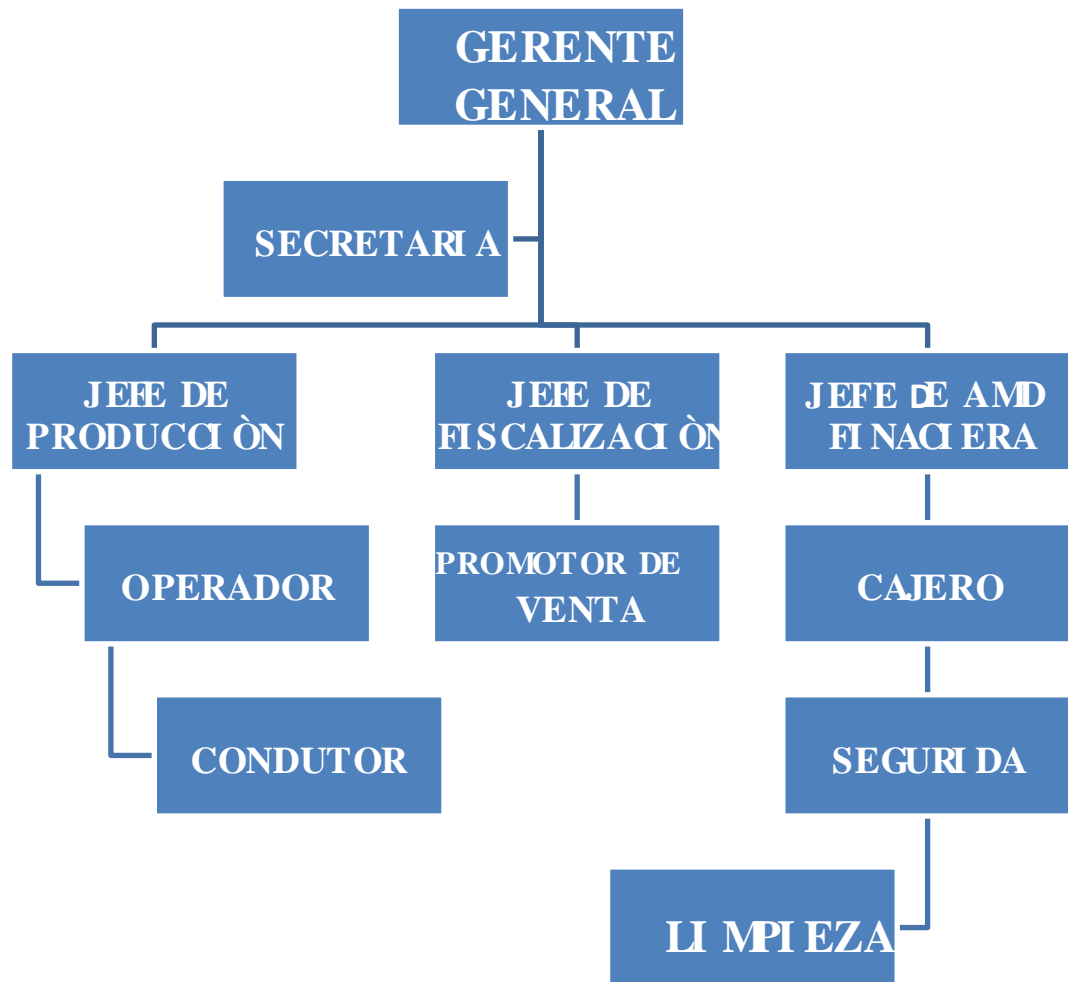
En la parte superior están representadas las autoridades con mayor rango o autoridad

Mostrar en forma resumida la organización formal de la empresa

### 5.3.1 Organización administrativa

Figura 5.3.1

Estructura Organizacional (organigrama)



### 5.3.2 Manual de organización y funciones

En el manual que se presentará a continuación, se detallan de manera clara y concisa los pasos que debemos seguir y tener en cuenta al momento de realizar nuestro manual de organización y funciones. Este tiene el propósito de dar a conocer las responsabilidades de cada una de las áreas que lo conforman.

### **5.3.3 Objetivo del manual**

El objetivo del siguiente manual de organización y sus funciones, servirá como un instrumento de apoyo que defina y establezca la estructura orgánica y funcional formal, así como los trámites de control y responsabilidad de cada puesto que permitan una adecuada funcionalidad administrativa de la planta de procesadora de mermelada de papaya

### **5.3.4 Atribuciones**

A los perfiles de puestos planteados en el diseño administrativo, le permitirá ajustar la cantidad de mano de obra disponible a la necesidad de cada área funcional de la planta, realizará los contratos con cada una de las personas que operan cada puesto con la finalidad de dar a conocer todos los compromisos que esto conlleva, sus derechos y obligaciones respectivamente.

El presente manual de organización y sus funciones está basado en la ley general del trabajo.

**Tabla 44**

**Gerente general**

<b>Nombre del cargo</b>	<b>Gerente General</b>
<b>Jefe inmediato</b>	<b>Jefes de socios</b>
<b>Números de personas a cargos</b>	<b>1</b>
<b>Objetivos</b>	Mantener la empresa en orden para su normal funcionamiento e integrar a cada departamento.
<p>Planificar, organizar, controlar y orientar las distintas áreas de trabajo.</p> <p>Establecer objetivos, políticas y planes globales juntos con los niveles jerárquicos altos (con los jefes de cada departamento).</p> <p>Es responsable en forma complementaria a las obligaciones del director y proponer modificaciones al mismo.</p> <p>Hacer las operaciones y estatutos de la empresa se cumplan.</p> <p>Buscar mecanismo de capacitación (es decir que se concreten las ganancias, compras, ventas e inversiones para obtener mejor capital).</p> <p>Dirigir la contabilidad velando que se cumplan las normas legales que la regulen.</p> <p>Aprobar los procedimientos de las compras (es decir, las materias primas, la calidad del producto y el precio adecuado).</p> <p>Aprobar proyectos, tomar las decisiones más importantes (como inversiones o la proyección de un producto nuevo).</p> <p>Llevar a la empresa a competir en el mercado.</p>	
<b>Requisitos del cargo</b>	
<p>Protección: Licenciatura en administración de empresa.</p> <p>Ingeniero industrial</p> <p><b>Experiencia:</b> 4 años</p>	

**Tabla 45**

**secretaría**

<b>Nombre de cargo</b>	<b>Secretaría</b>
<b>Jefe inmediato</b>	<b>Gerente General</b>
<b>Números de personas a cargos</b>	<b>1</b>
<b>Objetivo</b>	Coordinar las actividades de la oficina siendo responsables de velar por los archivos, además de estar pendiente por el requerimiento de su jefe estando al tanto de todo.
<p>Dirigir y mantener los horarios de los ejecutivos, los registros de archivos documentos e inform corporativo.</p> <p>Las secretarías ejecutivas de presencia deben leer y analizar los memorandos que entran, así como los informes y las presentaciones.</p> <p>Capacitar y supervisar a otros personales de oficina, coordinar las actividades de la oficina.</p> <p>Desarrollar sistemas de gestión de documentos; preparar estos financieros, cartas, memorandos, informes y factores utilizando procesadores de texto, bases de datos, hojas de cálculos y programas de presentación.</p> <p>Distribuir el correo y los faxes entrante.</p> <p>Recibir a los visitantes y decidir si se les debe dar admisión, asistir a renunciar a reuniones y levantar el acta.</p>	
<b>Requerimiento del cargo</b>	
Profesión: Secretaría ejecutiva	
<b>Experiencia:</b> 2 años	

**Tabla 46**  
**Jefe de Producción**

<b>Nombre de cargo</b>	<b>Jefes de Producción</b>
<b>Jefe inmediato</b>	<b>Gerente General</b>
<b>Números de personas a cargos</b>	<b>1</b>
<b>Objetivo</b>	Controlar el proceso productivo de la empresa de forma correcta, para así tener el producto requerido por nuestro cliente.
<b>Funciones</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>⑩ Revisar el plan de actividad y sugerir ajustes a este ser necesario</li> <li>⑩ Revisar las líneas de producción durante todo el proceso.</li> <li>⑩ Analizar todos los fallos o imprevistos durante la producción y los solucionar.</li> <li>⑩ Revisar el desempeño del personal, así como el de las maquinarias y equipo de trabajo.</li> <li>⑩ Crear los diagramas de flujos y también se encarga de solucionar a los candidatos para cada puesto dentro del departamento.</li> <li>⑩ Identificar los ahorros de costos y mejora continua para la empresa.</li> <li>⑩ Se encarga de la distribución y almacenamiento del producto.</li> </ul>	
<b>Requerimiento del cargo</b>	
<b>Profesión:</b> Ingeniero industrial	
<b>Experiencia:</b> 4 años	
<b>Actitudes:</b> Responsables, tolerante, puntualidad, manejo de equipo.	

