

UNIVERSIDAD MAYOR DE SAN ANDRÉS
FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS Y FINANCIERAS
CARRERA ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS Y ORGANIZACIONES
PÚBLICAS



IDEA DE NEGOCIO

**“INDUSTRIALIZACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE CONSERVAS DE
CARAMBOLA EN ALMIBAR – (*Averrhoa carambola*)”**

Postulantes: Jhonny Chipana
Esperanza Bernabe Loza

Tutor Académico: Lic. Israel Marca

La Paz – Bolivia

2020



Industrialización y comercialización de Conservas de carambola en almibar – (*Averrhoa carambola*)



AGRADECIMIENTO

A la Universidad Mayor de San Andrés, Facultad de Ciencias Económicas y Financieras, por permitirnos ser parte de esta institución y brindándonos todos los conocimientos y valores para ser profesionales de calidad.

Agradecemos al tutor de proyecto de grado, el Licenciado Israel Marca, quien estuvo dispuesto a orientarnos y ayudarnos en la realización del proyecto.

A todas las personas que de alguna manera nos colaboraron para la culminación de este proyecto.



Industrialización y comercialización de Conservas de carambola en almibar – (*Averrhoa carambola*)



DEDICATORIA

Dedicamos el presente proyecto de grado a Dios, quien nos dio la oportunidad de seguir viviendo y la fortaleza para llegar a ser profesionales.

A nuestros padres: Rene Chambi, Celia Chipana Quispe, Ángel Bernabe Choque, Severina Loza Robles; quienes siempre nos han apoyado y orientado de cierta manera.



Industrialización y comercialización de Conservas de carambola en almibar – (*Averrhoa carambola*)



ÍNDICE DE CONTENIDO

ANTECEDENTES:	12
RESUMEN EJECUTIVO:	15
JUSTIFICACIÓN:	17
PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA:	17
1 DEFINICIÓN DEL NEGOCIO:	18
1.1 Naturaleza de la empresa:.....	18
1.2 Concepto del negocio:	18
1.3 El producto:	19
1.4 Generación de valor:	19
1.5 Misión:	20
1.6 Visión:.....	20
1.7 Objetivos:.....	20
1.7.1 Objetivo general:	20
1.7.2 Objetivos específicos:	20
1.8 Valores Institucionales:.....	21
1.9 Principios Institucionales:	21
1.10 Claves de gestión:	22
1.11 Políticas empresariales:.....	22
1.12 Estrategia competitiva:	22
1.13 Estrategia empresarial:.....	23
1.14 Diagnóstico de la situación, análisis FODA	23
2 ESTUDIO DE MERCADO:	23
2.1 Características del producto:	24
2.2 Consumidor:	24
2.2.1 Comerciantes (mayoristas):	25
2.3 Satisfacción de necesidades o deseos:.....	25
2.4 Mercado potencial:	25



Industrialización y comercialización de Conservas de carambola en almibar – (*Averrhoa carambola*)



2.5	Competencias:.....	26
2.5.1	Competencia directa:	26
2.5.2	Competencia indirecta:	26
2.6	Barreras de entradas o salidas:.....	26
2.6.1	Situación de mercado:	26
2.6.2	Barreras legales:	27
2.7	Segmentación de mercado:.....	27
2.7.1	Segmentación geo-demográfica:	27
2.8	Investigación de mercado:.....	28
2.8.1	Método cuantitativo y cualitativo:	28
2.8.2	Técnica de recolección de datos:.....	29
2.9	Potencial de ventas:	44
2.10	Pronostico de ventas:	44
2.11	Cliente objetivo:	45
2.12	Comportamiento del consumidor:.....	45
2.13	Enfoque de decisión de compra:	46
2.13.1	Reconocimiento de la necesidad:	46
2.13.2	Búsqueda de información:.....	46
2.13.3	Evaluación de alternativas:	46
2.13.4	Decisión de compra:	46
2.13.5	Conducta posterior a la compra:	46
2.14	Objetivo de marketing:.....	47
2.15	Estrategia de marketing:.....	47
2.15.1	Producto:.....	47
2.15.2	Precio:.....	48
2.15.3	Distribución:	48
2.15.4	Estrategias de comunicación y promoción:	49
2.16	Estrategia de ingreso:.....	49
2.16.1	Matriz de Ansoff:	49
2.17	A lo largo del ciclo de producto:.....	51
3	ESTUDIO TECNICO:	53



Industrialización y comercialización de Conservas de carambola en almibar – (*Averrhoa carambola*)



3.1	Localización de la empresa:	53
3.1.1	Macro localización:.....	53
3.2	Micro localización:	54
3.3	Ingeniería del producto:	56
3.3.1	Diseño del producto:	57
3.3.2	Características físicas:	57
3.3.3	Características químicas:.....	57
3.3.4	Propiedades:.....	58
3.3.5	Presentación del producto:.....	59
3.3.6	Tecnología y selección de maquinarias y equipos:	62
3.3.7	Herramientas de producción:	69
3.3.8	Materia prima:	70
3.4	Diseño del proceso de producción:.....	70
3.5	Flujo grama de producción:	72
3.6	Flujo grama de comercialización:	73
3.7	Distribución de la planta:	74
4	FINANZAS:.....	75
4.1	Presupuesto de inversión total:.....	75
4.2	Presupuesto de operaciones:	75
4.2.1	Materiales e insumos:	75
4.3	Costos de producción:	76
4.4	Costos de indirectos de fabricación:	77
4.5	Gastos operación:.....	78
4.6	Punto de equilibrio:.....	79
4.7	Financiamiento:	79
4.8	Amortización del financiamiento:	80
4.9	Flujo de caja:	81
4.9.1	Flujo de caja económico:.....	81
4.9.2	Flujo de caja financiero:	81
4.10	Evaluación financiera:.....	82
4.10.1	Planilla de sueldos y salarios (expresados en bs):.....	82



Industrialización y comercialización de Conservas de carambola en almibar – (*Averrhoa carambola*)



4.11	Costos unitarios:	83
4.12	Costo equipo:.....	83
4.13	Costo mobiliario:	84
4.14	Costo infraestructura:	85
4.15	Depreciación:.....	85
4.16	Supuestos y escenarios:.....	86
4.16.1	Supuestos sobre ventas:.....	86
4.16.2	Costos:.....	86
4.16.3	Estructura de costos:	87
4.16.4	Punto de equilibrio económico:	88
4.17	Escenarios de producción:	89
4.17.1	Proyección de producción:	89
4.17.2	Escenario de la demanda:.....	89
4.18	Estado de resultados:	90
4.18.1	Estado de ganancias y pérdidas:	90
4.18.2	Indicadores económicos:.....	91
5	ORGANIZACIÓN ADMINISTRATIVA Y LEGAL:	92
5.1	Personería jurídica:.....	92
5.2	Organización empresarial:.....	97
5.2.1	Tipo de organización:.....	97
5.3	Derechos y obligaciones del personal y empresa:.....	98
5.3.1	Derechos del trabajador/a:	98
5.3.2	Deberes del trabajador/a:.....	98
5.3.3	Derechos de la empresa:	99
5.3.4	Deberes de la empresa:	100
5.4	Reglamento interno de la empresa J&E FRUTALMI S.R.L.:	100
5.5	Organigrama:.....	103
5.5.1	Definición de organigrama	103
5.5.2	Organigrama vertical:.....	104
5.5.3	Organigrama:	104
5.5.4	Organigrama funcional.....	105



Industrialización y comercialización de Conservas de carambola en almíbar – (*Averrhoa carambola*)



5.6	Proceso administrativo:	109
5.7	Procedimiento técnico- administrativo:	109
5.7.1	Trámites para la constitución de la empresa:.....	109
5.7.2	Pasos para la creación de la empresa S.R.L.:	110
6	CONCLUSIÓN:	119
7	RECOMENDACIONES:	121
8	FUENTES DE INFORMACIÓN:	122
9	ANEXOS:	124

ÍNDICE DE CUADROS

Cuadro N° 1:	Superficie y Producción de carambola 2012-2013.....	13
Cuadro N° 2:	Análisis FODA.....	23
Cuadro N° 3:	Comerciantes mayoristas.....	25
Cuadro N° 4:	Segmentación Geo - Demográfica de la región del Alto Beni	27
Cuadro N° 5:	Segmentación Geo - Demográfica ciudad de La Paz	28
Cuadro N° 6:	Segmentación Geo - Demográfica ciudad de El Alto	28
Cuadro N° 7:	Consumidores finales.....	31
Cuadro N° 8:	Pronostico de vetas en 5 años	45
Cuadro N° 9:	Canales de comercialización.....	48
Cuadro N° 10:	Matriz de Ansoff	50
Cuadro N° 11:	Características sensoriales de la carambola en almíbar	57
Cuadro N° 12:	Características químicas de la carambola en almíbar.....	58
Cuadro N° 13:	Composición nutricional de la carambola en almíbar	58
Cuadro N° 14:	Logo del producto y la empresa	60
Cuadro N° 15:	Estructura de la planta	74
Cuadro N° 16:	Proceso administrativo	109
Cuadro N° 17:	Pasos para la creación de la empresa “J&E FRUTALMI S.R.L.”	110



Industrialización y comercialización de Conservas de carambola en almibar – (*Averrhoa carambola*)



ÍNDICE DE GRAFICOS

Gráfico N° 1: Consumo de almíbar	33
Gráfico N° 2: Consumo y frecuencia de compra.....	33
Gráfico N° 3: Uso y frecuencia de compra.....	34
Gráfico N° 4: Cantidad y Precio unitario	35
Gráfico N° 5: Consumo y lugar de compra	35
Gráfico N° 6: Aceptación del nuevo producto	36
Gráfico N° 7: Lugar de compra y preferencia de envase	36
Gráfico N° 8: Medios de información	37
Gráfico N° 9: Venta de almibar	38
Gráfico N° 10: Adquisición de frutas en conserva.....	38
Gráfico N° 11: Frecuencia de pedidos	39
Gráfico N° 12: Disposición de venta del nuevo producto	39
Gráfico N° 13: Disposición de compra y pago	40
Gráfico N° 14: Disposición de compra y entrega del producto.....	40
Gráfico N° 15: Producción de carambola.....	41
Gráfico N° 16: Aprovechamiento y cosechas al año	42
Gráfico N° 17: Cantidad y cosechas al año	42
Gráfico N° 18: Cantidad y precio de carambola.....	43
Gráfico N° 19: Disposición de venta	44
Gráfico N° 20: Escenario de la demanda.....	90
Gráfico N° 21: Organigrama de la empresa “J&E FRUTALMI S.R.L.”	104



Industrialización y comercialización de Conservas de carambola en almibar – (*Averrhoa carambola*)



ÍNDICE DE TABLAS

Tabla N° 1: Inversión total.....	75
Tabla N° 2: Materiales e insumos	76
Tabla N° 3: Costo de producción	76
Tabla N° 4: Materiales indirectos de fabricación.....	77
Tabla N° 5: Gastos de operación.....	78
Tabla N° 6: Determinación del punto de equilibrio.....	79
Tabla N° 7: Estructura del financiamiento.....	79
Tabla N° 8: Cronograma de pago por préstamo	80
Tabla N° 9: Flujo de caja económico	81
Tabla N° 10: Flujo de caja financiero	82
Tabla N° 11: Requerimiento de personal.....	83
Tabla N° 12: Costo unitario.....	83
Tabla N° 13: Equipamiento y maquinaria	84
Tabla N° 14: Mobiliario	85
Tabla N° 15: Infraestructura y vehículo.....	85
Tabla N° 16: Depreciación	86
Tabla N° 17: Proyección de ventas.....	86
Tabla N° 18: Proyección de costos.....	87
Tabla N° 19: Estructura de costos	88
Tabla N° 20: Punto de equilibrio económico.....	89
Tabla N° 21: Proyección de producción en un horizonte de 5 años	89
Tabla N° 22: Estado de ganancias y pérdidas.....	91
Tabla N° 23: Indicadores económicos	92



Industrialización y comercialización de Conservas de carambola en almíbar – (*Averrhoa carambola*)



ÍNDICE DE IMÁGENES

Imagen N° 1: Fruta exótica (carambola)	19
Imagen N° 2: Mapa geográfico del departamento de la paz	54
Imagen N° 3: Mapa geográfico del municipio de palos blancos.....	55
Imagen N° 4: Micro localización de población de sapecho.....	56
Imagen N° 5: Envase de vidrio	60
Imagen N° 6: Etiqueta del producto	61
Imagen N° 7: Caja de embalaje de carambola en almíbar	62
Imagen N° 8: Maquina lavadora de frutas.....	63
Imagen N° 9: Maquina escaldadora de fruta.....	64
Imagen N° 10: Olla industrial	65
Imagen N° 11: Autoclave esterilizador	66
Imagen N° 12: Etiquetadora.....	67
Imagen N° 13: Refractómetro	68
Imagen N° 14: Medidor de PH.....	68
Imagen N° 15: Balanza	69



Industrialización y comercialización de Conservas de carambola en almíbar – (*Averrhoa carambola*)



ANTECEDENTES:

La Carambola (*Averrhoa carambola L.*), star fruit en inglés, es un frutal originario del Asia (Malasia, Ceylán, China) muy difundido en las zonas tropicales y subtropicales de Asia y América; de aspecto estrellado y cuando se la corta en forma transversal, presenta aristas que le da una forma característica de estrella. Su sabor es muy fuerte por el alto contenido de ácido ascórbico y ácido cítrico. Los principales productores a nivel mundial son Malasia, Singapur, China, Sri Lanka. En América, Guyana, Brasil y EE UU (Florida) son los países con mayor producción. (AGROPECUARIOS, 2002, pág. 345)

Los principales países productores y exportadores de carambola en orden de importancia son: Malasia, Indonesia, Brasil y Tailandia. Los principales importadores son el Reino Unido, Holanda y Alemania. Estos países importan aproximadamente el 57% del total de la exportación de Carambola de Malasia. Singapur importa 39% y el restante se exporta al Oriente Medio (especialmente a Arabia Saudita, Los Emiratos Árabes y Kuwait), Hong Kong, China y Brunei. El mercado de fruta tropical en Europa Occidental y especialmente en la Comunidad Económica Europea, es muy competitivo. Existe mucho interés no sólo en la carambola, sino en frutas tropicales como la papaya, el mango y la guayaba. La exportación de carambola de Malasia a Europa occidental comenzó en 1986 con dos mayores importadores: Irlanda y la República Federal de Alemania. Desde entonces, se hicieron exportaciones al Reino Unido, Francia, Bélgica y Suiza donde la carambola está disponible en el mercado. (AGROPECUARIOS, 2002, pág. 372)

La carambola, fue introducida al país vía Brasil en tiempos desconocidos, expandiéndose en el departamento del Beni, Pando, Cochabamba y Santa Cruz, como un cultivo de huerto familiar. Su consumo fue difundido principalmente en localidades de difícil acceso en los departamentos de Beni



Industrialización y comercialización de Conservas de carambola en almíbar – (*Averrhoa carambola*)



y Pando. En la localidad de Rurrenabaque es muy conocido el néctar casero de carambola, así también, en Trinidad, Riberalta y Cobija. La carambola fue ubicada en huertos familiares de viviendas periféricas de las poblaciones citadas y en algunas fincas de los departamentos de Beni y Pando, no habiendo hasta la fecha, transpuesto este nicho productivo. (AGROPECUARIOS, 2002, pág. 361)

Cuadro N° 1: Superficie y Producción de carambola 2012-2013

Cultivo	Superficie(en hectáreas)	Producción(tonelada métrica)
Carambola	43,3	93,1
Producción de carambola por hectárea: 2,15 toneladas métricas		

Fuente: Censo Agropecuario Bolivia (ESTADISTICA, 2013)

Elaborado por: Jhonny Chipana

Esperanza Bernabe Loza

Productos como pulpa congelada, mermeladas, jaleas y dulces con base a carambola son muy conocidos en otros países, en Bolivia, recién comienzan los esfuerzos para procesar esta fruta. Apenas dos productos, la pulpa y jalea están siendo incorporados a los mercados de Cochabamba y Santa Cruz, en cantidades muy pequeñas, mediante sistemas de distribución y ventas puerta a puerta, con la marca “Casero Tropical”, elaborada por la Finca “Los Petos”, ubicada en la localidad de Ivirgarzama, Provincia Carrasco del departamento de Cochabamba.

En Bolivia, por el escaso desarrollo del cultivo, no son conocidas variedades mejoradas, ni se han realizados investigaciones o introducciones de variedades seleccionadas de otros países. Pero en general, se conocen dos grupos de variedades, las dulces para consumo en fresco y las agrias, que se consumen preferentemente procesadas.



Industrialización y comercialización de Conservas de carambola en almíbar – (*Averrhoa carambola*)



Las referencias de variedades vienen de Florida (EE UU) y Malasia, donde se conocen variedades y líneas seleccionadas por diferentes aptitudes como acidez, tamaño y forma del fruto, resistencia al transporte, contenido de azúcar, etc. Es en estos países donde mayor desarrollo genético se ha logrado de la fruta. (AGROPECUARIOS, 2002, pág. 347)

INTRODUCCIÓN:

El municipio de Palos Blancos es una región que se caracteriza por su agricultura, y a través de datos del INFOSPIE, la superficie cultivada es de 16.304,57 has. Donde tiene la diversidad de productos que se cultivan en el territorio. Dentro de los principales productos está el cultivo de naranjas, cacao, plátano (postre y banano).

Los productos tienen diferentes destinos: autoconsumo, transformación, comercialización y la reserva para semilla. En la mayoría de las comunidades la agricultura se practica de forma manual ya que la aplicación de tecnología es limitada, por la topografía y no se cuenta con buenas vías camineras para llegar a los sembradíos.; Solo un 25% de los agricultores e instituciones cultivan importantes extensiones bajo el sistema mecanizado y utilizan semillas certificadas, con el propósito de lograr un mayor rendimiento en su producción. Además no se utiliza ningún tipo de químicos para ninguno de los procesos de cultivo y se practica el cultivo anual y perenne por las características propias de los suelos. (VICEMINISTERIO DE MEDIO AMBIENTE, 2016-2020)

El municipio cuenta con una extensión de 6,09 hectáreas de producción de carambola, el cual no está siendo aprovechada en su totalidad y se está desperdiciando; por tal motivo se pensó industrializar ésta fruta como conserva en almíbar por su alto valor nutricional, además de no existir aun el producto en el mercado nacional.



Industrialización y comercialización de Conservas de carambola en almíbar – (*Averrhoa carambola*)



Las frutas, además de enriquecer la dieta por ser ricos en vitaminas, minerales y fibra, ofrecen un original toque de sabor; es por eso que cuando hay abundancia de frutas, es un buen momento para hacer conservas que permitan disfrutarlas durante todo el año. Sin embargo, el valor nutritivo de éstas puede variar respecto a la fruta fresca, debido a que el contenido de algunas vitaminas de las frutas disminuyen con la aplicación de calor utilizado en el proceso de elaboración, (particularmente la vitamina C y la tiamina), y además, la adición de azúcar, que sirve de conservante, aumenta considerablemente las calorías del producto. (ORLANDO SALAZAR, 1996)

RESUMEN EJECUTIVO:

En el presente documento se desarrolla un plan de negocio para a la creación de una empresa dedicada a la industrialización y comercialización de carambola en almíbar, que se elabora a partir de la fruta de carambola.

En la primera fase del plan de negocios se muestra la definición del negocio en el cual se observa la constitución de la empresa; al rubro que se dedica, la razón social y la participación de socios. Posteriormente se menciona la misión y visión, donde se indica quienes son y a donde se quiere llegar en un futuro como empresa. A continuación se tiene los objetivos que se determinó para el estudio de la implementación de la empresa.

En la segunda fase del plan del de negocios se observará el estudio de mercado, donde se identifica a los consumidores finales, mayoristas y a los proveedores de la materia prima, para el cual se realizó una investigación de campo a través de encuestas en la ciudad de La Paz, El Alto y la región de Alto Beni, y esto nos ayudó a determinar el precio, envase y los canales de distribución para el producto; en esta fase también se muestra la competencia directa e indirecta, y el mercado objetivo.



Industrialización y comercialización de Conservas de carambola en almíbar – (*Averrhoa carambola*)



En la tercera fase se observara el estudio técnico, en el cual se menciona la localización de la empresa “J&E FRUTALMI S.R.L.”, también se verá las características físicas, químicas y las propiedades del producto, Además se detallara la descripción de las maquinarias y equipos que se utilizara para la producción de carambola en almíbar. En esta fase también de observará el proceso de producción y comercialización.

En la cuarta fase se detallan la inversión total para la implementación de la empresa, en el cual se determina el costo unitario de producción y el costo unitario de venta, más el margen de utilidad que representa el 30%; el precio unitario de venta es de 8,39 bs. El punto de equilibrio en cuanto a la producción de carambola en almíbar en el primer año, es de 20351,55 unidades.

Por tanto el plan de negocios demuestra que es un negocio rentable ya que el VANE es positivo (498048,20) y el TIRF representa un porcentaje muy aceptable de (49%); además el periodo de recuperación de la inversión es de 2,04 años (dos años y 15 días).

En la quinta fase del plan de negocio determinaremos en el aspecto legal de empresa, donde estará regido bajo la ley del código de comercio de Bolivia, en el cual están establecido las normas de participación de socios en una empresa.

La empresa “J & E FRUTALMI” S.R.L.” estará conformado por 2 socios los cuales tendrán una participación de 40%, cada uno de los socios tendrán el 20% de participación en la empresa.

En la última fase del plan se observara las conclusiones, recomendaciones, fuentes de información y anexos.



Industrialización y comercialización de Conservas de carambola en almíbar – (*Averrhoa carambola*)



JUSTIFICACIÓN:

Una de las frutas exóticas de Bolivia que actualmente está siendo comercializada en pocas cantidades debido a que es una fruta que recientemente ya ha sido penetrada al mercado y además ha sido conocida por sus nutrientes que contiene y el aprovechamiento que se le puede dar, esto está influyendo que los consumidores demanden más de la fruta; pero existe la disponibilidad de materia prima para comercializar en cantidades considerables.

La carambola (*Averrhoa carambola* L.), cuyo cultivo se ha adaptado a climas tropicales y subtropicales con producciones significativas y que en la actualidad se está ampliando su cultivo mediante proyectos del G.A.M.P.B., es preciso que se saque provecho a tales ventajas, siendo que la carambola en su estado fresco posee una cualidad singular de cierta acidez que dificulta su consumo de forma directa, por tal razón se ha ideado una forma deliciosa de apreciar sus beneficios nutritivos procesándola bajo la forma de fruta en almíbar, este procedimiento hace que pierda su acidez haciéndola atractiva para el consumo, dejando no solo un agradable sabor para degustar, sino también conservando la mayoría de sus nutrientes; así también posee una forma muy particular de (estrella) que la hace muy atractiva al consumidor.

PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA:

El presente plan de negocios busca aprovechar la fruta de carambola que aún no es comercializada en cantidades elevadas como fruta fresca, la industrialización de la carambola en almíbar es para poder cubrir gustos de quienes desean algo diferente dentro del mercado de frutas en almíbar y generar beneficios económicos a pequeños productores del Municipio de Palos Blancos, por medio de la comercialización de la carambola en almíbar.



Industrialización y comercialización de Conservas de carambola en almíbar – (*Averrhoa carambola*)



1 DEFINICIÓN DEL NEGOCIO:

1.1 Naturaleza de la empresa:

“J&E FRUTALMI” se constituye como una sociedad de responsabilidad limitada, debido a que el capital está representado en participaciones que se distribuye a los socios en función a su aporte al capital, el cual está conformada por 2 socios, cada uno responsable sobre su monto de inversión, reúne las características del sector secundario de transformación de productos elaborados, donde pertenece al rubro de industrias alimenticias.

Constitución de S.R.L. bajo la ley boliviana, las sociedades comerciales más comunes son las sociedades anónimas y las sociedades de responsabilidad limitada.

La administración de la sociedad de responsabilidad limitada estará a cargo de uno o más gerentes o administradores, sean socios o no designados por tiempo fijo o indeterminado a condición que tenga radicatoria en Bolivia.

1.2 Concepto del negocio:

“J&E FRUTALMI S.R.L.” es una empresa de industrialización y comercialización de conservas de carambola en almíbar, con alto valor nutritivo que cuida la salud y proteja el organismo de posibles enfermedades; posteriormente el producto será comercializado en tiendas mayoristas de Palos Blancos y las ciudades de La Paz y El Alto. Ofreciendo almibares de carambola en frasco de vidrio con cortes exclusivos en forma de estrella. El producto de base (carambola) se distingue por ser totalmente orgánico, con buena textura, calidad, tamaño, resistencia y un buen colorido.



Industrialización y comercialización de Conservas de carambola en almíbar – (*Averrhoa carambola*)



Imagen N° 1: Fruta exótica (carambola)



Fuente: (MERCADO LIBRE, s.f.)

La carambola en almíbar tiene la ventaja comparativa con otros productos similares, ya que contiene suficientes nutrientes.

1.3 El producto:

El producto de conservas de carambola en almíbar, cuyas características son: excelente sabor, calidad por su textura de la fruta, cortadas en forma transversal y tiene la apariencia de estrella con 5 a 6 puntas, contiene valor nutritivo y por lo general endulzado con azúcar para darle la apariencia del almíbar.

“J&E FRUTALMI S.R.L.” cubre las necesidades fisiológicas, seguridad y reconocimiento, ya que nuestro producto tiene que satisfacer la alimentación de nuestros consumidores, como también priorizar la seguridad en la salud con producto fresco y saludable, por tal razón activar la confianza con nuestros consumidores.

1.4 Generación de valor:

La conserva de carambola en almíbar es un producto nutritivo por tal motivo su consumo es recomendable para la alimentación de los niños, jóvenes, adultos, deportistas, mujeres embarazadas o madres lactantes, también para aquellas personas que también sufren de estreñimiento, defensas bajas,



Industrialización y comercialización de Conservas de carambola en almíbar – (*Averrhoa carambola*)



gastritis y diabetes por su alto valor nutritivo, ya que contiene vitamina A, vitamina C y minerales. Su consumo no es adecuado por su alto contenido de oxalato cálcico.

1.5 Misión:

Ser una empresa dedicada a la industrialización y comercialización de carambola en almíbar, que contribuya al desarrollo económico y social de los productores, apoyados de una adecuada tecnología y personal comprometido; satisfaciendo las expectativas de los consumidores y contribuyendo con el aprovechamiento de la materia prima.

1.6 Visión:

Consolidarnos en diez años, como una empresa líder a nivel nacional, con capacidad de responder a las necesidades del mercado nacional e internacional, con altos estándares de calidad del producto, satisfaciendo la necesidad de nuestros clientes a través de una innovación constante.

