

**INSTITUTO TÉCNICO INCOS PANDO**  
**CARRERA DE GASTRONOMÍA Y CONTADURIA GENERAL**



**PROYECTO SOCIOCOMUNITARIO PRODUCTIVO**  
**PRODUCCION Y COMERCIALIZACION DE CHOCOLATE**  
**CON SABOR A FRUTOS AMAZONICOS DE LA**  
**ASOCIACIÓN PRODUCTORA Y CULTIVO DE**  
**CHOCOLATE COMUNIDAD GRAN PROGRESO DE LA**  
**RESERVA MANURIPI**

**PROYECTO SOCIOCOMUNITARIO PRODUCTIVO PARA OBTENER EL TÍTULO DE**  
**TÉCNICO SUPERIOR.**

**(INTERDISCIPLINARIO)**

**POSTULANTES:** DIEGO JAVIER NOVOA ALA

ANA FLAVIA FERREIRA RODRIGUEZ

PAULA ANDREA TERRAZAS SANCHEZ

**TUTORES:** LIC. JHONNATAN AGUILAR APAZA

LIC. FREDDY FERNANDEZ CALLE

**COBIJA – PANDO - BOLIVIA**

**2023**

## **DEDICATORIA**

Dedicado a mi amada esposa, quien siempre me ha apoyado en cada paso de este camino; a mis queridas hijas, fuente de inspiración constante y futuro brillante; también a mi familia, por ser mi ancla y mi motivación. Este proyecto es un tributo a su amor y apoyo incondicional.

Diego Javier Novoa Ala

Dedicado a mis queridos padres, cuyo amor, sabiduría y sacrificio son la razón por la que estoy aquí hoy. A mi amado esposo, por su apoyo y comprensión. A mis adoradas hijas, que me inspira a dar lo mejor de mí en cada paso que doy.

Ana Flavia Ferreira Rodríguez

A Dios quien me acompaña en cada paso y me da fortaleza para continuar, a mis queridos padres, Grover Terrazas P. y María Eugenia Sanchez H. quienes me han brindado amor incondicional, apoyo constante y valiosas lecciones a lo largo de mi vida. Sin su sacrificio y aliento, este logro no habría sido posible. A mi amado novio, Jabes Eliasib Espinoza F., por su paciencia y motivación constante en cada paso de este viaje. A mis hermanas y sobrinos, quienes han sido mi fuente de inspiración y fortaleza. Este logro es el resultado de su amor y respaldo inquebrantable.

Paula Andrea Terrazas Sanchez

## **AGRADECIMIENTO**

Quiero expresar mi más profundo agradecimiento a todos aquellos que han sido fundamentales en la realización de este proyecto.

A mis respetados docentes, cuya guía han sido fundamentales en mi crecimiento académico y en la ejecución de este proyecto.

A mis compañeros, cuya dedicación y apoyo han enriquecido este proyecto con ideas y esfuerzo conjunto.

A mi familia, por su amor incondicional y respaldo constante, que me ha impulsado a superar desafíos y alcanzar mis metas.

A los miembros de la comunidad que forman parte de este proyecto, su compromiso y participación activa han sido esenciales para su éxito.

Diego Javier Novoa Ala

A mis apreciados docentes, compañeros y familiares: Este proyecto no habría sido posible sin su apoyo y guía. A los docentes, gracias por impartirme conocimientos y motivación. A los compañeros, por su colaboración y amistad. Y a mi familia, por su constante apoyo.

Ana Flavia Ferreira Rodríguez

Expreso mi sincero agradecimiento a Dios, cuya guía y fortaleza fueron mi fuente de inspiración. Al Instituto Técnico INCOS PANDO y a sus dedicados docentes, les agradezco por brindarme las herramientas y el conocimiento necesarios para llevar a cabo este proyecto. Este proyecto es un testimonio del trabajo en equipo y la unidad que nos impulsa hacia adelante.

Paula Andrea Terrazas Sanchez

## INDICE

<b>TÍTULO DEL PROYECTO SOCIO COMUNITARIO PRODUCTIVO .....</b>	<b>1</b>
<b>1. DIAGNÓSTICO Y FUNDAMENTACIÓN.....</b>	<b>1</b>
1.1 Diagnóstico.....	1
1.2 Fundamentación Social.....	2
1.3 Fundamentación Teórica .....	3
<b>2. CONTEXTO DE REALIZACIÓN (LOCALIZACIÓN).....</b>	<b>8</b>
<b>3. ACTORES QUE INTERVIENEN .....</b>	<b>9</b>
<b>4. BENEFICIARIOS PRIMARIOS Y SECUNDARIOS .....</b>	<b>10</b>
4.1 Primarios.....	10
4.2 Secundario .....	10
<b>5. OBJETIVOS.....</b>	<b>11</b>
5.1 OBJETIVO GENERAL.....	11
5.2 OBJETIVO ESPECIFICOS.....	11
<b>6. PLAN DE ACCIÓN .....</b>	<b>11</b>
6.1 Actividades y Tareas .....	12
6.2 Cronograma.....	13
6.3 Responsables.....	13
6.4 Recursos Físicos.....	17
6.5 Presupuesto .....	18
6.6 Factibilidad Técnica y Económica.....	19
<b>7. EJECUCIÓN, SEGUIMIENTO Y MONITOREO.....</b>	<b>26</b>
<b>8. RESULTADOS OBTENIDOS .....</b>	<b>32</b>
<b>9. CONCLUSIONES .....</b>	<b>33</b>
<b>10. RECOMENDACIONES.....</b>	<b>34</b>
<b>11. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS .....</b>	<b>35</b>
<b>12. ANEXOS .....</b>	<b>2</b>

## INDICE DE TABLAS

<b>Tabla 1 Análisis FODA.....</b>	<b>1</b>
<b>Tabla 2 Plan de acción.....</b>	<b>12</b>
<b>Tabla 3 Cronograma .....</b>	<b>13</b>
<b>Tabla 4 Recursos Físicos .....</b>	<b>17</b>
<b>Tabla 5 Balance de Apertura .....</b>	<b>18</b>
<b>Tabla 6 Costos Indirectos de Fabricación .....</b>	<b>19</b>
<b>Tabla 7 Planilla de sueldos.....</b>	<b>20</b>
<b>Tabla 8 Sueldos y Salarios Directos e Indirectos.....</b>	<b>20</b>
<b>Tabla 9 Costos fijos anuales .....</b>	<b>21</b>
<b>Tabla 10 Costo del Chocolate con leche.....</b>	<b>21</b>
<b>Tabla 11 Costo del Chocolate con asai .....</b>	<b>21</b>
<b>Tabla 12 Costo del Chocolate con maracuyá .....</b>	<b>22</b>
<b>Tabla 13 Costo del Chocolate con copoazu .....</b>	<b>22</b>
<b>Tabla 14 Inversión Operativa .....</b>	<b>22</b>
<b>Tabla 15 Activos Fijos .....</b>	<b>23</b>
<b>Tabla 16 Flujo de Efectivo .....</b>	<b>24</b>
<b>Tabla 17 Producción mensual.....</b>	<b>24</b>
<b>Tabla 18 Estado de Resultados .....</b>	<b>25</b>

## INDICE DE FIGURAS

Figura 1 Ubicación de la comunidad Gran Progreso, Fuente: Mapcarta.....	8
Figura 2 Mapa de la comunidad Gran Progreso, Fuente Mapcarta .....	26
Figura 3 Ambiente de seca de semillas, Fuente: Fotografía propia .....	27
Figura 4 Ambiente de recolección de mazorcas, Fuente: Fotografía Propia.....	27
Figura 5 Ambiente de secado de semillas, Fuente: Fotografía propia. ....	28
Figura 6 Insumos en ambiente de cocina, Fuente: Fotografía propia. ....	28
Figura 7 Utensilios en ambiente de cocina, Fuente: Fotografía propia. ....	29
Figura 8 Caja de etiquetado y embalaje del chocolate, Fuente: Fotografía propia.....	30

## TÍTULO DEL PROYECTO SOCIO COMUNITARIO PRODUCTIVO

PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE CHOCOLATE CON SABOR A FRUTOS AMAZÓNICOS DE LA ASOCIACIÓN PRODUCTORA Y CULTIVO DE CHOCOLATE COMUNIDAD GRAN PROGRESO DE LA RESERVA MANURIPI.

### 1. DIAGNÓSTICO Y FUNDAMENTACIÓN

#### 1.1 Diagnóstico

Se realiza un diagnóstico a la Comunidad campesina productora Gran Progreso de la Reserva Manuripi, comunidad en la cual se realiza el presente proyecto.

- Para realizar el diagnostico se utilizará el instrumento de análisis FODA que nos permite conocer las Fortalezas, Oportunidades, Debilidades, Amenazas de la Comunidad productora Gran Progreso de la Reserva Manuripi.

Tabla 1  
*Análisis FODA*

FORTALEZAS	OPORTUNIDADES
Experiencia en el proceso de obtención de semillas de cacao y pulpas de frutas	Materia prima presente en la comunidad
Conocimiento en el sector agrícola	Mercado en expansión
Organización y apoyo entre comunarios	Tierras fértiles
DEBILIDADES	AMENAZAS
Recursos económicos limitados	Factor climatológico
Poca maquinaria industrial	Ingreso de nuevos competidores
No cuenta con electricidad 24 horas	Incremento del precio de los insumos
Falta de conocimiento en la elaboración del chocolate fino	Tiempo limitado para la recolección del cacao
	Factor animal

Fuente: Elaboración Propia

## **1.2 Fundamentación Social**

El chocolate es un producto que ha sido importante en muchas culturas y regiones ya que cuentan con muchos beneficios para la salud, además de ser uno de los ingredientes más utilizados en la gastronomía, y de esta manera fomentar la preservación de su cultura en la región.

El presente trabajo surge de un análisis de los frutos amazónicos del departamento que no están siendo aprovechados para generar flujo económico en la región, resultará trascendente para el desarrollo socioeconómico el aprovechamiento de los frutos amazónicos que será de gran ayuda a muchas generaciones de productores agrícolas y así beneficiar a las familias de la Comunidad Campesina Gran Progreso de la Reserva Manuripi.

Durante el análisis se observó que la mayor parte de la producción de cacao de Pando es llevada a otros departamentos, como ser Beni donde cuentan con una planta de transformación en Riberalta, que produce pasta y manteca de cacao, desde ahí es comercializada y las comunidades productoras del nuestro departamento reciben los beneficios mínimos por la materia prima, el proyecto demostrara que la elaboración de un producto con valor agregado puede ser más efectivo para ayudar a la economía de la región.