**Tabla 47**  
**Jefe de Comercialización**

<b>Nombre de cargo</b>	<b>Jefe de comercialización</b>
<b>Jefe inmediato</b>	<b>Gerente General</b>
<b>Números de personas a cargos</b>	<b>1</b>
<b>Objetivo</b>	Definir estrategias de comercialización para llevar el producto al cliente potencial ya así generar beneficios para la empresa.
<b>Funciones</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>⑩ Definir un plan de estratégicos de marketing acorde con los objetivos empresariales.</li> <li>⑩ Realizar análisis del sector que incluya cliente, proveedores, competencia, servicios sustitutos y a los posibles ingresantes al mercado.</li> <li>⑩ Elaborar y aplicar planes de descuentos flexibles y personalizados.</li> <li>⑩ Promocionar la marca de la empresa a los clientes.</li> <li>⑩ Planificar ventas, pronosticar y planear sistemas de ventas estratégicas.</li> <li>⑩ Proponer estrategias diferentes y novedosas ya que considera que el existo de hoy y menos del mañana.</li> <li>⑩ Coordinar la investigación de mercados, las estrategias de Marketing ventas, publicidad, promoción, políticas de precios, desarrollo de producto y las actividades de relaciones públicas.</li> <li>⑩ Crear y dirigir programas de promoción combinando publicidad con incentivo de comprar para incrementar las ventas.</li> </ul>	
<b>Requisitos del cargo</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Profesión:</b> Administrador de empresas Ingeniero comercial</li> <li>• <b>Experiencia:</b> 2 años</li> </ul>	

**Tabla 48**  
**Operador de Máquina**

<b>Nombre de cargo</b>	<b>Operador de máquina</b>
<b>Jefe inmediato</b>	<b>Jefe de producción</b>
<b>Números de personas a cargos</b>	<b>2</b>
<b>Objetivo</b>	Realizar las operaciones de producción de la manera más eficiente y responsable para generar productos de calidad.
<b>Funciones</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>⑩ Operar adecuadamente la maquinaria asignada.</li> <li>⑩ Conocimientos y habilidades para manipular herramientas o equipos industriales que faciliten el desempeño laboral, para el ahorro de tiempo de los procesos y aumento de la productividad, cumpliendo con la productividad.</li> <li>⑩ Realizar una inspección general del estado de funcionamiento de las máquinas antes de empezar cualquier actividad.</li> <li>⑩ Elaborar y entregar al encargado el reporte diario de operaciones de la máquina asignada.</li> <li>⑩ Realizar cada actividad cumpliendo las normas internas e internacionales vigentes de calidad, seguridad, salud y medio ambiente.</li> <li>⑩ Asegurarse de tener la máquina apagada en caso de no tener que utilizarla.</li> </ul>	
<b>Requisitos del cargo</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>⑩ <b>Profesión:</b> Técnico en operación de máquinas mecánico industrial</li> <li>⑩ <b>Experiencia:</b> 2 años</li> </ul>	



**Tabla 49**  
**Conductor**

<b>Nombre de cargo</b>	<b>Conductor</b>
<b>Jefe inmediato</b>	<b>Jefe de producción</b>
<b>Números de personas a cargos</b>	<b>1</b>
<b>Objetivo</b>	Dar apoyo las áreas de producción de administración para facilitar las operaciones de la empresa.
<b>Funciones</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>⑩ Mantener en perfecto estado, orden y limpieza el vehículo asignado por la empresa.</li> <li>⑩ Velar por el buen mantenimiento que se le debe hacer al vehículo, cambio de aceite, revisión de líquido, frenos, motor, etc.</li> <li>⑩ Efectuar las compras de materia de prima, insumos, herramientas y piezas junto al encargado que le asigne el área administrativa.</li> <li>⑩ Informar de manera inmediata al jefe encargado de cualquier irregularidad, percances o inconveniente que se presente en el desarrollo dentro de sus actividades, tanto de manera personal como con el vehículo asignado.</li> <li>⑩ Realizar al inicio del día un cronograma y recorrido que garantice la optimización del vehículo.</li> <li>⑩ Realizar las tareas asignada por las áreas, dando prioridad a aquellas relaciones con el área de producción y entregas.</li> </ul>	
<b>Requisitos del cargo</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Profesor:</b> Título de bachiller</li> <li>• <b>Experiencia:</b> Mínimo 2 años</li> <li>• <b>Documento exigido:</b> Licencia de conducir categoría ‘‘C’’</li> </ul>	

**Tabla 50**  
**Jefe de Comercialización**

<b>Nombre de cargo</b>	<b>Promotor de ventas</b>
<b>Jefe inmediato</b>	<b>Gerente comercialización</b>
<b>Números de personas a cargos</b>	<b>1</b>
<b>Objetivo</b>	Ejecutar las estrategias de promoción e impulsar las ventas de las unidades comerciales de acuerdo a los lineamientos establecidos por la gerencia.
<b>Funciones</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>⑩ Impulsar la venta del producto con el consumidor final resaltando sus bondades.</li> <li>⑩ Realizar informes de gestión de las actividades ejecutada en su zona o área de trabajo.</li> <li>⑩ Verificar constantemente la falta de la materia prima de nuevos clientes.</li> <li>⑩ Apoyar a los representantes de ventas en la ejecución de las actividades de acuerdo a requerimientos.</li> <li>⑩ Administrar su territorio o zona de ventas.</li> </ul>	
<b>Requisitos del cargo</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Profesión:</b> Egresado, universitario</li> <li>• <b>Experiencia:</b> En ventas mínimo 1 años</li> </ul>	

**Tabla 51**  
**Cajeras**

<b>Nombre de cargo</b>	<b>Cajeras</b>
<b>Jefe inmediato</b>	<b>Gerente de Comercialización</b>
<b>Números de personas a cargos</b>	<b>3</b>
<b>Objetivo</b>	Contabilizar el costo elabrar el cálculo de las cuentas mensuales en el sistema.
<b>Funciones</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>⑩ Revisar las cuentas mensuales y registrar en el sistema contable.</li> <li>⑩ Conocimiento en manejo de cajero para la realización constante para cada punto de ventas.</li> <li>⑩ Realizar informe de gestión de actividades ejecutada en zona o área de trabajo</li> <li>⑩ Verificar constantemente el sistema contable de cada producto vendido o nuestro cliente.</li> <li>⑩ Apoyar a los representantes de ventas en la ejecución de las actividades de acuerdo a actividades.</li> <li>⑩ Administrar el dinero eficazmente.</li> </ul>	
<b>Requisitos de cargo</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Profesión:</b> Lic. En administración o contabilidad</li> <li>• <b>Experiencia</b> 2 años mínimo</li> </ul>	

**Tabla 52**  
**Jefe de Administración Financiero**

<b>Nombre de cargo</b>	<b>Jefe de administración financiero</b>
<b>Jefe inmediato</b>	<b>Gerente General</b>
<b>Números de personas a cargos</b>	<b>1</b>
<b>Objetivo</b>	Comunicar, analizar y tomar decisiones con bases a datos financieros, además de pronosticar, planear y determinar el efecto de la magnitud, el riesgo y la temporalidad de los flujos de los efectivos.
<b>Funciones</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>⑩ Deberá administrar el capital de la empresa de la manera más eficiente.</li> <li>⑩ Preparación y análisis de la información financiera de la gestión de la empresa.</li> <li>⑩ Planeación y control financiera.</li> <li>⑩ Realizar la preparación y evaluación de los proyectos.</li> <li>⑩ Dirigir las decisiones financieras de la empresa, que aseguren el mejor rendimiento de los recursos de la empresa.</li> <li>⑩ El gerente financiero deberá ser estratégico, deberá implementar buenas opiniones estratégicas, para asegurar un eficiente aprovechamiento de los recursos financieros de la empresa, para sacar el máximo partido de los mismos.</li> </ul>	
<b>Requisitos de cargo</b>	
<p><b>Profesión</b> Contador general administrador ingeniero comercial</p> <p><b>Experiencia:</b> 5 años</p>	

**Tabla 53**  
**Guardia de Seguridad**

<b>Nombre de cargo</b>	<b>Guardia de Seguridad</b>
<b>Jefe inmediato</b>	<b>Jefe de administración financiero</b>
<b>Números de personas a cargos</b>	<b>1</b>
<b>Objetivo</b>	Su objetivo de fundamental del servicio de seguridad en la instalación, es ser encargado de control de la entrada y salida de las personas que transiten en la instalación.
<b>Funciones</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>⑩ Prestar vigilancia a todos los espacios y bienes de la instalación de la empresa.</li> <li>⑩ Prestar seguridad y protección a todas las personas que circulan en el interior de la empresa.</li> <li>⑩ Controlar el acceso o control a la instalación.</li> <li>⑩ Atender las posibles emergencias que puede tener la empresa.</li> </ul>	
<b>Requisito de cargo</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Profesión: contador general, administración, ingeniero, comercial.</li> <li>• Experiencia 5 años</li> </ul>	

**Tabla 54**  
**Limpieza**

<b>Nombre de cargo</b>	<b>Limpieza</b>
<b>Jefe inmediato</b>	<b>Jefe de administración financiero</b>
<b>Números de personas a cargos</b>	<b>1</b>
<b>Objetivo</b>	Su objetivo de fundamental del servicio de limpieza en la instalación, es ser encargado de control de la planta.
<b>Funciones</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>⑩ Prestar limpieza a todos los espacios y bienes de la instalación de la empresa.</li> <li>⑩ Prestar limpieza y protección a todas las personas que circulen en el interior de la empresa.</li> <li>⑩ Controlar el acceso o control a la instalación para la limpieza</li> </ul>	
<b>Requisito de cargo</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Profesión: contador general, administración, ingeniero, comercial.</li> <li>• Experiencia 2 años</li> </ul>	



---

# **CAPÍTULO VI**

# **INVERSIONES Y**

# **FINANCIAMIENTO**

---

**CAPITULO VI**  
**INVERSIONES Y FINANCIAMIENTO**

**6.1 Inversiones del proyecto**

En este capítulo, se describen los valores monetarios requeridos para las inversiones que se prevén realizar en el proyecto, estructuradas en activos fijos, activos diferidos y activos corrientes.

Para llevar a cabo la implementación de la planta productora de mermelada de papaya, se requerirá una inversión inicial de Bs. 909.375

**Tabla 55**

**Costo de inversión requerido por el proyecto (Bs.)**

<b>Detalle</b>	<b>Monto</b>
<b>ACTIVO FIJO</b>	<b>267.853</b>
Máquina	70.458
Terreno	48.650
Vehículos	113.980
Equipo de computación	25.600
Muebles	6.800
Enseres	2.365
<b>ACTIVO DIFERIDOS</b>	<b>605.000</b>
Construcción de la planta	600.000
Gastos de organización	5.000
<b>ACTIVO CORRIENTE</b>	<b>36.522</b>
Materia Prima e Insumo	1.427
Empaques y embalajes	900
Ropa de trabajo	473,00
Suelo y salario	29.430,0
Combustible y Lubricante	247
Material de limpieza	500
Material de escritorio	3.545
<b>Total</b>	<b>909.375</b>

*Fuente: Elaboración Propia*



## 6.2 Detalle de inversiones fijas

De mostramos de forma detallada las inversiones fijas con su respectivo porcentaje de participación.