1.7 Objetivos:

1.7.1 Objetivo general:

Implementar una empresa en la región de Alto Beni - distrito Sapecho, dedicada a industrializar y comercializar “conserva de carambola en Almíbar”, satisfaciendo las expectativas de nuestros clientes potenciales.

1.7.2 Objetivos específicos:

- Realizar un estudio de mercado.
- Realizar un estudio técnico de localización de la empresa en la población de Sapecho.
- Identificar el comportamiento del consumidor.
- Determinar la viabilidad económica - financiera.



Industrialización y comercialización de Conservas de carambola en almíbar – (*Averrhoa carambola*)



- Generar fuentes de empleo en la región de Alto Beni.

1.8 Valores Institucionales:

- **Integridad.** - Actuar de manera ética, honesta, transparente y generar confianza en nuestros clientes.
- **Compromiso.** – Contribuir con el desarrollo de la comunidad y preservación del planeta.
- **Respeto.** - Conocer, aceptar y comprender a las personas que interactúan con la empresa.
- **Trabajo en equipo.** - Coordinar e integrar los esfuerzos para lograr los objetivos de la empresa.
- **Innovación.** - Trabajar permanentemente para crear y mejorar nuestro producto.
- **Responsabilidad social.** - Contribuir con la generación de empleo y conservación de árboles no maderables (carambola).

1.9 Principios Institucionales:

- **Igualdad.** - Todos los trabajadores de la institución tienen los mismos derechos y oportunidades.
- **Eficacia.** - Es la disposición de los recursos y el esfuerzo de todo el personal para producir los resultados esperados.
- **Eficiencia.** - Definida como la mejor utilización de los recursos humanos, tecnológicos, materiales y financieros.
- **Excelencia.** - búsqueda de niveles de excelencia para obtener logros cada vez más mayores.



Industrialización y comercialización de Conservas de carambola en almíbar – (*Averrhoa carambola*)



1.10 Claves de gestión:

Excelencia. - Es un fundamento básico para tener una buena gestión de calidad y mejora continua en los procesos que se llevan a cabo en todas las áreas.

Innovación tecnológica. - La gestión de la innovación tecnológica en la empresa, es un factor muy importante para solucionar los problemas en el proceso de producción de almíbares.

Anticipación. - Se lanzará un producto innovador y nutritivo, a base de frutas exótica (carambola) frente a la competencia.

1.11 Políticas empresariales:

- **Formación continua.**- Aprendizaje y especialización de los empleados en el desarrollo de la empresa.
- **Compromiso y desarrollo social.** - Compromiso en el trabajo y con los proveedores.
- **Calidad.** - Proceso de producción con un buen manejo.
- **Investigación + desarrollo + innovación.** - Investigación e innovación en el proceso de producción, para el desarrollo de empresa.

1.12 Estrategia competitiva:

- **Diferenciación.** - Buscar diferenciación con el producto que se ofrecerá.
- **Segmentación (enfoque).** - Concentrarse en una posición más limitada en el mercado, distribución directa con los mayoristas de la ciudad de Palos Blancos, La Paz y El Alto.



Industrialización y comercialización de Conservas de carambola en almíbar – (*Averrhoa carambola*)



1.13 Estrategia empresarial:

Estrategia de innovación. - Utilizar la tecnología en nuevos sistemas de producción.

Estrategia de crecimiento. - Ampliar de manera significativa la disponibilidad de complacer el deseo de nuestros clientes diversificando nuestros productos.

Estrategia de alianzas. - Establecer alianzas comerciales con los proveedores (productores de carambola) y los mayoristas.

1.14 Diagnóstico de la situación, análisis FODA

Cuadro N° 2: Análisis FODA

FODA Y ESTRATEGIAS	Fortalezas: <ul style="list-style-type: none">Existencia de bastantes frutas en el sector.Producto innovador.Precios accesibles.	Debilidades: <ul style="list-style-type: none">Falta de experiencia en la comercialización de frutas en almíbar.Falta de tecnología.Falta de recursos económicos.
Oportunidades: <ul style="list-style-type: none">No existe competidores en el sector.Expansión del mercado a nivel departamental.Mercado en continuo crecimiento.Tendencia a productos nutritivos.	Estrategia - FO <ul style="list-style-type: none">Aprovechar el mercado departamental con precios accesibles al consumidor.	Estrategia - DO <ul style="list-style-type: none">Aprovechar la inexistencia de competidores en la comercialización de fruta en almíbar.
Amenazas: <ul style="list-style-type: none">Grandes competidores internacionales.Aumento de la competencia.Posicionamiento de mercado con marcas reconocidas.	Estrategia - FA <ul style="list-style-type: none">Establecer la empresa con un producto innovador frente a grandes competidores.	Estrategia - DA <ul style="list-style-type: none">Incluir tecnología para hacer la diferencia frente a grandes competidores.

Elaborado por: Jhonny Chipana
Esperanza Bernabe Loza



Industrialización y comercialización de Conservas de carambola en almíbar – (*Averrhoa carambola*)



2 ESTUDIO DE MERCADO:

En esta etapa del plan de negocios se determinó la oferta, la demanda y precios para la implementación del producto en el mercado, con esos datos efectuar las proyecciones de ingresos y egresos futuros, posteriormente se realiza estrategias de comercialización de acuerdo a la investigación de campo que se realizó a los comerciantes mayoristas y los consumidores finales, el cual nos facilitó identificar la competencia y la cantidad de compra de este nuevo producto.

Para determinar la factibilidad de la fruta de carambola en almíbar en el mercado, se realizan encuestas a los consumidores finales y a los comerciantes mayoristas de las ciudades de Palos Blancos, La Paz y El Alto. Para lanzar el producto, en este caso carambola en almíbar siendo un producto innovador, se miró necesario realizar degustaciones e investigación de campo, a los mayoristas y consumidores finales para hacerle conocer el producto.

2.1 Características del producto:

La carambola en almíbar se caracteriza por tener un aspecto estrellado y cuando se la corta en forma transversal, presenta aristas que le da una forma característica de estrella, además de tener una textura suave de la carambola, también hace referente como un producto de calidad. Donde la empresa ofrece un producto alimenticio y saludable para el consumo de las familias de todas las edades.

2.2 Consumidor:

Nuestros consumidores específicos serán todos/as los comerciantes mayoristas.



Industrialización y comercialización de Conservas de carambola en almíbar – (*Averrhoa carambola*)



2.2.1 Comerciantes (mayoristas):

El mercado para la comercialización de la carambola en almíbar son los comerciantes mayoristas de la ciudad de Palos Blancos, los mayoristas de la ciudad de La Paz y la ciudad de El Alto, los cuales tienen la disponibilidad de adquirir nuestros productos.

Cuadro N° 3: Comerciantes mayoristas

COMERCIANTES MAYORISTAS	LUGAR
Mayoristas de la avenida La Paz.	Palos Blancos
Mayoristas de la avenida Antofagasta.	Palos Blancos
Mayoristas de la avenida Jorge carrasco.	Ciudad de el Alto
Mayoristas de la calle Garcilaso.	Ciudad de La Paz

Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Jhonny Chipana

Esperanza Bernabe Loza

2.3 Satisfacción de necesidades o deseos:

Nuestros productos la carambola en almíbar, tiene el deseo de satisfacer las perspectivas de los consumidores con productos totalmente nutritivos y saludables.

2.4 Mercado potencial:

Son todos aquellos mayoristas, que además de desear nuestro producto, pueden adquirirlo.

Mayoristas de la ciudad de Palos Blancos:

- Mayoristas de la avenida La Paz
- Mayoristas de la avenida Antofagasta

Mayoristas de la ciudad de La Paz:

- Mayoristas de la calle Garcilaso



Industrialización y comercialización de Conservas de carambola en almíbar – (*Averrhoa carambola*)



Mayoristas de ciudad de El Alto:

- Mayorista de avenida Jorge Carrasco

2.5 Competencias:

2.5.1 Competencia directa:

La empresa J&E FRUTALMI S.R.L. no tiene competencia directa, debido a que no hay empresas dedicados a la elaboración de conservas de carambola, siendo un producto que no conoce la demanda.

2.5.2 Competencia indirecta:

La competencia indirecta está conformada por empresas que ofrecen productos similares como las conservas de: Durazno, piña, mango, frutilla, cerezas y otros, que son importados de los países vecinos y algunos producidos en Bolivia.

En el mercado nacional se comercializa actualmente los productos de almíbar de la empresa “ACONCAGUA FOODS S.A.” que son importados desde Chile y los otros productos son de la empresa “BOLHISPANIA S.A.” que se encuentra en Cochabamba – Chimore; estos productos se comercializan en tiendas de comerciantes mayoristas y supermercados con un precio de bs 200 a 240 en cajas de 24 unidades en envases de lata de 820 gr. Además, existen otros productos de almibares con un precio similar.

2.6 Barreras de entradas o salidas:

2.6.1 Situación de mercado:

La empresa contará con la capacidad productiva para poder competir en el mercado, a través de la diferenciación del producto.



Industrialización y comercialización de Conservas de carambola en almíbar – (*Averrhoa carambola*)



2.6.2 Barreras legales:

El estado establece medidas legales mediante normas jurídicas con el objeto de controlar la competencia existente en un determinado sector, por lo que la empresa necesita de una licencia o permiso legal.

2.7 Segmentación de mercado:

Este producto está destinado al consumo para todo tipo de personas, sin importar su edad o género, hay que mencionar que no pueden consumir las personas que sufren con gastritis y diabetes. Para efectos del estudio se toma en cuenta el número aproximado de familias del área urbana y rural del municipio de Palos Blancos y Alto Beni, así también de la zona urbana de la Ciudad de La Paz y la zona urbana de la Ciudad de El Alto.

2.7.1 Segmentación geo-demográfica:

Cuadro N° 4: Segmentación Geo - Demográfica de la región del Alto Beni

Geografía	
Departamento	La Paz
Provincia	Sud Yungas-Caranavi
Lugar	Municipios de Palos Blancos y Alto Beni
Sector	Urbano y rural
Demografías	
Genero	Masculino y Femenino
Tamaño de familias	Promedio de cuatro integrantes

Fuente: I.N.E. (Estadística, 2012)

Elaborado por: Jhonny Chipana

Esperanza Bernabe Loza



Industrialización y comercialización de Conservas de carambola en almíbar – (*Averrhoa carambola*)



Cuadro N° 5: Segmentación Geo - Demográfica ciudad de La Paz

Geografía	
Departamento	La Paz
Provincia	Murillo
Lugar	Ciudad La Paz
Sector	Urbano
Demografías	
Genero	Masculino y Femenino
Tamaño de familias	Promedio de cuatro integrantes

Fuente: I.N.E. (Estadística, 2012)

Elaborado por: Jhonny Chipana
Esperanza Bernabe Loza

Cuadro N° 6: Segmentación Geo - Demográfica ciudad de El Alto

Geografía	
Departamento	La Paz
Provincia	Murillo
Lugar	Ciudad de El Alto
Sector	Urbano
Demografías	
Genero	Masculino y Femenino
Tamaño de familias	Promedio de cuatro integrantes

Fuente: I.N.E. (Estadística, 2012)

Elaborado por: Jhonny Chipana
Esperanza Bernabe Loza

2.8 Investigación de mercado:

2.8.1 Método cuantitativo y cualitativo:

El **enfoque cuantitativo** utiliza la recolección y el análisis de datos para contestar preguntas de investigación y probar hipótesis establecidas previamente, y confía en la medición numérica, el conteo y frecuentemente



Industrialización y comercialización de Conservas de carambola en almíbar – (*Averrhoa carambola*)



en el uso de la estadística para establecer con exactitud patrones de comportamiento en una población. (HERNANDEZ SAMPIERI, 2004)

El **enfoque cualitativo**, por lo común, se utiliza primero para descubrir y refinar preguntas de investigación. A veces, pero no necesariamente, se prueban hipótesis (Grinnell, 1997). Con frecuencia se basa en métodos de recolección de datos sin medición numérica, como las descripciones y las observaciones. Por lo regular, las preguntas e hipótesis surgen como parte del proceso de investigación y éste es flexible, y se mueve entre los eventos y su interpretación, entre las respuestas y el desarrollo de la teoría. Su propósito consiste en “reconstruir” la realidad, tal y como la observan los actores de un sistema social previamente definido. (HERNANDEZ SAMPIERI, 2004)

En esta etapa del plan de negocios se cuantificará la demanda, la oferta y precios apropiados para una correcta implementación del producto en el mercado, permitiendo así; efectuar las proyecciones de ingresos y egresos futuros del mismo, después de este análisis se implementaron estrategias de comercialización de acuerdo a las necesidades manifestadas por los mayoristas y consumidores finales, el cual facilita identificar a la competencia indirecta del producto que se lanzará al mercado.

También se determinan las proyecciones futuras en cuanto a la cantidad de la materia prima, precio y contactarse con los productores directos.

2.8.2 Técnica de recolección de datos:

2.8.2.1 Muestreo:

Los muestreos estadísticos están basados en la idea de analizar una muestra tomada de una población.

Para analizar la factibilidad de introducir la fruta carambola en almíbar en el mercado, se realizan encuestas a la población siendo los consumidores



Industrialización y comercialización de Conservas de carambola en almíbar – (*Averrhoa carambola*)



finales que se encuentran en la Ciudad de La Paz, El Alto y Palos Blancos. En este caso, al ser un producto nuevo, se tomó en cuenta realizar degustaciones e investigación de campo, permitiendo a los posibles consumidores finales y mayoristas.

2.8.2.2 Muestreo por bola de nieve:

Los investigadores utilizan este método de muestreo, si la muestra para el estudio es muy rara o si está limitada a un subgrupo muy pequeño de la población. Este tipo de técnica de muestreo funciona en cadena. Luego de observar al primer sujeto, el investigador le pide ayuda a él para identificar a otras personas que tengan un rasgo de interés similar.

Fuente: (MUESTREO DE BOLA DE NIEVE, s.f.)

Se realizó encuesta a los mayoristas de la población de Palos Blancos, la ciudad de La Paz y la ciudad de El Alto, con preguntas cerradas y abiertas , donde determinaremos la cantidad de consumo que hay en la población, el precio al mayor que adquiere los productos similares y ver si estaría dispuesto a implementar a su cartera de productos y cuantas cajas de carambola en almíbar nos puede comprar al mes, a través de la degustación que se realizara a los mayoristas de la ciudad de Palos Blancos, ciudad de La Paz y la ciudad de El Alto.

También se realizó encuesta a los proveedores bajo la investigación de campo a las comunidades que conforman el municipio de Palos Blancos, así para determinar el abasto de la materia prima.

2.8.2.3 Determinación del universo y la muestra:

Marco de muestreo. – Consumidores finales.



Industrialización y comercialización de Conservas de carambola en almíbar – (*Averrhoa carambola*)



Cuadro N° 7: Consumidores finales

Región/ciudad	Familias	%
La Paz	199.742	47,47
El Alto	212.210	50,43
Alto Beni	8.854	2,10
TOTAL	420.806	100

Fuente: I.N.E. (Estadística, 2012)

Elaborado por: Jhonny Chipana
Esperanza Bernabe Loza

2.8.2.4 Método de recolección de datos:

Para realizar la encuesta se necesita determinar el tamaño de la muestra y en base a los datos poblacionales obtenidos de las ciudades de La Paz, El Alto y la región del Alto Beni, de las cuales se sabrá cuál es el número de familias a encuestar.

- **Calculo del tamaño de la muestra con el tamaño de la población:**

La fórmula para calcular el tamaño de muestra cuando se conoce el tamaño de la población es la siguiente:

$$n = \frac{Z^2 * p * q * N}{e^2(N - 1) + Z^2 * p * q}$$

Dónde:

N=Total de la población

Z=Determinar el valor en la siguiente tabla atendiendo el nivel de confianza

e=Margen de error en decimales

p=Proporción de elementos que poseen a las características de interés (0,8)



Industrialización y comercialización de Conservas de carambola en almíbar – (*Averrhoa carambola*)



$$q = (1-p) = (1-0,8)$$

- **Calculo de muestra (consumidores)**

$$n = \frac{(1,96)^2 * 0,8 * 0,2 * (420806)}{(0,06)^2(420806 - 1) + (1,96)^2 * 0,8 * 0,2}$$

$$n = 171$$

- **Encuesta:**

Para la investigación de mercado se utilizó la encuesta, bajo un diseño de preguntas cerradas a las familias de las ciudades de La Paz, El Alto y la región del Alto Beni.

- **Resultado de la encuesta:**

En este punto daremos a conocer las preferencias de nuestros consumidores finales y el interés de consumir nuestro producto como la carambola en almíbar.

ENCUESTA PARA LOS CLIENTES FINALES

El diseño de la encuesta se encuentra detallada en el **ANEXO N°1**.

Investigación de campo, degustación del producto a los consumidores finales

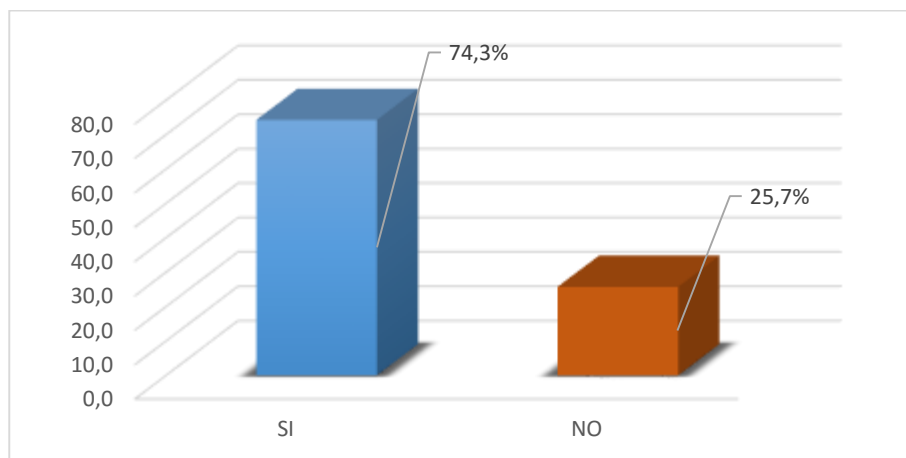
ANEXO N° 6.



Industrialización y comercialización de Conservas de carambola en almíbar – (*Averrhoa carambola*)

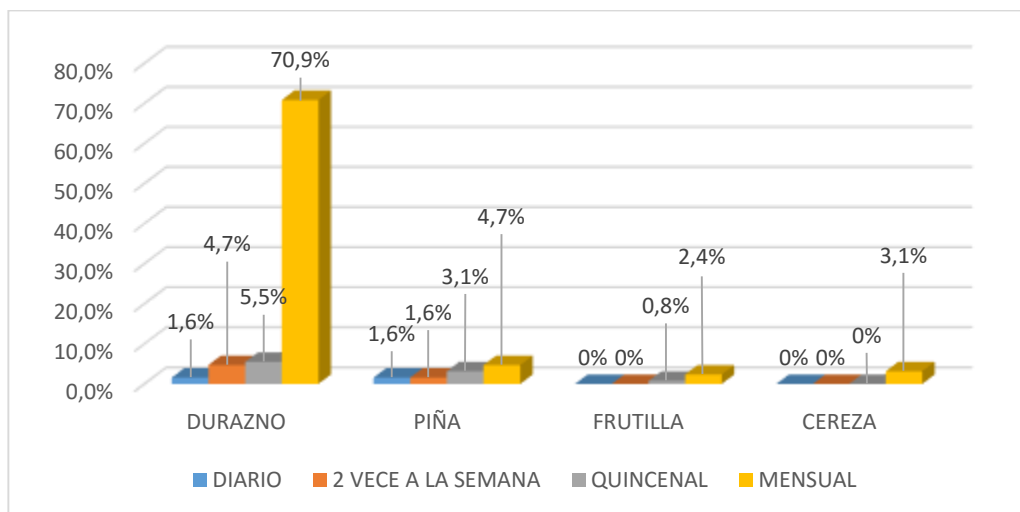


Gráfico N° 1: Consumo de almíbar



Un alto porcentaje de las personas encuestadas, respondieron que si consumen conservas de frutas en almíbar, sin embargo existen personas que no consumen este tipo de productos. Así lo refleja el gráfico.

Gráfico N° 2: Consumo y frecuencia de compra



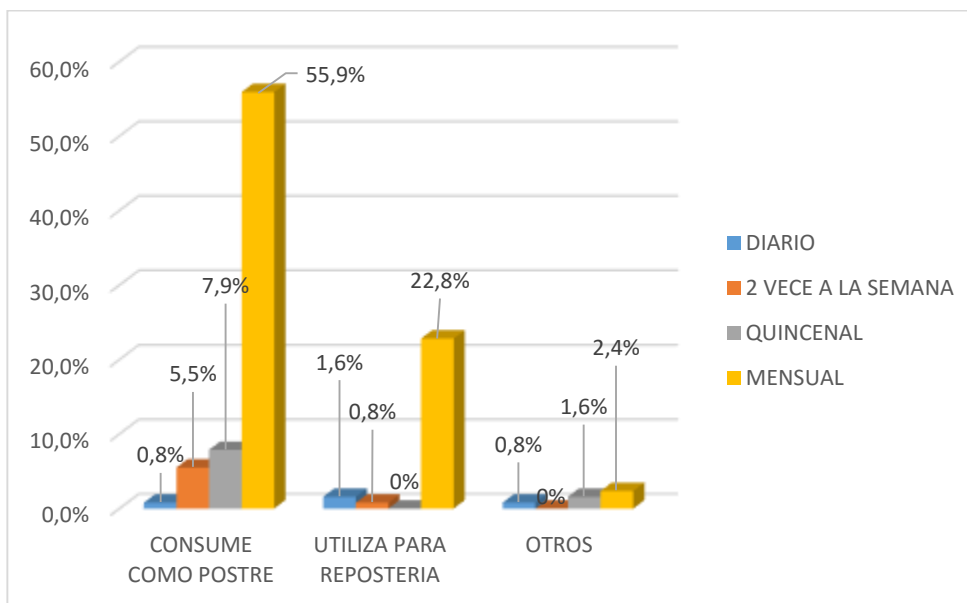
Existe un porcentaje elevado de personas que consumen durazno en almíbar 2 veces por semana y quincenalmente, el consumo de piña, frutilla y cereza en almíbar la compra de los productos es menos frecuente, ya que lo realizan quincenal y mensualmente; por lo tanto, existe un mercado que tiene la tendencia a comprar el producto una vez al mes.



Industrialización y comercialización de Conservas de carambola en almíbar – (*Averrhoa carambola*)



Gráfico N° 3: Uso y frecuencia de compra



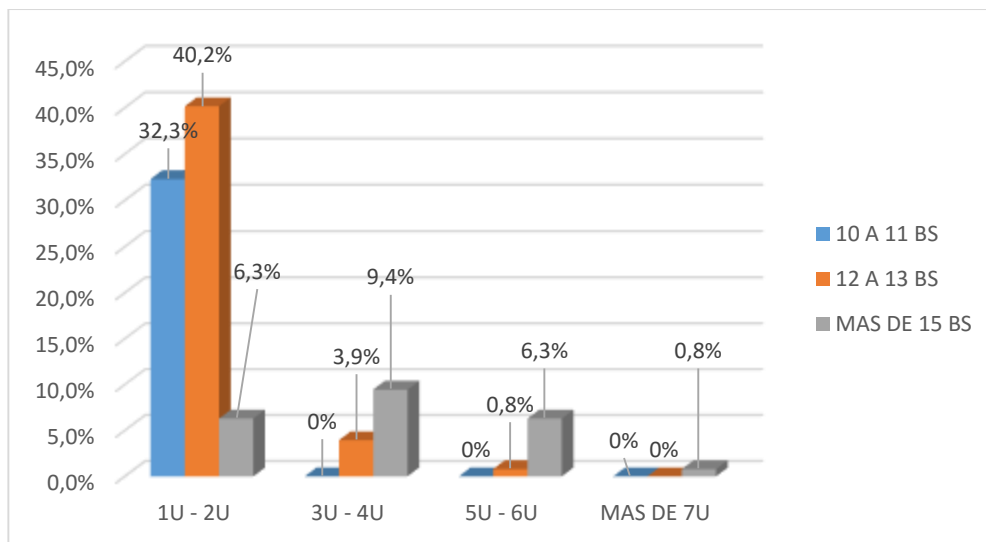
Existe un porcentaje de clientes que consumen almíbar dos veces por semana y otros que consumen quincenalmente, por lo general las personas están acostumbradas a comprar almíbar una vez al mes, el uso que le dan al mismo es diferenciado, pero más lo consumen como postre; sin embargo, es utilizado para la repostería; un bajo porcentaje muestra que le dan otro tipo de uso al almíbar.



Industrialización y comercialización de Conservas de carambola en almíbar – (*Averrhoa carambola*)

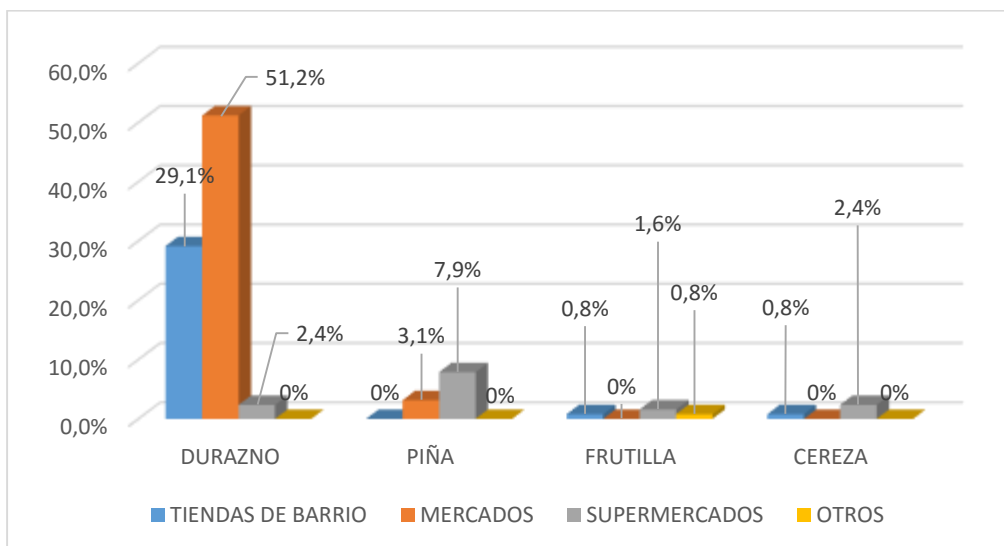


Gráfico N° 4: Cantidad y Precio unitario



El resultado refleja que la tendencia de compra mensual es relativamente baja ya que la cantidad de compra de almíbar es de 1 a 4 unidades; sin embargo, existe un porcentaje reducido que realiza la compra del producto con mayor frecuencia, el cual es de 5 a 7 unidades al mes; el precio por unidad del producto es variado oscila entre los 10bs a 13 bs, pero se observa que algunas personas adquieren el producto por encima de los 15 bs.