El presente proyecto pretende llegar a justificar el esfuerzo de llevar a la práctica un proyecto de negocio factible que contribuya al crecimiento productivo con la finalidad de que la Comunidad Productora Gran Progreso de la Reserva Manuripi, no se limite solo a la exportación de la materia prima, sino también en la realización de productos con valor agregado, para así promover la economía circular en la región, la cual nos permitirá contribuir al crecimiento del municipio y mejorar la calidad de vida de sus habitantes.



### 1.3 Fundamentación Teórica

#### Cacao

El cacao es una fruta de origen tropical que proviene del árbol del cacao, cuyo nombre científico es *Theobroma cacao* que en griego significa “alimento de los dioses”. (FrutaP, 2023)

En primer lugar, hay que tener en cuenta que el cacao ya era cultivado por los mayas hace más de 2,500 años. También por los aztecas. De tal forma, según el DRAE, el nombre 'cacao' deriva de la palabra *náhuatl cacahoatl* o *cacahuatl*, que significa "jugo amargo", y "chocolate". A su vez, lo hace de la palabra maya *chocol*, esto es, "caliente" y "agua", respectivamente. De hecho, según los expertos, los aztecas aprendieron de los mayas el cultivo y el uso del cacao. (Noelia, 2022)

#### Chocolate

El chocolate es un alimento producido mediante la mezcla de azúcar y el fruto del cacao (específicamente, la masa y la manteca del cacao), así como de otros ingredientes como leche, frutos secos, entre otros. Se trata de un alimento muy popular en el mundo, empleado en diferentes recetas gastronómicas, sobre todo en la repostería y la elaboración de bebidas y golosinas. (Concepto, 2023)

Es una pasta alimenticia realizada con cacao y azúcar molidos. Es un producto actualmente utilizado para preparaciones dulces que pueden ir desde simples postres, hasta galletitas, tortas, masitas, helados, mousses, bombones, huevos de Pascua, productos de panadería, budines y mucho más”. (Bembibre, 2010)

### Cultivo y cosecha

En las regiones productoras de cacao se hacen dos cosechas al año pues las mazorcas maduran cada 4-6 meses. El agricultor las recoge del árbol seccionándolas por el tallo cuidadosamente.(Nestle, 2023)

### Desgrane

Las mazorcas se desgranar, partiéndolas por la mitad con ayuda del machete para extraer la pulpa y las habas. (Nestle, 2023)

El desgrane consiste en partir las mazorcas, lo que por regla general se hace a mano, extrayendo los granos separados de la placenta para colocarlos luego a fermentar. (Nogales, 2022)

### Fermentación

Pulpa y habas pasan un proceso de fermentación en cajas o entre hojas de bananero cuyo objetivo es evitar que el haba germine, eliminar la pulpa viscosa e iniciar el desarrollo del aroma. Este proceso dura entre 4 y 7 días. (Nestle, 2023)

La fermentación de cacao es un proceso en donde las bacterias, las levaduras y hongos transforman los nutrientes y azúcares de la pulpa de cacao, inicialmente en alcohol y luego en ácido acético, lo que le da un olor muy particular a vinagre. (Jhoanan, 2019)

### Secado

Por último, se exponen al sol para su secado, necesario para disminuir la humedad del haba para permitir la conservación de sus cualidades. (Nestle, 2023)

El método adecuado de secado es aprovechando la energía solar, pero en regiones donde la cosecha coincide con lluvias frecuentes se utilizan

métodos de secado artificial o una combinación de ambos. Durante el secado al sol, los granos se colocan en plataformas de madera en capas de 5 a 7 cm de grueso. Los granos se mueven constantemente para alcanzar un secado uniforme, separar los granos, para que no se peguen entre sí y evitar el crecimiento de moho. (cacsatipo, 2021)

#### Ensacado y transporte

Las habas de cacao, ya fermentadas, secas y enfriadas serán almacenadas en sacos para ser transportadas a las fábricas de chocolate de Nestlé. (Nestle, 2023)

#### Trituración

Una vez llega a la fábrica las habas de cacao pasan por un proceso de limpieza y una vez limpias, las habas son trituradas, partiéndose en pequeños. Las habas de cacao son de un tamaño similar a una almendra y también tienen una ligera cáscara. Por ello, una vez trituradas se separa la cáscara de haba de cacao a través de unos aspiradores, gracias a que pesa menos. El haba ya limpia y triturada, llamada “grué” pasará a ser tostada en el proceso de torrefacción. (Nestle, 2023)

#### Torrefacción

Es la torrefacción un delicado proceso que impacta el color, el aroma y el sabor del producto final, pues es en este proceso donde el haba de cacao desarrolla más de 400 aromas. Las habas de cacao se tuestan a una temperatura que oscila entre 120 y 150 grados centígrados durante un tiempo variable que puede llegar a 25 minutos. Temperatura y tiempo de tostado son las variables claves a controlar para obtener un sabor y otro de chocolate. Conseguir el punto exacto de torrefacción es clave para obtener después el mejor chocolate. (Nestle, 2023)

## Moliendo

Una vez tostadas las habas son molidas de nuevo. En el molido las habas alcanzan mayor temperatura, y gracias a que el haba de cacao tiene un alto contenido en materia grasa (manteca) el “grué” se convierte, después de molido, en una masa líquida llamada pasta o licor de cacao que irá directamente al mezclado. (Nestle, 2023)

## Mezclado

Para elaborar el chocolate se vierten en una mezcladora diferentes ingredientes en función del tipo de chocolate:

Chocolate negro: pasta de cacao, manteca de cacao, azúcar

Chocolate con leche: pasta de cacao, manteca de cacao, azúcar y leche

Chocolate blanco: manteca de cacao, azúcar y leche (Nestle, 2023)

## Refinación

La textura de esta mezcla de ingredientes es granulosa por lo que se hace pasar por unas máquinas con cinco rodillos por los que va avanzando la mezcla a la vez que disminuyendo el tamaño de las partículas hasta obtener un polvo fino. Es un proceso esencial pues confiere al chocolate gran parte de su finura y calidad. (Nestle, 2023)

## Conchado

Para que la mezcla alcance toda su finura y untuosidad y acabe de desarrollar todos los aromas, el cacao se somete al proceso de conchado, proceso en que la mezcla será amasada durante horas o incluso durante días, y donde perderá parte de los aromas amargos y ácidos y desarrollará todos los aromas más preciados en el chocolate. Durante el conchado se añade manteca de cacao y lecitina con el fin de incrementar la fluidez de la mezcla. También se incorpora aroma natural de vainilla que permitirá darle el gusto

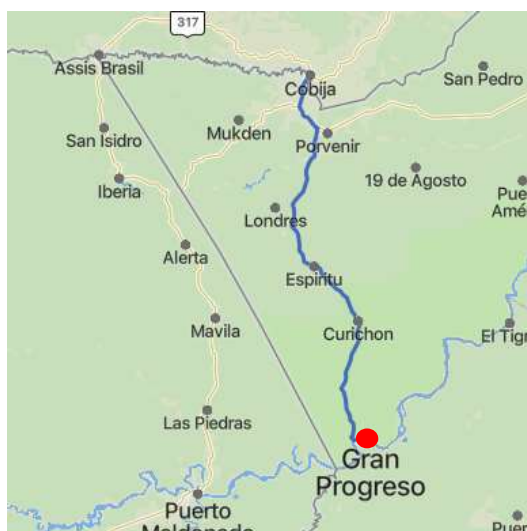
definitivo deseado. Es el conchado, junto con la torrefacción, el otro proceso clave en la elaboración de chocolate. (Nestle, 2023)

#### Moldeo y embalaje

Por último, es hora de dar al chocolate la forma deseada vertiéndolo en moldes (tabletas, bombones, chocolatinas...) que después se hacen pasar por un túnel de enfriado. (Nestle, 2023)

## 2. CONTEXTO DE REALIZACIÓN (LOCALIZACIÓN)

El presente proyecto se desarrolló en la comunidad productiva Gran Progreso Reserva Manuripi, municipio de Filadelfia ubicada en la provincia Manuripi del departamento de Pando a 180 km de la ciudad de Cobija, está situada a 7 kilómetros de la localidad el chive, limitando desde el oeste con el “Barranco de Carlos Cámara” actual chive.



*Figura 1*

Ubicación de la comunidad Gran Progreso, Fuente: Mapcarta

- **Coordenadas**  
Latitud 12° 23' 30" sur  
Longitud 68° 31' 20" oeste  
Altitud 170 m.s.n.m
- **Población**  
Según el último censo cuenta con una población de 54 habitantes
- **Servicios que cuenta**  
La comunidad extrae agua del río para uso cotidiano, utilizan motor de luz y paneles solares para obtener energía eléctrica

- Aspecto económico

Las actividades económicas de los habitantes de la comunidad, se sustenta principalmente en el sector agrícola con diversos cultivos (cacao, maíz, plátano y otros) y la recolección de frutas (copoazu, naranja, toronja, mandarina y otros)

- Aspecto sociocultural

- La comunidad productora Gran Progreso Reserva Manuripi fue fundada el 22 de septiembre de 1984.
- Tercer sábado de julio la fiesta del chocolate.
- 01 de agosto fundación de la asociación de productores y cultivo de chocolate de la comunidad Gran Progreso.
- 06 de octubre fiesta de la iglesia cristiana Koinonia.

Actualmente la mesa directiva de la comunidad está conformada por:

Presidente: Sr. Percy Henry Villar González

Vicepresidente: Sr. Jesús Alberto Aguirre Muñoz

Secretaria de Actas: Sra. Rosimar Nogueira Aguirre

Vocal: Sra. Elvira Aguirre Maceda

### **3. ACTORES QUE INTERVIENEN**

Para el desarrollo del proyecto participaran los siguientes: Los comunarios del sector agrícola de la Comunidad Gran Progreso de la Reserva Manuripi, la cual debe su nombre al anhelo de un buen por venir lleno de prosperidad, florecimiento, y bonanza que su fundador, Pablo Aguirre Estrella, proyecto al llegar a este lugar junto con su esposa, Felipa Maceda y cuatro de sus diez

hijos, y los estudiantes de INCOS PANDO, Diego Javier Novoa Ala, Ana Flavia Ferreira Rodríguez ambos estudiantes de la tercera promoción de la carrera de gastronomía, ya que esta es una de las carreras más nuevas del instituto INCOS PANDO que fue creada por R.M. 2744/2017 y Paula Andrea Terrazas Sánchez estudiante de la carrera de contaduría general siendo esta carrera una de las fundadoras del instituto INCOS PANDO creada por R.M. 369/1984.