**Tabla 56**  
**Detalle de inversiones fijas**

<b>ACTIVO CORRIENTE</b>	<b>36.522</b>	<b>4,02</b>
Materia Prima e Insumo	1.427	0,16
Empaques y embalajes	900	0,10
Ropa de trabajo	473,00	0,05
Suelo y salario	29.430,0	3,24
Combustible y Lubricante	247	0,03
Material de limpieza	500	0,05
Material de escritorio	3.545	0,39

*Fuente: Elaboración Propia*

## 6.3 Detalle de inversiones corrientes

De mostramos de forma detallada las inversiones fijas con su respectivo porcentaje de participación.

**Tabla 57**  
**Detalle de inversiones diferidas (B.)**

<b>ACTIVO DIFERIDOS</b>	<b>45.500</b>	<b>13,07</b>
<b>Lic. De funcionamiento</b>	3.000	0,86
<b>Gastos de organización</b>	42.500	12,21

*Fuente: Elaboración Propia*

## 6.4 Detalle de inversiones diferidas

De mostramos de forma detallada las inversiones fijas con su respectivo porcentaje de participación.

## 39. Detalle de inversiones diferidas

De mostramos de forma detallada las inversiones fijas con su respectivo porcentaje de participación.

### Detalle de inversiones diferidas

<b>ACTIVO DIFERIDOS</b>	<b>605.000</b>	<b>0,55</b>
Construcción de la planta	600.000	65,98

*Fuente: Haboración Propia*

### 6.5 Estructura de financiamiento

El monto de Bs. 267.853 de la inversión requerida será financiado por una fuente externa y Bs. 641.522 restante con fondos propios.

Detalle	Monto	%	Banco	Aporte propio	Total
<b>ACTIVO FIJO</b>	<b>267.853</b>	<b>29,45</b>	<b>267.853</b>	<b>0</b>	<b>267.853</b>
Máquina	70.458	7,75	70.458		70.458
Terreno	48.650	5,35	48.650		48.650
Vehículos	113.980	12,53	113.980		113.980
Equipo de computación	25.600	2,8	25.600		25.600
Muebles	6.800	0,7	6.800		6.800
Enseres	2.365	0,3	2.365		2.365
<b>ACTIVO DIFERIDOS</b>	<b>605.000</b>	<b>0,55</b>		<b>605.000</b>	<b>605.000</b>
Construcción de la planta	600.000	65,98		600.000	600.000
Gastos de organización	5.000	0,55		5.000	5.000
<b>ACTIVO CORRIENTE</b>	<b>36.522</b>	<b>4,02</b>		<b>36.522</b>	<b>36.522</b>
Materia prima e insumo	1.427	0,16		1.427	1.427
Empaques y embalajes	900	0,10		900	900
Ropa de trabajo	473,00	0,05		473,00	473,00
Suelo y salario	29.430,0	3,24		29.430	29.430
Combustible y lubricante	247	0,03		247	247
Material de limpieza	500	0,05		500	500
Material de escritorio	3.545	0,39		3.545	3.545
<b>Total</b>	<b>909.375</b>	<b>34</b>	<b>267.853</b>	<b>641.522</b>	<b>909.375</b>

*Fuente: Haboración Propia*

## Servicio de la deuda

El análisis de las alternativas de las fuentes de financiamiento nos conduce a considerar entidades bancarias que operan en el rubro y que ofrecen la menor tasa de interés del mercado financiero. Por lo anteriormente expuesto el Banco BNB se enmarca en los parámetros de selección como fuente de financiamiento del proyecto, debido a que esta entidad bancaria opera en la región y cuenta con una línea de financiamiento para el sector productivo agropecuario. En el presente análisis tomaremos como referencia las siguientes condiciones de préstamo.

<b>Deuda</b>	267853,00
<b>Tiempo</b>	5
<b>Tasa de interés</b>	0,06
<b>Cuota</b>	63587

**Tabla 58**

### AMORTIZACIÓN BANCO BNB

<b>Año</b>	<b>Saldo inicial</b>	<b>Cuota</b>	<b>Interés</b>	<b>Amortización</b>	<b>Saldo</b>
<b>0</b>	0	0	0	0	267.853
<b>1</b>	267.853	63587,34	16071,18	47516,16	220.337
<b>2</b>	220.337	63587,34	13220,21052	50367,13	169.970
<b>3</b>	169.970	63587,34	10198,18287	53389,16	116.581
<b>4</b>	116.581	63587,34	6995	56592,50	59.988
<b>5</b>	59.988	63587,34	3599	59.988,05	0
			50084		

*Fuente: Elaboración Propia*



---

# CAPÍTULO VII

## INGRESOS Y COSTOS

---

## INGRESOS Y COSTOS

### 7.1 Ingresos

En el capítulo presente proyectaremos los costos e ingresos para los 10 años de vida útil del proyecto, iniciando con la depreciación y costo de mantenimiento.

#### 7.1.1 Depreciación de Activos Fijos

Mostramos la depreciación anual de cada uno de los activos fijos, así como la amortización de los activos diferido.

**Tabla 59**  
**Amortización de Activos Diferidos Vida útil del proyecto 10 años (B.)**

Detalle	Monto	VID UTIL	% DEP	DEP. anual	DEP. Acumulada	Valor Residual
<b>COSTO FIJO</b>	267.853	27,50	299,22	43020,8	430.208	105978,38
Máquina	70.458	7,00	14,29	10065,4	100.654	40261,71
Terreno	48.650	0,00	0,00	0	0	48.650
Vehículos	113.980	5,00	201,60	22796	227.960	0
Equipo de computación	25.600	3,00	33,33	8533,33	85.333	17066,67
Muebles	6.800	10,00	10,00	680	6.800	0
Enseres	2.365	2,50	40,00	946,00	9.460	0
<b>ACTIVO DIFERIDO</b>	5.000	1,00	100,00	5.000	50.000	0,00
Gastos de organización	5.000	1,00	100	5000	50.000	0,0
<b>Total</b>	<b>272.853</b>	<b>28,50</b>	<b>399,22</b>	<b>48020,8</b>	<b>480.208</b>	<b>105978,38</b>

*Fuente: Elaboración Propia*

#### 7.2 Costo de mantenimiento de Activos Fijos

Mostramos el costo de mantenimiento para cada activo fijo de nuestro proyecto.

**Tabla 60**  
**Costo de mantenimiento de Activos Fijos**

Activo	Monto	%	CU
Máquina	70.458	0,10	7045,8
Terreno	48.650	0,05	2432,5
Vehículos	113.980	0,10	11398
Equipo de computación	25.600	0,07	1792
Muebles	6.800	0,07	476
Enseres	2.365	0,07	165,55
<b>TOTAL</b>	<b>267.853</b>		<b>23310</b>

*Fuente: Elaboración Propia*

Se detalla la proyección de costos fijos y variables con financiamiento externo (costo financiero) durante 10 años, a partir del 2022 hasta el 2032

### 6.9 Proyección de los costos

**Tabla 61**

#### Proyección de los costos con financiamiento (Bs.)

	70 %	75 %	80 %	85 %	90 %	95 %	100 %	100 %	100 %	100 %
DETALLE	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5	AÑO 6	AÑO 7	AÑO 8	AÑO 9	AÑO 10
<b>COSTOS FIJOS</b>	<b>166.671</b>	<b>165.473</b>	<b>172.539</b>	<b>176.694,08</b>	<b>181.041,06</b>	<b>125.715,65</b>	<b>126.667,08</b>	<b>126.667,08</b>	<b>130.996,84</b>	<b>130.996,84</b>
Suel do	34.504	34.504	37.596,68	37.596,68	37.596,68	41.307,90	41.307,90	41.307,90	45.637,66	45.637,66
Depreci aci ón A F	43.021	43.021	43.021	43.021	43.021	43.021	43.021	43.021	43.021	43.021
Amorti zaci ón A D	5.000	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Cost o de manteni miento de A F	23.310	23.310	23.310	23.310	23.310	23.310	23.310	23.310	23.310	23.310
Cost os fi nanci eros banco BNB	47.516	50.367	53.389	56.593	59.988	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Ser vi ci os Bási cos	13.320,00	14.271,43	15.222,86	16.174,29	17.126	18.077,14	19.028,57	19.028,57	19.028,57	19.028,57
<b>COSTO VARI ABLE</b>	<b>498.425</b>	<b>534.027</b>	<b>569.629</b>	<b>605.231</b>	<b>640.833</b>	<b>676.434</b>	<b>712.036</b>	<b>712.036</b>	<b>712.036</b>	<b>712.036</b>
Insu mos	498425	534027	569629	605231	640833	676434	712036	712036	712036	712036
<b>COSTO TOTAL CON FI Nanci AM ENTO</b>	<b>665.096</b>	<b>699.500</b>	<b>742.168</b>	<b>781.925</b>	<b>821.874</b>	<b>802.150</b>	<b>838.703</b>	<b>838.703,36</b>	<b>843.033</b>	<b>843.033</b>
<b>COSTO TOTAL SIN FI Nanci AM ENTO</b>	<b>617580</b>	<b>649.133</b>	<b>688.779</b>	<b>725.332</b>	<b>761.886</b>	<b>802.150</b>	<b>838.703</b>	<b>838.703</b>	<b>843.033</b>	<b>843.033</b>

*Fuente: Haboración Propia*

De mostramos la proyección de los costos fijos y variables de nuestro proyecto, haciendo énfasis y contando con los costos financieros que de muestran el total CON y SIN financiamiento.

### 7.1.3.1 Costo Unitario Variable

Costo unitario variable por cada unidad producida de 250g de mer melada.