Gráfico N° 5: Consumo y lugar de compra



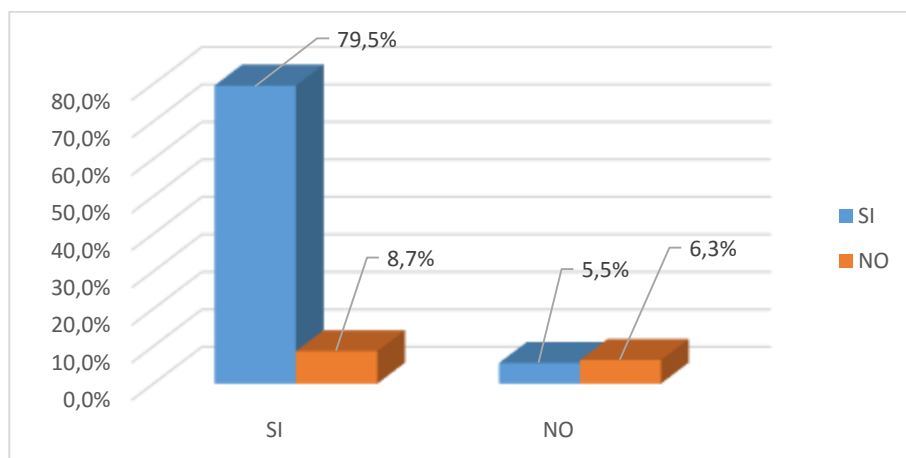


Industrialización y comercialización de Conservas de carambola en almíbar – (*Averrhoa carambola*)



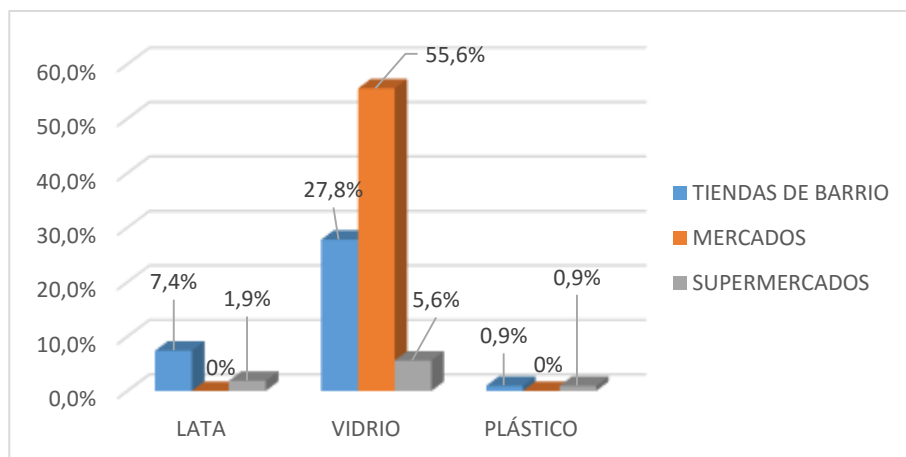
Un alto porcentaje de personas consumen durazno en almíbar y realizan su compra con mayor frecuencia en tiendas de barrio y mercados, por lo que el consumo de piña, frutilla y cereza es menos frecuente los cuales lo adquieren de supermercados; sin embargo, se observa en el gráfico que existe un mercado que tiene la tendencia a comprar el producto de distintos lugares.

Gráfico N° 6: Aceptación del nuevo producto



La gran mayoría de las personas encuestadas conocen la fruta de carambola los cuales aceptan comprar el nuevo producto (carambola en almíbar); sin embargo, existe un porcentaje reducido de individuos que no conocen la carambola y no comprarían el producto.

Gráfico N° 7: Lugar de compra y preferencia de envase



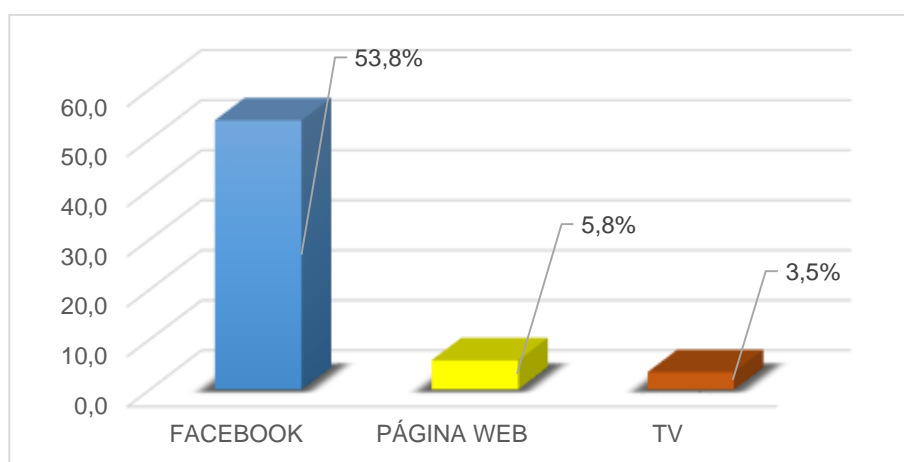


Industrialización y comercialización de Conservas de carambola en almíbar – (*Averrhoa carambola*)



Un porcentaje reducido de personas compran los productos de almibares en los supermercados; sin embargo, la mayoría de los individuos adquieren el almíbar de mercados y tiendas de barrio. En cuanto al envase la mayoría de los compradores están de acuerdo que el nuevo producto lleve envase de vidrio, pero hay personas que lo prefieren en envase de lata y muy pocos lo requieren en envase de plástico.

Gráfico N° 8: Medios de información



En la actualidad, la mayoría de las personas utiliza como medio de información el Facebook, así lo reflejan los resultados y un porcentaje bajo se informa a través de páginas web y otro utilizan la Tv.

ENCUESTA PARA LOS CLIENTES MAYORISTAS

El diseño de la encuesta se encuentra detallada en el **ANEXO 2**.

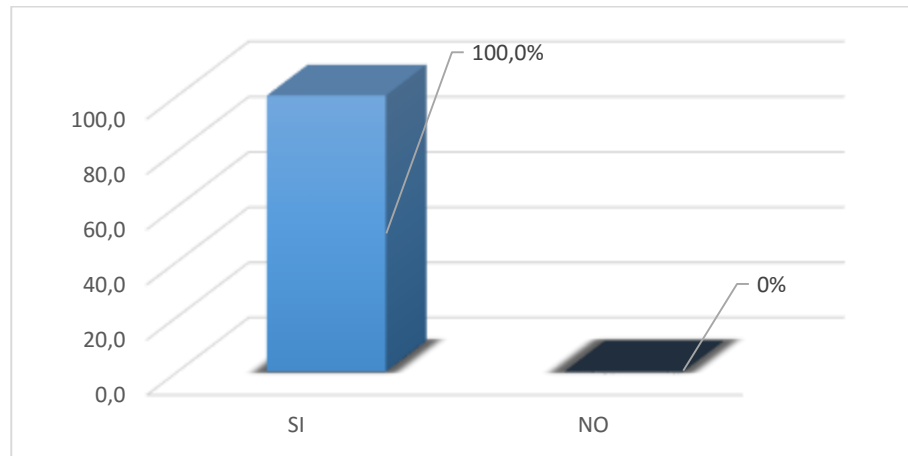
Investigación de campo, degustación del producto a los mayoristas **ANEXO N° 7**.



Industrialización y comercialización de Conservas de carambola en almíbar – (*Averrhoa carambola*)

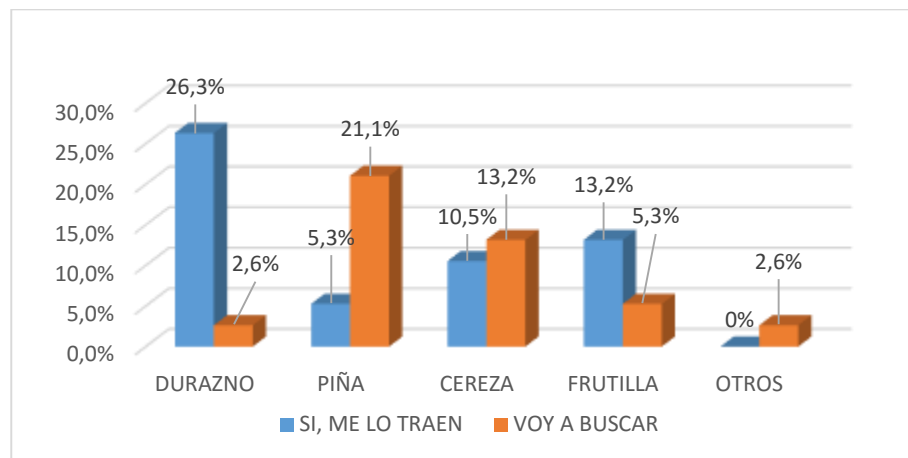


Gráfico N° 9: Venta de almíbar



Todos los comerciantes mayoristas que fueron encuestados realizan la venta de conservas de frutas en almíbar. Esto es debido a que la encuesta que se realizó, solo se tomó en cuenta a los comerciantes que realizan la venta de almibares.

Gráfico N° 10: Adquisición de frutas en conserva



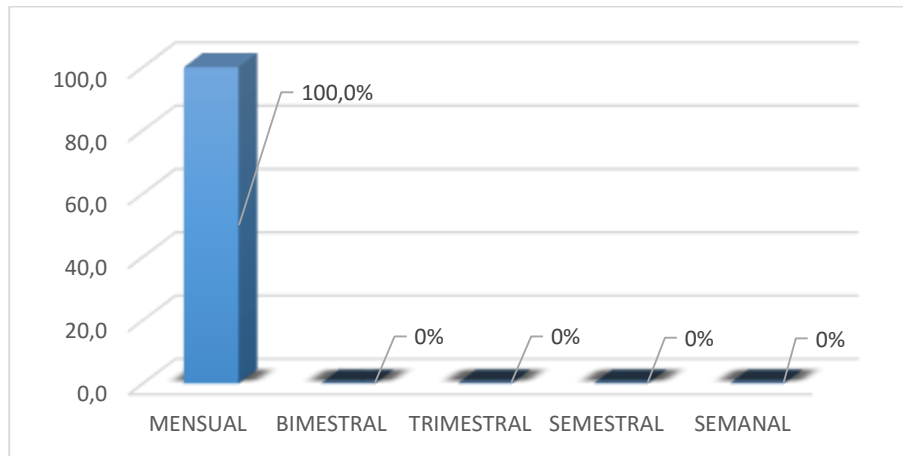
Todos los comerciantes mayoristas que fueron encuestados realizan la venta variada de conservas de frutas en almíbar de los cuales un porcentaje elevado de personas venden almíbar de durazno y la entrega del producto lo realizan en sus puestos de venta; en cambio existen personas que realizan la venta de estos productos y tienen que ir a buscar el producto.



Industrialización y comercialización de Conservas de carambola en almíbar – (*Averrhoa carambola*)

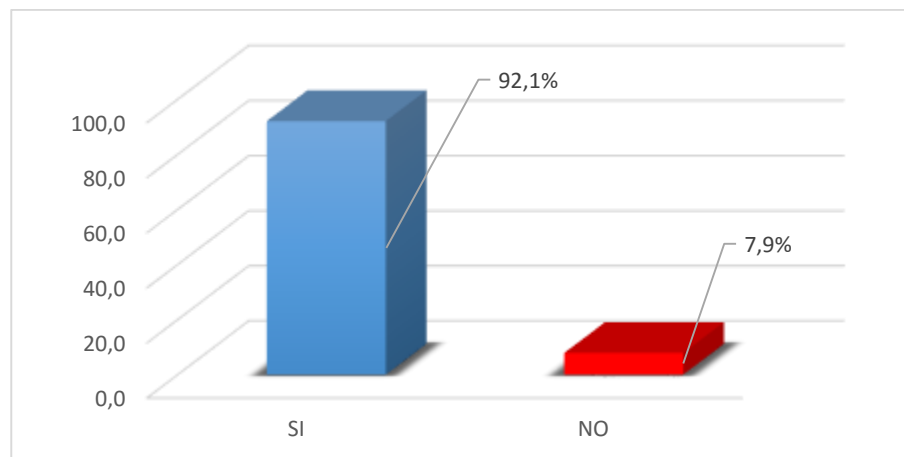


Gráfico N° 11: Frecuencia de pedidos



El resultado de la encuesta determina que todos los comerciantes que fueron encuestados, realizan su pedido de productos de conserva de frutas en almibares mensualmente.

Gráfico N° 12: Disposición de venta del nuevo producto



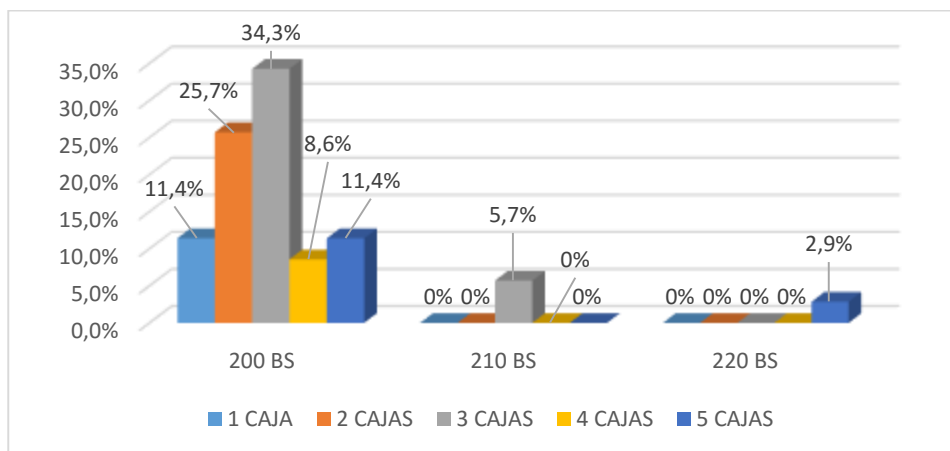
Los datos de la encuesta determinan que la mayoría de los comerciantes aceptan incorporar el nuevo producto, dentro de los diferentes almibares que ya tienen a la venta y un porcentaje reducido no acepta el producto.



Industrialización y comercialización de Conservas de carambola en almíbar – (*Averrhoa carambola*)

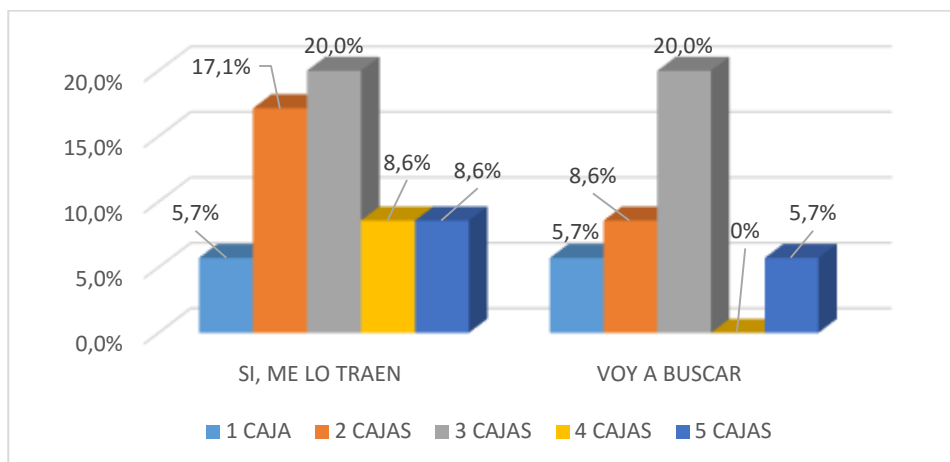


Gráfico N° 13: Disposición de compra y pago



Como se puede ver en el gráfico un porcentaje elevado de los comerciantes indican que comprarían desde 2 a 3 cajas de 24 unidades de carambola en almíbar y otros tienen la disponibilidad de adquisición de 4 a 5 cajas; en cuanto al precio por el nuevo producto en envase de vidrio de 820 gr la gran mayoría coincide en pagar un monto de bs 200, sin embargo existe un mínimo porcentaje que pagaría desde 210 bs a 220 bs por el producto.

Gráfico N° 14: Disposición de compra y entrega del producto



Se observa en el gráfico que la mayoría de los comerciantes que comprarían la carambola en almíbar desde 1 a 5 cajas indica que los productos similares que tienen a la venta se los hacen llegar a su puesto de venta, también existe



Industrialización y comercialización de Conservas de carambola en almíbar – (*Averrhoa carambola*)



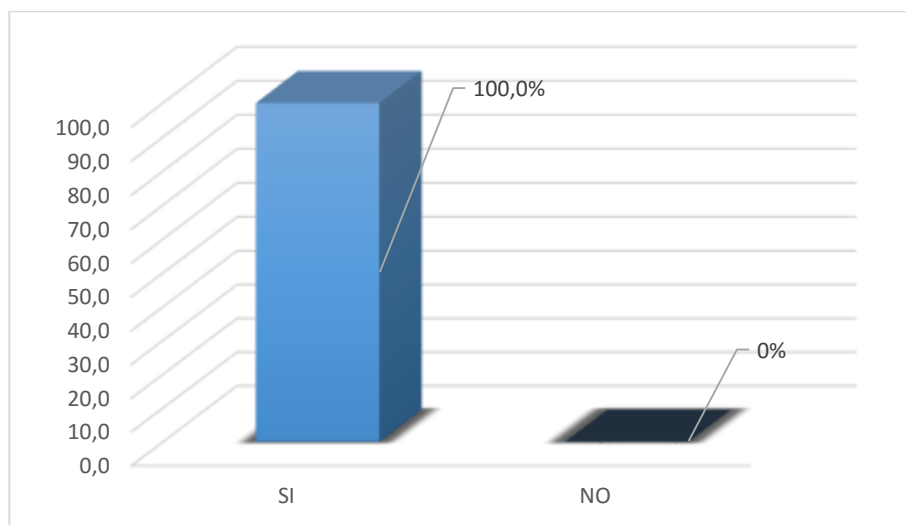
otro porcentaje menor que comprarían el nuevo producto de almíbar desde 1 a 5 cajas y ellos indican que los van a buscar los productos de almibares que venden.

ENCUESTA PARA LOS PROVEEDORES DE MATERIA PRIMA

El diseño de la encuesta se encuentra detallada en el **ANEXO 3**.

Investigación de campo a los proveedores **ANEXO N° 8**.

Gráfico N° 15: Producción de carambola



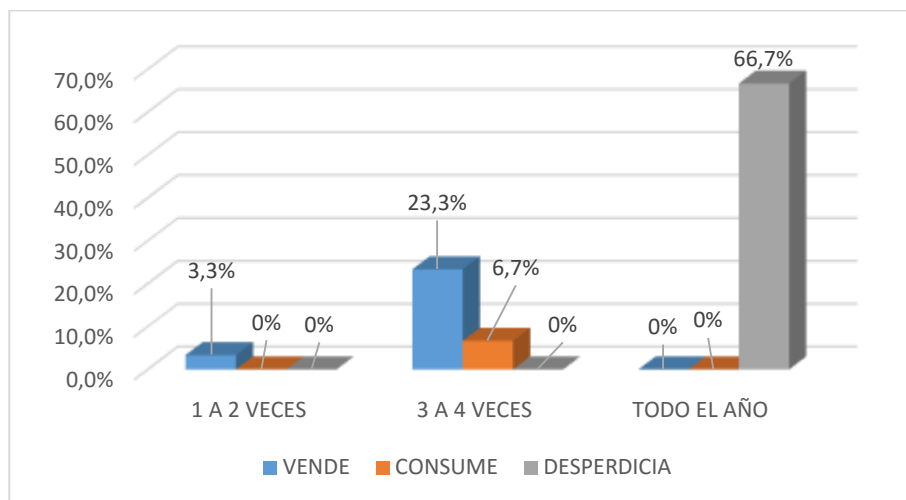
El gráfico nos muestra que las 30 personas encuestadas producen la fruta de carambola, esto es debido a que se utilizó el método no probabilístico en el cual se eligió el muestreo de bola de nieve. Por tanto se realizó la encuesta a las personas que si producían la carambola.



Industrialización y comercialización de Conservas de carambola en almíbar – (*Averrhoa carambola*)

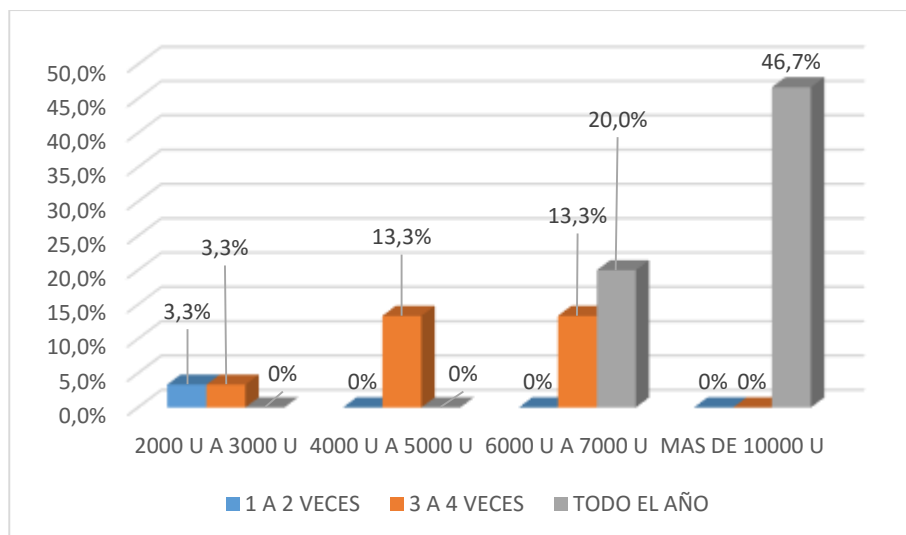


Gráfico N° 16: Aprovechamiento y cosechas al año



Se puede observar en el gráfico que existe un porcentaje reducido de productores que realiza la cosecha de la fruta de carambola de 1 a 2 veces al año y otros cosechan de 3 a 4 veces, por lo general los productores realizan la cosecha todo el año, el aprovechamiento que le dan al mismo es diferenciado, pero como se puede ver la carambola se vende; sin embargo, también lo consumen y un alto porcentaje indica que la carambola se desperdicia.

Gráfico N° 17: Cantidad y cosechas al año



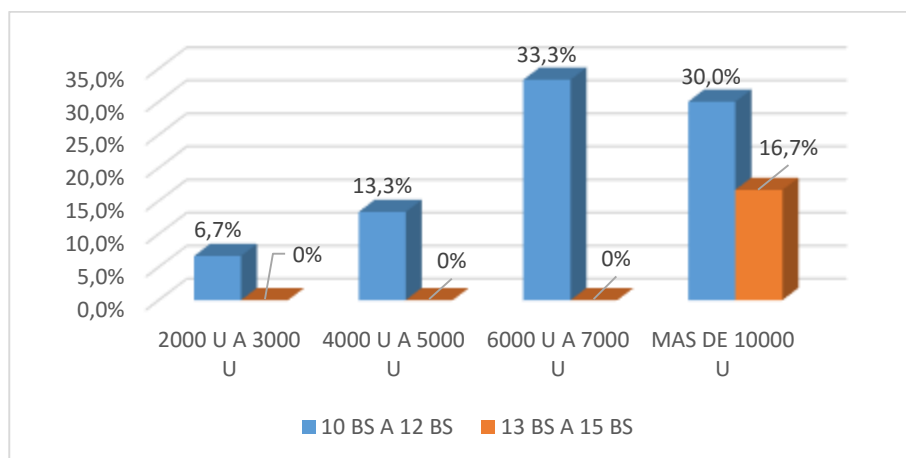


Industrialización y comercialización de Conservas de carambola en almíbar – (*Averrhoa carambola*)



Un porcentaje reducido de los productores de carambola realizan la cosecha de la fruta desde 1 hasta 4 veces al año, en el cual cosechan entre 2000 a 5000 unidades anuales, en cambio existe otro porcentaje que cosechan de 3 a 4 veces y representa 6000 a 7000 u. de fruta; por lo general los productores realizan la cosecha todo el año y cosechan más de 10000 u. anuales.

Gráfico N° 18: Cantidad y precio de carambola



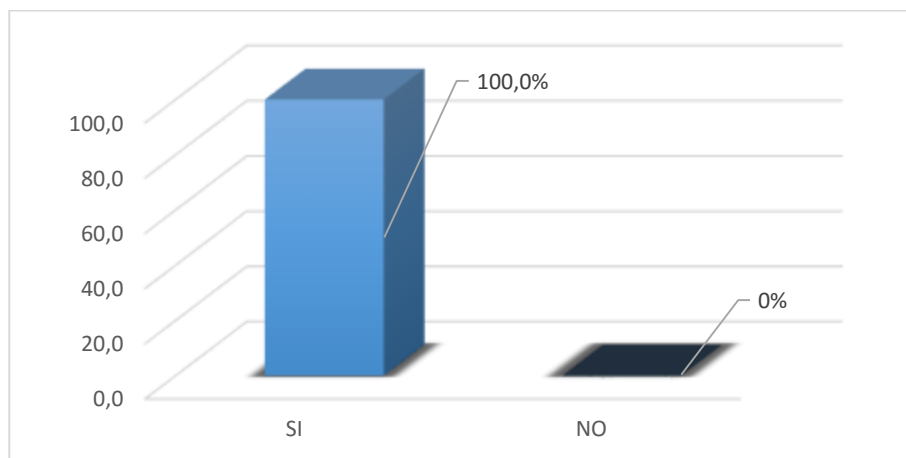
La mayoría de los productores de carambola cosechan la fruta entre 6000 a 7000 unidades al año y otro porcentaje significativo de personas respondieron que cosechan por encima de las 10000 unidades al año, en cuanto al precio de la carambola se encontró que por lo general las personas venden desde 10 bs a 12 bs cada 100 unidades de fruta; sin embargo, un reducido porcentaje de productores respondieron que venden la fruta desde 13 bs a 15 bs.



Industrialización y comercialización de Conservas de carambola en almíbar – (*Averrhoa carambola*)



Gráfico N° 19: Disposición de venta



El resultado de la encuesta demuestra que existe disponibilidad por parte de los productores de vender la fruta de carambola a la empresa. Esto contribuirá a que la fruta no se desperdicie.

2.9 Potencial de ventas:

El mercado con el que se pretende comercializar el producto carambola en almíbar, son los mayoristas de las ciudades de La Paz, El Alto y de Palos Blancos donde se encargara en distribuir hasta el consumidor final, donde involucra a personas de diferentes edades que viven en el área urbana de la Ciudad de La Paz, a consumir un producto nutritivo y saludable.