Donde también participaran como tutores el Lic. Jhonnatan Aguilar Apaza docente de la carrera de gastronomía y el Lic. Freddy Fernández Calle docente de contaduría general.

#### **4. BENEFICIARIOS PRIMARIOS Y SECUNDARIOS**

##### **4.1 Primarios**

Los beneficiarios primarios son los moradores de la comunidad productora Gran Progreso de la Reserva Manuripi.

En la que se realiza el sembrado y producción desde el grano del chocolate, el cultivo de las frutas para así llegar hasta el producto final, como ser el chocolate con sabor a frutos amazónicos que se comercializa en el mercado local y departamental, con visión a un mercado nacional.

##### **4.2 Secundario**

Entre los beneficiarios secundarios podemos mencionar a los estudiantes que forman parte del proyecto dándole un énfasis innovador al producto, el Gobierno Autónomo Municipal de Filadelfia, ya que es el primer lugar donde se posiciona el producto y la población en general que tiene el privilegio de probar un producto nuevo e innovador en nuestro departamento.



## **5. OBJETIVOS**

### **5.1 OBJETIVO GENERAL**

Producir y comercializar de chocolate con sabor a frutos amazónicos de la asociación productora y cultivo de chocolate comunidad Gran Progreso de la Reserva Manuripi

### **5.2 OBJETIVO ESPECIFICOS**

- Establecer las características del producto gastronómico innovador.
- Capacitar a los moradores de la Comunidad Productora Gran Progreso de la Reserva Manuripi sobre el proceso de producción del chocolate con frutos amazónicos.
- Evaluar la factibilidad de la producción y mercadeo del chocolate con frutos amazónicos
- Comercializar a nivel departamental el chocolate con frutos amazónicos

## **6. PLAN DE ACCIÓN**

Un plan de acción es una herramienta administrativa que establece el camino para conseguir las metas de un negocio. Fija la ruta con una planificación exhaustiva por medio de un listado de actividades con los tiempos y responsables; además, marca el progreso en cada componente. (Rodríguez, 2022)

## 6.1 Actividades y Tareas

En el siguiente cuadro se detallan las actividades y tareas a realizar

Tabla 2  
*Plan de acción*

<b>Actividades</b>	<b>Tareas</b>	<b>Responsables</b>	<b>Materiales</b>
Recolección de datos	Observación Entrevista	Equipo de estudiantes del proyecto	Instrumentos de investigación
Elaboración de chocolate para establecer estándares de producción	Realizar pruebas pilotos	Estudiante de la carrera de gastronomía	Equipamiento y utensilios para la elaboración
Establecer costos de producción	Recopilar información	Estudiante de la carrera de contaduría general	Tablas de costos
Evaluación de factibilidad	Evaluar la factibilidad	Estudiante de la carrera de contaduría general	Tablas de Excel
Firma de convenio con la comunidad Gran Progreso	Socialización del proyecto ante las autoridades de la comunidad	Equipo de estudiantes del proyecto	Medio de transporte
Socialización del proyecto en la comunidad	Socialización del proyecto ante los comunarios	Equipo de estudiantes del proyecto	Transporte Cámara Folleto informativo
Capacitación de los comunarios	Capitación teórica y práctica sobre la elaboración del chocolate fino	Equipo de estudiantes del proyecto	Utensilios Insumos Transporte Cámara

Fuente: Elaboración Propia

## 6.2 Cronograma

En el siguiente cuadro se muestra el cronograma de actividades para la realización del proyecto.

*Tabla 3*  
Cronograma

N	ACTIVIDADES	MESES						
		Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre
1	Determinación e investigación del proyecto							
2	Desarrollo de Pruebas pilotos							
3	Realizar encuestas							
4	Evaluación de factibilidad							
5	Firma de convenio							
6	Socialización y entrevista a los comunarios							
7	Capacitación a los comunarios							
8	Elaboración de producto final							
9	Presentación de proyecto culminado							

Fuente: Elaboración Propia

## 6.3 Responsables

Los responsables de la realización del proyecto son:

Diego Javier Novoa Ala estudiante de la carrera de gastronomía del Instituto Técnico INCOS PANDO.

Ana Flavia Ferreira Rodríguez estudiante de la carrera de gastronomía del Instituto Técnico INCOS PANDO.

Paula Andrea Terrazas Sanchez estudiante de la carrera de contaduría general del Instituto Técnico INCOS PANDO.

Lic. Jhonnatan Aguilar Apaza docente del Instituto Técnico INCOS PANDO.

Lic. Freddy Fernández Calle docente del Instituto Técnico INCOS PANDO.

#### Plan de Marketing:

Con el siguiente plan de marketing tiene como objetivo promover y posicionar el chocolate con frutos amazónicos como una opción premium y sostenible en el mercado.

- Análisis de Mercado

Identificar a nuestro público objetivo: amantes del chocolate, consumidores preocupados por la sostenibilidad, personas que buscan sabores exóticos y saludables, y personas que apoyan la producción local.

Investigar a la competencia similar: Analizar otros productos en el mercado y sus estrategias de marketing.

#### Estrategias de Marketing

- Identidad de Marca y Posicionamiento

Desarrollar una marca que refleje la sostenibilidad y la calidad del producto, con un nombre atractivo relacionado con la Amazonía.

Comunicar los valores de sostenibilidad, comercio justo y apoyo a las comunidades locales.

- Diseño de Envases

Diseñar envases atractivos y sostenibles que destaquen la procedencia amazónica del chocolate.

Destacar los beneficios nutricionales de los frutos amazónicos en la etiqueta.

- Canales de Distribución

Establecer acuerdos con tiendas de barrio, kioscos de colegios, mercados locales, lugares turísticos y aeropuerto.

- Promoción y Publicidad

Desarrollar una presencia sólida en redes sociales, compartiendo contenido relacionado con la Amazonía, recetas con el chocolate y noticias sobre sostenibilidad.

Realizar degustaciones y eventos en tiendas para dar a conocer el producto.

- Alianzas Estratégicas

Establecer alianzas con organizaciones ambientales y comunidades locales para fortalecer nuestro compromiso con la sostenibilidad.

- Medición y Seguimiento:

Realizar un seguimiento de las ventas y la respuesta del cliente a través de análisis de datos y encuestas de satisfacción.

Evaluar el retorno de inversión de las estrategias de marketing y ajustarlas según sea necesario.

Este plan de marketing proporciona una base sólida para promover y comercializar con éxito el chocolate con frutos amazónicos, destacando su singularidad, sostenibilidad y beneficios nutricionales en el mercado. El compromiso con la calidad y la sostenibilidad será clave para ganar la confianza de los consumidores y lograr el crecimiento deseado en ventas.

## Formas de distribución

Hemos identificado diversas formas de distribución que nos permitirán llegar de manera efectiva a nuestros clientes. Estas estrategias de distribución incluyen

- **Mayoristas y Distribuidores:** Exploraremos la posibilidad de trabajar con mayoristas y distribuidores alimentos y productos orgánicos. Esto nos permitirá llegar a una amplia variedad de tiendas.
- **Distribución a Hoteles y Resorts:** Ofrecer nuestro chocolate con frutos amazónicos a hoteles y resorts de lujo que deseen proporcionar a sus huéspedes una experiencia gastronómica única y sostenible.
- **Regalos Corporativos y Eventos Especiales:** Ofreceremos nuestros productos como opciones de regalos corporativos y para eventos especiales, lo que nos permitirá atender a empresas y clientes que buscan obsequios de alta calidad y personalizados.
- **Colaboraciones estratégicas:** Exploraremos oportunidades de colaboración con otras marcas de alimentos y bebidas para crear productos conjuntos o paquetes promocionales que puedan atraer a un público diverso.
- **Exportación Internacional y en lugares turísticos:** Consideraremos la exportación de nuestros productos a mercados internacionales que valoran los productos exóticos y sostenibles de la Amazonía, ampliando así nuestro alcance.

Al implementar estas diversas formas de distribución, planeamos maximizar la disponibilidad y la visibilidad de nuestro chocolate con sabor a frutos amazónicos, llegando a una amplia audiencia de consumidores y compartiendo la riqueza de la Amazonía a través de nuestros productos.

## 6.4 Recursos Físicos

Los recursos físicos utilizados en el transcurso del proyecto están detallados en la siguiente tabla.

*Tabla 4*  
Recursos Físicos

	<b>ACTIVOS</b>	<b>CANT</b>	<b>UNIDAD</b>
<b>MAQUINARIA Y EQUIPO</b>	Molino Manual	1	Pieza
	Licuada	1	Pieza
	Cocina	1	Pieza
	Freezer	2	Pieza
	Moldes	5	Pieza
	Balanza	1	Pieza
	Computadora	1	Pieza
	Aire Acondicionado	1	Pieza
<b>MUEBLES</b>	Mesa De Aluminio	1	Pieza
	Mesa	1	Pieza
<b>UTENSILIOS</b>	Tabla	2	Pieza
	Sartén Wok	1	Pieza
	Cuchara De Madera	4	Pieza
	Cuchillos Inoxidables	4	Pieza
	Espátula De Goma	4	Pieza
	Espátula De Templado	4	Pieza
	Rallador	2	Pieza
	Bol	4	Pieza
	Colador	2	Pieza
	Garrafa	1	Pieza
<b>VEHICULO</b>	Vehículo	1	Pieza
<b>INSUMOS</b>	Semilla De Cacao	10	Kilo
	Leche En Polvo	3	Kilo
	Azúcar Impalpable	2	Kilo
	Pulpa De Asai	2	Litro
	Pulpa De Maracuyá	2	Kilo
	Pulpa De Copoazu	2	Kilo
	Empaques	100	Pieza

Fuente: Elaboración Propia

## 6.5 Presupuesto

A continuación, se presenta el Balance de apertura, el cual refleja la situación financiera inicial de la empresa, contemplando el efectivo, los bienes de uso y el capital.