El presente cuadro muestra el cálculo unitario variable para cada unidad a producir, el cual fue empleado mediante datos históricos siendo igual a Bs. 7

**Tabla 62**

#### Costo variable

#### insumos unitarios

Detalle	Unidades	Cantidad	CU	CT
<b>Costos Fijos</b>				
Papaya	Kg	8	Bs 0,20	Bs 2
Azúcar	Kg	5	Bs 0,00	0,02
Clavo de olor	kg	2	0,0032	0,01
Canela	Bot. 500 ml	1	0,00025	0,00
<b>Cajas de Cartón</b>	Centenar	1	0,005	0,01
<b>Envase (250 ml)</b>	Millares	1	0,25	0,25
<b>Gas</b>	10 kg	1	0,5	0,50
<b>Etiquetas</b>	Millares	1	0,2	0,20
<b>Costos Variables</b>				7,0

*Fuente: Elaboración Propia*

### 7.1.3.2 Costo Unitario FIJO

Se calcula el costo unitario fijo tomando en cuenta el costo fijo total entre las unidades a producir en la gestión 2023. El presente cuadro nos refleja el costo unitario fijo calculado en función del costo total entre las unidades a producir.

**Tabla 63**

<b>COSTO UNITARIO FIJO</b>	
Costos fijos	166.671
Unidad producida	90401
Costo fijo	7,0

*Fuente: Elaboración Propia*

### 7.1.3.3 Costo Unitario

La presente tabla nos demuestra el costo unitario total de cada unidad de mer melada a producir, mismo que es la suma del costo Fijo Unitario con el Costo Variable Unitario, dando la cantidad de

Bs. 7,00 Dato que nos servirá de referencia para proceder a hacer el cálculo del Precio de Venta (PV).



### De manda por presentaci3n

AÑO	70 %	75 %	80 %	85 %	90 %	95 %	100 %	100 %	100 %	100 %
DE MANDA	129144	138369	147593	156818	166042	175267	184492	184492	184492	184492
Presentaci3n de 1k (80 %)	90.401	96.858	103.315	109.773	116.230	122.687	129.144	129.144	129.144	129.144
Presentaci3n de 1/2 k (20 %)	38743	41511	44278	47045	49813	52580	55347	55347	55347	55347
Tot al	129144	138369	147593	156818	166042	175267	184492	184492	184492	184.492

*Fuente: Haboraci3n Propia*

**Tabla 64**

### Proyecci3n de ingresos proyectados por venta de 250g

Detalle	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5	Año 6	Año 7	Año 8	Año 9	Año 10
Producci3n Anual	90401	96858	103315	109773	116230	122687	129144	129144	129144	129.144
Precio de venta	7	10,0	8,0	7,0	8,0	8,0	7,0	10,0	7,0	7
<b>Tot al PV</b>	Bs632.806	Bs968.581	Bs826.523	Bs768.408	929838	981496	904009	1291442	904009	904.009

*Fuente: Haboraci3n Propia*

#### 7.1.4 Estado de resultados con financiamiento

La presente tabla refleja los estados de resultados proyectados a los 10 años de vida útil del proyecto

**Tabla 65**

**Estado de resultados con financiamiento**

<b>Detalle</b>	<b>AÑO 1</b>	<b>AÑO 2</b>	<b>AÑO 3</b>	<b>AÑO 4</b>	<b>AÑO 5</b>	<b>AÑO 6</b>	<b>AÑO 7</b>	<b>AÑO 8</b>	<b>AÑO 9</b>	<b>AÑO 10</b>
Ingresos proyectados	Bs632.806	968.581	Bs826.523	Bs768.408	929.837,89	981.495,56	904.009,06	1.291.441,52	904.009,06	904.009,06
costos proyectados	665.096,16	699.500,37	742.168,33	781.924,92	821.873,71	802.150,12	838.703,36	838.703,36	843.033,12	843.033,12
utilidad bruta	32.290	269.081	-84.354	13.517	107.964,18	179.345	65.306	452.738	60.976	60.976
I VA 13 %	4.198	34.981	-10.966	1.757,24	14.035,34	23.315	8.489,74	58.856,0	7.926,9	7.926,9
IT 3 %	968,69	8.072,42	-2.530,63	405,52	3.238,93	5.380	1.959	13.582	1.829,28	1.829
utilidad anticipada impuesto	27.123	226.028	-70.858	11.354,5	90.689,9	150.650	54.857	380.300	51.220	51.220
I UE 12,5 %	3.390	28.253,48	-70.857,7	1.419,3	11.336,2	18.831,3	6.857,1	47.537,5	6.402,5	6.402,5
<b>Utilidad neta</b>	<b>23.733</b>	<b>197.774,37</b>	<b>0,125</b>	<b>9.935,2</b>	<b>79.353,7</b>	<b>131.818,9</b>	<b>47.999,7</b>	<b>332.762,5</b>	<b>44.817,3</b>	<b>44.817,3</b>

*Fuente: Elaboración Propia*

**7.1.5 Estado de resultados sin financiamiento**

Demostremos el estado de resultados sin financiamiento, es decir sin tomar la cuenta los costos financieros (intereses). Quedando lógicamente un mayor nivel de utilidad neta en los primeros años de ejecución del proyecto

**Tabla 66**

**Estados de resultados sin financiero**

<b>Detalle</b>	<b>AÑO 1</b>	<b>AÑO 2</b>	<b>AÑO 3</b>	<b>AÑO 4</b>	<b>AÑO 5</b>	<b>AÑO 6</b>	<b>AÑO 7</b>	<b>AÑO 8</b>	<b>AÑO 9</b>	<b>AÑO 10</b>	
Ingresos proyectados	Bs27.123	226.028	- Bs70.858	Bs11.354	-	90.689,91	150.650,17	54.856,79	380.300,05	51.219,79	51.219,79
costos proyectados	617.580,00	649.133,24	688.779,17	725.332,41	761.885,66	802.150,12	838.703,36	838.703,36	843.033,12	843.033,12	
utilidad bruta	590.457	423.105	759.637	713.978	852.576	651.500	783.847	458.403	791.813	791.813	
I VA 13 %	76.759	55.004	98.753	92.817	110.835	84.695	101.900	59.592	102.936	102.936	
IT 3 %	17.714	12.693	22.789,1	21.419	25.577	19.545	23.515	13.752	23.754	23.754	
utilidad anticipada impuesto	495.984	355.409	638.095	599.741	716.163	547.260	658.431	385.059	665.123	665.123	
I UE 12.5 %	61.997,9	44.426,1	79.761,9	74.967,7	89.520,4	68.407,5	82.303,9	48.132,3	83.140,4	83.140,4	
<b>Utilidad neta</b>	<b>433.986</b>	<b>310.982</b>	<b>558.333</b>	<b>524.774</b>	<b>626.643</b>	<b>478.852</b>	<b>576.127</b>	<b>336.926</b>	<b>581.983</b>	<b>581.983</b>	

**Fuente: Elaboración Propia**



---

# CAPITULO VII

# EVALUACIÓN

---

## **CAPITULO VI**

### **7 EVALUACIÓN**

#### **7.1 Evaluación del proyecto**

En el presente capítulo se realizará la evaluación del proyecto, aplicando indicadores financieros tales como: Valor Actual Neto (VAN), Tasa Interna de Rendimiento (TIR), Relación Beneficios Costos (RBC) y el periodo de recuperación de la inversión (PRI). En la evaluación del proyecto se considera dos escenarios de análisis.

#### **7.2 Evaluación del proyecto con financiamiento externo**

Bajo esta perspectiva se analiza el rendimiento y la rentabilidad de toda la inversión, considerando el origen de las fuentes de financiamiento, debido a que se tiene una fuente interna de inversión que corresponde al aporte propio y una fuente externa de financiamiento, canalizando por una entidad en calidad de préstamos.

#### **7.3 Flujos de beneficios**

Se ha calculado corriente de liquidez con financiamiento externo y sin financiamiento, que corresponde al flujo de caja del proyecto durante un periodo de 10 años. Las corrientes de liquidez muestran que el proyecto presenta un flujo de caja favorable a los intereses del proyecto desde el primer año, así también durante los siguientes años.

#### **7.4 Evaluación Financiera**

El presente cuadro nos refleja el flujo de los fondos Financiero del proyecto, es decir la utilidad antes de impuestos e intereses, así mismo apreciamos la corriente de liquidez para los 10 años de ejecución del proyecto, su respectivo análisis se verá a continuación con los indicadores anteriormente mencionados

### Flujos de fondo FINANCIERO

Descripción	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
<b>FLUJO DE INVERSIÓN</b>											
Aporte propio	641.521,50										
Crédito	267.853,00										
Recuperación de Capital de trabajo											36.521,50
Valor residual AF											105.978,38
<b>Total, flujo de inversión</b>	<b>- 909.374,50</b>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	<b>142.499,88</b>
<b>Flujo de Operación</b>											
Utilidades netas		23.733,01	197.774,37	0,13	9.935,15	79.353,68	131.818,89	47.999,69	332.762,55	44.817,32	44.817,32
Depreciación de AF		43.020,76	43.020,76	43.020,76	43.020,76	43.020,76	43.020,76	43.020,76	43.020,76	43.020,76	43.020,76
Amortización de AD		5.000,00	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Costos financieros		47.516,16	50.367,13	53.389,16	56.592,50	59.988,05	-	-	-	-	-
<b>Total, flujo de operación</b>	<b>-</b>	<b>119.269,93</b>	<b>291.162,25</b>	<b>96.410,04</b>	<b>109.548,42</b>	<b>23.655,14</b>	<b>174.839,66</b>	<b>91.020,45</b>	<b>375.783,31</b>	<b>87.838,08</b>	<b>87.838,08</b>
<b>FLUJOS NETO</b>	<b>- 909.374,50</b>	<b>119.269,93</b>	<b>291.162,25</b>	<b>96.410,04</b>	<b>109.548,42</b>	<b>23.655,14</b>	<b>174.839,66</b>	<b>91.020,45</b>	<b>375.783,31</b>	<b>87.838,08</b>	<b>230.337,96</b>
FLUJOS ACTUALIZADOS (11%)	- 909.375	108.427,21	240.629,96	72.434,29	74.823,04	14.687,98	98.692,43	46.707,88	175.305,69	37.251,92	88.805,26
<b>CORRIENTE DE LIQUIDEZ</b>	<b>- 909.374,50</b>	<b>- 800.947,29</b>	<b>-560.317,33</b>	<b>-487.883,03</b>	<b>- 413.059,99</b>	427.747,97	526.440,40	573.148,28	748.453,97	785.705,89	696.900,64

<b>VAN</b>	<b>BS43.992</b>
<b>TIR</b>	11,17 %
<b>RBC</b>	Bs 1,05
<b>PRI</b>	5,04

De mostramos los indicadores de evaluación del proyecto, siendo estos los más importantes para el respectivo análisis del mismo, datos que se calcularon con un costo de oportunidad del 10 %

Por un lado, el Valor Actual Neto (Financiero) asciende a Bs. Bs43.992

Así mismo la Tasa Interna de Retorno percibe un valor del 11,17 % estando por encima del costo de oportunidad lo cual representa viabilidad del proyecto

A su vez la relación Costo/ Beneficio asciende a Bs. 1,05 resultado que demuestra el retorno de capital por cada boliviano invertido.