2.10 Pronostico de ventas:

El pronóstico de ventas es una estimación de las futuras ventas (ya sea en términos monetarios o físicos) de un producto para un determinado tiempo.



**Industrialización y comercialización de
Conservas de carambola en almíbar –
(*Averrhoa carambola*)**



Cuadro N° 8: Pronostico de ventas en 5 años

PROYECCIÓN DE VENTAS (Expresado en Bs)			
PERIODOS	PRECIO PROMEDIO/MES	CANTIDAD MENSUAL	INGRESO ANUAL
1ER. AÑO	8,39	28.800,00	241.532,83
2DO. AÑO	8,82	37.440,00	330.320,29
3ER. AÑO	9,28	50.544,00	469.120,88
4TO. AÑO	9,76	70.761,60	690.921,23
5TO. AÑO	10,27	102.604,32	1.053.931,25

Elaborado por: Jhonny Chipana
Esperanza Bernabe Loza

2.11 Cliente objetivo:

Son las personas más propensas a comprar nuestro producto, clientes de todas las edades con ingresos medios y altos.

2.12 Comportamiento del consumidor:

El comportamiento de nuestros consumidores, se caracteriza como una necesidad de consumo de productos orgánicos, nutritivos y saludables, donde la empresa J&E FRUTALMI S.R.L. ofrecerá un producto orgánico y con valor nutritivo, el cual es la carambola en almíbar, como consumidores involucramos a las familias del área urbana de la ciudad de La Paz, El Alto y la región del Alto Beni (Palos Blancos – Alto Beni).

La adquisición de nuestro producto, es realizado por uno de los integrantes de la familia, como puede ser: El padre, la madre, los hijos y otros. Donde al final son consumidos en familia frecuentemente.

Existe el interés por parte de las familias hacia nuestro producto, por el hecho de ser una fruta exótica, un producto innovador y también por el contenido nutricional que posee esta fruta. Por esas cualidades se observó que las



Industrialización y comercialización de Conservas de carambola en almíbar – (*Averrhoa carambola*)



familias tienen la necesidad de consumir un producto orgánico en la producción de la carambola, nutritivo y saludable.

2.13 Enfoque de decisión de compra:

Para la decisión de compra se debe identificar las siguientes fases:

2.13.1 Reconocimiento de la necesidad:

Nuestro cliente no encuentra en el mercado local, frutas exóticas conservadas en almíbar que llame la atención, que duren un tiempo prolongado y con alto valor nutritivo.

2.13.2 Búsqueda de información:

El cliente busca información acerca de las de las frutas exóticas, que posean alto valor nutritivo.

2.13.3 Evaluación de alternativas:

Para el cliente lo más importante es la durabilidad, y la contextura que tenga nuestro producto.

2.13.4 Decisión de compra:

El cliente se decide realizar la compra, ya que el producto tiene durabilidad y un precio adecuado.

2.13.5 Conducta posterior a la compra:

Satisfacción de compra de parte del consumidor, conducta que influye consecuentemente, lo que significa una alta probabilidad de consumo próximo.



Industrialización y comercialización de Conservas de carambola en almíbar – (*Averrhoa carambola*)



2.14 Objetivo de marketing:

Los objetivos de marketing de la empresa J&E FRUTALMI S.R.L. son los siguientes:

- **Cualitativos.-** Aumentar la participación con nuestros productos
- **Cuantitativos.-** Captar un mayor número de clientes.

2.15 Estrategia de marketing:

2.15.1 Producto:

El producto consiste en un almíbar elaborada a base de carambola, se caracteriza por poseer un alto valor nutritivo, excelente fuente de vitaminas A y B, además de proteínas y de sabor agradable a diferencia de los demás almíbar que solo se distinguen por su sabor.

Será elaborado con insumos de calidad, y tendrá un práctico envase de vidrio para la presentación de 820g de carambola en almíbar.

Estrategias:

- ✓ Realizar degustaciones en las tiendas y supermercados más frecuentadas de la ciudad de La Paz.
- ✓ Participación en eventos de productos nutritivos a base de frutas.
- ✓ Brindar muestras a clientes potenciales.
- ✓ Innovar las presentaciones del producto.



Industrialización y comercialización de Conservas de carambola en almíbar – (*Averrhoa carambola*)



2.15.2 Precio:

Según las encuestas a los consumidores y comerciantes, el precio en algunos casos es un atractivo al momento de la adquisición, por ello, se tomarán las siguientes estrategias para fijar los precios:

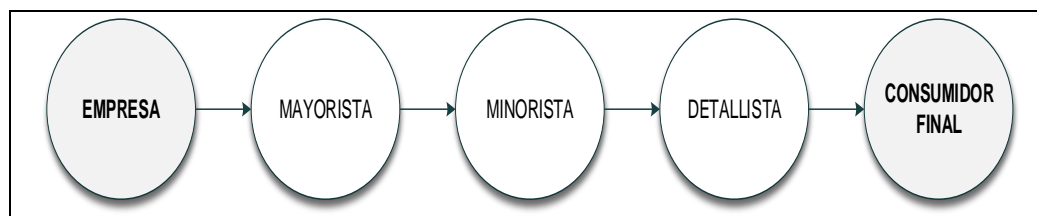
- ✓ Presentar al mercado nuestro producto con un precio bajo con el fin de lograr una rápida penetración, una pronta acogida y hacerlo conocido.
- ✓ Precio igual o parcialmente inferior al de la competencia para comerciantes.
- ✓ Ofrecer descuentos por pronto pago, por compra en gran cantidad y ocasiones especiales.

2.15.3 Distribución:

La distribución para el producto conserva de “Carambola en almíbar”, será desde la planta de producción, colocados en vehículo de forma adecuada que permita el buen estado del producto, los mismos que llevaran a los comerciantes mayoristas que realizan la venta de conservas de frutas. Tomando en cuenta la siguiente estrategia:

- ✓ Contaremos con comerciantes mayoristas con el fin de lograr una mayor cobertura de nuestro producto.

Cuadro N° 9: Canales de comercialización



Elaborado por: Jhonny Chipana
Esperanza Bernabe Loza



Industrialización y comercialización de Conservas de carambola en almíbar – (*Averrhoa carambola*)



2.15.4 Estrategias de comunicación y promoción

Se estima llegar a toda la sociedad de la Ciudad de La Paz, Palos Blancos y El Alto, los consumidores de nuestro producto son los niños, adolescentes y adultos, sabiendo que hoy en día se busca el mayor consumo de productos saludables. Tomando en cuenta las siguientes estrategias:

- ✓ Promocionar degustaciones de almíbar de carambola.
- ✓ Presentación en ferias de productos nutritivos a base de frutas exhibiendo el producto.
- ✓ Difundir los beneficios de la carambola en almíbar en las redes sociales, como Facebook.

2.16 Estrategia de ingreso:

La relación producto-mercado que se haya elegido determinara las dimensiones estratégicas del concepto de distribución y la orientación producto- mercado será fundamental para determinar la estrategia de una empresa. Por lo tanto tomaremos en cuenta la MATRIZ DE ANSOFF.

2.16.1 Matriz de Ansoff:

La matriz de Ansoff o matriz de producto/ mercado es una herramienta de análisis estratégico dentro del área de marketing. Utilizan para definir cuáles son las alternativas estratégicas que tiene la empresa para incrementar sus ventas. En el caso de pymes, será el emprendedor quien deba utilizarla para exprimir toda la información que esta herramienta estratégica puede facilitarnos.



Industrialización y comercialización de Conservas de carambola en almíbar – (*Averrhoa carambola*)



Representando en cada uno de los ejes de la matriz de Ansoff las posibilidades actuales o futuras de la empresa en cuanto a productos y mercados, esta matriz ofrece cuatro alternativas estratégicas.

Cuadro N° 10: Matriz de Ansoff

		PRODUCTOS	
		ACTUALES	NUEVOS
MERCADOS	ACTUALES	PENETRACIÓN DE MERCADOS	DESARROLLO DE NUEVOS
	NUEVOS	DESARROLLO DE NUEVOS MERCADOS	DIVERSIFICACIÓN

Elaborado por: Jhonny Chipana
Esperanza Bernabe Loza

2.16.1.1 Estrategia de penetración de mercados:

En la estrategia de penetración realizaremos acciones para aumentar en consumo de nuestros clientes (acciones de venta cruzada), atraer clientes potenciales (publicidad, promoción) y atraer clientes de nuestra competencia (esfuerzos dirigidos a la prueba de nuestro producto, nuevos usos, mejora de imagen).

Esta estrategia es la que ofrece mayor seguridad y menor margen de error, ya que operamos con productos relacionados, en mercados que conocemos.

2.16.1.2 Estrategia de desarrollo de nuevos mercados:

En esta estrategia la empresa se dirige a nuevos mercados con productos relacionados pero a base una fruta innovadora y exótica, para llevar a cabo



Industrialización y comercialización de Conservas de carambola en almíbar – (*Averrhoa carambola*)



esta estrategia es necesario identificar nuevos mercados geográficos, nuevos segmentos de mercado y/o canales de distribución.

Estrategias de desarrollo:

- Expansión regional y Nacional.
- Nuevos distribuidores.

2.16.1.3 Estrategias de desarrollo de nuevos productos:

En el desarrollo de nuevos productos para la empresa es importante para que los negocios permanezcan un paso más delante de la competencia y continúen atrayendo a las cambiantes necesidades de los consumidores existentes.

Estrategias de desarrollo:

- Lanzamiento de nuevos productos.
- Modificación de productos.
- Tecnologías.

2.16.1.4 Estrategias de diversificación:

En esta última estrategia de diversificación es necesario estudiar si existen oportunidades para desarrollar nuevos productos para nuevos mercados o segmentos.

2.17 A lo largo del ciclo de producto:

La carambola en almíbar se caracteriza con contar un ciclo de vida totalmente diferente que los demás productos, donde está constituido por un ciclo de vida amplio en duración y producción durante todo el año. El producto se va acentuado diariamente en los hogares, ya que es un producto alimenticio.



Industrialización y comercialización de Conservas de carambola en almíbar – (*Averrhoa carambola*)



Por lo tanto es importante lograr concentrar nuestra producción a nivel regional y posteriormente nacional, para posicionarnos con la marca frente a nuestros competidores relacionados en la conserva de frutas en almíbar.

Introducción:

La carambola en almíbar relativamente es nuevo en el mercado, ya que existen muchas frutas en almíbar que son conocidos como el mango, piña, durazno, cereza y manzana. El producto base de una fruta exótica con alto valor nutritivo por eso se lo reconoce como un producto innovador y que no hay en el mercado nacional.

Por tal motivo se pretende aprovechar la ventaja en diferenciación de producto con los demás con una fruta dulce, forma de estrella, empaque, etiqueta y calidad.

Crecimiento:

En esta etapa la publicidad vamos a hacer énfasis en la marca por lo cual continuaremos con las redes sociales y también se entregará banners a los distribuidores (supermercados, mayoristas) para tener un mayor reconocimiento por el clientes intermediarios y finales.

Madurez:

Implementaremos nuevo producto de conserva de una fruta exótica (carambola en almíbar), para esto intensificaremos nuestra publicidad y distribución. Asimismo se harán los ajustes necesarios de ampliaciones en la producción de la carambola en almíbar, también se buscará llegar al mercado regional y posteriormente internacional mediante asociaciones con grandes productores de carambola y socios estratégicos.



Industrialización y comercialización de Conservas de carambola en almíbar – (*Averrhoa carambola*)



Declinación:

Introduciremos nuevas frutas exóticas que estimulen la compra de las mismas con ayuda de nuestra marca que ya estar posicionada. Así tomaremos la declinación como una nueva etapa de introducción.

3 ESTUDIO TECNICO:

3.1 Localización de la empresa:

3.1.1 Macro localización:

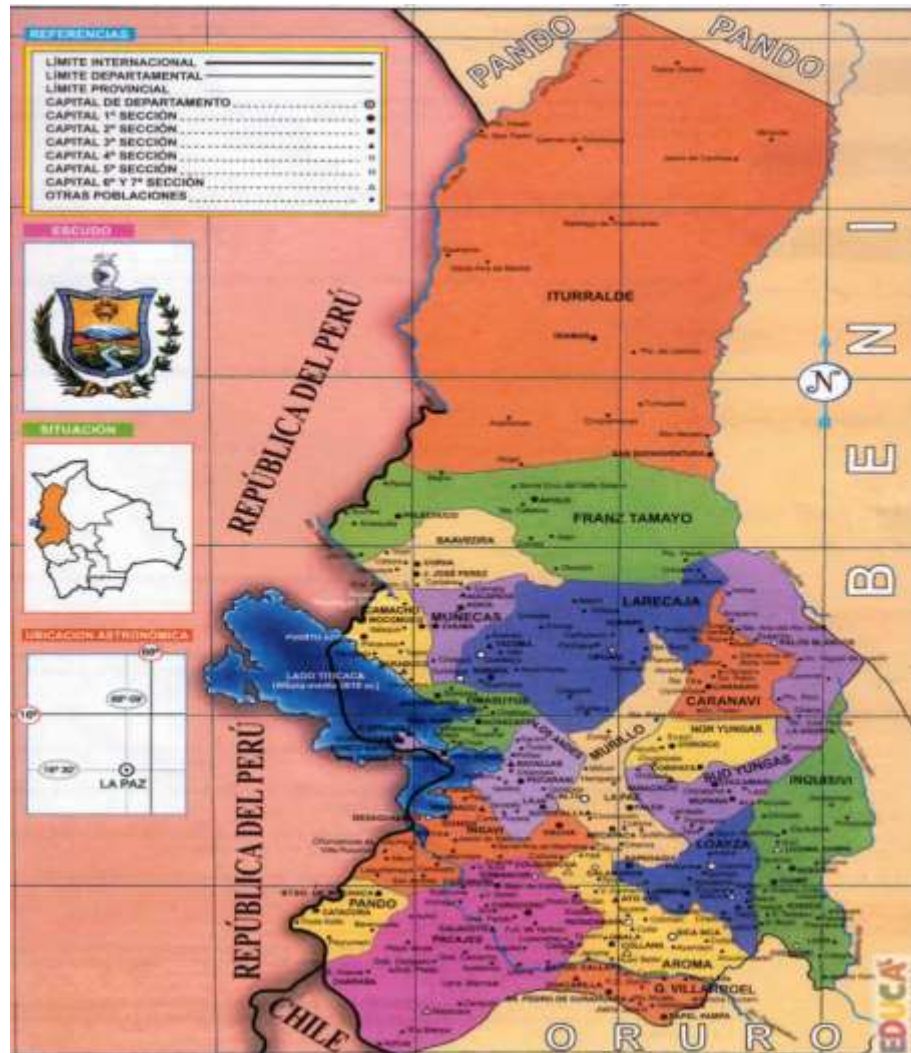
La planta industrializadora de carambola en almíbar estará ubicada en el Estado Plurinacional de Bolivia, departamento de La Paz, provincia Sud Yungas- región el Alto Beni.



Industrialización y comercialización de Conservas de carambola en almíbar – (*Averrhoa carambola*)



Imagen N° 2: Mapa geográfico del departamento de La Paz



Fuente: (EDUCA-EDITORIAL, s.f.)

3.2 Micro localización:

La empresa J&E FRUTALMI S.R.L., estará ubicado en la región del el Alto Beni, municipio de Palos Blancos, distrito Sapecho en el barrio 11 de noviembre.

- Se tomó en cuenta los siguientes aspectos para la construcción de la planta:



Industrialización y comercialización de Conservas de carambola en almíbar – (*Averrhoa carambola*)



➤ Proximidad a los proveedores de materia prima:

Los principales proveedores están ubicados en el distrito Sapecho, donde tendrán fácil acceso para la entrega de la materia prima a la empresa y así también reducir los costos de transporte para la empresa en el acopio de la carambola.

➤ Servicios públicos:

La población de Sapecho cuenta con alcantarillado adecuado, como también cuenta con energía y agua en todos los barrios.

➤ Servicios de comunicación:

Sapecho cuenta con dos coberturas de medios de comunicación como; Entel y Tigo.

Imagen N° 3: Mapa geográfico del municipio de palos blancos



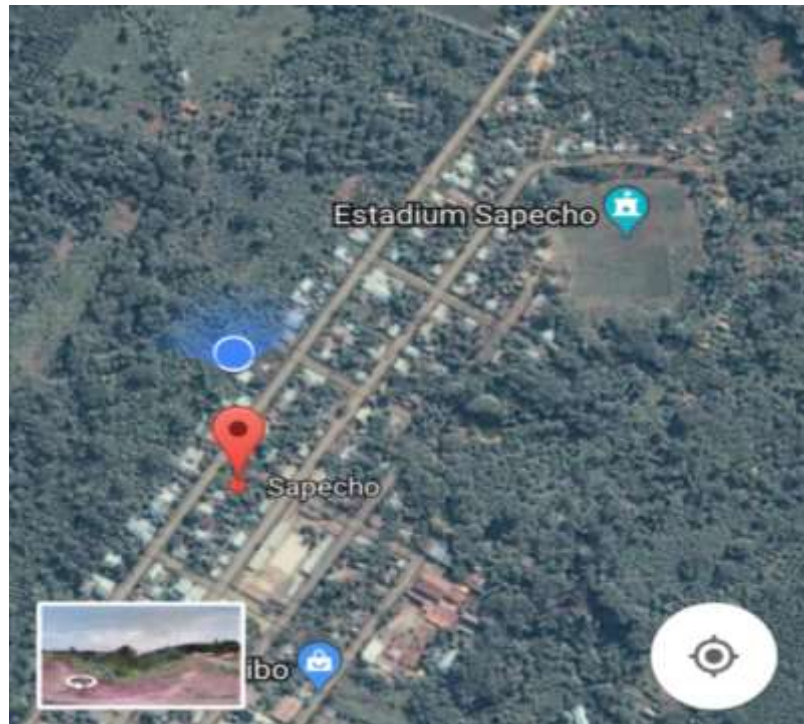
Fuente: (EDUCA-EDITORIAL, s.f.)



Industrialización y comercialización de Conservas de carambola en almíbar – (*Averrhoa carambola*)



Imagen N° 4: Micro localización de población de sapecho



Fuente: Google MAPS

3.3 Ingeniería del producto:

Esta ingeniería corresponde a:

- Diseño del producto
- Características físicas del producto
- Características químicas
- Propiedades
- Presentación del producto
- Tecnología y selección de maquinarias y equipos
- Herramientas
- Materia prima
- Diseño del proceso de producción
- Flujo grama de producción



Industrialización y comercialización de Conservas de carambola en almíbar – (*Averrhoa carambola*)



- Flujo grama de comercialización

3.3.1 Diseño del producto:

El diseño del producto permite detallar las características, propiedades y especificaciones que se quiere brindar al consumidor final.

También se tomará en cuenta la presentación del producto, características físicas, químicas en el envase que se distribuirá.

3.3.2 Características físicas:

Las características físicas permiten describir la forma del producto, el color, el sabor, olor y peso, al momento de ser comercializado.

Cuadro N° 11: Características sensoriales de la carambola en almíbar

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS	
Color	Amarillo oscuro
Sabor	Carambola
Olor	Fruta exótica
Peso neto	820 gramos
Peso drenado	480 gramos

Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Jhonny Chipana

Esperanza Bernabe Loza

3.3.3 Características químicas:

La carambola en almíbar en la composición de producto terminado, poseerá los aditivos como ser:



Industrialización y comercialización de Conservas de carambola en almíbar – (*Averrhoa carambola*)



- Ácido cítrico
- Carboximetil celulosa de sodio (C.M.C.)

Todos estos aditivos están regulados por la NORMA GENERAL PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS que están regidos por el código de alimentos (CODEX).

Cuadro N° 12: Características químicas de la carambola en almíbar

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	
°BRIX	40
PH	3,3

Fuente: Determinación de parámetros tecnológicos para la preparación de conservas de carambola (*averrhoa carambola*) en almíbar.

3.3.4 Propiedades:

Las propiedades de la carambola en almíbar contienen los siguientes nutrientes:

Cuadro N° 13: Composición nutricional de la carambola en almíbar

COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	%
Humedad	88,92
Cenizas	0,31
Grasas	0,14
Proteínas	0,59
Fibra	0,76
Carbohidratos	9,28



Industrialización y comercialización de Conservas de carambola en almíbar – (*Averrhoa carambola*)



Sólidos totales	11,08
Vitamina C	36,4 (mg/lt)

Fuente: Determinación de parámetros tecnológicos para la preparación de conservas de carambola (*averrhoa carambola*) en almíbar.

3.3.5 Presentación del producto:

La presentación del producto será un factor muy importante para la empresa J&E FRUTALMI S.R.L., donde esa es la manera óptima de llegar al consumidor final, para atraer su atención y por medio de ello satisfacer sus necesidades.

3.3.5.1 Calidad del producto:

La carambola en almíbar cumplirá todas las especificaciones y normativas legales que indiquen la presentación del producto, y eso garantizará un producto confiable y saludable.

3.3.5.2 Envase del producto:

El envase para el producto de carambola en almíbar, su capacidad es de 820 gramos, color transparente, con una tapa de color dorado y material de vidrio. Según la investigación de campo, el envase de vidrio tiene las ventajas para la durabilidad de producto.



Industrialización y comercialización de Conservas de carambola en almíbar – (*Averrhoa carambola*)



Imagen N° 5: Envase de vidrio



Fuente: Investigación de campo

3.3.5.3 Logo del producto y la empresa:

Cuadro N° 14: Logo del producto y la empresa

Nombre del producto	
Logotipo	
Slogan	
Marca comercial	
Razón social de la empresa	

Elaborado por: Jhonny Chipana
Esperanza Bernabe Loza

3.3.5.4 Duración del producto:

La duración de la carambola en almíbar será durante 24 meses, dos años, el producto tiene que estar en un ambiente totalmente fresco, a 30°C.



Industrialización y comercialización de Conservas de carambola en almíbar – (*Averrhoa carambola*)



3.3.5.5 Etiqueta:

La etiqueta es la imagen del producto, es este caso la carambola en almíbar, bajo las reglas generales de elaboración de etiquetas debe contener la siguiente información:

- Nombre del producto
- Marca comercial
- Razón social de la empresa
- Fecha de elaboración y fecha de expedición
- Contenido neto
- Identificación del lote y número de registro sanitario
- Código de barra
- Lista de ingredientes
- Tabla de composición nutricional
- País de origen

Imagen N° 6: Etiqueta del producto



Elaborado por: Jhonny Chipana
Esperanza Bernabe Loza



Industrialización y comercialización de Conservas de carambola en almíbar – (*Averrhoa carambola*)



3.3.5.6 Empaque y embalaje:

Para la comercialización de la carambola en almíbar, estará empaquetado y embalado en una caja de cartón, con 24 unidades y su respectiva identificación; logotipo del producto, código de barras y especificación de unidades dentro de la caja.

Imagen N° 7: Caja de embalaje de carambola en almíbar



Fuente: Investigación de campo

3.3.6 Tecnología y selección de maquinarias y equipos:

Para la implementación de la planta, se seleccionará maquinaria y equipos tecnológicos, con el fin de que el proceso de producción sea semi automatizada y así tener una producción eficiente.

Las maquinarias tendrán una capacidad máxima de producción de:

- 480 unidades por día (20 cajas)



Industrialización y comercialización de Conservas de carambola en almíbar – (*Averrhoa carambola*)



Maquinarias:

Imagen N° 8: Máquina lavadora de frutas



- **Origen:** Henan China
- **Marca:** ZZJC
- **Numero de modelo:** JC SERIE
- **Voltaje:** 380 V
- **Garantía:** 1 año
- **Tipo:** Lavadora de frutas
- **Capacidad:** 200-3000kg
- **Material:** 304 de acero inoxidable
- **Precio:** 10.362,30 bolivianos
- **Empresa:** Zhengzhou Joycan Machinery Co., Ltd.

Descripción de la maquinaria: La máquina es adecuada para limpiar frutas de forma redonda y de forma larga. Gracias a la acción del agua de alta presión y a la fuerte burbuja, las verduras y frutas quedaran limpias completamente.



Industrialización y comercialización de Conservas de carambola en almíbar – (*Averrhoa carambola*)



Imagen N° 9: Maquina escaldadora de fruta



- **Origen:** Henan china
- **Marca:** Youdo
- **Capacidad:** 300kg/h
- **Función:** Lavado blanqueo
- **Garantía:** 1 año
- **Nombre del producto:** Maquina escaldadora de frutas y verduras
- **Precio:** 11.053,12 bolivianos
- **Empresa:** Kaifeng Youdo Machinery Co., Ltd.

Descripción de la maquinaria: Blanqueadora de frutas y verduras en tecnología de protección del color natural original.



Industrialización y comercialización de Conservas de carambola en almíbar – (*Averrhoa carambola*)



Imagen N° 10: Olla industrial



- **Origen:** China
- **Marca:** HH
- **Material:** Acero inoxidable
- **Tipo:** Equipo de cocina
- **Capacidad:** 100-5000 litros
- **Función:** Olla de acero inoxidable a presión para cocinar
- **Precio:** 10.362,30 bolivianos
- **Empresa:** Zhejiang L and B Fluido Equipment Co., Ltda.

Descripción de la maquinaria: La Olla de cocina es ampliamente utilizada en dulces, productos farmacéuticos, productos lácteos, alcohol, pastelería, fruta, confitada, bebidas, alimentos enlatados y otros.



Industrialización y comercialización de Conservas de carambola en almíbar – (*Averrhoa carambola*)



Imagen N° 11: Autoclave esterilizador



- **Origen:** Anhui china
- **Marca:** Bluestone autoclave
- **Tipo:** Equipo de esterilización con vapor a presión
- **Capacidad:** 35 litros / hora
- **Material:** SUS304 acero inoxidable
- **Precio:** 2.480,05 bolivianos
- **Empresa:** Hefei Sada Medical Equipment

Características del producto:

- ✓ Estructura completamente de acero.
- ✓ La luz indicadora indica el estado de funcionamiento.
- ✓ Sobre temperatura y sobrepresión auto-protección.
- ✓ Indicador de presión de doble escala.
- ✓ Se apaga automáticamente con beep recordándolo después de la esterilización.
- ✓ Fácil de usar, seguro y fiable.



Industrialización y comercialización de Conservas de carambola en almíbar – (*Averrhoa carambola*)



- ✓ Con dos cestas de esterilización de acero inoxidable.

Imagen N° 12: Etiquetadora



- **Tipo:** Maquina etiquetadora
- **Uso:** Comida, bebida, mercancía, médico
- **Origen:** China
- **Voltaje:** 220 v.
- **Etiquetado de velocidad:** 20-40 PCS/min
- **Botella adecuada:** PET redondo, plástico, redondo, botella redonda de vidrio o frasco
- **Precio:** 2.763,28 bolivianos
- **Empresa:** Dongguan Sammy Packing Machine Co., Ltd.