*Tabla 5*  
Balance de Apertura

<b>BALANCE DE APERTURA</b>	
<i>(Expresado en bolivianos)</i>	
<b>ACTIVO</b>	
CORRIENTE	
DISPONIBLE	
CAJA MONEDA NACIONAL	39252,26
NO CORRIENTE	
BIENES DE USO	
EDIFICACIONES	70000,00
EQUIPO	107596,00
MUEBLES Y ENSERES	13500,00
HERRAMIENTAS	3310,00
VEHICULO	8000,00
<b>TOTAL ACTIVO</b>	<b>241658,26</b>
<b>PATRIMONIO</b>	
CAPITAL	
CAPITAL SOCIAL	241658,26
<b>TOTAL PASIVO Y PATRIMONIO</b>	<b>241658,26</b>

Fuente: Elaboración Propia



## 6.6 Factibilidad Técnica y Económica

### Costos

#### Costos indirectos de fabricación

Los costos indirectos de fabricación son los gastos necesarios para llevar a cabo la producción en una empresa. A diferencia de los costos directos, no pueden asignarse de manera individual a cada producto.

*Tabla 6*  
Costos Indirectos de Fabricación

Nº	SERVICIOS BÁSICOS	CANTIDAD REQUERIDA	UNIDAD	IMPORTE MENSUAL
1	SERVICIO DE ENERGIA ELECTRICA	1	400,00	400,00
2	SERVICIO TELEFONICO E INTERNET	1	100,00	100,00
3	SERVICIO DE AGUA	1	300,00	300,00
4	GAS	3	22,50	67,50
5	MARKETING	1	1.000,00	1.000,00
7	EQUIPOS DE PROTECCION INDIVIDUAL	4	50,00	200,00
8	INSUMOS DE LIMPIEZA	1	150,00	150,00
9	COMBUSTIBLE	3	100,00	300,00
10	MANTENIMIENTO	1	50,00	50,00
11	TRANSPORTE	3	250,00	750,00
12	DEPRECIACION ACTIVO FIJO			1.540,03
<b>TOTAL</b>				<b>4.857,53</b>

Fuente: Elaboración Propia

#### Costo de mano de obra

Para calcular el costo de la mano de obra, se elaborará una lista de salarios considerando también las contribuciones que la empresa debe realizar como empleadores.

*Tabla 7*  
Planilla de sueldos

N°	CARGO	TOTAL GANADO	APORTE PATRONAL				TOTAL
			C.N.S	RIESGO PROF.	PRO VIVIENDA	AFP- PAT. SOL	
			10%	1,71%	2%	3%	
1	Gerente	2.600,00	260,00	44,46	52,00	78,00	3.034,46
2	Encargado de Producción	2.400,00	240,00	41,04	48,00	72,00	2.801,04
3	Producción	2.370,00	237,00	40,53	47,40	71,10	2.766,03
4	Producción	2.370,00	237,00	40,53	47,40	71,10	2.766,03
5	Producción	2.370,00	237,00	40,53	47,40	71,10	2.766,03
<b>TOTAL</b>		<b>12.110,00</b>	<b>1.211,00</b>	<b>207,08</b>	<b>242,20</b>	<b>363,30</b>	<b>14.133,58</b>

Fuente: Elaboración Propia

Con la planilla de sueldos se puede contemplar el total anual y mensual del costo de mano de obra

*Tabla 8*  
*Sueldos y Salarios Directos e Indirectos*

N°	CARGO	TOTAL GANADO MENSUAL
1	GERENTE	3.034,46
2	ENCARGADO DE PRODUCCION	2.801,04
3	PRODUCCION	2.766,03
4	PRODUCCION	2.766,03
5	PRODUCCION	2.766,03
	DUODECIMA DE AGUINALDO Y BENEF. SOCIALES	1.894,59
<b>TOTAL</b>		<b>16.028,17</b>

Fuente: Elaboración Propia

Basándonos en las tablas previas, calculamos la suma total de los costos fijos mensuales y anuales, los cuales se presentan en la tabla a continuación.

*Tabla 9*  
Costos fijos anuales

CONCEPTO	COSTOS FIJOS MENSUALES	COSTOS FIJOS ANUALES
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION	4.857,53	58290,36
SUELDOS Y SALARIOS DIRECTOS E INDIRECTOS	16.028,17	192338,08
<b>TOTAL</b>	<b>20.885,70</b>	<b>250628,44</b>

Fuente: Elaboración Propia

### Costos variables

Los costos variables son gastos que cambian dependiendo de cuánto se está produciendo.

*Tabla 10*  
Costo del Chocolate con leche

PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	PRECIO	CANTIDAD PARA 1 BARRA DE 100gr	PRECIO UNITARIO 100 gr	PRECIO UNITARIO 33 gr
Semilla de cacao	1000	gr	15,00	29,29	0,44	0,15
Leche en polvo	800	gr	37,50	25,11	1,18	0,39
Azúcar	1000	gr	5,83	22,02	0,13	0,04
Manteca de cacao	150	gr	15,00	24,59	2,46	0,82
Empaque	1	unidad			1,35	0,45
<b>TOTAL</b>					<b>5,55</b>	<b>1,85</b>

Fuente: Elaboración Propia

*Tabla 11*  
Costo del Chocolate con asai

PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	PRECIO	CANTIDAD PARA 1 BARRA DE 100gr	PRECIO UNITARIO 100 gr	PRECIO UNITARIO 33 gr
Chocolate con leche	100	gr	5,00	64,8	3,24	1,08
Asai	454	gr	14,00	34,3	1,06	0,35
Azúcar	1000	gr	5,00	4,2	0,02	0,01
Manteca	150	gr	12,00		0,00	0,00
Empaque	1	unidad			1,35	0,45
<b>TOTAL</b>					<b>5,67</b>	<b>1,89</b>

Fuente: Elaboración Propia

*Tabla 12*  
Costo del Chocolate con maracuyá

PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	PRECIO	CANT PARA 1 BARRA DE 100gr	PRECIO UNITARIO 100 gr	PRECIO UNITARIO 33 gr
Chocolate con leche	100	gr	5,00	70,7	3,53	1,18
Maracuyá	454	gr	14,00	23,3	0,72	0,24
Azúcar	1000	gr	5,00	5,2	0,03	0,01
Manteca	150	gr	12,00	4,3	0,34	0,11
Empaque	1	unidad			1,35	0,45
<b>TOTAL</b>					<b>5,97</b>	<b>1,99</b>

Fuente: Elaboración Propia

*Tabla 13*  
Costo del Chocolate con copoazu

PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	PRECIO	CANTIDAD PARA 1 BARRA DE 100gr	PRECIO UNITARIO 100 gr	PRECIO UNITARIO 33 gr
Chocolate con leche	100	gr	5,00	60,0	3,00	1,00
Maracuyá	500	gr	10,00	27,8	0,56	0,19
Azúcar	1000	gr	5,00	9,2	0,05	0,02
Manteca	150	gr	12,00	3,9	0,31	0,10
Empaque	1	unidad			1,35	0,45
<b>TOTAL</b>					<b>5,26</b>	<b>1,75</b>

Fuente: Elaboración Propia

*Tabla 14*  
Inversión Operativa

CONCEPTO	DETALLE	IMPORTE Bs.
ACTIVOS FIJOS	BIENES DE USO	202.406,00
EFFECTIVO	COSTOS VARIABLES	39.398,09
<b>TOTAL BOLIVIANOS</b>		<b>241.804,09</b>

Fuente: Elaboración Propia

## Activos fijos

Los activos fijos son elementos que la empresa posee y utilizar para funcionar.

*Tabla 15*  
Activos Fijos

Nº	ACTIVOS		CANT	UNIDAD	PRECIO UNITARIO	INVERSION
1	EDIFICACIONES	Ambiente	1		70.000,00	70000,00
2	MAQUINARIA Y EQUIPO	Molino De Granos	1	Pieza	7480,00	7480,00
3		Molino Para Refinado	1	Pieza	19488,00	19488,00
4		Maquina Empaquetadora	1	Pieza	34800,00	34800,00
5		Descascarilladora	1	Pieza	12528,00	12528,00
6		Motor De Luz	1	Pieza	15000,00	15000,00
7		Licuada	1	Pieza	400,00	400,00
8		Cocina	1	Pieza	200,00	200,00
9		Freezer	2	Pieza	4000,00	8000,00
10		Moldes	200	Pieza	10,00	2000,00
11		Balanza	2	Pieza	350,00	700,00
12		Aire Acondicionado	2	Pieza	3500,00	7000,00
13	MUEBLES	Mesa De Aluminio	1	Pieza	1500,00	1500,00
14		Escritorio	1	Pieza	2000,00	2000,00
15		Mesa De Secado	5	Pieza	2000,00	10000,00
16	UTENSILIOS	Tabla	4	Pieza	30,00	120,00
17		Sarten Wok	4	Pieza	400,00	1600,00
18		Cuchara De Madera	4	Pieza	20,00	80,00
19		Cuchillos Inoxidables	4	Pieza	40,00	160,00
20		Espátula De Goma	4	Pieza	15,00	60,00
21		Espátula De Templado	4	Pieza	15,00	60,00
22		Bol	10	Pieza	40,00	400,00
23		Colador	4	Pieza	20,00	80,00
24		Garrafa	3	Pieza	250,00	750,00
25	VEHICULO	Vehículo	1	Pieza	8000,00	8000,00
TOTAL					202406,00	

Fuente: Elaboración Propia

A continuación, se presenta en la tabla siguiente el flujo de efectivo y el período necesario para recuperar el capital.

*Tabla 16*  
Flujo de Efectivo

DETALLE	AÑOS					
	0	1	2	3	4	5
INGRESOS BRUTOS		540000,00	594000,00	648000,00	675000,00	729000,00
COSTOS TOTALES		472777,08	474552,12	479952,12	482652,12	488052,12
IT		16200,00	17820,00	19440,00	20250,00	21870,00
UTILIDAD BRUTA		51022,92	101627,88	148607,88	172097,88	219077,88
IUE		12755,73	25406,97	37151,97	43024,47	54769,47
UTILIDAD NETA		38267,19	76220,91	111455,91	129073,41	164308,41
ACTIVOS FIJOS	202406,00	0,00	0,00	0,00	0,00	8000,00
CAPITAL DE TRABAJO	39398,09					
EGRESOS	-241804,09	0,00	0,00	0,00	0,00	-8000,00
FLUJO DE EFECTIVO						
TOTAL	-241804,09	38267,19	76220,91	111455,91	129073,41	172308,41
<b>FLUJO ACUMULADO</b>	<b>-241804,09</b>	<b>-203536,90</b>	<b>-127315,99</b>	<b>-15860,08</b>	<b>113213,33</b>	<b>285521,74</b>

Fuente: Elaboración Propia

Se espera que el capital sea recuperado y se comiencen a generar ganancias a partir del cuarto año, aumentando la producción un 10% anual.