Finalmente tenemos el Periodo de Recuperación de la Inversión, que se obtuvo en 5,04, traducido a 5 años 5 meses y días. 8

### **Evaluación Financiera**

De igual manera el presente cuadro nos refleja el flujo de los fondos Económicos del proyecto, es decir la utilidad antes de impuestos, así mismo apreciamos la corriente de liquidez para los 10 años de ejecución del proyecto, su respectivo análisis se verá a continuación con los indicadores anteriormente mencionado

### Flujos de fondo ECONÓMICO

Descripción	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
<b>FLUJO DE INVERSIÓN</b>											
Inversiones HJAS	267.853										
Inversiones DIFERIDAS	605.000										
Inversiones KW	36.521,50										
Recuperación de KW											36.521,50
Valor residual											105.978
<b>Total, flujo de inversión</b>	<b>-909.374,50</b>	<b>36.521,50</b>	-	-	-	-	-	-	-	-	142.499,88
<b>Flujo de Operación</b>											
Utilidades netas		433.986	310.982	558.333	524.774	626.643	478.852	576.127	336.926	581.983	581.982,80
Depreciación de AF		43.020,76	43.020,76	43.020,76	43.020,76	43.020,76	43.020,76	43.020,76	43.020,76	43.020,76	43.020,76
Amortización de AD		5.000,00									
<b>Total, flujo de operación</b>	<b>-</b>	<b>482.006,33</b>	<b>354.003,23</b>	<b>601.353,76</b>	<b>567.794,56</b>	<b>669.663,81</b>	<b>521.873,23</b>	<b>619.147,99</b>	<b>379.947,20</b>	<b>625.003,56</b>	<b>625.003,56</b>
<b>FLUJOS NETO</b>	<b>-909.374,50</b>	<b>518.527,83</b>	<b>354.003,23</b>	<b>601.353,76</b>	<b>567.794,56</b>	<b>669.663,81</b>	<b>521.873,23</b>	<b>619.147,99</b>	<b>379.947,20</b>	<b>625.003,56</b>	<b>767.503,44</b>
FLUJOS ACTUALIZADOS (11%)	-909.374,50	471.388,94	292.564,65	451805,98	387811,32	415808,54	294.583,83	317.720,82	177.248,17	265.062,52	295.905,80
<b>CORRIENTE DE LIQUIDEZ</b>	<b>-909.374,50</b>	<b>-437.985,56</b>	<b>-145.420,91</b>	<b>-597226,89</b>	<b>-209415,57</b>	206392,97	500.976,80	818.697,62	995.945,79	1.261.008,31	1.556.914,11



### 8.5.1 Indicadores sin Financiamiento

<i>VAN</i>	Bs 2.236.842
<i>TIR</i>	15.01 %
<i>RBC</i>	
	3,7
<i>PRI</i>	Bs 4,50

De mostramos los indicadores de evaluación del proyecto, siendo estos los más importantes para el respectivo análisis del mismo, datos que se calcularon con un costo de oportunidad del 10%. Por un lado, el Valor Actual Neto

(Financiero) asciende a Bs. Bs.2.236.842. Así mismo la Tasa Interna de Retorno percibe un valor del 15,01% estando por encima del costo de oportunidad lo cual representa viabilidad del proyecto.

A su vez la relación Costo/Beneficio asciende a Bs. 3,7 resultado que demuestra el retorno de capital por cada bolíviano invertido.

Finalmente tenemos el Periodo de Recuperación de la Inversión, que se obtuvo en 4,50, traducido a 4 años 5 meses 8 días.

### 6.4 Evaluación económica y social

Una vez determinado el comportamiento adecuado del proyecto desde el punto de vista financiero, se hace necesario examinar el comportamiento socioeconómico del mismo, para así poder emitir un juicio de valor acerca de que si el proyecto enriquece a la nación o la empobrece.

Con este propósito se ha realizado la transformación de los costos de inversión y de operación y mantenimiento presentados en el análisis financiero anterior, a precios de eficiencia económica, con el uso de los coeficientes de conversión propuestos

por el MPFE y que son los siguientes:

✓ Mano de obra calificada = 1,00

- ✓ Mano de obra semicualificada = 0,43
- ✓ Mano de obra no calificada rural = 0,64
- ✓ Mano de obra no calificada rural = 0,47
- ✓ Mano de obra no calificada urbana = 0,23
- ✓ Materiales e insumos no transables = 1,00
- ✓ Materiales e insumos transables = 1,24
- ✓ Tasa Social de descuento = 12,87 %
- ✓ Tasa de Descuento Privada = 12,81 %

Con estos coeficientes se procedieron a transformar los beneficios y los costos del proyecto para tener valores que reflejen la eficiente asignación de recursos en la economía boliviana.

La evaluación socioeconómica con la presentación de todos los elementos del

proyectos ajustados a precios de eficiencia económica y son presentados en el siguiente orden

**PROYECTO PLANTA PROCESADORA DE MERMELADA DE PAPAYA EN EL MUNICIPIO DE GUAYARAMERÍN 2022 EVALUACIÓN  
SOCIOECONÓMICA - CORRIENTES DE LIQUIDEZ (VAN y TIR)  
(Expresados en Bs.)**

Detalle	FACT. CONVERS.	AÑOS										
		0	2023	2024	2025	2026	2027	2028	2029	2030	2031	2032
<b>Producción (kg).</b>			<b>129144</b>	<b>138369</b>	<b>147593</b>	<b>156817,90</b>	<b>166042,48</b>	<b>175267,06</b>	<b>184491,65</b>	<b>184491,65</b>	<b>184492</b>	<b>184492</b>
<b>Precio (Bs./kg)</b>			<b>7,00</b>	<b>7,00</b>	<b>7,00</b>	<b>7,00</b>	<b>7,00</b>	<b>7,00</b>	<b>7,00</b>	<b>7,00</b>	<b>7,00</b>	<b>7,00</b>
<b>1. Entradas</b>			<b>904009</b>	<b>968581,14</b>	<b>1033153,22</b>	<b>1097725,29</b>	<b>1162297,37</b>	<b>1226869,44</b>	<b>1291441,52</b>	<b>1291441,52</b>	<b>1291441,52</b>	<b>1336258,84</b>
Ventas	1,00		904009,06	968581,14	1033153,22	1097725,29	1162297,37	1226869,44	1291441,52	1291441,52	1291441,52	1291441,52
Valor Residual de Activos	1,00											0,00
Capital de Trabajo	1,00											44817,32
<b>2. Salidas</b>		<b>264956,00</b>	<b>637876,50</b>									
<b>Total, Inversión</b>		<b>264956</b>										
Material Local	1,00	212403,00										
Material Importado	1,24	32256,50										
Mano de Obra calificada	1,00	12290,00										
Mano de Obra semi calificada	0,43	1075,00										
Mano de Obra no calificada urbana	0,23	586,50										
Mano de Obra no calificada rural	0,47	6345,00										
<b>3. Costos de operación</b>		<b>1051658</b>	<b>637.876,50</b>	<b>669.429,74</b>	<b>715087,05</b>	<b>751640,29</b>	<b>788.193,53</b>	<b>832.062,02</b>	<b>868.615,26</b>	<b>870.310,25</b>	<b>874.640,00</b>	<b>874.640,00</b>
Material Local	1,00	212403,00	617.580,00	649.133,24	688.779,17	725.332,41	761.885,66	802.150,12	838.703,36	838.703,36	<b>843.033,12</b>	<b>843.033,12</b>
Material Importado	1,24	818958,00	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Mano de Obra calificada	1,00	12290,00	12290,00	12290,00	20767,60	20767,60	20767,60	22623,21	22623,21	24788,09	24788,09	24788,09
Mano de Obra semi calificada	0,43	1075,000	1075,00	1075,000	2159,86	2159,86	2159,86	2319,44	2319,44	2505,62	2505,62	2505,62
Mano de Obra no calificada urbana	0,23	586,500	586,500	586,500	2078,12	2078,12	2078,12	722,65	722,65	2632,95	2632,95	2632,95
Mano de Obra no calificada rural	0,47	6345,000	6345,000	6345,000	1302,30	1302,30	1302,30	4246,59	4246,59	1680,22	1680,22	1680,22
<b>Superávit (déficit)</b>		<b>-Bs.1.316.614</b>	<b>266133</b>	<b>299151,40</b>	<b>318066,17</b>	<b>346085,00</b>	<b>374103,84</b>	<b>394807,43</b>	<b>422826,26</b>	<b>421131,27</b>	<b>416801,52</b>	<b>461618,83</b>

VAN SOCIAL AL 12,86% = Bs. 603.260

TIR SOCIAL =22,332%

VAN PRIVADO AL 12,81% = Bs.603.260

TIR PRIVADO =22,332%

### **6.5 Análisis de la evaluación socioeconómica**

El análisis socioeconómico será presentado de forma global para el proyecto compuesta por 250g de mermelada de papaya.

Para determinar los ingresos y costos económicos, se ha procedido consolidar los valores de la producción física, los precios de venta de la producción melífera, los costos de producción, todo ello a precios de eficiencia.