Industrialización y comercialización de Conservas de carambola en almíbar – (*Averrhoa carambola*)



Equipos (herramientas de control):

Imagen N° 13: Refractómetro



- **Origen:** Japón
- **Empresa:** ACE SANGYOKIKI INC.
- **Tipo:** °BRIX metro digital
- **Precio:** 690,82 bolivianos

Imagen N° 14: Medidor de PH





Industrialización y comercialización de Conservas de carambola en almíbar – (*Averrhoa carambola*)



- **Origen:** China
- **Tipo:** LCD digital medidor de PH
- **Precio:** 48,36 bolivianos
- **Empresa:** Ningbo Jinzhou Joan Lab Equipment Co., Ltd.

Imagen N° 15: Balanza



- **Origen:** China
- **Tipo:** Balanza digital de 5 kg
- **Precio:** 25,57 bolivianos
- **Empresa:** Shenzhen Quan & Heng Weighing Scale Co., Ltda.

3.3.7 Herramientas de producción:

Para la producción de la carambola en almíbar, se utilizará estas herramientas:

- Bandejas
- Cuchillos
- Mesa inoxidable



Industrialización y comercialización de Conservas de carambola en almíbar – (*Averrhoa carambola*)



3.3.8 Materia prima:

La fruta de carambola es muy importante para la producción de la conserva, donde se acopiará de las comunidades del municipio de Palos Blancos.

Bajo una investigación de campo en el municipio de Palos Blancos cuenta con más de seis hectáreas de producción de carambola, con 2,15 toneladas métricas por año, Sapecho es uno de los mayores productores de carambola luego siguiendo el distrito de San Miguel de Huachi, las demás comunidades producen en pocas cantidades.

3.4 Diseño del proceso de producción:

El proceso de producción de la conserva de la carambola en almíbar cumple las siguientes operaciones.

1.- Recepción: Obtención de la materia prima a través de proveedores de las comunidades cercanas y alejadas. Donde la empresa se encargará del acopio de fruta de carambola de sus domicilios.

2.-Selección: En esta etapa realizamos la selección de la fruta dañada o en mal estado, como también separamos por tamaño de la fruta.

3.-Pesado: Se procede a pesar la fruta con el fin de calcular la adición de los demás ingredientes.

4.-Lavado: Se realiza este paso, para la eliminación de objetos o extraños en la fruta.

5.-Pelado: Es el procedimiento que se hace para quitar la cascara y pepas de la fruta y se realiza manualmente.

6.-Troceado: Consiste en obtener la fruta picada en partes similares de 1,5 cm que es la adecuada.



Industrialización y comercialización de Conservas de carambola en almíbar – (*Averrhoa carambola*)



7.-Escaldado: Proceso en cual se somete la fruta a ebullición por 1 min a 98°C.

8.-Preparación del almíbar o jarabe: Es la elaboración de líquido que lleva la conserva, el cual se lo obtiene por una mezcla de agua y azúcar, mediante una cocción de 3 a 5 minutos a una temperatura de 90 °C. Posteriormente se lo añade los aditivos para regular el PH y los °BRIX.

9.-Esterilización: Proceso mediante el cual se dejan los envases listos para ser llenados con el producto.

10.-Llenado: Etapa en la cual se coloca el producto en el envase esterilizado, se realiza en caliente con una temperatura mínima a los 85°C, esta temperatura permite la formación de un vacío adecuado dentro del envase por efecto de la contracción de la fruta una vez que ha enfriado.

11.-Sellado: Procedimiento posterior al llenado, donde se sella herméticamente con máquina, con el fin que no exista contaminación.

12.-Etiquetado: Es el proceso donde se coloca la marquilla con todas las especificaciones del producto y registros necesarios para su comercialización.

13.-Control de calidad. Se verifica que todos los estándares como peso, sellado, etiquetado sean los idóneos.

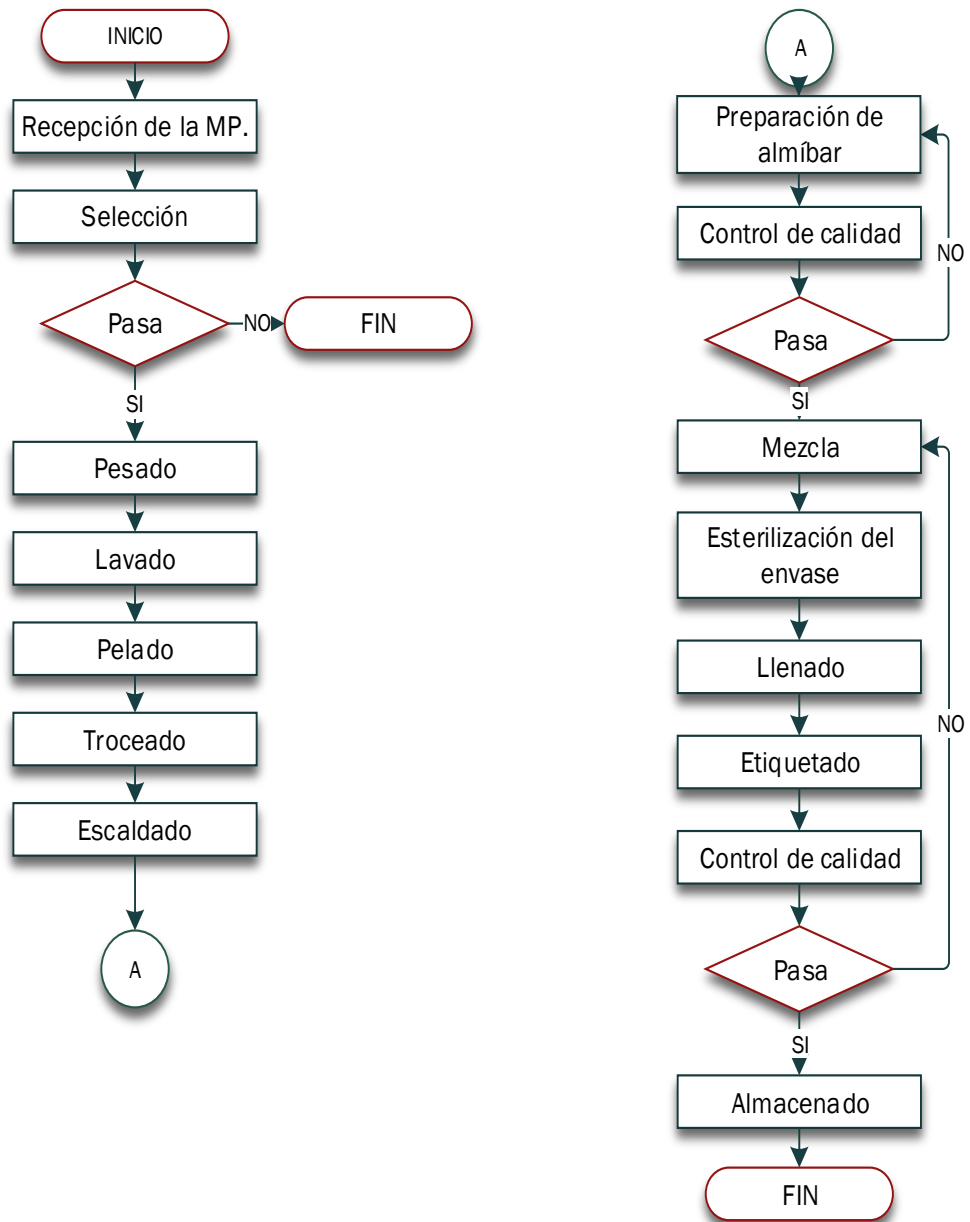
14.-Almacenado: Se lleva al producto a la bodega, la misma que debe constar con la temperatura necesaria para preservar el producto en un óptimo estado.



Industrialización y comercialización de Conservas de carambola en almíbar – (*Averrhoa carambola*)



3.5 Flujo grama de producción:

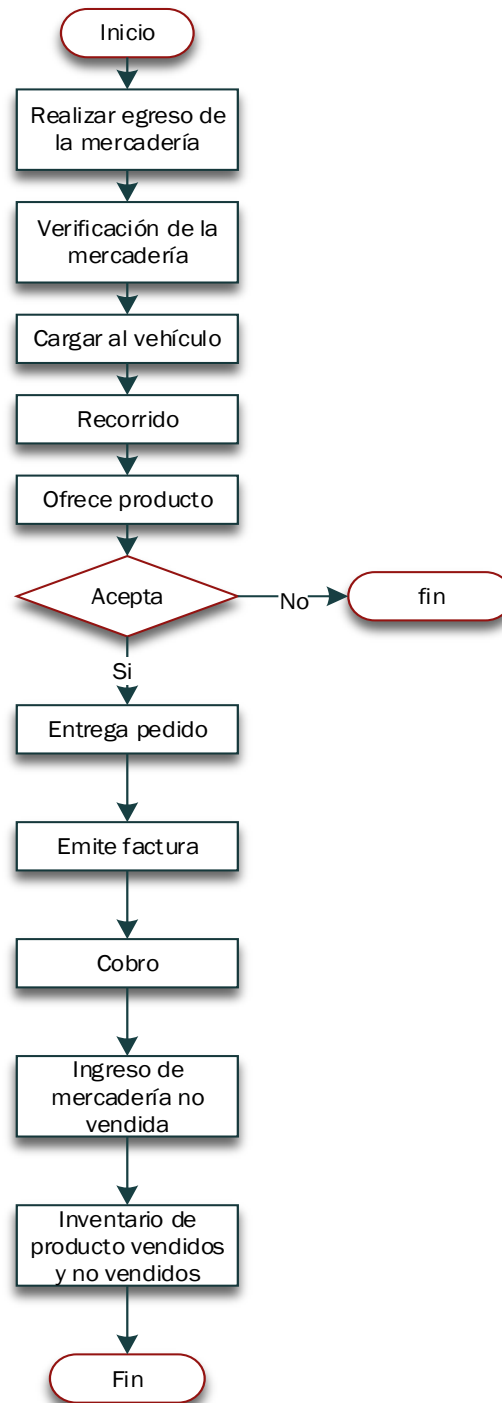




Industrialización y comercialización de Conservas de carambola en almíbar – (*Averrhoa carambola*)



3.6 Flujo grama de comercialización:



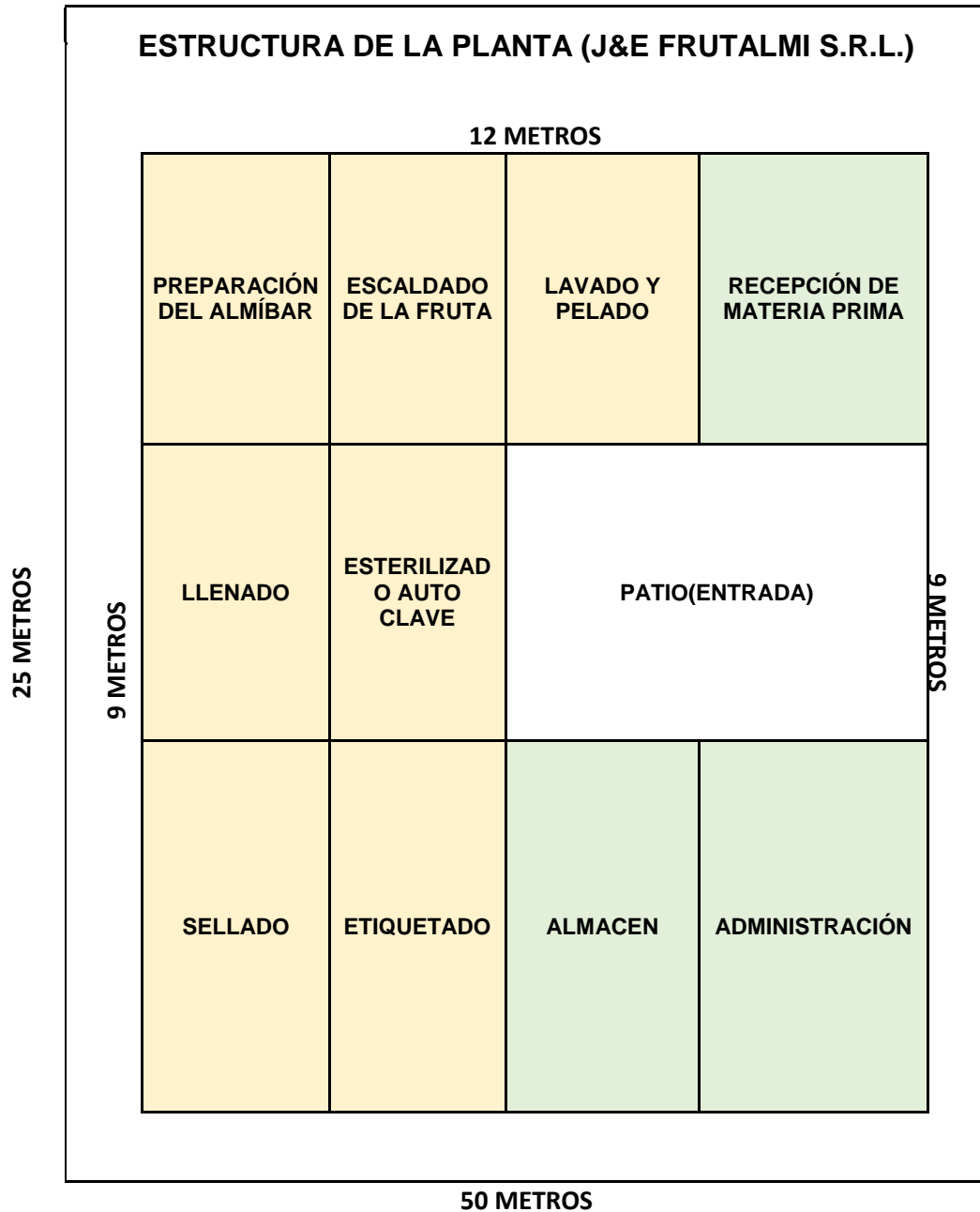


Industrialización y comercialización de Conservas de carambola en almíbar – (*Averrhoa carambola*)



3.7 Distribución de la planta:

Cuadro N° 15: Estructura de la planta



Elaborado por: Jhonny Chipana
Esperanza Bernabe Loza



Industrialización y comercialización de Conservas de carambola en almíbar – (*Averrhoa carambola*)



4 FINANZAS:

4.1 Presupuesto de inversión total:

Tabla N° 1: Inversión total

INVERSIÓN TOTAL (Expresado en Bs)				
INVERSIONES	RUBRO DE INVERSIONES	INVERSIÓN DESAGREGADA	INVERSIONES PARCIALES	TOTAL INVERSIONES
INVERSIÓN FIJA	INVERSIÓN TANGIBLE	MAQUINARIA Y EQUIPAMIENTO	44.455,23	264.935,23
		ARTICULOS COMPLEMENTARIOS	5.000,00	
		INFRAESTRUCTURA Y VEHÍCULO	215.480,00	
	INVERSIÓN INTANGIBLE	GASTOS DE ORGANIZACIÓN	4.800,00	7.300,00
		GASTOS DE PROMOCIÓN	2.500,00	
CAPITAL DE TRABAJO	CAPITAL DE TRABAJO	GASTOS MATERIALES E INSUMOS	7.238,40	79.469,40
		PAGO DE SUELDOS Y SALARIOS	19.863,00	
		GASTOS DE OPERACIÓN	37.440,00	
		CIF	14.928,00	
				351.704,63

Elaborado por: Jhonny Chipana
Esperanza Bernabe Loza

4.2 Presupuesto de operaciones:

La producción de la carambola en almíbar, se estima una producción mensual de 2.400 unidades donde equivale a 100 cajas con 24 unidades.

4.2.1 Materiales e insumos:



Industrialización y comercialización de
Conservas de carambola en almíbar –
(*Averrhoa carambola*)



Tabla N° 2: Materiales e insumos

MATERIALES E INSUMOS (Expresado en Bs)				
MATERIALES E INSUMOS	UNIDAD	CANTIDAD MES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
CARAMBOLA	FRUTA	14.500,00	0,10	1.450,00
AZUCAR	KG	240,00	3,47	832,80
C.M.C	GRAMOS	1.600,00	0,05	80,00
AGUA	CUBO	1,00	2,00	2,00
ÁCIDO CITRICO	GRAMOS	1.200,00	0,04	48,00
TOTAL MATERIALES E INSUMOS				2.412,80

Elaborado por: Jhonny Chipana
Esperanza Bernabe Loza

4.3 Costos de producción:

Tabla N° 3: Costo de producción

COSTO DE PRODUCCIÓN (Expresado en Bs)	
ITEMS	MONTO
MATERIALES E INSUMOS DIRECTOS	2.412,80
MANO DE OBRA DIRECTA	6.621,00
GASTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN	4.976,00
COSTO DE PRODUCCIÓN	14.009,80
GAST. GRAL. Y ADM.	690,00
GASTOS DE VENTAS	350,00
GASTOS FINANCIEROS	433,07
COSTO TOTAL	15.482,87
COSTO UNITARIO DE PRODUCCIÓN	5,84
COSTO UNITARIO DE VENTA	6,45
MARGEN DE UTILIDAD	1,94
PRECIO DE VENTA	8,39



**Industrialización y comercialización de
Conservas de carambola en almíbar –
(*Averrhoa carambola*)**



COSTOS VARIABLES Y FIJOS	
COSTOS VARIABLES	
ITEMS	MONTO
MATERIALES E INSUMOS DIRECTOS	2.412,80
MANO DE OBRA DIRECTA	6.621,00
GASTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN	4.976,00
COSTO VARIABLE TOTAL	14.009,80

COSTOS FIJOS	
ITEMS	MONTO
GAST. GRAL. Y ADM.	690,00
GASTOS DE VENTAS	350,00
GASTOS FINANCIEROS	433,07
COSTO FIJO TOTAL	1.473,07

COSTO VARIABLE UNITARIO	5,84
--------------------------------	-------------

Elaborado por: Jhonny Chipana
Esperanza Bernabe Loza

4.4 Costos de indirectos de fabricación:

Tabla N° 4: Materiales indirectos de fabricación

MATERIALES INDIRECTOS DE FABRICACIÓN (Expresado en Bs)				
DESCRIPCIÓN	UNIDAD	CANTIDAD MES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
ENERGÍA ELÉCTRICA	KW	200	0,88	176,00
AGUA	M3	10	2,00	20,00
EMPAQUE	CAJA	100	1,00	100,00
ENVASE DE VIDRIO	BOTELLAS	2400	1,85	4.440,00
ETIQUETAS	ROLLOS	2	120,00	240,00
TOTAL COSTOS INDIRECTOS				4.976,00

Elaborado por: Jhonny Chipana
Esperanza Bernabe Loza



Industrialización y comercialización de
Conservas de carambola en almíbar –
(*Averrhoa carambola*)



4.5 Gastos operación:

Tabla N° 5: Gastos de operación

GASTOS DE OPERACIÓN (Expresado en Bs)					
GASTOS GENERALES					
DESCRIPCIÓN	COSTO	GASTOS / MES	GASTOS / MES	GASTOS/ AÑO	
SERVICIOS COMUNICACIÓN	100	100,00	160,00	1.200,00	1.920,00
SERVICIOS LUZ	40	40,00		480,00	
SERVICIOS AGUA	20	20,00		240,00	
TOTAL					
GASTOS ADMINISTRATIVOS					
MATERIAL DE ESCRITORIO	100	100,00	530,00	1.200,00	6.360,00
GASTOS DE PERSONERÍA	100	100,00		1.200,00	
MANTENIMIENTO DE EQUIPOS	80	80,00		960,00	
ARTICULOS DE LIMPIEZA	50	50,00		600,00	
OTROS GASTOS	200	200,00		2.400,00	
TOTAL			690,00		
GASTOS DE VENTAS					
PUBLICIDAD	50	50,00	350,00	600,00	4.200,00
DISTRIBUCIÓN	300	300,00		3.600,00	
TOTALES		1.040,00			

Elaborado por: Jhonny Chipana
Esperanza Bernabe Loza



Industrialización y comercialización de
Conservas de carambola en almíbar –
(*Averrhoa carambola*)



4.6 Punto de equilibrio:

Tabla N° 6: Determinación del punto de equilibrio

DETERMINACIÓN DEL PUNTO DE EQUILIBRIO (Expresado en Bs)			
PUNTO DE EQUILIBRIO	TOTAL COSTOS FIJOS	P.E.	1.473,07
	PRECIO- COSTO VARIABLE UNITARIO		2,55
			577,87
COSTOS FIJOS COSTO VARIABLE UNITARIO	P.E. MES	577,87	UNIDADES MES
	PV	P.E. BS	3.373,27 BS/MES

Elaborado por: Jhonny Chipana
Esperanza Bernabe Loza

4.7 Financiamiento:

Tabla N° 7: Estructura del financiamiento

ESTRUCTURA DEL FINANCIAMIENTO (Expresado en Bs)		
FINANCIAMIENTO	MONTO	PORCENTAJE
CAPITAL PROPIO	140.681,85	40%
BANCO	211.022,78	60%
TOTAL	351.704,63	100%

Elaborado por: Jhonny Chipana
Esperanza Bernabe Loza



Industrialización y comercialización de
Conservas de carambola en almíbar –
(*Averrhoa carambola*)



4.8 Amortización del financiamiento:

Tabla N° 8: Cronograma de pago por préstamo

CRONOGRAMA DE PAGO POR PRESTAMO (TASA EFECTIVA ANUAL 4 %)					
AÑOS	SALDO INICIAL	INTERÉSES	AMORTIZACIÓN	CUAOTA ANUAL	SALDO FINAL
1	211.022,78	8.440,91	38.960,53	47.401,44	172.062,25
2	172.062,25	6.882,49	40.518,95	47.401,44	131.543,30
3	131.543,30	5.261,73	42.139,71	47.401,44	89.403,60
4	89.403,60	3.576,14	43.825,29	47.401,44	45.578,31
5	45.578,31	1.823,13	45.578,31	47.401,44	0,00
		25.984,41	211.022,78	237.007,19	

Elaborado por: Jhonny Chipana
Esperanza Bernabe Loza



**Industrialización y comercialización de
Conservas de carambola en almíbar –
(*Averrhoa carambola*)**



4.9 Flujo de caja:

4.9.1 Flujo de caja económico:

Tabla N° 9: Flujo de caja económico

FLUJO DE CAJA ECONÓMICO (Expresado en Bs)						
RUBRO	AÑO 0	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
INGRESOS POR VENTAS		241.532,83	330.320,29	469.120,88	690.921,23	1.053.931,25
VALOR DE RESCATE ACTIVO FIJO						147.037,09
VALOR DE RESCATE CAPITAL DE TRABAJO						79.469,40
TOTAL INGRESOS		241.532,83	330.320,29	469.120,88	690.921,23	1.280.437,74
COSTOS DE PRODUCCIÓN		168.117,60	218.552,88	295.046,39	413.064,94	598.944,17
GASTOS OPERATIVOS		12.480,00	16.224,00	21.902,40	30.663,36	44.461,87
IMPUESTOS		5.384,07	14.425,72	28.988,08	53.164,69	94.436,01
INVERSIÓN	351.704,63					
TOTAL EGRESOS	351.704,63	185.981,67	249.202,60	345.936,87	496.892,99	737.842,05
FLUJO NETO ECONÓMICO	(351.704,63)	55.551,15	81.117,69	123.184,01	194.028,24	542.595,68

Elaborado por: Jhonny Chipana
Esperanza Bernabe Loza

4.9.2 Flujo de caja financiero:



**Industrialización y comercialización de
Conservas de carambola en almíbar –
(*Averrhoa carambola*)**



Tabla N° 10: Flujo de caja financiero

FLUJO DE CAJA FINANCIERO (Expresado en Bs)						
RUBRO	AÑO 0	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
INGRESOS POR VENTAS		241.532,83	330.320,29	469.120,88	690.921,23	1.053.931,25
VALOR DE RESCATE ACTIVO FIJO						147.037,09
VALOR DE RESCATE CAPITAL DE TRABAJO						79.469,40
PRÉSTAMO	211.022,78					
TOTAL INGRESOS	211.022,78	241.532,83	330.320,29	469.120,88	690.921,23	1.280.437,74
COSTOS DE PRODUCCIÓN		168.117,60	218.552,88	295.046,39	413.064,94	598.944,17
GASTOS OPERATIVOS		12.480,00	16.224,00	21.902,40	30.663,36	44.461,87
INTERESES		8.440,91	6.882,49	5.261,73	3.576,14	1.823,13
AMORTIZACIÓN DEL PRÉSTAMO		38.960,53	40.518,95	42.139,71	43.825,29	45.578,31
IMPUESTOS		5.384,07	14.425,72	28.988,08	53.164,69	94.436,01
INVERSION	351.704,63					
TOTAL EGRESOS	351.704,63	233.383,11	296.604,04	393.338,31	544.294,43	785.243,49
FLUJO NETO ECONÓMICO	(140.681,85)	8.149,72	33.716,25	75.782,57	146.626,80	495.194,25

Elaborado por: Jhonny Chipana
Esperanza Bernabe Loza

4.10 Evaluación financiera:

4.10.1 Planilla de sueldos y salarios (expresados en bs):



**Industrialización y comercialización de
Conservas de carambola en almíbar –
(*Averrhoa carambola*)**



Tabla N° 11: Requerimiento de personal

REQUERIMIENTO DE PERSONAL (Expresado en Bs)				
PERSONAL	FORMA DE CONTRATO	CANTIDAD	RENUMERACIÓN MENSUAL	MONTO TOTAL
ING. INDUSTRIAL DE ALIMENTOS	PERMANENTE	1	2.121,00	2.121,00
VENDEDOR	EVENTUAL	1	1.200,00	1.200,00
AYUDANTE	EVENTUAL	1	800,00	800,00
TOTAL MANO DE OBRA DIRECTA				4.121,00
MANO DE OBRA INDIRECTA				
ADMINISTRADOR	PERMANENTE	1	2.500,00	2.500,00
TOTAL MANO DE OBRA INDIRECTA				2.500,00
TOTAL MANO DE OBRA				6.621,00