*Tabla 17*  
Producción mensual

CAPACIDAD DE PRODUCCION MENSUAL					
PRODUCTO	PERSONAL	DIAS TRABAJADOS	PRODUCCION DIARIA	PRODUCCION MENSUAL	PRECIO DE VENTA
CHOCOLATE	4	25	400	10000	4,5

Fuente: Elaboración Propia

El proyecto contempla la participación de 4 personas en el proceso de producción. Nuestro objetivo es producir 400 de barras de chocolate de 33 gramos diarias. Este meta es crucial para lograr una producción mensual que

supere el punto de equilibrio, permitiendo así cubrir los gastos y generar beneficios.

#### Estado de resultados

Es un documento financiero que detalla cuánto dinero gana y gasta la empresa durante un periodo determinado. A continuación, se muestra el estado de resultados del proyecto.

*Tabla 18*  
Estado de Resultados

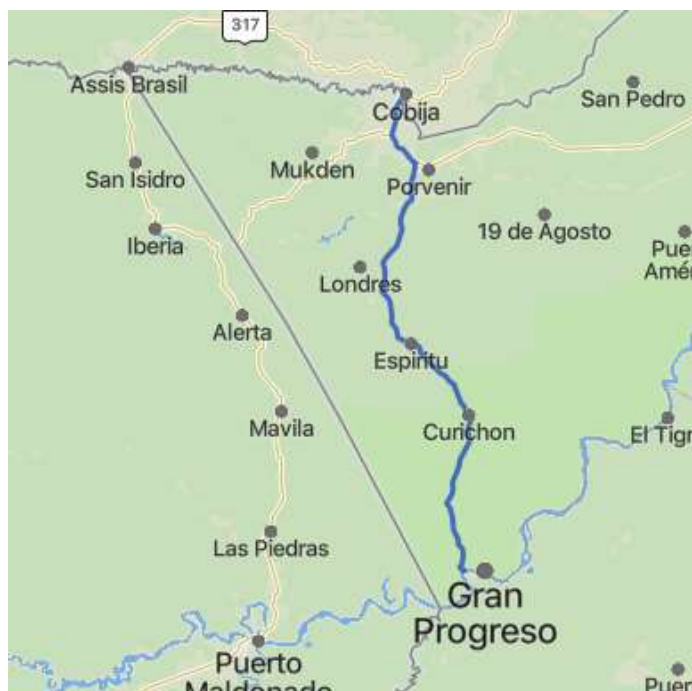
<b>ESTADO DE RESULTADOS</b>		
VENTAS	=	540.000,00
MENOS: COSTOS TOTAL	=	472.777,08
COSTOS VARIABLES	222.148,64	
MATERIA PRIMA		
INSUMOS		
COSTOS FIJOS TOTALES	250.628,44	
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION		
SUELDOS Y SALARIOS DIRECTOS E INDIRECTOS		
IMPUESTO A LAS TRANSACCIONES		16.200,00
<b>UTILIDAD BRUTA EN VENTAS</b>		<b>51.022,92</b>
IMPUESTO A LAS UTILIDADES DE LAS EMPRESAS	=	12.755,73
<b>UTILIDAD DEL EJERCICIO</b>		<b>38.267,19</b>

Fuente: Elaboración Propia

## 7. EJECUCIÓN, SEGUIMIENTO Y MONITOREO

### ➤ Ubicación y espacio de producción

El presente proyecto se desarrolló en la comunidad productiva Gran Progreso de la Reserva Manuripi, municipio de Filadelfia ubicada en la provincia Manuripi del departamento de Pando a 180 km de la ciudad de Cobija, está situada a 7 kilómetros de la localidad el chive, limitando desde el oeste con el “Barranco de Carlos Cámara” actual chive.



*Figura 2*  
*Mapa de la comunidad Gran Progreso, Fuente Mapcarta*

La comunidad cuenta con un espacio de producción adecuado para la elaboración del chocolate, equipado con los muebles y utensilios necesarios para mantener una producción continua. Además, dispone de un almacén destinado a las fermentaciones de las semillas de cacao. Asimismo, se ha habilitado un área de secado de las semillas en mesas hechas de mallas milimétricas, que permiten una ventilación eficiente y un secado óptimo aprovechando la radiación solar.



Además, se ha establecido una oficina para las coordinaciones empresariales y ventas del producto en el mercado de Cobija.



*Figura 3*  
Ambiente de seca de semillas, Fuente:  
Fotografía propia

➤ Diseño del producto (desde su elaboración hasta el final)

El proceso de elaboración del chocolate con frutos amazónicos se desarrolla siguiendo una serie de pasos:

1. Recolección y Selección: Se recolectan y seleccionan las mazorcas de cacao para obtener la pulpa, que posteriormente se somete a un proceso de fermentación de 5 días.



*Figura 4*  
Ambiente de recolección de mazorcas, Fuente: Fotografía Propia

2. Secado de Semillas: Luego de la fermentación, las semillas secan al aire libre durante 5 días, aprovechando la radiación solar.



*Figura 5*  
*Ambiente de secado de semillas, Fuente: Fotografía propia.*

3. Tostado y Descascarillado: Se procede al tostado de las semillas y su descascarillado.
4. Preparación de Insumos: Se preparan los insumos y utensilios necesarios para la producción.



*Figura 6*  
*Insumos en ambiente de cocina, Fuente: Fotografía propia.*



*Figura 7*  
*Utensilios en ambiente de cocina, Fuente: Fotografía propia.*

5. Molido del Cacao: Se muele el cacao, pasando la pasta resultante por el molino en 4 ocasiones. A continuación, se incorpora el azúcar, la leche y la manteca de cacao antes de un último paso por el molino manual.
6. Licuado de Pulpas de Frutas: Se lleva a cabo el licuado de las pulpas de frutas utilizadas en el producto, seguido de una reducción con azúcar para obtener la densidad deseada.
7. Pesaje y Moldeo: Se pesa el chocolate y la pulpa en proporciones específicas para equilibrar los sabores y lograr el peso deseado para cada tableta. Luego, se llenan los moldes, asegurándonos de que no haya burbujas de aire, y se lleva a refrigerar por aproximadamente 20 minutos.
8. Embalaje: Finalmente, se procede al embalaje después de que la pasta de chocolate esté completamente sólida.

#### Diseño de etiquetado y envasado

En el etiquetado plasmamos nuestro nombre como Principito desde 1984, con la imagen de la mazorca de cacao, en la cual describimos lo deliciosa que es nuestra barra elaborada con el cacao de más pura y alta calidad

extraída por agricultores bolivianos, mostramos a los creadores del chocolate Principito, el señor Pablo Aguirre Estrella y su esposa Felipa Maceda.

En la etiqueta se enfatiza que es un producto de la Reserva Nacional de Vida Silvestre Amazónica Manuripi, subrayando así su procedencia y compromiso con la calidad.

Este proceso de diseño y producción garantiza que el chocolate con frutos amazónicos cumpla con los más altos estándares de calidad y sostenibilidad, manteniendo el respeto tanto por el producto como por su origen.



*Figura 8*  
Caja de etiquetado y embalaje del chocolate, Fuente: Fotografía propia

Este proceso de diseño y producción garantiza que el chocolate con frutos amazónicos cumpla con los más altos estándares de calidad y sostenibilidad, manteniendo el respeto tanto por el producto como por su origen.

Razones por las que se estableció una barra de chocolate de 33 gr

- **Porción Controlada:** Una barra de 33 gramos es lo suficientemente pequeña como para ser una porción controlada de chocolate, lo que puede atraer a los consumidores que desean disfrutar de un dulce sin excesos.
- **Precio Accesible:** El tamaño de 33 gramos permite ofrecer el producto a un precio más accesible en comparación con barras de chocolate más grandes.
- **Ideal para Degustar:** Es una cantidad ideal para degustar y apreciar los sabores de los frutos amazónicos y el cacao sin abrumar el paladar.
- **Portabilidad:** Su tamaño compacto lo hace fácilmente transportable y apto para consumir sobre la marcha.

En conjunto, el diseño y tamaño de la barra de chocolate de 33 gramos no solo atraen a los consumidores, sino que también son una opción práctica y asequible para aquellos que desean disfrutar de un chocolate de alta calidad con frutos amazónicos.

## 8. RESULTADOS OBTENIDOS

Para Snell (2011) el análisis del costo beneficio es una técnica formal adaptada y clara, sistemática y de decisiones racionales, aplicada en especial cuando se enfrentan con las alternativas complejas o de tiempos inciertos.

El análisis costo-beneficio es una herramienta que se utiliza para tomar decisiones evaluando los costos y los beneficios de una acción o proyecto. En pocas palabras, se trata de comparar lo que se gasta o invierte en algo con lo que se obtiene un cambio.

La fórmula utilizada es la siguiente:

$$\frac{\text{Beneficios netos}}{\text{costos de inversion}} = \text{Valor costo beneficio}$$

$$\frac{3186000,00}{2639789,65} = 1,20$$

Este resultado es positivo y mayor a uno, lo que indica que el proyecto es rentable y que los beneficios superan los costos.

## 9. CONCLUSIONES

- Establecimos las características del producto gastronómico innovador, en pruebas pilotos realizadas en el laboratorio del instituto INCOS PANDO, las cuales nos ayudaron a obtener el chocolate con sabores equilibrados, brillo y peso ideal.
- Capacitamos a los moradores de la Comunidad Campesina Productora Gran Progreso de la Reserva Manuripi, habiéndoles enseñado de forma técnica como deben tener el cuidado para la manipulación de los insumos para la elaboración y producción del chocolate con sabor a frutos amazónicos.
- La evaluación de factibilidad ha demostrado que la producción y comercialización del chocolate con frutos amazónicos es una oportunidad viable. Con un enfoque adecuado en la ejecución y una gestión eficiente de recursos, estamos en condiciones de avanzar con confianza en la materialización de este proyecto, aprovechando tanto los beneficios comerciales como también un impacto positivo en el medio ambiente y las comunidades locales.
- La comercialización a nivel departamental del chocolate con frutos amazónicos representa una gran oportunidad. Hemos desarrollado una estrategia sólida que incluye marketing, distribución y colaboración con productores locales. Este proyecto no solo ofrece un producto delicioso, sino que también promueve la conservación de la Amazonía y apoya a las comunidades locales. Estamos comprometidos en hacer que este chocolate sea ampliamente accesible y contribuir al desarrollo sostenible de la región amazónica, cumpliendo con nuestro compromiso de crear un impacto positivo.