### **6.6 Flujo de beneficios**

Se han calculado corrientes de liquidez para la planificación socioeconómica, que corresponde al flujo de los beneficios socioeconómicos del proyecto durante un periodo de 10 años de análisis. Las corrientes de liquidez muestran que el proyecto presenta un flujo de caja socioeconómico equilibrado desde el primer año que corresponde al año 2023 el flujo de caja neto es de Bs. 637.876,50 de la base contable, para luego ir incrementando hasta llegar a Bs. 669.429,74 de la base contable por año a partir del año 2024.

El Valor Actual Neto Social asciende a Bs. 603,260 de la base contable para una tasa de corte de 12,81 % lo que muestra que el proyecto es atractivo.

El Valor Actual Neto Privado asciende a Bs. 603,260 de la base contable para una tasa de corte de 12,81 % lo que muestra que el proyecto es también atractivo desde el punto de vista privado.

La Tasa Interna de Retorno Socioeconómico del proyecto es de 22,332 % la que resulta ser mayor a la tasa de rechazo recomendado por el SNP.

## 6.7 MATRIZ DE IDENTIFICACION DE IMPACTOS AMBIENTALES

### PLANTA PROCESADORA DE MERMELADA DE PAPAYA EN EL MUNICIPIO DE GUAYARAMERÍN

Actividad	Fase de Construcción										Fase de Operación										Impacto Ambiental	Medidas de Mitigación
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20		
1. Construcción de la planta procesadora																					Alteración del paisaje	Plantar árboles nativos
2. Instalación de maquinaria																					Emisión de ruidos	Usar maquinaria silenciosa
3. Operación de la planta																					Emisión de gases de efecto invernadero	Optimizar el uso de energía
4. Mantenimiento de la planta																					Emisión de ruidos	Usar maquinaria silenciosa
5. Eliminación de residuos																					Contaminación del suelo	Separar y reciclar residuos

## 6.8 Factores de riesgo

AGENTE	IMPACTO	
	POSITIVO	NEGATIVO
<b>FLORA</b>		
<b>Cobertura vegetal</b>	La presencia de una cobertura vegetal densa y diversa indica un ecosistema saludable.	
<b>Bosques primarios</b>	Los bosques primarios son vitales para la conservación de la biodiversidad y el mantenimiento de servicios ecosistémicos cruciales.	
<b>Reforestación</b>	Los bosques primarios son vitales para la conservación de la biodiversidad y el mantenimiento de servicios ecosistémicos cruciales.	
<b>FAUNA</b>	<b>POSITIVO</b>	<b>NEGATIVO</b>
<b>Presencia de animales típicos</b>	La presencia de una variedad de animales típicos indica la salud del ecosistema.	
<b>Caza de animales</b>		La caza de animales puede tener un impacto negativo en la biodiversidad y el equilibrio ecológico.
<b>Escasez de animales</b>		La disminución de la población animal puede indicar presiones ambientales negativas.
<b>AIRE</b>	<b>POSITIVO</b>	<b>NEGATIVO</b>
<b>Contaminación por humo</b>	La quema de leña puede contribuir a la contaminación del aire y afectar la salud humana.	
<b>AGUA</b>	<b>POSITIVO</b>	<b>NEGATIVO</b>
<b>Agua cristalina</b>	El agua cristalina indica una buena calidad del agua y es vital para la vida acuática.	

<b>Contaminación de agua</b>		La contaminación del agua por vertidos residuales puede tener graves consecuencias.
<b>SUELO</b>	<b>POSITIVO</b>	<b>NEGATIVO</b>
<b>Capacidad de uso mayor</b>	Una alta capacidad de uso del suelo indica su aptitud para diversas actividades.	
<b>Degradación del suelo</b>		La erosión y degradación del suelo pueden reducir su productividad y biodiversidad.
<b>SOCIAL</b>	<b>POSITIVO</b>	<b>NEGATIVO</b>
<b>Asentamientos humanos</b>	La presencia de asentamientos humanos puede indicar desarrollo social y económico.	
<b>Recreación en áreas naturales</b>	La recreación en áreas naturales puede contribuir al bienestar humano y al turismo sostenible.	
<b>Impacto en la salud</b>		La contaminación del agua puede tener efectos adversos graves en la salud humana.

El proyecto de elaboración de mermelada de papaya en Guayaramerín, Beni, se somete a una evaluación exhaustiva de su impacto ambiental. La investigación aborda factores clave como la flora, fauna, calidad del aire, agua, suelo y aspectos sociales. Si bien se espera que la iniciativa genere empleo y fortalezca la economía local, también plantea riesgos significativos, como la deforestación, contaminación y posibles conflictos sociales. Se identifican como aspectos positivos la preservación de bosques primarios y la reforestación, mientras que preocupan la caza de animales y la degradación del suelo. Se enfatiza la importancia de implementar medidas de mitigación, como el tratamiento de aguas residuales y la promoción de prácticas agrícolas sostenibles, para contrarrestar los efectos adversos. Se recomienda un monitoreo constante del proyecto y la adaptación de estrategias según sea necesario para alcanzar un equilibrio entre el desarrollo económico y la conservación ambiental. Este estudio proporciona una visión integral de los posibles impactos ambientales del proyecto de mermelada de papaya, con el objetivo de orientar decisiones informadas y promover un desarrollo sostenible en la región.

Este proyecto está en una categoría aceptable que es de nivel 3.



---

# **CAPITULO VIII**

## **CONCLUSIONES Y**

### **RECOMENDACIONES**

---



## CAPITULO VIII

### CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

#### 8.1 Conclusiones

- El proyecto tiene una ventaja competitiva con relación a los competidores principales de la mermelada, ya que nuestro precio será menor a la del mercado, lo cual ayudará a introducir rápidamente el producto al mercado.
- Se determinó que el lugar más adecuado para la ubicación de la planta en la comunidad —San Pedro debido a que reúne las mejores condiciones para el funcionamiento eficiente del proyecto mermelada de papaya.
- La empresa es viable a nivel financiero generando utilidades netas desde el primer año, los indicadores financieros reportan que durante los cinco años proyectados la empresa obtiene una estructura financiera más sólida. De acuerdo a la evaluación económica-financiera, se llegó a la conclusión de que el proyecto es rentable.
- Se utilizará maquinaria industrial para la producción del presente proyecto, porque es la que mejor se adapta a las condiciones del financiamiento local.
- La actividad de industrialización en la ciudad de Guayaramerín se verá diversificada, mediante la implementación de la planta procesadora de mermelada de papaya.
- Lo que se concluye que el proyecto es rentable, del total de los beneficios generados (VAN) es positivo y se recomienda su pronta ejecución.

#### 8.2 Recomendaciones

- Realizar un estudio a nivel regional y nacional para la distribución y comercialización de `MERMELADA JAM`
- Evaluar el uso potencial de la mermelada de papaya con otro tipo de mermelada en productos.
- Además, una recomendación para el sector mermelada de la ciudad de

- Guayaramerín, es buscar nuevas alternativas que aporten valor nutricional a los productos que ofertan, y que además sean saludables para sus consumidores.
- Desarrollar nuevas presentaciones e innovar otros tamaños y opciones sobre la presentación del producto. En base a la preferencia de nuestros clientes potenciales.
- Buscar nuevas alternativas de comercialización del producto, ampliando el tamaño del mercado.
- Realizar la implementación de planta productora de mermelada de papaya para dar ingresos económicos tanto a los productores de plátano, como también beneficiar a la población en general.



---

# **CAPITULO IX**

# **BIBLIOGRAFIA**

---

## Bibliografía

- ARTUNDUAGA L, GALLEGO J., & GALLO J. F ( 2015). *PLAN DE COMERCIALIZACIÓN PARA EL DULCE DE PAPAYA EMPRESA CONSERVAS RISARALDA* Obtenido de <https://repository.unilibre.edu.co/bitstream/handle/10901/16370/PLAN%20DE%20COMERCIALIZACION%20PARA%20EL%20DULCE%20DE%20PAPAYA%20.pdf?sequence=1&allowed=y>
- GONZALES, A T, ALDERETE, A O, SOQUERE, E B, & COLQUE, C D (s.f.). *MERMELADA ARTESANAL DE PAPAYA EN PRESENTACIÓN DE SACHET*. Obtenido de <https://es.scribd.com/document/613772477/PROYECTO-FINAL-MERMELADA-DE-PAPAYA-EN-SACHET-EMPRENDEDURISMO>
- PACQUA I, SIRPA M A, & MONTERO D J. (s.f.). *PRODUCCIÓN DE MERMELADA DE NARANJA* Obtenido de <https://es.scribd.com/document/680117085/PROYECTO-FINAL-DE-MERMELADA>
- Quiñe Palli, B Q (2022). *Plan de negocios para la elaboración y comercialización de mermeladas a base de papaya y naranja con miel en el Municipio de Caranavi*. Obtenido de <https://repositorio.unsa.bo/handle/123456789/31728>
- Rosa, I., & Nely, A (2016). *ELABORACION Y DISTRIBUCION DE MERMELADAS*. Obtenido de <https://es.slieshare.net/XLSF/proyecto-elaboracion-y-comercializacion-de-mermelada-casera>



---

# CAPITULO X

## ANEXOS

---

**ANEXOS I X**

**Tabla 9.1**

**Planilla de sueldos y salarios ( Año 1 -2)**

<b>CARGO</b>	<b>HABER</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>BONO ANTI GUE DAD</b>	<b>BONO FRONTERA</b>	<b>TOTAL, GANADO</b>
Gerente	4500	1	0	900	5400
Secretaria	2500	1	0	500	3000
Jefe producci ón	4500	1	0	900	5400
Jefe co mercializaci ón	4500	1	0	900	5400
Jefe ad mi ni straci ón	4500	1	0	900	5400
Promt or de vent a	2990	1	0	598	3588
Recepci oni sta	1950	1	0	390	2340
Operari o	2090	1	0	418	2508
Seguri dad	1500	1	0	300	1800
Tot al					<b>23340</b>
			Tot al, de ( Años3-5)		<b>326760</b>