Elaborado por: Jhonny Chipana
Esperanza Bernabe Loza

4.11 Costos unitarios:

Tabla N° 12: Costo unitario

COSTO UNITARIO DE PRODUCCIÓN	5,84
COSTO UNITARIO DE VENTA	6,45
MARGEN DE UTILIDAD	1,94
PRECIO DE VENTA	8,39

Elaborado por: Jhonny Chipana
Esperanza Bernabe Loza



**Industrialización y comercialización de
Conservas de carambola en almíbar –
(*Averrhoa carambola*)**



4.12 Costo equipo:

Tabla N° 13: Equipamiento y maquinaria

EQUIPAMIENTO Y MAQUINARIA (Expresado en Bs)			
CANTIDAD	DESCRIPCIÓN	PRECIO UNITARIO	MONTO TOTAL
1	LAVADORA DE FRUTAS	10.362,30	10.362,30
1	ESCALDADORA DE FRUTAS	11.053,12	11.053,12
1	OLLA INDUSTRIAL	10.362,30	10.362,30
1	AUTOCLAVE ESTERILIZADOR	2.480,05	2.480,05
1	ETIQUETADORA	2.763,28	2.763,28
1	REFRACTROMETRO	690,82	690,82
1	MEDIDOR PH	48,36	48,36
1	BALANZA	150,00	150,00
1	TERMÓMETRO	50,00	50,00
1	PC	2.500,00	2.500,00
1	IMPRESORA	500,00	500,00
1	HERRAMIENTAS DE MANTENIMIENTO	100,00	100,00
TOTAL EQUIPAMIENTO Y MAQUINARIA			41.060,23

Elaborado por: Jhonny Chipana
Esperanza Bernabe Loza

4.13 Costo mobiliario:



**Industrialización y comercialización de
Conservas de carambola en almíbar –
(*Averrhoa carambola*)**



Tabla N° 14: Mobiliario

MOVILIARIO (Expresado en Bs)			
CANTIDAD	DESCRIPCIÓN	PRECIO UNITARIO	MONTO TOTAL
1	ESCRITORIO	800,00	800,00
3	SILLA	200,00	600,00
2	MESA INOXIDABLE	300,00	600,00
15	BANDEJAS	50,00	750,00
3	CUCHILLO	15,00	45,00
1	ESTANTE	600,00	600,00
TOTAL MOVILIARIO			3.395,00

Elaborado por: Jhonny Chipana
Esperanza Bernabe Loza

4.14 Costo infraestructura:

Tabla N° 15: Infraestructura y vehículo

INFRAESTRUCTURA Y VEHÍCULO (Expresado en Bs)			
CANTIDAD	DESCRIPCIÓN	PRECIO UNITARIO	MONTO TOTAL
1	TERRENO	50.000,00	50.000,00
1	GALPON	75.000,00	75.000,00
1	VEHÍCULO	90.480,00	90.480,00
TOTAL INFRAESTRUCTURA			215.480,00

Elaborado por: Jhonny Chipana
Esperanza Bernabe Loza

4.15 Depreciación:



**Industrialización y comercialización de
Conservas de carambola en almíbar –
(*Averrhoa carambola*)**



Tabla N° 16: Depreciación

DEPRECIACIÓN (Expresado en Bs)					
DEPRECIACIÓN	MONTO	VIDA UTIL	DEPRECIACIÓN %	DEPRECIACIÓN	VALOR RESIDUAL
MAQUINARIA GENERAL	41.060,23	8	12,5%	5.132,53	15.397,59
VEHÍCULO	90.480,00	5	20%	18.096,00	36.192,00
MUEBLES EN GENERAL	3.395,00	10	10%	339,50	1.697,50
INFRAESTRUCTURA	125.000,00	20	5,0%	6.250,00	93.750,00
DEPRECIACIÓN POR AÑO				29.818,03	147.037,09

Elaborado por: Jhonny Chipana
Esperanza Bernabe Loza

4.16 Supuestos y escenarios:

4.16.1 Supuestos sobre ventas:

Tabla N° 17: Proyección de ventas

PROYECCIÓN DE VENTAS (Expresado en Bs)			
PERIODOS	PRECIO PROMEDIO/MES	CANTIDAD MENSUAL	INGRESO ANUAL
1ER. AÑO	8,39	28.800,00	241.532,83
2DO. AÑO	8,82	37.440,00	330.320,29
3ER. AÑO	9,28	50.544,00	469.120,88
4TO. AÑO	9,76	70.761,60	690.921,23
5TO. AÑO	10,27	102.604,32	1.053.931,25

Elaborado por: Jhonny Chipana
Esperanza Bernabe Loza

4.16.2 Costos:

4.16.2.1 Proyección de costos:



**Industrialización y comercialización de
Conservas de carambola en almíbar –
(*Averrhoa carambola*)**



Tabla N° 18: Proyección de costos

PROYECCIÓN DE COSTOS (Expresado de Bs)					
COSTOS	AÑOS				
	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
COSTOS DE PRODUCCIÓN	168.117,60	218.552,88	295.046,39	413.064,94	598.944,17
MATERIALES E INSUMOS	28.953,60	37.639,68	50.813,57	71.139,00	103.151,54
MANO DE OBRA DIRECTA	79.452,00	103.287,60	139.438,26	195.213,56	283.059,67
GASTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN	59.712,00	77.625,60	104.794,56	146.712,38	212.732,96
GASTOS DE OPERACIÓN	12.480,00	16.224,00	21.902,40	30.663,36	44.461,87
GASTOS GENERALES	1.920,00	2.496,00	3.369,60	4.717,44	6.840,29
GASTOS ADMINISTRATIVOS	6.360,00	8.268,00	11.161,80	15.626,52	22.658,45
GASTOS DE VENTAS	4.200,00	5.460,00	7.371,00	10.319,40	14.963,13
GASTOS FINANCIEROS	8.440,91	6.882,49	5.261,73	3.576,14	1.823,13
INTERESES	8.440,91	6.882,49	5.261,73	3.576,14	1.823,13
TOTAL DE COSTOS	189.038,51	241.659,37	322.210,52	447.304,45	645.229,17

Elaborado por: Jhonny Chipana
Esperanza Bernabe Loza

4.16.3 Estructura de costos:



Industrialización y comercialización de
Conservas de carambola en almíbar –
(*Averrhoa carambola*)



Tabla N° 19: Estructura de costos

ESTRUCTURA DE COSTOS					
RUBRO	AÑOS				
	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
COSTOS FIJOS					
DEPRECIACIÓN	29.818,03	29.818,03	29.818,03	29.818,03	29.818,03
AMORTIZACIÓN INTANGIBLE	1.140,00	1.140,00	1.140,00	1.140,00	1.140,00
GASTOS GENERALES	1.920,00	2.496,00	3.369,60	4.717,44	6.840,29
GASTOS ADMINISTRATIVOS	6.360,00	8.268,00	11.161,80	15.626,52	22.658,45
GASTOS DE VENTAS	4.200,00	5.460,00	7.371,00	10.319,40	14.963,13
GASTOS FINANCIEROS	8.440,91	6.882,49	5.261,73	3.576,14	1.823,13
COSTO FIJO TOTAL	51.878,94	54.064,52	58.122,16	65.197,53	77.243,03
COSTOS VARIABLES					
MATERIALES E INSUMOS	28.953,60	37.639,68	50.813,57	71.139,00	103.151,54
MANO DE OBRA	79.452,00	103.287,60	139.438,26	195.213,56	283.059,67
GASTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN	59.712,00	77.625,60	104.794,56	146.712,38	212.732,96
COSTO VARIABLE TOTAL	168.117,60	218.552,88	295.046,39	413.064,94	598.944,17
	219.996,54	272.617,40	353.168,55	478.262,48	676.187,20

Elaborado por: Jhonny Chipana
Esperanza Bernabe Loza

4.16.4 Punto de equilibrio económico:



**Industrialización y comercialización de
Conservas de carambola en almíbar –
(*Averrhoa carambola*)**



Tabla N° 20: Punto de equilibrio económico

PUNTO DE EQUILIBRIO ECONÓMICO (Expresado en Bs)					
RUBRO	AÑOS				
	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
COSTO FIJO TOTAL	51.878,94	54.064,52	58.122,16	65.197,53	77.243,03
COSTO VARIABLE UNITARIO	5,84	5,84	5,84	5,84	5,84
COSTO FIJO UNITARIO	1,80	1,44	1,15	0,92	0,75
PRECIO UNITARIO DEL PRODUCTO	8,39	8,82	9,28	9,76	10,27
PUNTO DE EQUILIBRIO (CANTIDAD)	20.351,55	18.110,61	16.876,26	16.603,84	17.419,11
PUNTO DE EQUILIBRIO (BS)	6.180,13	6.122,08	6.256,36	6.671,45	7.514,07

Elaborado por: Jhonny Chipana
Esperanza Bernabe Loza

4.17 Escenarios de producción:

4.17.1 Proyección de producción:

Tabla N° 21: Proyección de producción en un horizonte de 5 años

PROYECCIÓN DE PRODUCCIÓN EN UN HORIZONTE DE 5 AÑOS (Expresado en Bs)					
ESCENARIO	AÑOS				
	1ER. AÑO	2DO. AÑO	3ER. AÑO	4TO.AÑO	5TO.AÑO
PESIMISTA	25.920,00	27.216,00	29.937,60	34.428,24	41.313,89
CONSERVADOR	28.800,00	37.440,00	50.544,00	70.761,60	102.604,32
OPTIMISTA	31.680,00	44.352,00	62.092,80	86.929,92	121.701,89

Elaborado por: Jhonny Chipana
Esperanza Bernabe Loza

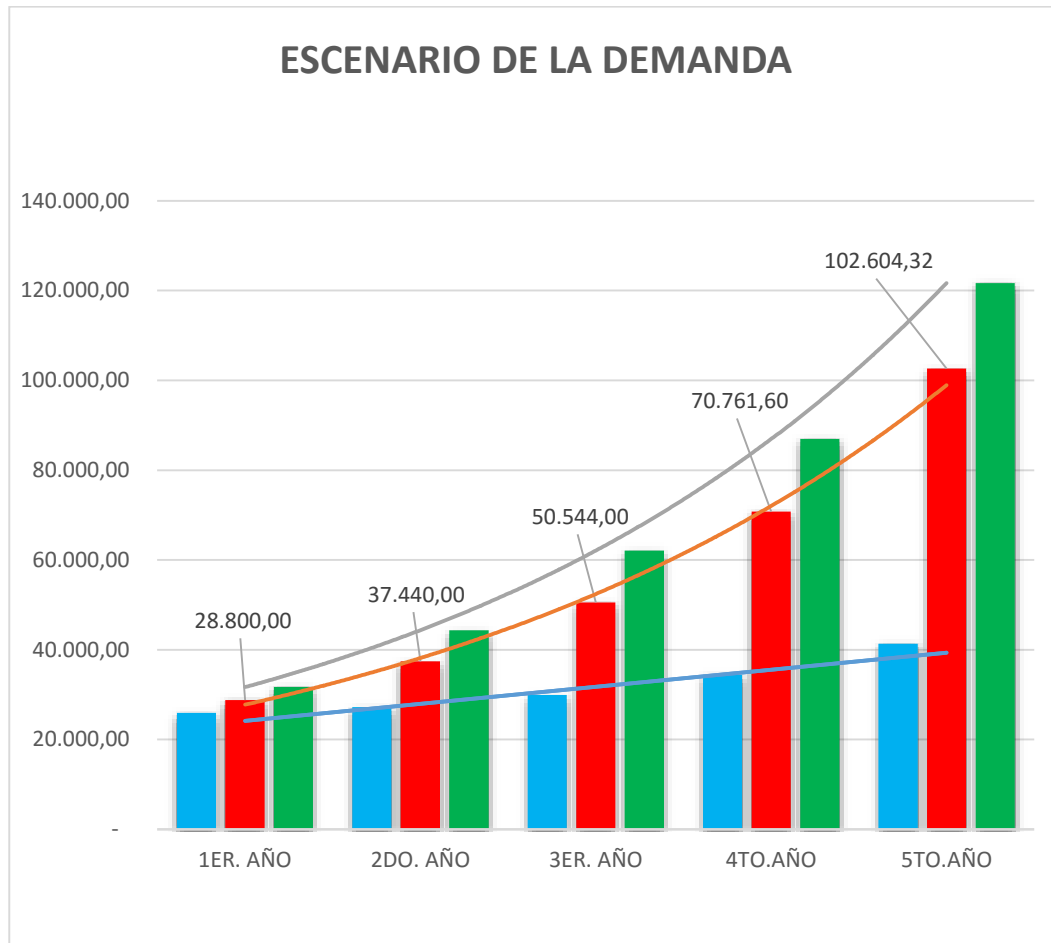
4.17.2 Escenario de la demanda:



Industrialización y comercialización de Conservas de carambola en almíbar – (*Averrhoa carambola*)



Gráfico N° 20: Escenario de la demanda



Elaborado por: Jhonny Chipana
Esperanza Bernabe Loza

4.18 Estado de resultados:

4.18.1 Estado de ganancias y pérdidas:



Industrialización y comercialización de
Conservas de carambola en almíbar –
(*Averrhoa carambola*)



Tabla N° 22: Estado de ganancias y pérdidas

ESTADO DE GANANCIAS Y PERDIDAS (Expresado en Bs)					
RUBRO	AÑOS				
	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
VENTAS	241.532,83	330.320,29	469.120,88	690.921,23	1.053.931,25
COSTO DE PRODUCCIÓN	168.117,60	218.552,88	295.046,39	413.064,94	598.944,17
UTILIDAD BRUTA	73.415,23	111.767,41	174.074,49	277.856,29	454.987,08
GASTOS GENERALES	1.920,00	2.496,00	3.369,60	4.717,44	6.840,29
GASTOS ADMINISTRATIVOS	6.360,00	8.268,00	11.161,80	15.626,52	22.658,45
GASTOS DE VENTAS	4.200,00	5.460,00	7.371,00	10.319,40	14.963,13
UTILIDAD DE LA OPERACIÓN	60.935,23	95.543,41	152.172,09	247.192,93	410.525,21
DEPRECIACIÓN	29.818,03	29.818,03	29.818,03	29.818,03	29.818,03
GASTOS FINANCIEROS	8.440,91	6.882,49	5.261,73	3.576,14	1.823,13
AMORTIZACIÓN	1.140,00	1.140,00	1.140,00	1.140,00	1.140,00
UTILIDAD ANTES DE IMPUESTOS	21.536,29	57.702,89	115.952,33	212.658,76	377.744,05
IMPUESTOS 25%	5.384,07	14.425,72	28.988,08	53.164,69	94.436,01
UTILIDAD NETA	16.152,21	43.277,17	86.964,25	159.494,07	283.308,04

Elaborado por: Jhonny Chipana
Esperanza Bernabe Loza

4.18.2 Indicadores económicos:



Industrialización y comercialización de Conservas de carambola en almíbar – (*Averrhoa carambola*)



Tabla N° 23: Indicadores económicos

INDICADORES ECONÓMICOS (Expresado en Bs)	VALORES
VALOR ACTUAL NETO ECONÓMICO (VANE)	498.048,20
VALOR ACTUAL NETO FINANCIERO (VANF)	338.210,64
TASA INTERNA DE RETORNO ECONÓMICO (TIR)	31%
TASA INTERNA DE RETORNO FINANCIERO (TIRF)	49%
PERIODO DE RECUPERACIÓN DE INVERSIÓN (EN AÑOS)	2,04

Elaborado por: Jhonny Chipana
Esperanza Bernabe Loza

5 ORGANIZACIÓN ADMINISTRATIVA Y LEGAL:

5.1 Personería jurídica:

Art. 195.- En las sociedades de responsabilidad limitada, los socios responden hasta el monto de sus aportes. (Arts. 304, 305, 400 C. de Comercio).

El fondo común está dividido en cuotas de capital que, en ningún caso, puede representarse por acciones o títulos valores.

Art. 196.- La sociedad de responsabilidad limitada, no podrá tener más de veinticinco socios.

Art. 197.- La sociedad de responsabilidad limitada llevará una denominación o razón formada con el nombre de uno o algunos socios. A la denominación o a la razón social se le agregará: "Sociedad de Responsabilidad Limitada" o su abreviatura: "SRL", o, simplemente "Limitada" o la abreviatura "Ltda.". Por la omisión de este requisito se la considerará como sociedad colectiva.

Art. 198.- El capital social estará dividido en cuotas de igual valor que serán de cien pesos bolivianos o múltiplos de cien.



Industrialización y comercialización de Conservas de carambola en almíbar – (*Averrhoa carambola*)



Art. 199.- En este tipo de sociedades, el capital social debe pagarse en su integridad, en el acto de constitución social.

Art. 200.- Los aportes en dinero y en especie deben pagarse íntegramente al constituirse la sociedad. El cumplimiento de este requisito constará, expresamente, en la escritura de constitución y, en caso contrario, los socios serán solidaria e ilimitadamente responsables. Los aportes consistentes en especie deben ser valuados antes de otorgarse la escritura constitutiva, conforme al artículo 158. (Art. 775 Código de Comercio).

Art. 201.- Puede acordarse el aumento del capital social, mediante el voto de socios, que representen la mayoría del capital social. Los socios tienen derecho preferente para suscribirlo en proporción a sus cuotas de capital. A los que no concurren a la asamblea en que se apruebe el aumento, se les comunicará ese hecho mediante carta certificada, con aviso de recepción. Si alguno no ejercitara su derecho, dentro de los treinta días siguientes al envío de la comunicación, se presumirá su renuncia al mismo y el aumento de capital puede ser suscrito por los otros socios o por personas extrañas a la sociedad; en este último caso, previa autorización expresa de la asamblea. (Art. 350 D.L. N° 16833 de 19 de julio de 1979). Ningún acuerdo o disposición de la escritura de constitución puede privar a los socios de su derecho preferente a suscribir el aumento del capital social. Antes de la publicación e inscripción del aumento de capital en el Registro de Comercio, los socios quedan obligados a pagar su nueva suscripción.

Art. 202.- La sociedad llevará un libro de registro de socios, donde se inscribirán el nombre, domicilio, monto de su aportación y, en su caso, la transferencia de sus cuotas de capital, así como los embargos y gravámenes efectuados. (Art. 25 C. de Comercio). La transferencia surte efectos frente a terceros, solamente después de su Inscripción en el Registro de Comercio. Cualquier persona con interés legítimo tiene la facultad de consultar el libro de registro que estará al cuidado de los administradores, quienes



Industrialización y comercialización de Conservas de carambola en almíbar – (*Averrhoa carambola*)



responderán personal y solidariamente de su existencia regular y de la exactitud de sus datos.

Art. 203.- La, administración de la sociedad de responsabilidad limitada, estará a cargo de uno o más gerentes o administradores, sean socios o no; designados por tiempo fijo o indeterminado (Arts. 1670, 1680, 1684 Código de Comercio). Su remoción, revocatoria de poderes y responsabilidades, se sujeta a lo dispuesto en los artículos 176, 177 y 178. Si la administración fuera colegiada, a cargo de un directorio o consejo de administración, se aplicará las normas que sobre directorio se establece para la sociedad anónima. (Arts. 217, 218, 332, 342, 749 Código de Comercio).

Art. 204.- La asamblea de socios tiene las siguientes facultades:

1) Discutir, aprobar, modificar o rechazar el balance general correspondiente al ejercicio vencido; 2) Aprobar y distribuir utilidades; 3) Nombrar y remover a los gerentes o administradores; 4) Constituir el directorio o consejo de administración y, cuando así hubieran convenido los socios, nombrar a los integrantes del órgano de control interno; 5) Aprobar los reglamentos; 6) Autorizar todo aumento o reducción del capital social, así como la cesión de las cuotas de capital y la admisión de nuevos socios. La reducción de capital es obligatoria en los términos y forma del artículo 354, en lo pertinente; 7) Modificar la escritura constitutiva; 8) Decidir acerca de la disolución de la sociedad; así como el retiro de socios; y 9) Las demás que correspondan conforme a la escritura social.

Art. 205.- La asamblea ordinaria se reunirá, por lo menos, una vez al año, en el domicilio y época fijada en la escritura social y, a más tardar, dentro de los tres meses de cerrado el ejercicio económico de la sociedad. (Arts. 206, 217, 218 Código de Comercio). La escritura constitutiva puede establecer casos en que, determinados asuntos no requieran de la aprobación de la asamblea; para adoptar acuerdos sobre los mismos, se remitirán a los socios los textos



Industrialización y comercialización de Conservas de carambola en almíbar – (*Averrhoa carambola*)



de las propuestas. Los votos de éstos serán emitidos por escrito. A solicitud de los gerentes o administradores o de los socios que representen más de la cuarta parte del capital social, podrá convocarse la asamblea extraordinaria, aun cuando la escritura constitutiva sólo exigiera el voto por correspondencia. En estas asambleas sólo podrán tratarse los asuntos señalados en la convocatoria, bajo pena de nulidad. (Arts. 203, 176, 177, 178 Código de Comercio).

Art. 206.- Las asambleas serán convocadas por los gerentes o administradores y, en su defecto, por el directorio o consejo de administración y, a falta u omisión de éstos, por los socios que representen más de la cuarta parte del capital social. Si la escritura social no estableciera la forma y modo de convocatoria, se la hará por carta certificada. La publicación o comunicación deberá contener la orden del día y será hecha ocho días antes de la fecha señalada para la celebración de la asamblea.

Art. 207.- El quórum legal para la asamblea quedará constituido con la presencia de socios que representen por lo menos a la mitad del capital social, a no ser que la escritura constitutiva exigiera una representación mayor.

La participación de los socios en las deliberaciones y decisiones de las asambleas podrá ser personal o por medio de representante o mandatario, en la forma que determine el contrato social.

Art. 208.- Todo socio tendrá derecho a participar en las decisiones de la sociedad y gozará de un voto por cada cuota de capital, salvo las limitaciones estipuladas en el contrato social.

Art. 209.- Para modificar la escritura social, cambiar el objeto de la sociedad, aumentar o reducir el capital social, admitir nuevos socios, autorizar la transferencia de cuotas del capital y disolver la sociedad, se requerirá el voto de socios que representen dos tercios del capital. Las demás resoluciones



Industrialización y comercialización de Conservas de carambola en almíbar – (*Averrhoa carambola*)



serán aprobadas por el voto de socios que constituyen más de la mitad del capital social.

Art. 210.- La sociedad de responsabilidad limitada se disolverá de pleno derecho cuando todas las cuotas de capital se concentren en un solo socio, quien responderá, en forma solidaria e ilimitada, por las obligaciones sociales hasta la total liquidación de la sociedad. La acción podrá ejercitarse por cualquier persona con interés legítimo. Debiendo procederse por la vía sumaria. Probado el hecho, el juez designará a los liquidadores respectivos. La acción no podrá ser enervada por la inclusión o aparición posterior de socios.

Art. 211.- Los socios tienen el derecho de examinar la contabilidad, libros y documentos de la sociedad en cualquier tiempo. Podrá también establecerse un órgano de control y vigilancia cuyas facultades y funciones se regirán por las normas señaladas, para los síndicos en las sociedades anónimas, en cuanto aquellas sean aplicables. La creación del órgano de control permanente no significa la pérdida del derecho al control individual por parte de los socios.

Art. 212.- La transferencia de cuotas por causa de muerte de alguno de los socios, se rige por el artículo 209 cuando no exista estipulación distinta en el contrato. Si el contrato social permite la incorporación de los herederos del socio, el pacto será obligatorio para los socios. En caso contrario, los socios tendrán derecho a adquirir las cuotas del socio fallecido en proporción a las cuotas de capital y por su valor comercial a la fecha de la muerte de éste. Si no se llegara a un acuerdo con respecto al precio y condiciones de pago, serán determinados por peritos designados por las partes o por el juez.



Industrialización y comercialización de Conservas de carambola en almíbar – (*Averrhoa carambola*)



Art. 213.- Cuando exista copropiedad de una cuota social se aplicarán las disposiciones del condominio. La sociedad puede exigir la unificación de la representación para ejercer los derechos y cumplir las obligaciones sociales.

Art. 214.- La cesión de cuotas es libre entre socios. Salvo las limitaciones establecidas en el contrato social. La cesión de cuentas, aún entre socios, implica la reforma de la escritura de constitución.

Art. 215.- El socio que se proponga ceder sus cuotas, comunicará su deseo por escrito a los demás socios, quienes, en el término de quince días de recibido el aviso, manifestarán si tienen interés en adquirirlas. Si no hacen conocer su decisión en el plazo señalado, se presume su rechazo y el ofertante queda en libertad para vender sus cuotas a terceros.

Art. 216.- Si los socios no hacen uso de la preferencia, la ejercen parcialmente o no se da la autorización de la mayoría prevista para la admisión de nuevos socios, la sociedad estará obligada a presentar, dentro de los sesenta días de la oferta, una o más personas que adquieran las cuotas. Si dentro de los veinte días siguientes no se perfecciona la cesión, los demás socios optarán entre disolver la sociedad o excluir al socio interesado en ceder las cuotas, pagando su precio según peritaje.

Formato de documento fundempresa, denominación de la empresa **ANEXO N° 4.**

5.2 Organización empresarial:

5.2.1 Tipo de organización:

5.2.1.1 Organización formal:

La organización es un conjunto fijo de reglas de procedimientos y estructuras dentro de la organización:



Industrialización y comercialización de Conservas de carambola en almíbar – (*Averrhoa carambola*)



- Reglas y regulaciones bien definidas
- Objetivos y políticas determinadas
- Estatus simbólico
- Limitaciones en las actividades del individuo
- La estricta observancia del principio de coordinación
- Los mensajes se comunican a través de la cadena escalar
- Es mejor para alcanzar los objetivos de la empresa

Fuente: (FORMAL, s.f.)

5.3 Derechos y obligaciones del personal y empresa:

Los derechos y deberes más importantes del trabajador/a son los que se detallan a continuación:

5.3.1 Derechos del trabajador/a:

- A la ocupación efectiva durante la jornada del trabajo.
- A la promoción y formación en el trabajo (ascensos, cursos de formación y adaptación, etc.)
- A no ser discriminados/as para acceder a un puesto de trabajo.
- A la integridad física y a la intimidad.
- A percibir puntualmente la remuneración pactada.
- A las vacaciones.
- Los demás que se establezcan en el contrato de trabajo.

5.3.2 Deberes del trabajador/a:

- Cumplir las obligaciones concretas del puesto de trabajo conforme a los principios de la buena fe diligencia.



Industrialización y comercialización de Conservas de carambola en almíbar – (*Averrhoa carambola*)



- Cumplir las medidas de seguridad e higiene que se adopten.
- Cumplir las órdenes e instrucciones de la empresa en el ejercicio de su función directiva.
- No realizar el mismo trabajo para otra empresa que desarrolle la misma actividad.
- Contribuir a mejorar la productividad.
- Los demás que se establezcan en el contrato de trabajo.