## 10. RECOMENDACIONES

- Diversificar la estrategia de marketing. Además de tus esfuerzos actuales, considera implementar estrategias como la colaboración con influencias locales que compartan los valores de tu marca y puedan llegar a audiencias específicas. También se puede explorar la posibilidad de participar en eventos gastronómicos y ferias locales, donde puedas presentar y promocionar tu chocolate en un entorno que atraiga a los amantes de la comida y la gastronomía. La expansión de la estrategia de marketing permitirá llegar a nuevos públicos y generar un mayor interés en tu producto.
- Establecer una Red de Contactos en la Industria Alimentaria. Participar en eventos de la industria alimentaria brindará la oportunidad de conocer a otros profesionales, productores y distribuidores, y construir relaciones valiosas. La red de contactos puede ser una fuente invaluable de información, apoyo y oportunidades de colaboración que ayudarán a avanzar en el proyecto de producción y comercialización de chocolate con frutos amazónicos.



## 11. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Bembibre, C. (Abril de 2010). *DefiniciónABC*. Obtenido de DefiniciónABC:  
<https://www.definicionabc.com/general/chocolate.php>
- cacsatipo. (12 de Agosto de 2021). *SATIPO*. Obtenido de SATIPO:  
<https://www.cacsatipo.com/2021/08/12/secado-de-los-granos-de-cacao/>
- Concepto. (01 de 2023). *Concepto*. Obtenido de Chocolate: <https://concepto.de/chocolate/>
- FrutaP. (01 de 2023). *Origen y cultivo de la planta del cacao*. Obtenido de Observatorio del Cacao: <http://www.observatoriodelcacao.com/origen/>
- Jhoanan, C. F. (30 de octubre de 2019). *edicioncentral*. Obtenido de edicioncentral:  
<https://www.rcnradio.com/colombia/proceso-de-fermentacion-del-cacao>
- Nestle. (01 de 2023). *Nestlefamilyclub.es*. Obtenido de Cómo se fabrica el chocolate. (s/f):  
<https://nestlefamilyclub.es/articulo/como-se-fabrica-el-chocolate>
- Noelia, G. (14 de Febrero de 2022). *ELESPAÑOL*. Obtenido de ELESPAÑOL:  
[https://www.elespanol.com/curiosidades/lenguaje/cual-origen-palabra-espanola-castellano-cacao-etimologia/649435113\\_0.html#:~:text=En%20primer%20lugar%2C%20hay%20que%20tener,tlacacahuatl%2C%20que%20significaba%20%27cacao%20de%20tierra%27.&text=En%20primer%](https://www.elespanol.com/curiosidades/lenguaje/cual-origen-palabra-espanola-castellano-cacao-etimologia/649435113_0.html#:~:text=En%20primer%20lugar%2C%20hay%20que%20tener,tlacacahuatl%2C%20que%20significaba%20%27cacao%20de%20tierra%27.&text=En%20primer%)
- Nogales, J. R. (agosto de 2022). *poscosechacacao*. Obtenido de poscosechacacao:  
<https://poscosechacacao.blogspot.com/>
- Rodriguez, N. (26 de 12 de 2022). *Qué es un plan de acción, cómo se elabora y ejemplos*. Obtenido de Hubspot.es: <https://blog.hubspot.es/sales/plan-de-accion-empresa>

**ANEXOS**

## 12. ANEXOS

Encuesta realizada

### Chocolate con frutos amazónicos y picante

*\* Indica que la pregunta es obligatoria*

---

1. Edad \*

Marca solo un óvalo.

- ☐ 8 - 15 años
- ☐ 16 - 25 años
- ☐ 26 - 30 años
- ☐ 31 o mas años

2. Sexo \*

Marca solo un óvalo.

- ☐ Masculino
- ☐ Femenino

3. Barrio \*

---

4. ¿Le gusta el chocolate? \*

Marca solo un óvalo.

- ☐ Si
- ☐ No

5. ¿Ha consumido chocolate artesanal ?

Marca solo un óvalo.

- ☐ Si
- ☐ No

6. ¿Con que frecuencia consume chocolate? \*

Marca solo un óvalo.

- ☐ Todos los días  
☐ Dos o más veces a la semana  
☐ Una vez al mes  
☐ Casi nunca  
☐ Nunca

7. ¿Cómo le gustaría la presentación del chocolate?

Marca solo un óvalo.

- ☐ En barra  
☐ Dulces rellenos  
☐ Bombones

8. ¿En que se basaría usted para realizar la compra de chocolate?

Marca solo un óvalo.

- ☐ Calidad  
☐ Marca  
☐ Precio

9. ¿Dónde adquiere el chocolate usted?

Marca solo un óvalo.

- ☐ Tienda de barrio  
☐ Kiosco en la institución

10. ¿Cuál de los chocolates que probó le gusto más? \*

Marca solo un óvalo.

- ☐ Chocolate con aai  
☐ Chocolate con aai con picante  
☐ Chocolate con maracuyá  
☐ Chocolate con maracuyá con picante  
☐ Chocolate con copeazu  
☐ Chocolate con copeazu con picante

11. ¿Cuál fue el segundo chocolate que le gusto más? \*

Marca solo un óvalo.

- ☐ Chocolate con aai  
☐ Chocolate con aai con picante  
☐ Chocolate con maracuyá  
☐ Chocolate con maracuyá con picante  
☐ Chocolate con copeazu  
☐ Chocolate con copeazu con picante

12. ¿Compraría estos productos? \*

Marca solo un óvalo.

- ☐ Si  
☐ No

13. ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por 33 g de chocolate artesanal?

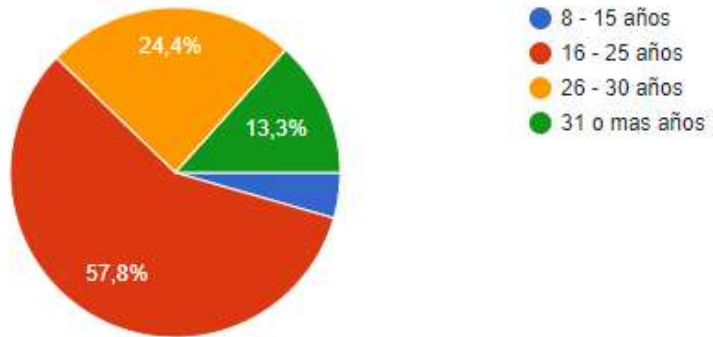
Marca solo un óvalo.

- ☐ 3 Bs  
☐ 4 Bs  
☐ 5 Bs  
☐ 6 Bs

## Resultados de la encuesta

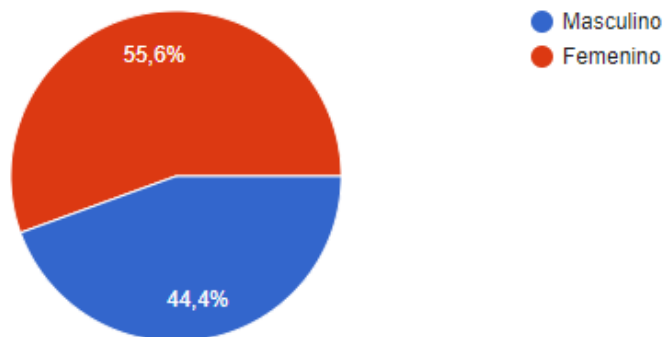
### Edad

45 respuestas



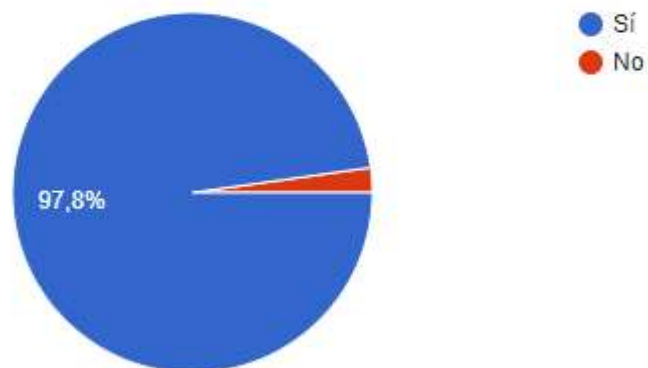
### Sexo

45 respuestas



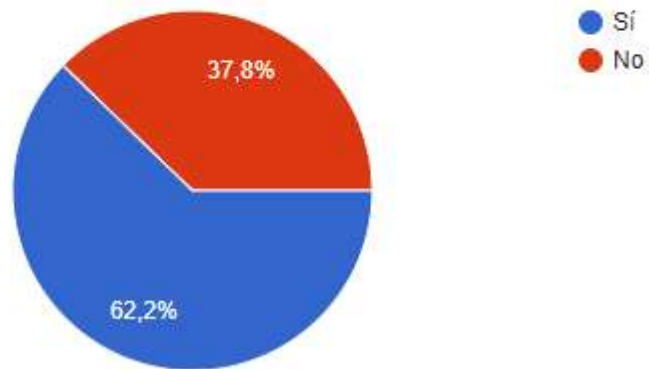
### ¿Le gusta el chocolate?

45 respuestas



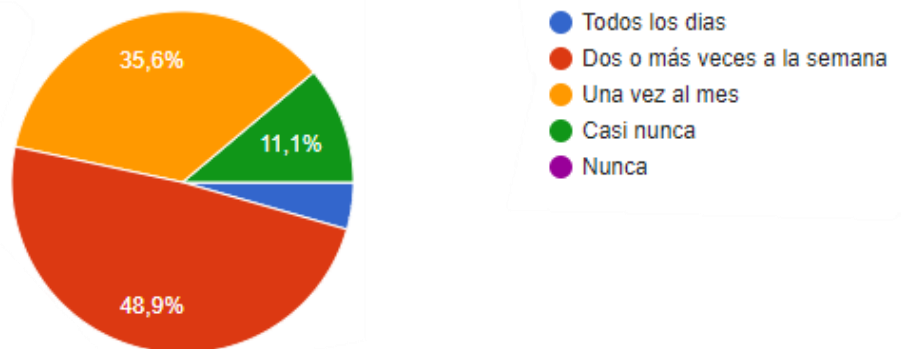
¿Ha consumido chocolate artesanal ?