Fuente: B aboraci ón Propia

**Tabla 9.2**

**Planilla de sueldos y salarios ( Año 3 - 5)**

<b>CARGO</b>	<b>HABER</b>	<b>CANT I DAD</b>	<b>BONO ANTI GUE DAD</b>	<b>BONO FRONTER A</b>	<b>TOTALGANADO</b>
Gerente	4500	1	0	900	5400
Secretaria	2900	1	0	580	3480
Jefe producci ón	4500	1	0	900	5400
Jefe co mercializaci ón	4500	1	0	900	5400
Jefe ad mi ni straci ón	4500	1	0	900	5400
Promt or de vent a	2990	1	0	598	3588
Recepci oni sta	1950	1	0	390	2340
Operari o	2090	1	0	418	2508
Seguri dad	1500	1	0	300	1800
Tot al	<b>29430</b>				<b>23820</b>
				Tot al, del año (2-5)	<b>333480</b>

**Tabla 9.3**

**Planilla de sueldos y salarios ( Año 6 - 8)**

CARGO	HABER	CANTIDAD	BONO ANTI GUEDA D	BONO FRONTERA	TOTAL, GANADO
Gerente	4500	1	742,5	900	6142,5
Secretaria	2900	1	742,5	580	4222,5
Jefe producción	4500	1	742,5	900	6142,5
Jefe comercialización	4500	1	742,5	900	6142,5
Jefe administración	4500	1	742,5	900	6142,5
Promotor de venta	2990	1	742,5	598	4330,5
Recepcionista	1950	1	742,5	390	3082,5
Operario	2090	1	742,5	418	3250,5
Seguridad	1500	1	742,5	300	2542,5
Total					<b>28275</b>
				<b>Total de año(6-8)</b>	<b>395850</b>

Fuente: Elaboración Propia

**Tabla 9.4**  
**Planilla de sueldos y salarios ( Año 9 - 10)**

CARGO	HABER	CANTIDAD	BONO ANTI GUEDA D	BONO FRONTERA	TOTAL, GANADO
Gerente	4500	1	1215	900	6615
Secretaria	2900	1	1215	580	4695
Jefe producción	4500	1	1215	900	6615
Jefe comercialización	4500	1	1215	900	6615
Jefe administración	4500	1	1215	900	6615
Promotor de venta	2990	1	1215	598	4803
Recepcionista	1950	1	1215	390	3555
Operario	2090	1	1215	418	3723
Seguridad	1500	1	1215	300	3015
Total					<b>31110</b>
			<b>Total ( Años 9-10)</b>		<b>435540</b>

Fuente: Elaboración Propia







**Tabla 2 4 1**

*¿Consumen mermelada de papaya?*

OPCIONES	Nº	%
Si No		
<b>Tot al</b>		

**Fuente: Haboración Propia**

**Tabla 2 4 1**

*¿Qué sabor de mermelada Consumen más?*

OPCIONES	Nº	%
Papaya		
Frutilla		
Durazno		
Naranja		
Gruelo		
Gros		
<b>Tot al</b>		

**Fuente: Haboración Propia**

**Tabla 2 4 2**

*¿Por qué consume n nermelada de papaya?*

<b>OPCI ONES</b>	<b>Nº</b>	<b>%</b>
Por el sabor Por salud Por calidad		
<b>Tot al</b>		

Fuente: el aboración propi a

**Tabla2 4 3**

*¿Con que frecuencia consume mer melada?*

<b>OPCI ONES</b>	<b>Nº</b>	<b>%</b>
Todos los días 1 o 2 veces a la semana a veces No consumo		
<b>Tot al</b>		

Fuente: Haboración Propi a

**Tabla2 4 4**

*¿Qué tamaño le gustaría encontrar en el mercado?*

<b>OPCI ONES</b>	<b>Nº</b>	<b>%</b>
250g 350g 500g		
<b>Tot al</b>		

Fuente: Haboración Propi a

*Tabla 2.4.5*

*¿Qué otras presentaciones del envase les gustaría adquirir?*

OPCIONES	Nº	%
Envase de vidrio		
Envase de plástico		
Envase de cartón		
<b>Total</b>		

Fuente: Elaboración Propia

*Tabla 2.4.6*

*¿Escuchó acerca de la "mermelada de papaya"?*

OPCIONES	Nº	%
Si		
No		
<b>Total</b>		

Fuente: Elaboración Propia

*Tabla 2.4.7*

*¿Estaría dispuesto a comprar "mermelada de papaya"?*

OPCIONES	Nº	%
Si		
No		
<b>Total</b>		

Fuente: Elaboración Propia

*Tabla 2.4.8*

*¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por la "mermelada de papaya"?*

OPCIONES	Nº	%
----------	----	---

12bs -250g		
15bs-350g		
20bs-500g		
<b>Total</b>		

Fuente: Elaboración Propia

Tabla 2.4.9

¿Le gustaría degustar la "mermelada de papaya" antes de su compra?

OPCIONES	Nº	%
Si		
No		
<b>Total</b>		

Fuente: Elaboración Propia

Tabla 2.4.10

¿Dónde realiza la compra frecuentemente?

OPCIONES	Nº	%
Mercado		
Super mercado		
Feria de barrios		
<b>Total</b>		

Fuente: Elaboración Propia

Tabla 2.4.11

¿Cuál de los logotipos le parece más atractivo e ideal?

OPCIONES	Nº	%

"JAM casera fresca y natural para que endulces tu paladar Alicia haga frío o calor mermelada alicia es la mejor		
<b>Total</b>		

Fuente: Elaboración Propia

Tabla 2.4.12

¿Cuál de los Isologos le gusta más?

OPCIONES	Nº	%
 		
<b>Total</b>		

Fuente: Elaboración Propia

Tabla 2.4.13

¿Qué redes sociales utiliza con más frecuencia?

OPCIONES	Nº	%
----------	----	---

Facebook		
Twitter		
Tiktok		
Instagram		
WhatsApp		
Ninguna		
<b>Total</b>		

Fuente: Elaboración Propia

*Tabla 2.4.14*

*¿Qué canales de televisión local utiliza con más frecuencia?*

OPCIONES	Nº	%
Canal 12		
Canal 10		
Canal 8		
Canal 4		
No ves televisión		
<b>Total</b>		

Fuente: Elaboración Propia

*Tabla 2.4.15*

*¿Cuántas personas integran su hogar?*

OPCIONES	Nº	%
1-3		
4-6		
7-9		
10-12		
13-15		
<b>Total</b>		

Fuente: Elaboración Propia

VI LINEA DE BASE AMBIENTAL

LINEA DE BASE AMBIENTAL

DEPARTAMENTO BEN MUNICIPIO GUAYARAMERIN

PROVINCIA

VACA DÍEZ

PROYECTO "MERMELADA DE PAPAYA"

ZONA DE VIDA TROPICAL

ALTITUD 100 y 200 ms.n.m

CUESTIONARIO DE LINEA DE BASE AMBIENTAL

LLENADO POR	Reg		
FACTOR AMBIENTAL	SI	NO	Observaciones
<p>GEOGRAFÍA</p> <p>RELIEVE</p> <p>El área de la comunidad es:</p> <p>a) plana</p> <p>Con pendiente suave</p> <p>Con fuertes pendientes</p> <p>d) es muy accidentado y variado</p>	X	X	
<p>1 MORFOLOGÍA</p> <p>El área es:</p> <p>a) Valles muy estrechos y con laderas empinadas, al río es de agua con espuma y se escucha a distancia</p> <p>b) valles medios con laderas modernas, el no se calma por partes y su sonido es suave</p> <p>c) Valles amplios, los cerros están lejos del río</p> <p>d) El terreno es plano y el arroyo forma curva no muy amplias</p> <p>e) El terreno es plano y el no corre casi recto</p> <p>f) El terreno es plano y no hay río</p>	X	X	
<p>2 GEOLOGÍA</p> <p>En el área:</p> <p>a) Se pueden encontrar rocas muy grandes en casi todo el valle de los cerros son del mismo color que esas rocas.</p> <p>b) El suelo está formado por capas de material fino grueso que se alternan.</p> <p>c) Hay derrumbes continuos y la cuenca está en formación.</p> <p>d) Está dentro de una región de formación ya definida y estable.</p>	X	X	
<p>3.- CLIMA</p> <p>LLUVIA</p> <p>En el área:</p> <p>a) No llueve</p> <p>b) llueve desde el mes de diciembre a marzo</p> <p>c) llueve todo el año</p>	X	X	

<p>Cuando llueve se produce:</p> <p>a) Nada significa en el suelo</p> <p>b) formación de barro</p> <p>c) Charcos de agua.</p> <p>El agua corre por las calles</p> <p>El río sale de su cause</p> <p>f) Se inundan algunos terrenos</p> <p>Precipitación Máxima ( mm): 3 220 Mes marzo</p> <p>Precipitación Mínima ( mm) : 80 Mes noviembre</p>	<p>X</p> <p>X</p> <p>X</p> <p>X</p> <p>X</p>	<p>X</p>	
<p>La lluvia se usa para:</p> <p>a) Regular plantaciones</p> <p>b) Regar árboles frutales</p> <p>c) Regular bloques</p>	<p>X</p> <p>X</p> <p>X</p>		