Los derechos y deberes más importantes de la empresa son los que se detallan a continuación:

5.3.3 Derechos de la empresa:

- El poder de dirección: es la facultad que tiene el empresario/a para dictar órdenes sobre el modo, tiempo y lugar de ejecución del trabajo, así como cantidad y calidad del mismo.
- El poder de variación: es el poder para variar o transformar la ejecución del trabajo con el fin de adaptar la prestación laboral a los cambios en la cualificación profesional del trabajador/a debido a la movilidad, ya sea funcional, geográfica o modificación sustancial de las condiciones de trabajo.
- El poder disciplinario: es la facultad que tiene el empresario/a para vigilar y controlar la ejecución del trabajo y el cumplimiento por el trabajador/a de sus obligaciones, así como la facultad de imponer sanciones en caso de incumplimiento de sus deberes.



Industrialización y comercialización de Conservas de carambola en almíbar – (*Averrhoa carambola*)



5.3.4 Deberes de la empresa:

- La principal obligación del empresario/a es al pago de salario correspondiente.
- El empresario/a tiene los siguientes deberes profesionales: igualdad de trato, promoción profesional así como respecto de la categoría profesional del trabajador/a.
- Deberes morales como el respeto a la intimidad y a la dignidad del trabajador/a.
- Deberes físicos como la obligación de llevar una política de seguridad e higiene en el trabajo.

5.4 Reglamento interno de la empresa J&E FRUTALMI S.R.L.:

- **Reglamento de horas de entradas y salida**

1. La hora de entrada de los trabajadores será a las 08:00a.m. y la salida a las 18:00p.m.
2. La salida es a las 18:00 p.m. no se permitirá a ningún empleado salir antes de la hora señalada.
3. En el caso de los trabajadores de los departamentos que laboren en forma continua y no puedan presentarse a sus labores, a reserva de justificar su falta, deberán avisar cuando menos con una hora de anticipación a la hora de entrada.
4. En términos generales el trabajo en tiempo extraordinario deberá ser ejecutado perfectamente por el trabajador que desempeñe extraordinariamente las labores que motiven el mismo.



Industrialización y comercialización de Conservas de carambola en almíbar – (*Averrhoa carambola*)



5. Todo empleado de la empresa tendrá derecho a 3 faltas siempre y cuando las haya justificado.
6. Solo se puede entrar a la empresa con el gafete que le da la misma empresa, si no lo lleva no habrá paso para él y se descontara el día.

La finalidad de estos avisos es permitir a la empresa responder con oportunidad a las faltas imprevistas del personal.

- **Lugar y momento en que deben comenzar y terminar las jornadas:**

1. Los trabajadores que tengan asignada un lugar o centro de trabajo en donde prestar sus servicios, comenzaran y terminaran su jornada en dicho lugar o centro de trabajo.
2. Si el trabajador no termina dentro de su jornada normal el trabajo que tenga encomendado, avisara a su jefe inmediato o a quien este designado y pedirá indicaciones.
3. En el caso excepcional en que el hecho de dejar el trabajo en las condiciones mencionadas antes mencionadas implique peligro para otras personas, el equipo, perjudique a la empresa y si el trabajador no puede comunicarse para recibir instrucciones, continuara el trabajo hasta dejarlo en buenas condiciones que no causen posteriores perjuicios.
4. No se permitirá personas extrañas en la empresa, como medida de seguridad.
5. Como medida de seguridad todos los trabajadores cuentan con seguro de vida.
6. Al salir de la empresa deben de firmar a la hora que salieron.



Industrialización y comercialización de Conservas de carambola en almíbar – (*Averrhoa carambola*)



- **Reglamento tiempo destinado para tomar alimentos:**
 1. Se le dará una hora específica para comer.
 2. Cada empleado tiene derecho a 15 minutos de descanso y dos horas de comida en el almuerzo.

- **Reglamento de periodo de descanso:**
 1. La empresa concederá a los operadores durante su jornada los minutos de descanso que establece.
 2. Los trabajadores de la empresa descansaran por regla general sábados y domingos.

- **Reglamento de disciplina y sanciones:**
 1. Retardos que no excedan de 60 minutos en un mes de calendario, amonestación por escrito.
 2. Retardos que excedan de 91 minutos en un mes de calendario, un día de suspensión por cada 90 minutos. En cualquier caso que se demuestre que un retardo estuvo justificado, no se tomara en cuenta para la aplicación de sanciones.

- **Control de calidad:**
 1. Se tendrá controlados la programación de los cultivos.
 2. La manipulación y control de los equipos del invernadero solo serán autorizados por el personal responsable.
 3. La organización y gestión de compra tendrán que ser contempladas con tiempo de anticipación.
 4. Supervisar el funcionamiento de la empresa.
 5. Supervisar el área de producción.



Industrialización y comercialización de Conservas de carambola en almíbar – (*Averrhoa carambola*)



6. No se permite el ingreso de bebidas alcohólicas.

- **Comportamiento del trabajador:**

1. Los trabajadores deberán ser responsables con su trabajo y mantenerlo en buenas condiciones según su área.
2. No se permite las faltas de respeto hacia sus otros compañeros.
3. Aquel trabajador que sea sorprendido cometiendo un robo o fraude será inmediatamente liquidado.
4. No se permite que el trabajador realice otras actividades en horas de trabajo.

- **Formas de pago:**

1. Se les asignara una tarjeta de nómina en la cual podrán cobrar su salario.
2. Deberán de cobrar su salario en un mínimo de 7 días, si no presentarse directamente en recursos humanos.

5.5 Organigrama:

5.5.1 Definición de organigrama

Un organigrama es una representación gráfica en la que se describe en un orden jerárquico la organización de una institución, empresa, o conjunto de personas que tengan una labor asignada y que esta tarea sea supervisada y controlada por un superior. En términos gerenciales los diversos niveles administrativos o departamentos conforman los elementos de un organigrama.

Fuente: (ORGANIGRAMA, s.f.)



Industrialización y comercialización de Conservas de carambola en almíbar – (*Averrhoa carambola*)



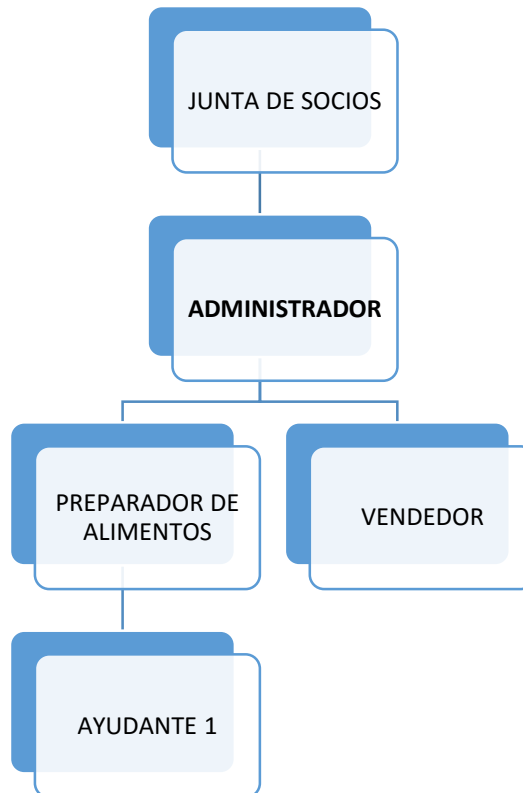
5.5.2 Organigrama vertical:

La definición de organigrama de una empresa de tipo vertical pone de manifiesto que se trata de una representación gráfica de ésta que refleja de forma escalonada su estructura jerárquica, desde los niveles superiores, situados en la parte arriba, a los niveles inferiores que aparecen abajo.

Fuente: (ORGANIGRAMA VERTICAL, s.f.)

5.5.3 Organigrama:

Gráfico N° 21: Organigrama de la empresa “J&E FRUTALMI S.R.L.”





Industrialización y comercialización de Conservas de carambola en almíbar – (*Averrhoa carambola*)



5.5.4 Organigrama funcional

1. Junta de socios:

Funciones:

- Elegir a al representante legal.
- Reglamentar su propio funcionamiento.
- Encomendar determinados asuntos a uno o más de sus Directores, sin perjuicio de los poderes que pueda conferir a cualquier persona.
- Reglamentar, fiscalizar e inspeccionar las operaciones de la empresa.
- Tomar decisiones oportunas de acuerdo a los informes de gerencia.
- Conocer los estados financieros
- Aprobarle el presupuesto anual y sus reformas
- Aprobar la planificación presentada por el gerente
- Decidir cuando las inversiones sean mayores
- Aprobar manuales y reglamentos internos

2. Administrador

DENOMINACIÓN DEL CARGO: ADMINISTRADOR

NATURALEZA DEL PUESTO: Representación legal de la empresa.

Funciones:

- Representar legalmente a la empresa.
- Elaborar la planificación anual de la empresa
- Presentar proyectos de manuales y reglamentos interno



Industrialización y comercialización de Conservas de carambola en almíbar – (*Averrhoa carambola*)



- Diseñar políticas, planes y objetivos necesarias y acorde a las necesidades de la empresa.
- Crear y realizar estrategias de desarrollo económico, comercial, tecnológico y humano, con criterio profesional.
- Diseñar el sistema contable
- Realizar los registros contables
- Presentar lo estados financieros, mensualmente, trimestralmente y anualmente.
- Realizar los registros de inventarios.
- Llevar registros de producto en proceso.
- Llevar registros de producto terminado (Bodega)
- Realizar liquidaciones de compras
- Aceptar o rechazar las ordenes de egreso de bodega producto terminado.
- Realiza y verifica las adquisiciones de materia prima e insumos
- Realizar cotizaciones y pagos de proveedores, nómina y de obligaciones adquiridas.
- Realizar pago a los trabajadores

Requisitos mínimos para el cargo.

TÍTULO ACADÉMICO: administrador de empresas- asistente contable

EXPERIENCIA: En actividades afines con el cargo.

3. Vendedor:

DENOMINACIÓN DEL CARGO: Vendedor - repartidor

NATURALEZA DEL PUESTO: Vendedor

Funciones:



Industrialización y comercialización de Conservas de carambola en almíbar – (*Averrhoa carambola*)



- Realizar orden de egreso a bodega
- Verificar mercancía
- Cargar en el vehículo
- Realizar recorrido de ventas
- Recepción de pedidos
- Entrega de producto terminado
- Verifica cantidades a vender
- Emite facturas de venta
- Realiza cobros
- Ingresar la mercadería no vendida a la bodega con su respectivo registro
- Entrega informes de ventas y facturas a contabilidad.
- Encargado del vehículo

Requisitos mínimos para el cargo

EDUCACIÓN: Bachillerato, Licencia de conducir categoría B, conocimiento en computación.

TIPO DE EXPERIENCIA: Actividades de vendedor, 1 año de experiencia.

4. Preparador de alimentos:

DENOMINACIÓN DEL CARGO: Preparador alimentos

NATURALEZA DEL PUESTO: Encargado de la producción

Funciones:

- Realizar la recepción de materia prima
- Selecciona la materia prima, elimina la fruta que no cubre las exigencias del producto, o aquellas que están en mal estado.



Industrialización y comercialización de Conservas de carambola en almíbar – (*Averrhoa carambola*)



- Pesa materia prima para proceder a calcular la adición de los demás ingredientes.
- Lavar fruta, para la eliminación de objetos o extraños en la fruta.
- Pelar la fruta, quita la cascara y pepas de la fruta.
- Trocear la fruta en partes similares.
- Escaldar la fruta.
- Preparación del almíbar o jarabe
- Realizar la mezcla
- Esterilizar los envases listos para ser llenados con el producto.
- Realizar el llenado del producto en el envase esterilizado.
- Sellar herméticamente con máquina, con el fin que no exista contaminación.
- Etiquetar el producto terminado
- Realizar el control de calidad, donde verifica que todos los estándares como peso, sellado, etiquetado sean los idóneos.
- Almacenar en bodega

Requisitos mínimos para el cargo

EDUCACIÓN: Ingeniero en industrialización de alimentos

TIPO DE EXPERIENCIA: Actividades relacionadas con preparación de alimentos, 1 año de experiencia.



Industrialización y comercialización de Conservas de carambola en almíbar – (*Averrhoa carambola*)



5.6 Proceso administrativo:

Cuadro N° 16: Proceso administrativo

<p>Planeación:</p> <p>En la primera etapa, dentro de ello esta</p> <p>Los siguientes pasos: investigación del entorno e interna, planteamiento de estrategias, políticas y propósitos, así como de acciones a ejecutar en el corto, medio, largo plazo.</p>	<p>Organización:</p> <p>La segunda etapa en un conjunto de reglas, cargos, comportamientos que han de respetar todas las personas que se encuentren de la empresa, la función principal de la organización es disponer y coordinar los recursos disponibles como son humanos materiales y financieros.</p>
<p>Dirección:</p> <p>Es la tercera parte etapa, dentro de ella se encuentra la ejecución de los planes, la motivación, la comunicación y la supervisión para alcanzar las metas de la organización.</p>	<p>Control:</p> <p>Es la última etapa que se encarga de evaluar el desarrollo general de nuestra empresa.</p>

Fuente: (PROCESO ADMINISTRATIVO, s.f.)

5.7 Procedimiento técnico- administrativo:

5.7.1 Trámites para la constitución de la empresa:

Registro legal

El Estado reconoce, respeta y protege la iniciativa privada, para que contribuya al desarrollo económico, social y fortalezca la independencia económica del país. (C.P.E. art. 308-I)



Industrialización y comercialización de Conservas de carambola en almíbar – (*Averrhoa carambola*)



Se garantiza la libertad de empresa y el pleno ejercicio de las actividades empresariales, que serán reguladas por la ley. (C.P.E. art. 308-II)

El Ministerio de Desarrollo Productivo y Economía Plural tiene la misión de impulsar con los actores sociales el proceso del cambio de la matriz productiva, fortaleciendo la economía plural a través de la producción artesanal, manufacturera, industrial y agroindustrial, en armonía con la naturaleza, agregando valor, generando capacidades productivas y democratizando el acceso a los mercados interno y externo, para contribuir a la soberanía alimentaria y a la diversificación de la producción con empleo digno.

5.7.2 Pasos para la creación de la empresa S.R.L.:

Cuadro N° 17: Pasos para la creación de la empresa “J&E FRUTALMI S.R.L.”



Elaborado por: Jhonny Chipana
Esperanza Bernabe Loza



Industrialización y comercialización de Conservas de carambola en almíbar – (*Averrhoa carambola*)



5.7.2.1 Requisitos para el registro en FUNDEMPRESA:

La sociedad de responsabilidad limitada, es aquella cuyo capital está integrado por cuotas de capital no representadas por títulos negociables, cuyo giro se efectúa bajo una razón social o denominación, seguido del aditamento “Sociedad de Responsabilidad Limitada”, o su abreviatura “S.R.L.”, o, la palabra “Limitada” o la abreviatura “Ltda.”, en las que la responsabilidad de los socios se limita a su aporte societario.

Para inscribirla, debe cumplir los siguientes requisitos:

1. Formulario N° 0020 de solicitud de Matrícula de Comercio con carácter de declaración jurada, debidamente llenado y firmado por el representante legal, **Anexo N° 5.**

2. Balance de apertura firmado por el representante legal y el profesional que interviene, acompañando la respectiva solvencia profesional original otorgada por el Colegio de Contadores o Auditores.

3. Testimonio de escritura pública de constitución social, en original o fotocopia legalizada legible. El mencionado instrumento debe contener los aspectos previstos en el Art. 127 del Código de Comercio y adecuarse a las normas correspondientes al tipo societario respectivo establecidas en el mismo cuerpo normativo.

4. Publicación del testimonio de constitución en un periódico de circulación nacional que contenga las partes pertinentes referidas a:

a. Introducción notarial de la escritura pública en la que conste el N° de instrumento, lugar, fecha, Notaria de Fe Pública y Distrito Judicial.

b. Transcripción in extenso y textual de las cláusulas establecidas en los incisos 1 al 7 del Art.127 del Código de Comercio.

c. Conclusión y concordancia de la intervención del Notario de Fe Pública.
(Adjuntar página completa del periódico en que se efectúa la publicación)



Industrialización y comercialización de Conservas de carambola en almíbar – (*Averrhoa carambola*)



Este requisito puede ser presentado en forma posterior, si el usuario se sujeta al trámite de revisión previa a la publicación ante el Registro de Comercio de Bolivia.

5. Testimonio de poder del representante legal original o fotocopia legalizada legible, para el caso en el que la escritura pública de constitución no determine el nombramiento del mismo. No se requiere la inclusión del acta de asamblea.

Si el representante legal es extranjero debe presentar el documento original que acredite la radicatura en el país (únicamente para verificación), debiendo constar en el mismo alternativamente: visa de objeto determinado, permanencia temporal de un año, permanencia temporal de dos años, visa múltiple o permanencia indefinida, acompañando una fotocopia simple de dicho documento firmada por el titular. En su caso, puede también presentar certificación original o fotocopia legalizada extendida por el Servicio Nacional de Migración SENAMIG.

Plazo del trámite:

Dos días hábiles, computables a partir del día hábil siguiente al ingreso del trámite ante el Registro de Comercio.

Arancel:

S.R.L 455.- Bolivianos

5.7.2.2 Requisitos a Servicio de impuestos nacionales:

Personas jurídicas:

- Testimonio de la Escritura de la Constitución de la Sociedad (original y fotocopia).
- Factura o aviso de cobranza de consumo de energía eléctrica que acredite el domicilio donde se realizará su actividad.



Industrialización y comercialización de Conservas de carambola en almíbar – (*Averrhoa carambola*)



- Poder que acredite al representante legal (original y fotocopia).
- Factura o aviso de luz del domicilio del representante legal.
- Cédula de identidad del representante legal (original y fotocopia).

Fuente: (TRAMITES Y REQUISITOS-NIT , s.f.)

Una vez registrada la empresa se continuara con el Régimen General de Impuestos Nacionales para la presentación de la siguiente documentación:

- Documento de Identidad Vigente. En original y fotocopia.
- Matricula de Comercio extendida por FUNDEMPRESA (no es obligatorio).
- Balance de Apertura.
- Factura o aviso de cobranza de consumo de energía eléctrica del domicilio fiscal y domicilio habitual cuya fecha de emisión no tenga antigüedad mayor a 60 días calendario a la fecha de inscripción.
- Croquis del domicilio fiscal y del domicilio fiscal.
- Número de trámite obtenido una vez llenado los formularios de registro en el PBD-11 (Oficina Virtual) de la página web: www.impuestos.gob.bo

Fuente: (FUNDEMPRESA-BOLIVIA, s.f.)

5.7.2.3 Gobierno municipal:

Licencia de Funcionamiento Para actividades Industriales, Personas Naturales

Fólder con sujetador que contenga la siguiente documentación:

- Declaración jurada F-401 (en caso de no contar con PCM) o la declaración jurada F-402 (en caso de contar con PMC).



Industrialización y comercialización de Conservas de carambola en almíbar – (*Averrhoa carambola*)



- Original y fotocopia de la cédula de identidad del titular. Fotocopia de la última factura de luz (anverso y reverso) que acredite la dirección del domicilio de la actividad, económica.
- Fotocopia del NIT y certificado de inscripción (si corresponde).
- Croquis de ubicación de la actividad económica y superficie de distribución expresada en mts².
- Para actividades que cuentan con una superficie mayor a 150 mts²., deberá presentar plano elaborado por un arquitecto).
- Formulario original y fotocopia del “Registro Ambiental Industrial” (RAI), emitido por la Dirección de Calidad Ambiental del GMLP.
- Carta de categorización industrial, emitida por la Dirección de Calidad Ambiental del GMLP
- Certificado acústico, emitido por la Dirección de Calidad Ambiental (para actividades que generen ruido).
- Carta de autorización firmada por el propietario del inmueble de conocimiento del funcionamiento de la actividad industrial, en caso de ser alquilada o anticrético
- Certificado de SENASAC y carnets sanitarios emitidos por la Prefectura del Departamento o de manipulación de alimentos emitidos por el GMLP (en caso de industrias alimenticias).

5.7.2.4 Requisitos a Caja nacional de salud:

Se beneficiará al personal de la empresa, para lo cual se debe realizar una carta de solicitud dirigida al jefe del Departamento Nacional de Afiliación adjuntando la siguiente documentación:

Requisitos para empresas:

- Formulario AVC-01, Aviso de Afiliación del empleador (vacío).



Industrialización y comercialización de Conservas de carambola en almíbar – (*Averrhoa carambola*)



- Formulario AVC-02, (Carnet del empleador), (vacío).
- Formulario RCI-1^a (vacío).
- Fotocopia NIT.
- Fotocopia carnet de identidad del responsable.
- Balance de apertura aprobado y firmado por el SIN.
- Planilla de haberes original y tres copias (sellado y firmado).
- Nómina del personal con fecha de nacimiento.
- Croquis de ubicación de la empresa.
- Examen Pre-Ocupacional (Bs. 100.-por trabajador).

Requisitos para afiliación del personal:

- Formulario AVC-04 sellado y firmado por la empresa.
- Formulario AVC-05 (no llenar).
- Fotocopia cédula de identidad del trabajador.
- Certificado de nacimiento (original y computarizado), o libreta de servicio militar.
- Última papeleta de pago o planilla de sueldos, sellados por Cotizaciones.

Fuente: (CAJA NACIONAL DE SALUD, s.f.)

5.7.2.5 Requisitos a Administradoras de fondos de pensiones (BBVA Previsión AFP S.A. y Futuro de Bolivia S.A.)

Registro para empresas privadas (empleadores) y nuevos trabajadores AFP's-futuro:

Empresas Privadas

- Fotocopia simple del NIT



Industrialización y comercialización de Conservas de carambola en almíbar – (*Averrhoa carambola*)



- Fotocopia simple del documento de identidad del Representante Legal.
- Fotocopia simple del Testimonio de Poder del Representante Legal (si corresponde).

Nuevos trabajadores:

- Adjuntar la fotocopia legible del Documento de Identidad (C.I., Pasaporte o Carnet de Extranjero).
- Llenar el Formulario de Declaración de Derechohabientes. Todo dependiente nuevo debe registrarse en el plazo de diez días de iniciada la actividad laboral.

Fuente: (ADMINISTRADORA DE FONDOS DE PENSIONES- FUTURO DE BOLIVIA S.A., s.f.)

Registro y actualización de empleadores AFP's-previsión:

Empleadores:

Las empresas en territorio boliviano están en la obligación de registrarse y asegurar a sus dependientes en el Sistema Integral de Pensiones – SIP.

Empresas S.R.L. / S.A.:

- Formulario de Inscripción del Empleador (Se entrega en la AFP).
- Fotocopia del documento de identidad del Representante Legal.
- Fotocopia del poder del Representante Legal.
- Fotocopia de la Certificación Electrónica del NIT.
- Fotocopia de Fundempresa



Industrialización y comercialización de Conservas de carambola en almíbar – (*Averrhoa carambola*)



- Croquis de la ubicación de empresa – google Maps (Opcional)
- Sello de la empresa.

Fuente: (AFPs PREVISION BOLIVIA, s.f.)

5.7.2.6 Ministerio de trabajo:

Para inscribir el establecimiento económico en el Ministerio de Trabajo se deberá presentar:

- Solicitud dirigida al Ministerio de Trabajo.
- NIT. Número de Identificación Tributaria
- Formulario AVC-1 (CNS)
- Formulario Rci-1^a (primer aporte CNS).
- Aportes a las AFP's.
- Planillas salariales de los trabajadores.
- Boleta de depósito bancario (Bs. 80.- a la cuenta numero: 501-5034475 del Bando de Crédito de Bolivia normas legales vigentes en el País).
- Indicación del sistema de control de asistencia.
- Croquis de la ubicación del lugar con descripción de la zona.
- Formulario gratuito de ventanilla única de inscripción del empleador.

5.7.2.7 Servicio nacional de sanidad agropecuaria e inocuidad alimentaria:

La persona natural o jurídica que deseen obtener o renovar su certificado de “Registro Sanitario”, deberá aproximarse a la oficina respectiva de la Jefatura Distrital del SENASAG presentando un expediente que contenga los siguientes documentos:



Industrialización y comercialización de Conservas de carambola en almíbar – (*Averrhoa carambola*)



1. Carta de solicitud (se recomienda utilizar el formato establecido).
2. Fotocopia del NIT.
3. Formulario de Solicitud y Formulario de relación de ingredientes y aditivos a utilizar debidamente llenado.
4. Carta o Certificado de Aprobación de Etiquetas según el formato vigente, si aplicase, por única vez la Carta de Revisión de etiquetas junto con el Formulario de Uso de Stock sobre las etiquetas observadas de los productos.
5. Flujo grama de proceso por grupo de productos.
6. Croquis de distribución de ambientes de la planta, de acuerdo al formato establecido.
7. Croquis de ubicación de la planta, de acuerdo al formato establecido.
8. Memoria Descriptiva del proceso utilizado para el tratamiento del agua. (Solo para empresas dedicadas a la elaboración, transformación y/o embotellado de agua y bebidas).
9. Copia del Certificado de R.S. SENASAG vigente del proveedor del producto de origen nacional o de importación además de una carta o cualquier otro documento que acredite el aprovisionamiento de la materia prima o productos. (Solo para el caso de que la empresa procesadora fraccione algunos productos).

En casos excepcionales y dependiendo de la naturaleza y origen del producto (Productos locales de origen agrícola sin procesar) se aceptaran los resultados de los análisis fisicoquímicos y/o microbiológicos de las muestras correspondientes a estos productos a ser fraccionados, que serán tomadas por técnicos del SENASAG; al momento de la inspección, las cuales deberán ser previamente autorizadas por el Responsable del Área.

10. Copia del certificado Sanitario de Origen del producto a importar y/o los resultados de los análisis fisicoquímico y microbiológico del producto (s) a



Industrialización y comercialización de Conservas de carambola en almíbar – (*Averrhoa carambola*)



ser importado (s) emitidos por un laboratorio oficial si amerita en el caso de aditivos y auxiliares alimenticios deberá presentar también la ficha técnica de los productos a registrar, en la cual se debe especificar el uso previsto. (Solo para empresa procesadora que importe sus materias primas o insumos).

11. Copia de la documentación que acredite que la materia prima y la empresa cuentan con la certificación emitida por Organismo de Certificación (De tercera parte o a través de los Sistemas Participativos de Garantía) registrado ante el Sistema Nacional de Control de la Producción Ecológica del SENASAG, que respalde que los productos con tal denominación responden a ese sistema de producción. (Solo para empresas que elaboran productos bajo la denominación de ecológico, orgánico o biológico).

12. Copia de Certificado de registro Sanitario SENASAG del proveedor de materia prima (carne y alcohol respectivamente) y carta o cualquier otro documento que acredite el aprovisionamiento de la misma. (Solo para empresas procesadoras de cárnicos y derivados y/o de Bebidas Alcohólicas).

Los documentos deberán ser presentados en fólder Amarillo rotulado con el nombre de la empresa postulante, persona de contacto y el teléfono, en doble ejemplar.