45 respuestas



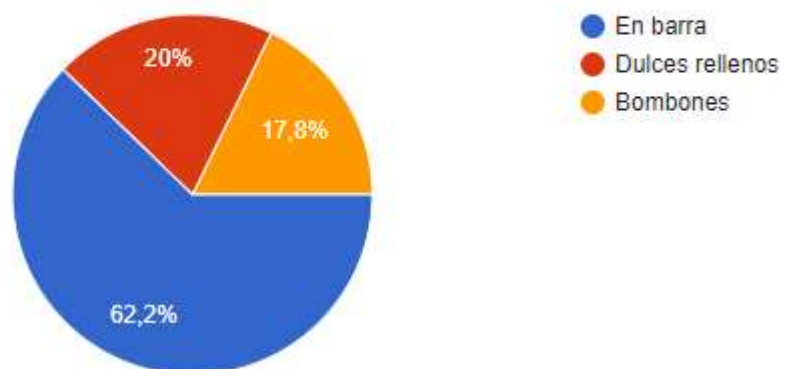
¿Con que frecuencia consume chocolate?

45 respuestas



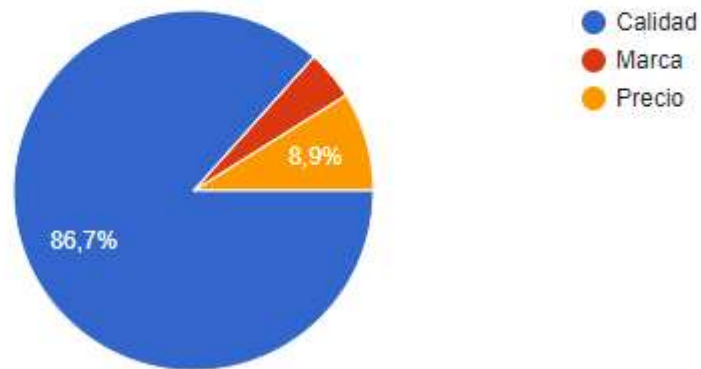
¿Cómo le gustaría la presentación del chocolate?

45 respuestas



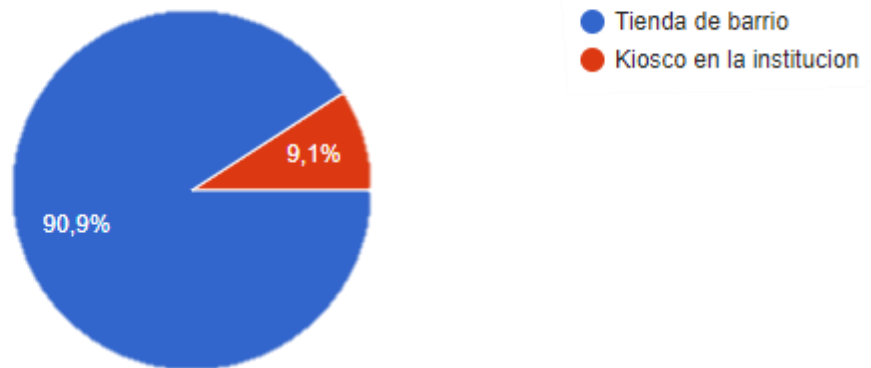
¿En que se basaría usted para realizar la compra de chocolate?

45 respuestas



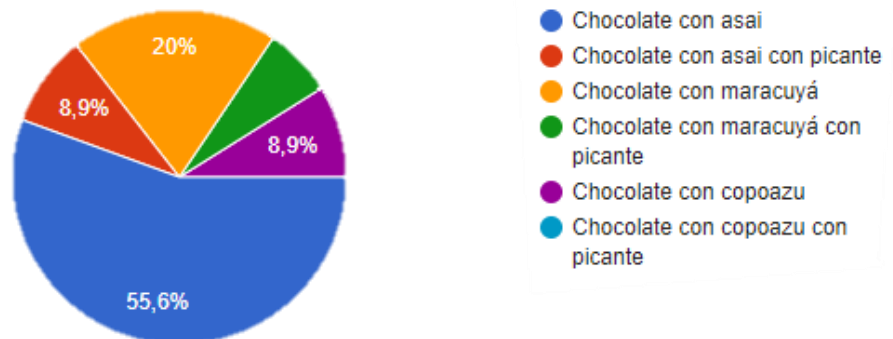
¿Dónde adquiere el chocolate usted?

44 respuestas



¿Cuál de los chocolates que probó le gusto más?

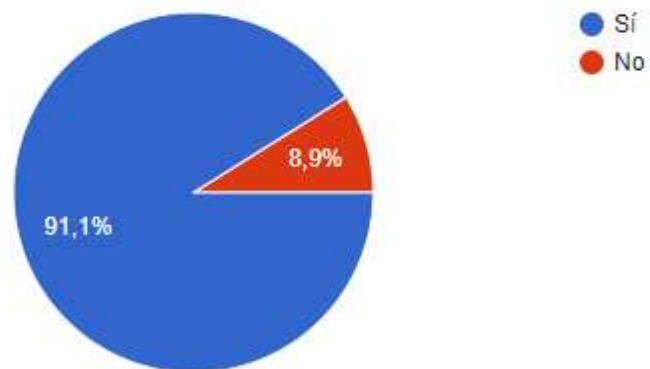
45 respuestas





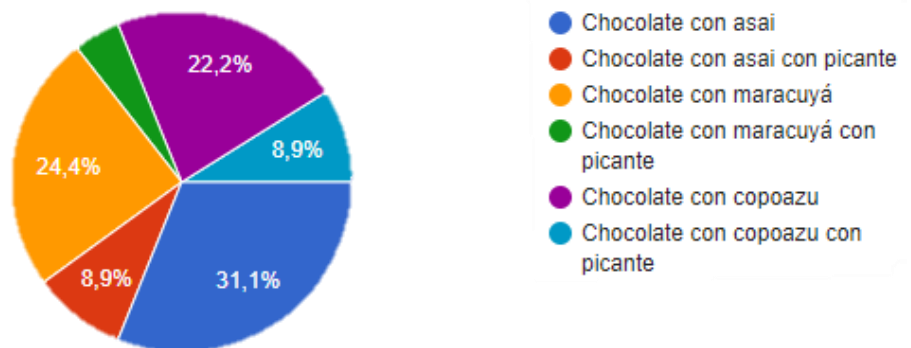
¿Compraría estos productos?

45 respuestas



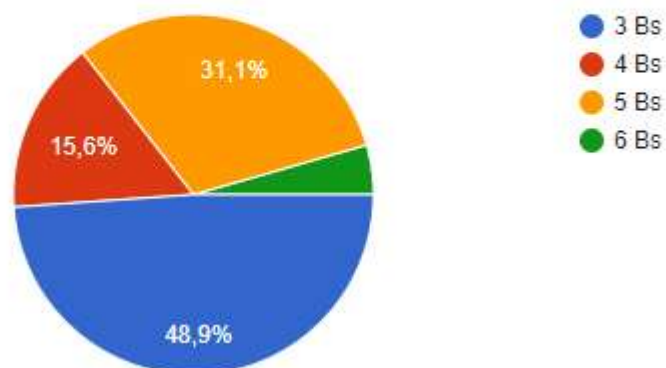
¿Cuál fue el segundo chocolate que le gusto más?

45 respuestas



¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por 33 g de chocolate artesanal?

45 respuestas



## Convenio de Cooperación Interinstitucional



### CONVENIO MARCO DE COOPERACIÓN INTERINSTITUCIONAL CONVENIO N° 030/2023

Conste por el presente **CONVENIO DE COOPERACIÓN INTERINSTITUCIONAL** que suscribe por una parte el **INSTITUTO TECNICO "INCOS PANDO"** y por la otra el (la) **ASOCIACION PRODUCTORA Y CULTIVO DE CHOCOLATE COMUNIDAD CAMPESINA GRAN PROGRESO DEL MUNICIPIO DE FILADELFIA**, de acuerdo a las siguientes cláusulas y condiciones:

#### PRIMERA: (DE LAS PARTES)

1. El **INSTITUTO TECNICO "INCOS PANDO"**, con domicilio en (DIRECCIÓN: Barrio La Cruz s/n), de la ciudad de Cobija, Provincia Nicolás Suárez del Departamento Pando, legalmente representado por la Lic. María Eugenia Sánchez Herrera, con C.I. N° 3403629 de La Paz, designada mediante Memorandum No. 0797/2021 de Ministerio de Educación del Estado Plurinacional de Bolivia, en su calidad de **RECTORA INSTITUTO TECNICO "INCOS PANDO"**, que a efecto del presente convenio se denomina **EL INSTITUTO**.

2. La **ASOCIACION PRODUCTORA Y CULTIVO DE CHOCOLATE COMUNIDAD CAMPESINA GRAN PROGRESO DEL MUNICIPIO DE FILADELFIA**, con Personería Jurídica No. 105/2022 de fecha 23 de noviembre de 2022, representado legalmente por **PERCY HENRI VILLAR GONZALES**, PRESIDENTE DE LA **ASOCIACION PRODUCTORA Y CULTIVO DE CHOCOLATE COMUNIDAD CAMPESINA GRAN PROGRESO DEL MUNICIPIO DE FILADELFIA**, con C.I. N° 4177209 de Pando, que en adelante se denominará la **ASOCIACION PRODUCTORA Y CULTIVO DE CHOCOLATE COMUNIDAD CAMPESINA GRAN PROGRESO DEL MUNICIPIO DE FILADELFIA**.

#### SEGUNDA: (DEL OBJETO DEL CONVENIO)

El presente Convenio de Cooperación Interinstitucional entre el **INSTITUTO TECNICO "INCOS PANDO"** y la **ASOCIACION PRODUCTORA Y CULTIVO DE CHOCOLATE COMUNIDAD CAMPESINA GRAN PROGRESO DEL MUNICIPIO DE FILADELFIA**, manifiestan que es de interés mutuo, celebrar el presente Convenio de asistencia, colaboración y capacitación, a fin de establecer los lineamientos generales para implementar y desarrollar Práctica Laborales Supervisadas, así como la elaboración de **PROYECTOS SOCIO COMUNITARIOS** para estudiantes del último año y segundo año de las diferentes carreras de **EL INSTITUTO**.

#### TERCERA: (OBJETIVOS DEL CONVENIO)

Son objetivos, del presente Convenio Interinstitucional, los siguientes:

1. Promover la efectiva y oportuna colaboración entre la **ASOCIACION PRODUCTORA Y CULTIVO DE CHOCOLATE COMUNIDAD CAMPESINA GRAN PROGRESO DEL MUNICIPIO DE FILADELFIA** y **EL INSTITUTO TECNICO INCOS PANDO**.
2. Contribuir a la formación de recursos humanos con un alto sentido de ética, valores y principios.



