RESUMEN EJECUTIVO

En los últimos años, la ciudad de Tarija ha venido creciendo poblacional y económicamente a

pasos agigantados, debido a las oportunidades de desarrollo económico y profesional que se

presentan. Ello ha originado que el estilo de vida y alimentación que se tenía años atrás se

modifique, promoviendo en las personas el consumo de comida rápida y en restaurantes.

Teniendo en cuenta estos factores, la producción y el abastecimiento de papas cortadas en forma

de bastón a la ciudadanía, se convierte en una excelente oportunidad para desarrollar la producción

industrializada de papas semiprocesadas y cortadas cerradas al vacío.

Para el desarrollo de este proyecto será necesario realizar un extenso estudio de mercado, para

saber la aceptación que el producto tendría en el mercado.

De la misma forma, se realizó un estudio técnico a fin de determinar los procesos de producción,

los productos que se van a elaborar y el tamaño de la papa. También se desarrolló un estudio en la

normativa legal para poder desarrollar el proyecto dentro de los parámetros establecidos por las

entidades que regulan dichas normas. Además, se ejecutó un análisis financiero que ha permitido

determinar la viabilidad del proyecto.

Palabras Clave: Papa, subproducto de papa, proyecto, papa pre cocidas, Solanum tuberosum.