6 CONCLUSIÓN:

El estudio de mercado nos permitió determinar a los consumidores finales que están ubicados en las ciudades de La Paz y El Alto, también la región del Alto Beni, en donde será la localización de la empresa. Se logró determinar al mercado objetivo, el cual se encuentra compuesto por mayoristas de la ciudad de La Paz - calle Garcilaso, El Alto - avenida Jorge



Industrialización y comercialización de Conservas de carambola en almíbar – (*Averrhoa carambola*)



Carrasco y Palos Blancos - avenida Antofagasta y avenida La paz, los cuales se encargarán de distribuir nuestros productos hacia los consumidores finales. Cabe mencionar que se contara con 35 comerciantes mayoristas que adquirirán el producto.

No contamos con competencia directa, empresas que elaboren carambola en almíbar, pero se cuenta con competencia indirecta, ya que existe muchas conservas de frutas en almíbar en el mercado nacional como ser: durazno, piña, frutilla, cereza, y mango, algunos de los productos mencionados son importados. Las empresas más reconocidas que producen este tipo de productos son: ACONCAGUA de Chile y BOLHISPANIA de Bolivia.

El producto carambola en almíbar se comercializara a un precio similar al de la competencia, para tener una pronta aceptación en el mercado. La caja de 24 unidades de 820 gramos en envases de vidrio tendrá un precio de 200-205 bs.

La empresa estará ubicado en el distrito Sapecho municipio de Palos Blancos, provincia Sud Yungas. La ubicación fue escogida ya que cuenta con servicios básicos, servicios de comunicación y cercanía con los proveedores. Las condiciones del mercado, disponibilidad de recursos financieros, humanos y recursos de materiales e insumos no constituyen un límite para la implantación de la empresa.

La inversión inicial es de **351.704,63** bolivianos que requiere la empresa para iniciar las actividades de las cuales tendrá una aportación de los socios un 40 % y el 60% será a través de un préstamo del Banco Unión bajo el interés anual del 4 %, denominado crédito para inversión de Pymes, rubro no productivo.

Los resultados de la evaluación financiera, se determinó que los flujos netos de fondos generados por la empresa en los primeros cinco años de operación



Industrialización y comercialización de Conservas de carambola en almíbar – (*Averrhoa carambola*)



llevados al valor presente, arrojan como resultado un VANE 498.048,20 bolivianos y VANF 338.210,64 bolivianos.

Obteniendo el VAN mayor a cero, muestra que la tasa interna de retorno del proyecto es mayor a cero a la tasa mínima exigida para la inversión, teniendo para este proyecto una TIR de 31% y un TIRF de 49% con una recuperación de la inversión en un periodo de 2,04 (2 años y 15 días).

7 RECOMENDACIONES:

Se recomienda la industrialización de la conserva de carambola por tratarse de un producto cuya materia prima es accesible en la región de Alto Beni ya que el costo de la fruta no es elevado y tiene un alto contenido de vitaminas y nutrientes.

Para tener una mejor comprensión más profunda acerca de conservas de frutas en almíbar, se recomienda hacer estudios comparativos con muestras en sus diferentes estados de madurez de modo paralelo.

Realizar investigación de la producción de carambola en los diferentes sectores cercanos de la región de Alto Beni, para abastecer la producción de la carambola en almíbar, en caso de escases de la materia prima.

Se recomienda realizar una investigación de laboratorio realizando análisis microbiológico, físico - químico de la materia prima (Carambola) y análisis microbiológico, físico - químico de las conservas de carambola (*Averrhoa carambola* L.)



Industrialización y comercialización de Conservas de carambola en almíbar – (*Averrhoa carambola*)



8 FUENTES DE INFORMACIÓN:

BIBLIOGRAFIA

AGROPECUARIOS, M. D. (2002). *Estudio de cadenas productivas Frutas Exóticas. La Paz.*

CODEX STAN. (2016). *NORMA GENERAL PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS.*

FASABI, L. I. (2014). *DETERMINACION DE PARAMETROS TECNOLOGICOS PARA LA PREPARACION DE CONSERVAS DE CARAMBOLA(AVERRHOA CARAMBOLA) EN ALMIBAR. PIURA-PERU.*

HERNANDEZ SAMPIERI, R. F. (2004). *METODOLOGIA DE INVESTIGACION . MEXICO.*

ORLANDO SALAZAR, A. L. (1996). *MANUAL DE PRACTICAS PARA EL PROCESAMIENTO DE FRUTAS. SINALOA.*

RODRIGUEZ, J. (2008). *LAS FRUTAS EN CONSERVA.*

Sampieri, R. H. (2014). *metodología de la investigación. mexico: McGrawHill.*

VICEMINISTERIO DE MEDIO AMBIENTE, C. C. (2016-2020). *PLAN TERRITORIAL DE DESARROLLO INTEGRAL. Palos Blancos.*

VILLADA, D. P. (2014). *ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACION DE UNA MICROEMPRESA DE ELABORACION DE CARAMBOLO EN ALMIBAR . IBARRA-ECUADOR.*



Industrialización y comercialización de Conservas de carambola en almíbar – (*Averrhoa carambola*)



LINCOGRAFIA

- MERCADO LIBRE. (s.f.). Obtenido de MERCADO LIBRE:
mercado.libre.com
- MUESTREO DE BOLA DE NIEVE. (s.f.). Obtenido de MUESTREO DE
BOLA DE NIEVE: <https://explorable.com/es/muestreo-de-bola-de-nieve>
- ORGANIZACION FORMAL. (s.f.). Obtenido de
es.m.wikipedia.org/wiki/Organizaci%C3%B3n_formal
- EDUCA-EDITORIAL. (s.f.). MAPA GEOGRAFICO DEL DEPARTAMENTO
DE LA PAZ. Obtenido de w.w.w.educa.com
- Estadística, I. N. (2012). CENSO DE LA POBLACION . Obtenido de
CENSO DE LA POBLACION : www.ine.gob.bo
- ESTADISTICA, I. N. (2013). CENSO AGROPECUARIO . Obtenido de
CENSO AGROPECUARIO: www.ine.gob.bo
- (s.f.). Obtenido de DEFINICION ORGANIGRAMA:
conceptodefinicion.de/organigrama
- (s.f.). Obtenido de ORGANIGRAMA VERTICAL:
www.emprendepyme.net/organigrama-vertical.html
- (s.f.). Obtenido de PROCESO ADMINISTRATIVO: www.gestiopolis.com
- (s.f.). Obtenido de TRAMITES Y REQUISITOS-NIT :
tramitesyrequisitos.com/bolivia/nit/,
tramitesyrequisitos.com/bolivia/nit/
- (s.f.). Obtenido de FUNDEMPRESA-BOLIVIA: www.fundempresa.gob.bo
- (s.f.). Obtenido de CAJA NACIONAL DE SALUD:
www.cns.gob.bo/Site/trabajador
- (s.f.). Obtenido de ADMINISTRADORA DE FONDOS DE PENSIONES-
FUTURO DE BOLIVIA S.A.: www.afp-futuro.com/
- (s.f.). Obtenido de AFPs PREVISION BOLIVIA: www.prevision.com.bo/



**Industrialización y comercialización de
Conservas de carambola en almíbar –
(*Averrhoa carambola*)**



9 ANEXOS:

Anexo N° 1

Diseño de encuesta para los consumidores finales

1. ¿Usted consume conserva de frutas en almíbar?

SI

NO

2. ¿Qué frutas en almíbar es el que consume con mayor frecuencia?

Durazno

Piña

Frutilla

Cereza

3. ¿Cuál es el uso que usted le da a las frutas en almíbar?

a) Consume como postre

b) Utiliza para repostería

4. ¿Con qué frecuencia adquiere conservas de frutas en almíbar?

Diario

2 veces a la semana

Quincenal

Mensual

5. ¿Cuántas unidades de conservas de frutas en almíbar compra al mes?

1u – 2u

3u – 4u

5u – 6u

Más de 7u

6. ¿Qué precio paga por una conserva de fruta en almíbar de 820 g?

10 a 11 bs



Industrialización y comercialización de Conservas de carambola en almíbar – (*Averrhoa carambola*)



12 a 13 bs

Más de 15 bs

7. ¿De dónde adquiere este tipo de productos?

Tiendas de barrio

Mercados

Supermercados

Otros especifique.....

8. ¿Conoce usted la fruta carambola?

SI

NO

9. ¿Después de la degustación; usted consumiría conserva de carambola en almíbar?

SI

NO

10. ¿A usted en qué presentación le gustaría adquirir la carambola en almíbar?

Lata

Vidrio

Plástico

11. ¿Qué medios de comunicación utiliza para informarse sobre los productos que requiere?

Facebook

Página web

Tv



Industrialización y comercialización de Conservas de carambola en almíbar – (*Averrhoa carambola*)



Anexo N° 2

Diseño de encuesta para los mayoristas

1. ¿Usted realiza la venta de conservas de frutas en almíbar?

SI NO

2. ¿Qué cantidades de frutas en almíbar adquiere de los que se muestra en el cuadro?

Tipo de almíbar	
Durazno	
Piña	
Cereza	
Frutilla	
Otros	

3. ¿Cada cuánto tiempo realiza su pedido de conservas de frutas en almíbar?

Semanal	
Mensual	
Bimestral	
Trimestral	
Semestral	

4. ¿Usted tiene que ir a buscar los productos de frutas en almíbar, o se la traen a su puesto de venta?

- a) Sí, me lo traen
b) Voy a buscar

5. ¿Estaría usted dispuesto a incorporar dentro de sus productos de almibares, un nuevo producto similar?

SI NO

6. ¿Después de la degustación, estaría dispuesto a vender este nuevo producto (carambola almíbar)?

SI NO



**Industrialización y comercialización de
Conservas de carambola en almíbar –
(*Averrhoa carambola*)**



7. ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por una caja de 24 u. de carambola almíbar, en envase de vidrio de 820gr?

Precio

- | | |
|---------------|--------------------------|
| 200 bs | <input type="checkbox"/> |
| 210 bs | <input type="checkbox"/> |
| 220 bs | <input type="checkbox"/> |
| Más de 230 bs | <input type="checkbox"/> |

8. ¿Cuántas cajas de 24 u. de carambola en almíbar estaría dispuesto a comprar?

Resp:

.....



**Industrialización y comercialización de
Conservas de carambola en almíbar –
(*Averrhoa carambola*)**



Anexo N° 3

Diseño de encuesta para los proveedores de materia prima

(Fruta de carambola)

1. ¿Usted produce carambola?

SI NO

2. ¿Cuál es el aprovechamiento que le da a la fruta de carambola?

Vende	
Consume	
Desperdicia	

3. ¿Cuántas veces cree usted, que puede realizar la cosecha año?

a) 1 a 2 veces

b) 3 a 4 veces

c) Todo el año

4. ¿Qué cantidad de carambola cree que puede cosechar al año?

2000 u. – 3000 u.

4000 u. – 5000 u.

6000 u. – 7000 u.

Más de 10000 u.

5. ¿A cuánto vende o cree que puede costar 100 unidades de carambola?

10-12 bs

13-15 bs

6. ¿En caso de que existiera una empresa situada en Sapecho, que compre carambola, usted estaría dispuesto a vender la fruta?

SI NO



**Industrialización y comercialización de
Conservas de carambola en almíbar –
(*Averrhoa carambola*)**



Anexo N° 4

Denominación de la empresa

En los registros de escrituras públicas que corren a su cargo, dígnese usted insertar una constitución de sociedad de responsabilidad limitada, al tenor de las cláusulas y condiciones siguientes:

PRIMERA. (SOCIOS Y CONSTITUCIÓN)

Señor(a):

JHONNY CHIPANA mayor de edad, hábil por ley, de nacionalidad BOLIVIANO, estado civil SOLTERO, de profesión ADMINISTRADOR DE EMPRESAS, domiciliado en SAPECHO-LA PAZ, titular de la Cédula de Identidad Nro. 12451375 expedido en LA PAZ.

ESPERANZA BERNABE LOZA mayor de edad, hábil por ley, de nacionalidad BOLIVIANA, estado civil SOLTERA, de profesión ADMINISTRADOR DE EMPRESAS, domiciliado en SAPECHO-LA PAZ, titular de la Cédula de Identidad Nro. 9143354 expedido en LA PAZ.

Hemos resuelto constituir en la fecha una sociedad comercial de responsabilidad limitada, que se desenvolverá de acuerdo a las disposiciones del Código de Comercio y al presente contrato social.

SEGUNDA. (DE LA DENOMINACIÓN [o RAZÓN SOCIAL] Y DOMICILIO)

La sociedad girará bajo la denominación de “J&E FRUTALMI Sociedad de Responsabilidad Limitada. [S.R.L.]”

La Sociedad tendrá su domicilio en SAPECHO, Estado Plurinacional de Bolivia, sin perjuicio de poder establecer sucursales, agencias y representaciones dentro el país o el exterior.

TERCERA. (OBJETO)



Industrialización y comercialización de Conservas de carambola en almíbar – (*Averrhoa carambola*)



El objeto de la sociedad será:

- La sociedad estará dedicada a la industrialización y comercialización de carambola en almíbar.

CUARTA. (DEL CAPITAL)

El capital de la Sociedad es de Bs 140.681,85 ciento cuarenta mil seiscientos ochenta y uno, ochenta y cinco 00/100 bolivianos (Bs) dividido en 2 cuotas de capital de Bs 70.340,93 00/100 Bolivianos cada una, íntegramente aportados y pagados en moneda de curso legal y que corresponde a los socios en la proporción siguiente al cuadro de composición:

Socio	Aporte de capital	Número de cuotas	Participación porcentual
JHONNY CHIPANA	70.340,93	1	20%
ESPERANZA BERNABE LOZA	70.340,93	1	20%

QUINTA. (DEL AUMENTO Y REDUCCIÓN DE CAPITAL)

Los socios, en cualquier tiempo, pero necesariamente por resolución que representen dos tercios del capital social, podrán acordar el aumento o la reducción del capital social. Los socios tienen derecho preferente para suscribirlo en proporción a sus cuotas de capital.

El socio que no pudiera efectuar el nuevo aporte, deberá informar acerca de ello a los restantes socios en el término de treinta (30) días siguientes, computables a partir de la fecha de la comunicación de la decisión del incremento. Si alguno no ejercitara su derecho se presumirá su renuncia y podrá ser suscrito por los restantes socios o por personas extrañas a la sociedad, previa autorización de la asamblea.



Industrialización y comercialización de Conservas de carambola en almíbar – (*Averrhoa carambola*)



La reducción será obligatoria en caso de pérdida no reintegrada por los socios que sobrepase el cincuenta por ciento del capital social y reservas.

SEXTA. (RESPONSABILIDAD Y VOTOS)

La responsabilidad de los socios queda limitada al monto de sus aportes. Cada cuota de capital otorga en favor de su propietario el derecho a un voto en la asamblea y en cualquier otra decisión de la sociedad.

SEPTIMA. (DEL REGISTRO DE SOCIOS)

A cargo del gerente general, que será responsable de su existencia y de la exactitud de sus datos, se llevará un libro de registro de socios, en el que se consignarán los nombres y domicilios, el monto de aportes, la transferencia de cuotas de capital que se produzcan, así como los embargos, gravámenes y otros aspectos que les afecte.

OCTAVA. (TRANSFERENCIA DE CUOTAS. RETIRO DE SOCIOS)

Cuando cualquiera de los socios se proponga transferir la totalidad o parte de sus cuotas de capital, comunicará su decisión por escrito a los otros socios para que éstos, en el plazo de quince (15) días, hagan conocer su decisión de adquirirlas o no. Al respecto, el socio que reciba la oferta tendrá derecho a comprar las cuotas de capital del oferente.

Si el socio ofertado, en el mencionado plazo no hiciera conocer su respuesta, se presumirá su negativa a adquirirlas, quedando en libertad el oferente para vender sus cuotas a terceros.

No podrán transferirse cuotas de capital en favor de personas extrañas a la sociedad si no media la aceptación escrita de dos terceras partes del capital social. En todo caso, la cesión de cuotas, aún entre socios, implica la modificación de la escritura de constitución.

NOVENA. (DEL FALLECIMIENTO DE SOCIOS)



Industrialización y comercialización de Conservas de carambola en almíbar – (*Averrhoa carambola*)



Si falleciere alguno de los socios, se incorporará a la sociedad a sus herederos, siendo aplicables las salvedades dispuestas por el artículo 212 del Código de Comercio, previo cumplimiento de las formalidades de ley en materia de sucesiones.

DECIMA. (DE LA ADMINISTRACION Y GERENCIA)

La sociedad será administrada por uno o más gerentes, quienes podrán ser socios o no, elegidos en asamblea por voto de más de la mitad del capital social, a quienes se les conferirá un mandato de administración con la especificación de funciones que la Asamblea de Socios determine otorgar.

DECIMA PRIMERA. (DE LAS ASAMBLEAS)

La Asamblea General de Socios constituye el máximo órgano de gobierno de la sociedad. Será convocada cuantas veces lo solicite el Gerente (o en su caso el Directorio o Consejo de Administración) o a solicitud de socios que representen más de la cuarta parte del capital social. Se llevarán a cabo en el domicilio de la sociedad y sus decisiones se tomarán con el voto de más de la mitad del capital social con excepción de los casos previstos en el artículo 209 del Código de Comercio.

El quórum legal para constituir válidamente la Asamblea de Socios será el equivalente a por lo menos la mitad del capital social. Las asambleas serán convocadas mediante carta, telegrama, telefax, correo electrónico o mediante publicación de prensa, con ocho días de anticipación a la fecha de reunión. En la convocatoria se consignará el Orden del Día a tratarse.

DECIMA SEGUNDA. (ATRIBUCIONES DE ASAMBLEAS)

Existen dos clases de Asambleas: las Ordinarias y Extraordinarias.

Las Asambleas Ordinarias se llevarán a cabo por lo menos una vez al año dentro del primer trimestre posterior al cierre del ejercicio fiscal.



Industrialización y comercialización de Conservas de carambola en almíbar – (*Averrhoa carambola*)



Las Asambleas Extraordinarias se llevarán a cabo cuantas veces se considere necesario.

Atribuciones de las Asambleas:

1. Discutir, aprobar, modificar o rechazar el balance general y los estados financieros de la gestión anterior;
2. Aprobar y distribuir utilidades;
3. Nombrar y remover a los gerentes o administradores;
4. Constituir el directorio o consejo de administración y nombrar a los miembros del órgano de fiscalización de la sociedad
5. Aprobar los reglamentos de la sociedad;
6. Autorizar todo aumento o reducción de capital social, prórroga, cesión de cuotas de capital y admisión de nuevos socios;
7. Modificar la escritura constitutiva;
8. Decidir acerca de la disolución y liquidación de la sociedad, retiro de socios, nombramiento y remoción de liquidadores;
9. Cualquier otro tema de interés de la sociedad, consignado en el orden del día.
10. Los socios impedidos de asistir a las asambleas podrán hacerse representar por otros socios o por terceros, mediante carta o poder notarial, debidamente acreditada en forma previa a la reunión.

DECIMA TERCERA. (DE LAS ACTAS)

Las actas estarán a cargo del Gerente General, que será responsable de su existencia y de la exactitud de sus datos.



Industrialización y comercialización de Conservas de carambola en almíbar – (*Averrhoa carambola*)



Se llevará un libro de actas donde constará un extracto de las deliberaciones y se consignarán las resoluciones adoptadas tanto en Asamblea Ordinaria y Extraordinaria de Socios. Las actas serán firmadas por todos los socios.

DECIMA CUARTA. (DEL BALANCE Y ESTADO DE RESULTADOS)

Al cierre del ejercicio económico de cada gestión se elaborará un Balance General y los Estados Financieros con su respectivo detalle, debiendo todos ellos ser considerados por la Asamblea Ordinaria. De las utilidades anuales que existiesen después de haberse deducido la reserva por leyes especiales y sociales y las sumas necesarias para cubrir los impuestos, se destinará el cinco (5) por ciento para constituir la reserva legal, el saldo restante será destinado a los objetivos señalados por la asamblea, quedando expresamente establecido que toda participación de utilidades como toda imputación de pérdidas será distribuida entre los socios necesariamente en proporción al capital que hubiesen aportado.

DECIMA QUINTA. (DEL CONTROL)

Los socios tienen derecho a examinar en cualquier tiempo la contabilidad de los libros de la sociedad. Están obligados a guardar en reserva los datos que obtengan de los mismos.

DECIMA SEXTA. (DE LA DURACIÓN)

La sociedad tendrá una duración de 5 años computables a partir de la fecha de inscripción en el Registro de Comercio, transcurridos los cuales se procederá a su disolución y liquidación, si antes no se hubiese acordado y registrado la prórroga al amparo de los artículos 378 numeral 2) y 379 del Código de Comercio.

DECIMO SEPTIMA. (DE LA DISOLUCIÓN)

La sociedad podrá disolverse por las siguientes causas:



Industrialización y comercialización de Conservas de carambola en almíbar – (*Averrhoa carambola*)



1. Por acuerdo de socios, cuyos votos representen dos terceras partes (2/3) del capital social.
2. Por vencimiento del término estipulado, salvo prórroga o renovación aprobada por unanimidad.
3. Por pérdida de más del cincuenta por ciento (50%) del capital social y reservas, salvo reintegro o aumento aprobado por socios cuyos votos representen dos terceras partes (2/3) del capital social.
4. Por quiebra declarada judicialmente, exceptuando la suscripción de un acuerdo de reestructuración.
5. Por fusión con otra u otras sociedades.
6. Por reducirse el número de socios a uno sólo y que en el término de tres (3) meses de producirse esa situación, no se incorporen nuevos socios a la sociedad.

DECIMA OCTAVA. (LIQUIDACIÓN)

De operarse o decidirse la disolución de la sociedad, la Asamblea Extraordinaria designará un Liquidador o una Comisión Liquidadora que podrá estar integrada por varios liquidadores, socios o no, y fijará su remuneración.

Sus funciones son las de celebrar los actos necesarios con el objeto de realizar el activo y cancelar el pasivo, así como disponer de los bienes sociales con plenas facultades, cubrir las obligaciones y distribuir el patrimonio que resultase entre los socios en proporción a sus respectivas cuotas de capital.

Adicionalmente, se acuerda que:

1. Tanto la designación como la eventual remoción del Liquidador o de la Comisión Liquidadora se hará por simple mayoría de votos en Asamblea



Industrialización y comercialización de Conservas de carambola en almíbar – (*Averrhoa carambola*)



Extraordinaria a la que concurren socios que represente por lo menos la mitad del capital social.

2. El liquidador o la Comisión Liquidadora asumirá la representación de la sociedad con plenitud de facultades.
3. El liquidador o la Comisión Liquidadora deberá informar por escrito y mensualmente a los socios, acerca del proceso de la liquidación.
4. Una vez cubiertas todas las obligaciones de la sociedad, el remanente será distribuido por el o los liquidadores a prorrata entre los socios, de acuerdo a las cuotas de capital que posean.
5. La sociedad en fase de liquidación, mantendrá su personalidad jurídica para ese fin.

DECIMA NOVENA. (CONCILIACION Y ARBITRAJE)

Todas las divergencias que se susciten entre los socios o entre la sociedad y los socios y/o sus sucesores o herederos, con motivo del contrato social o las resoluciones de los órganos de la sociedad, será resuelta mediante procedimiento arbitral establecido por la Ley No. 1770 de 10 de marzo de 1997 (Ley de Arbitraje y Conciliación).

VIGESIMO. (ACEPTACIÓN)

Los socios en su integridad declaramos aceptar las cláusulas anteriormente estipuladas en todas y cada una de sus partes. Ud. Señor Notario se servirá agregar las demás formalidades de estilo y seguridad.

.....
JHONNY CHIPANA
CI: 12451375 LP

.....
ESPERANZA BERNABE LOZA
CI: 9143354 LP

.....
Firma del abogado



Industrialización y comercialización de Conservas de carambola en almíbar – (*Averrhoa carambola*)



Anexo N° 5 Formulario 0020

REGISTRO DE COMERCIO DE BOLIVIA FORMULARIO 0020/18
BOLETÍN DE MATRÍCULA DE COMERCIO

EMPRESA

1. NOMBRE DE LA EMPRESA (Razón Social) **OPERADE TURÍSTICO QUINCE BOLIVIANOS S.R.L.**

2. DIRECCIÓN DE LA EMPRESA (Domicilio Social)
AVENIDA PLORESA 103 CENTRAL
CARRASO MOSES HT. CARACAS
1234567 5432109

3. INFORMACIÓN DE CONTACTO
TEL. 0212 4567890
EMAIL: info@quincebolivianos.com

4. INFORMACIÓN DE LA EMPRESA
BASE DE DATOS TURÍSTICO

5. INFORMACIÓN DE LA PUBLICIDAD
ESTABLECIMIENTO AL SERVICIO DE TURISMO

6. INFORMACIÓN DE LA LEY DE LÍQUIDOS DE COMERCIO EXTERIOR
BASE DE DATOS TURÍSTICO

7. INFORMACIÓN DEL REPRESENTANTE LEGAL O PROXY
RAMON RAMIREZ

8. FECHA DE EMISIÓN DEL BOLETÍN DE MATRÍCULA DE COMERCIO
03/12/2018

FORMULARIO 0020/18
BOLETÍN DE MATRÍCULA DE COMERCIO

EMPRESA

1. NOMBRE DE LA EMPRESA (Razón Social) **OPERADE TURÍSTICO QUINCE BOLIVIANOS S.R.L.**

2. DIRECCIÓN DE LA EMPRESA (Domicilio Social)
AVENIDA PLORESA 103 CENTRAL
CARRASO MOSES HT. CARACAS
1234567 5432109

3. INFORMACIÓN DE CONTACTO
TEL. 0212 4567890
EMAIL: info@quincebolivianos.com

4. INFORMACIÓN DE LA EMPRESA
BASE DE DATOS TURÍSTICO

5. INFORMACIÓN DE LA PUBLICIDAD
ESTABLECIMIENTO AL SERVICIO DE TURISMO

6. INFORMACIÓN DE LA LEY DE LÍQUIDOS DE COMERCIO EXTERIOR
BASE DE DATOS TURÍSTICO

7. INFORMACIÓN DEL REPRESENTANTE LEGAL O PROXY
RAMON RAMIREZ

8. FECHA DE EMISIÓN DEL BOLETÍN DE MATRÍCULA DE COMERCIO
03/12/2018



Industrialización y comercialización de Conservas de carambola en almíbar – (*Averrhoa carambola*)



Anexo N° 6

Degustación a consumidor final





Industrialización y comercialización de Conservas de carambola en almíbar – (*Averrhoa carambola*)



Anexo N° 7

Mayoristas





Industrialización y comercialización de Conservas de carambola en almíbar – (*Averrhoa carambola*)



Anexo N° 8 Proveedores