3. Proporcionar a los estudiantes de último año y segundo año de EL INSTITUTO, un escenario de aplicación de los conocimientos teóricos adquiridos, permitiendo que la formación profesional de dichos estudiantes sea integral en beneficio de la sociedad boliviana.
4. Permitir la elaboración de PROYECTOS SOCIO COMUNITARIOS que contribuyan al Desarrollo Socio Económico del Departamento de Pando.

#### **CUARTA: (ÁMBITO DE APLICACIÓN)**

El presente Convenio será aplicado para la ejecución de Práctica Laboral Supervisada, y elaboración de Proyectos Socio Comunitarios, por parte de los estudiantes del último año de las carreras de Contaduría General, Secretariado Ejecutivo, Sistemas Informáticos Gastronomía y Mecánica Automotriz del **INSTITUTO TECNICO "INCOS PANDO"**.

#### **QUINTA: A) (DE LA PRÁCTICA LABORAL SUPERVISADA)**

La **Práctica Laboral Supervisada** es una experiencia que contribuye, como primera forma de contacto con el mundo laboral, a complementar la formación del estudiante con un trabajo relacionado con su carrera constituyéndose en una prestación de servicios a la que pueden acceder los estudiantes de aquellas carreras cuyo objeto tenga relación directa con la naturaleza propia de la **ASOCIACION PRODUCTORA Y CULTIVO DE CHOCOLATE COMUNIDAD CAMPESINA GRAN PROGRESO DEL MUNICIPIO DE FILADELFIA** y que se desarrollará bajo los siguientes lineamientos:

**B) (DE LA ELABORACION DE PROYECTOS SOCIO COMUNITARIOS**, es un experiencia aplicada a necesidades socio económicas productivas de la comunidad, municipio y/o región, donde tiene incidencia el Instituto, construida y sistematizada desde una perspectiva participativa, articulada a sujetos económicos concretos y coherentes con las vocaciones y potencialidades productivas del sector, constituyéndose en una prestación de servicios a la que pueden acceder los estudiantes de aquellas carreras cuyo objeto tenga relación directa con la naturaleza propia de la **ASOCIACION PRODUCTORA Y CULTIVO DE CHOCOLATE COMUNIDAD CAMPESINA GRAN PROGRESO DEL MUNICIPIO DE FILADELFIA**

1. La duración de las prácticas laborales y la elaboración del Proyecto Socio Comunitario, serán computadas en un total de 360 horas reloj, como mínimo. A efectos de que **EL INSTITUTO** pueda acreditarlas para las carreras que así lo requieran, y el **ASOCIACION PRODUCTORA Y CULTIVO DE CHOCOLATE COMUNIDAD CAMPESINA GRAN PROGRESO DEL MUNICIPIO DE FILADELFIA**, deberá considerar el número de horas exigidas por cada carrera al momento de la admisión de la solicitud de las prácticas laborales; sin embargo, de manera excepcional, en caso de que **EL INSTITUTO** requiera de un mayor número de horas para poder acreditarlas para las carreras que así lo requieran, esta podrá ser aceptada previa autorización de la **ASOCIACION PRODUCTORA Y**





## **CULTIVO DE CHOCOLATE COMUNIDAD CAMPESINA GRAN PROGRESO DEL MUNICIPIO DE FILADELFIA.**

2. A la finalización de las prácticas laborales y el Proyecto Socio Comunitario, la **ASOCIACION PRODUCTORA Y CULTIVO DE CHOCOLATE COMUNIDAD CAMPESINA GRAN PROGRESO DEL MUNICIPIO DE FILADELFIA** remitirá a **EL INSTITUTO** los resultados finales, vía informe del Departamento y Dirección involucradas, considerando la calidad del trabajo desarrollado, el nivel de aprovechamiento e interés del estudiante, los resultados obtenidos en las tareas asignadas y el nivel de cumplimiento.

### **SEXTA: (OBLIGACIONES)**

A la firma del presente Convenio, ambas partes se comprometen a cumplir las siguientes obligaciones:

#### **1.- Obligaciones de la ASOCIACION PRODUCTORA Y CULTIVO DE CHOCOLATE COMUNIDAD CAMPESINA GRAN PROGRESO DEL MUNICIPIO DE FILADELFIA:**

- a) Admitir estudiantes de último año de **EL INSTITUTO**, para que, realicen prácticas y elaboren su Proyecto Socio Comunitario en la **ASOCIACION PRODUCTORA Y CULTIVO DE CHOCOLATE COMUNIDAD CAMPESINA GRAN PROGRESO DEL MUNICIPIO DE FILADELFIA** previa autorización expresa de **EL INSTITUTO**.
- b) Asignar funciones a los estudiantes dentro del marco de sus estudios académicos y el contenido del Convenio firmado.
- c) Velar por un normal desenvolvimiento de la Práctica Laboral, bajo los preceptos de igualdad y respeto mutuo.
- d) Proporcionar una certificación de acuerdo al desempeño de las actividades de los estudiantes de **EL INSTITUTO** sobre el desarrollo de su Práctica.
- e) Facilitar a los estudiantes la información, infraestructura y elementos requeridos para el desarrollo de las actividades acordadas en el marco del presente Convenio.
- f) Designar el personal técnico y profesional que tenga el nivel y la formación requerida para la guía y seguimiento de los trabajos de los estudiantes, durante la vigencia de las Prácticas.

#### **2.- Obligaciones de EL INSTITUTO:**

- a) Proporcionar a la **ASOCIACION PRODUCTORA Y CULTIVO DE CHOCOLATE COMUNIDAD CAMPESINA GRAN PROGRESO DEL MUNICIPIO DE FILADELFIA**, la información (Hoja de vida) de los estudiantes más destacados de las carreras de Contaduría General, Secretariado Ejecutivo,



Sistemas Informáticos y Mecánica Automotriz que tengan relación con los fines y objetivos de la entidad interesada en su postulación a las Prácticas Laborales solicitadas.

- b) Velar por el normal cumplimiento de la Práctica y del Proyecto de acuerdo con las obligaciones emergentes del presente Convenio.
- c) Garantizar que el tiempo dedicado a la Modalidad de Prácticas, cumpla con los plazos y horas establecidos en la cláusula quinta del presente convenio.
- d) Realizar un seguimiento del avance del trabajo hecho por los estudiantes o egresados, así como el cumplimiento de horarios y conducta adecuada.
- e) Poner a disposición de la **ASOCIACION PRODUCTORA Y CULTIVO DE CHOCOLATE COMUNIDAD CAMPESINA GRAN PROGRESO DEL MUNICIPIO DE FILADELFIA**, el resultado de los trabajos realizados por los estudiantes en el caso de que existiera un Trabajo Final y el respectivo PROYECTO SOCIO COMUNITARIO...

**SEPTIMA: (DE LA NATURALEZA DEL CONVENIO)**

El Convenio que se suscribe, no está sujeto a normas laborales vigentes y por lo tanto no genera relación obrero patronal entre la **ASOCIACION PRODUCTORA Y CULTIVO DE CHOCOLATE COMUNIDAD CAMPESINA GRAN PROGRESO DEL MUNICIPIO DE FILADELFIA** y los estudiantes de **EL INSTITUTO**, comprendidos dentro de las actividades objeto del mismo, toda vez que su organización y su ejecución se efectuará en base a la mutua cooperación.

**OCTAVA: (DE LA COORDINACIÓN)**

Las personas responsables de la coordinación del Convenio serán: El Responsable de Administración y Recursos Humanos por la **ASOCIACION PRODUCTORA Y CULTIVO DE CHOCOLATE COMUNIDAD CAMPESINA GRAN PROGRESO DEL MUNICIPIO DE FILADELFIA** y la **DIRECTOR (A) Académica** y Jefe de Carrera por **EL INSTITUTO**.

**NOVENA: (DE LA VIGENCIA, RESOLUCIÓN Y MODIFICACIÓN DEL CONVENIO)**

El presente Convenio entrará en vigencia a partir de su suscripción y podrá ser renovado por acuerdo entre las partes al inicio de cada gestión académica, previa evaluación de los resultados de la gestión anterior.

En caso de que cualquiera de las partes decidiera disolver el Convenio antes del plazo mencionado, dará aviso justificado y en forma escrita con anticipación a la otra parte. Las actividades iniciadas y en curso de ejecución continuarán hasta que se cumpla el plazo predeterminado.

El Convenio podrá ser modificado por consentimiento de las partes intervinientes, mediante comunicación escrita y aceptación mutua.



#### **DÉCIMA: (PROPIEDAD DE LOS DOCUMENTOS)**

Todos los documentos e informes que sean de propiedad de la **ASOCIACION PRODUCTORA Y CULTIVO DE CHOCOLATE COMUNIDAD CAMPESINA GRAN PROGRESO DEL MUNICIPIO DE FILADELFIA**, no podrán ser exhibidos o utilizados por el estudiante bajo ninguna circunstancia, salvo autorización expresa y previa del área correspondiente por intermedio del Responsable Administrativo y de Recursos Humanos, quienes comunicarán por escrito al estudiante la posibilidad de que los mismos puedan ser expuestos o no.

#### **DÉCIMA PRIMERA: (ENMIENDA)**

El presente convenio podrá ser modificado o enmendado las veces que fuere necesario, previo acuerdo de partes. Dichas modificaciones surtirán efecto a partir de la firma de la enmienda que pasará a formar parte del Convenio original.

#### **DECIMA SEGUNDA: (DE LA CONFORMIDAD)**

Las partes manifiestan su plena conformidad con todas y cada una de las cláusulas que preceden a la firma del presente Convenio, obligándose a su fiel y estricto cumplimiento.

Para constancia firman en tres (3) ejemplares originales del mismo tenor y para un solo efecto, es dado en la comunidad campesina Gran Progreso, a los veintidós (22) días del mes de agosto del año dos mil veintitrés.

  
**Percy Henri Villar Gonzales**  
**PRESIDENTE**  
ASOCIACION PRODUCTORA Y  
CULTIVO DE CHOCOLATE  
Comunidad Campesina Gran Progreso

**PERCY HENRI VILLAR GONZALES**  
ASOCIACION PRODUCTORA Y CULTIVO DE CHOCOLATE  
COMUNIDAD CAMPESINA GRAN PROGRESO DEL  
MUNICIPIO DE FILADELFIA

  
**Lic. María Eugenia Sánchez Herrera**  
**EL INSTITUTO TÉCNICO INCOS PANDO**  
**Lic. María Eugenia Sánchez Herrera**  
DIRECTORA  
INSTITUTO TÉCNICO  
INCOS - PANDO



## Capacitación a los comunarios en las instalaciones del INCOS PANDO