FACTOR AMBIENTAL	SI	N O	Observaciones
<p>d) Regar los pastizales</p> <p>e) Amacénar agua para la estación de sequía</p> <p>Consumo de animales</p> <p>Gras:</p> <p>a) La nieve cae en los meses de</p> <p>b) El granizo cae en los meses de</p>	<p>X</p>	<p>X</p> <p>X</p> <p>X</p> <p>X</p>	
<p>3,2- VIENTO</p> <p>Fuerza de Viento</p> <p>a) No aprecia ningún efecto</p> <p>b) Mieve árboles y afecta cultivos</p> <p>c) Levanta polvareda</p> <p>d) Mieve calaminas de las casas</p> <p>e) Tumba árboles.</p>	<p>X</p> <p>X</p> <p>X</p> <p>X</p>	<p>X</p>	
<p>3,3, TEMPERATURA</p> <p>La temperatura es;</p> <p>a) Fría en época de lluvia</p> <p>b) Caliente en épocas de lluvias</p> <p>c) No se siente diferencia durante el año</p> <p>d) Es fresca durante todo el año</p> <p>e) Hay épocas de heladas</p> <p>Temperatura Máxima 34,4 °C</p> <p>Temperatura Mínima 15,1 °C</p> <p>Temperatura Média 24,3 °C</p>	<p>X</p> <p>X</p> <p>X</p> <p>X</p> <p>X</p> <p>X</p> <p>X</p>	<p>X</p> <p>X</p> <p>X</p>	
<p>4,- HIDROLÓGICA</p> <p>4,1- LAS QUEBRADAS</p> <p>Curso de agua:</p> <p>a) Todas las quebradas tienen curso de agua</p> <p>b) Solo algunas quebradas tienen curso de agua</p> <p>c) ninguna quebrada tienen curso de agua</p>	<p>X</p> <p>X</p>	<p>X</p>	



4, 2 AGUAS SUBTERRÁNEAS Manantiales tienen agua: a) solo cuando llueve b) solo en épocas de sequía c) cada vez hay menos agua d) Cada vez hay mas agua e) Todo el año			X X X X	
4, 3, LOS RÍOS a) El agua es de color claro o lechoso, el ruido es fuerte y constante en época de avenida arrastra piedras, troncos y hasta animales. b) El agua es cristalina y su sonido es suave, pero en épocas de crecida el ruido aumenta y el río cambia de color c) El río es de color marrón y el agua trae plantas y animales o basura d) Existe alguna obra hidráulica en la parte alta (canales, embalses, represas, centrales estierno de forma aproximada te formación sobre ríos y quebradas que el proyecto atrib Quebrada 1:                      río 1: Quebrada 2                      río 2: Quebrada 3:                      río 3:	X X X X X X X		X X X X	

FACTOR AMBIENTAL	SI	N O	Observaciones
5,- FENÓMENOS METEREOLÓGICOS Las sequías ocurren: a) Todos los años b) De vez en cuando c) Cada vez con mas frecuencias d) Afectan la agricultura y piscicultura e) Afectan las viviendas		X X X X	
I Las heladas ocurren: a) Todos los años b) Cada cierto tiempo c) Afectando la agricultura Afectando la salud de la población Las granizadas ocurren: a) Todos los años b) Cada cierto tiempo c) Afectan la agricultura d) Afectan los animales e) Afectan las viviendas	X X X	X X X X X	



8. COBERTURA VEGETAL El proyecto se ubica en o atraviesa			
a) Bosques primarios	X		
b) Bosques naturales secundarios	X		
c) Bosque planificados	X		
d) Pastos naturales	X		
e) Pastos artificiales		X	
f) Cultivos consolidados	X		
Respecto a los árboles			
a) Hay muchos bosques en el lugar 1	X		
b) Hay pocos bosques en el lugar		X	
c) Hay cortinas rompi mientos		X	
d) No hay bosques		X	
e) Hay plantaciones nuevas	X		
f) Las comunidades tienen un vivero y van iniciar a reforestar	X		
9. ANIMALES SILVESTRES Menciones jos animales típicos del área: Loros, perdic es, serpientes, jochi, guazo, changos, anta Estos animales:			
a) Se encuentran todo el año	X		
b) Aparecen algunos meses del año		X	
c) Son cazados para la aliment ación o por su piel	X		
d) Cada vez son mas escasos	X		
e) Han existido anteri ormente.	X		
10. AGRÍCOLA Cuales son los cultivos importantes del área? Coca, Aroz, Míz, Yuca, Plátano y Agr oforestales Los cultivos son de tipo			
a) Anual		X	
b) Permanente		X	
c) Varias cosechas al año.	X		
Los cultivos están afectados por			
a) Plagas y enfermedades	X		
b) Falta de agua		X	
c) Sequía	X		
Los cultivos son manejados e/: forma			
a) Tradicional	X		
Se ñi –tecnificado	X		
c) tecnificado		X	
d) Muy tecnificado		X	
11. PECUARIA			
Que ganado es mas frecuente?			
a) Vaca, bueyes	x		
b) Cá ngero, ovejas .		X	
c) Cabras		X	
d) Caballos	x		
e) Cerdos	x		
El ganado es criado:			

a) En corrales	X		
b) Libre en el campo		X	
c) En corrales y en forma libre en el campo	X		

FACTOR AMBIENTAL	SI	NO	Observaciones
El ganado:			
a) No tiene problemas sanitarios	x		
b) Tiene problemas sanitarios	X		
Los establos se encuentran situados:			
a) A costado de alguna fuente de agua		X	
b) Alejado de alguna fuente de agua	X		
c) En plena área poblada		X	
12. CONTAMINACIÓN AMBIENTAL			
Se tiene humaredas por:			
a) Empleo de leña como combustible		X	
b) Quemada de matocrales para el uso de la agricultura	X		
c) Quemada de basura	X		
d) Chimeneas industriales.		X	
Las aguas residuales (servidas e industrial)			
a) Emiten sus descargas directamente al río		X	
b) Son tratados primero antes de ser tirados al río, lago, aguas subterráneas		X	
Se encuentran en la zona, suelos ya degradados que no pueden ser usados por:			
a) Erosión		X	
b) Salinización		X	
c) Ácidos		X	
d) Pérdida de productividad		X	
ASPECTO SOCIAL Y ECONÓMICO			
13. MINERALES			
Que recursos minerales poseen en el área?			
Estos recursos:			
a) No son explotados			
b) Solo se saca el mineral y se envía sin procesar a una refinería			
c) Son explotados y el mineral es refinado en la misma mina			
El área de los yacimientos se encuentra:			
a) Alejados del área poblada			
b) Ocupan un área pequeña (menos de 1 Ha.)			
c) Ocupan un área grande (mayor de 1 Ha.)			

14. ACTIVIDAD INDUSTRIAL Que tipo de industria se encuentre en la zona: Estas industrias se encuentran localizadas: a) Extractiva, forestal, minera, etc. b) Transformación c) Industria casera alimenticia (quesos, dulces etc.) d) Artesanía Estas industrias se encuentran localizadas a) Cerca de zonas pobladas b) En zonas rurales c) Cerca de fuentes de agua, río, agua subterránea, ojo de agua, manantial)				X X X X X X X
14.1. MATERIA PRIMA Y RECURSOS QUE EMPLEA Que recursos naturales son empleados en la industria instalada: a) Vegetación arbustiva y herbácea b) Ganado				X X
Que cambios se han sentido luego de instalada Industria: a) En el paisaje				X
b) Disminución de los recursos naturales c) Se ha valorizado el costo del terreno.				X X

FACTOR AMBIENTAL	SI	NO	Observaciones
Que fuente de energía emplea a) Leña b) Carbón c) Energía eléctrica d) gas		X X X	
De que fuente se abastece de agua? a) Río b) Lago c) Agua subterránea	X X X		
15. SANEAMIENTO 16.1. MANEJO DE DESECHOS SÓLIDOS ¿Que tipo de desecho sólidos se presenta en el área? a) Doméstico b) Industrial c) Aserradero d) Pecuario	X	X X X	
De que esta constituida principalmente la basura: a) Plástico b) Papel o cartón c) Material orgánico d) Botellas de vidrio	X X X	x	

Como el desecho sólido es eliminado?			
Inci neraci ón		X	
b) Enterrado	X		
c) Ubicado en un lugar al descubierto		X	
c) Tirado a campo abierto discrecionalmente.		X	
El lugar de disposición del desecho			
a) Esta próximo a una fuente de agua		X	
b) Se encuentra a mas de 30 minutos en carro		X	
c) Se encuentra próximo al centro poblado	X		
<b>16. SISTEMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA Y DESAGÜE</b>			
De que fuente se abastecen de agua?		X	
a) Río	X		
b) Pozo		X	
c) Agua subterránea	X		
d) Arroyos	X		
e) Norias			
Que meses le falta agua?			
a) Septiembre – Octubre	X		
De que color sale el agua de los caños:			
a) Clara		X	
b) De vez en cuando un poco turbia		X	
c) Generalmente turbia		X	

FACTOR AMBIENTAL	SI	N O	Observaciones
Tiene la población			
¿Confianza consumirla directamente del caño?			
a) Totalmente seguro		X	
b) Un poco de desconfianza en consumirla		X	
c) Totalmente desconfiados en consumirla directamente		X	
Que tipo de sistema de desagüe utilizan?			
a) Pozos sépticos	X		
b) Red de sistema de alcantarillado		X	
c) No cuenta con ningún sistema	X		
<b>17. ASPECTOS DEL TURISMO</b>			
El área cuenta con paisajes naturales.:			
a) Importante que pueden aprovechar/so	X		
b) Tienen zonas que merecen darle mantenimiento		X	
c) No posee.	X		
La población para recrearse			
a) Sale fuera del área		X	
b) se queda en el área.	X		

Cual es el área empleado por la población para recrearse los fines de semana?			
a) Alrededor del río, lago u ojo de agua	X		
b) En un parque de recreaciones		X	
c) En un bosque	X		
18. ÁREAS ARQUEOLÓGICAS, HISTÓRICAS O DE INTERÉS DE LA COMUNIDAD			
El área cuenta con zonas arqueológicas?			
a) Sí posee		X	
b) No posee			
c) Cuenta con ciertas zonas potenciales.		X	
Las zonas de importancia arqueológica se encuentran ubicadas:			
a) Cerca del centro poblado a menos de 30 minutos de caminata	X		
b) Lejos del centro poblado	X		
c) Monumentos históricos		X	
d) Sitios culturales de interés.		X	
19. ASENTAMIENTOS HUMANOS En el área se encuentran?			
a) Nuevos asentamientos	X		
b) Antiguos	X		
c) En proceso de aceptación.	X		
En el área se encuentran;			
Pueblos indígenas originarios	X		
Ningún nombre.		X	
El área se encuentra dentro del área de:			
a) Colonización dirigida	X		
b) Colonización espontánea	X		