

CUESTIONARIO

El presente cuestionario tiene la finalidad de recopilar información primaria relacionada con la producción y comercialización de un nuevo producto alimenticio razón por la cual le solicitamos que tenga la amabilidad y paciencia de contestar las siguientes preguntas, seleccionado para ello una sola opción de respuesta en cada pregunta le agradecemos de antemano su participación.

Genero

Masculino

Femenino

Edad

Años

1. ¿Consume maní?

Sí

No

2. ¿Cuál es la forma en la cual usted consume maní ?

Tostado

Confitado

Tablilla

Turrón

Comidas

3. ¿Qué cantidad de maní consume de forma mensual en sus diversas formas?

1 Kilo

½ Kilo

¼ Kilo

4. ¿Conoce las propiedades y beneficios nutricionales que posee el maní?

Sí

No

5. ¿Ha probado o consumido mantequilla de maní en alguna ocasión

Sí

No

6. ¿Cuál es la razón por la cual no ha probado o consumido mantequilla de maní?

Precio de productos importados

Desconocimiento

No se produce a nivel local

7. ¿Estaría dispuesto a comprar y consumir mantequilla de maní si se produjera a nivel local?

Sí

No

8. ¿Qué tipo de envase sería de su preferencia al momento de realizar la compra de mantequilla de maní?

Frasco Plástico

Frasco de Vidrio

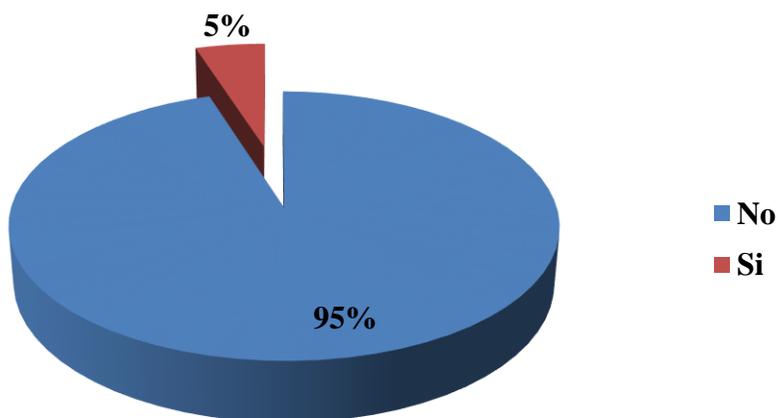
Bandeja plástica

INTENCIÓN DE COMPRA

¿Estaría dispuesto a comprar y consumir mantequilla de maní si se produjera a nivel local?

Intension de compra	Frecuencia	Porcentaje
Si	7	5
No	135	95
TOTAL	142	100

Gráfico: 7
Intención de compra



Los resultados muestran que el 5 % de los encuestados estarían dispuestos a comprar el producto por lo cual este porcentaje representa la demanda potencial para el producto.

MAQUINARIA



MAQUINA MOLEDORA



MAQUINA TOSTADORA DE MANÍ



MAQUINA PELADORA/ LIMPIADORA DE MANÍ



BALANZA ELECTRÓNICA

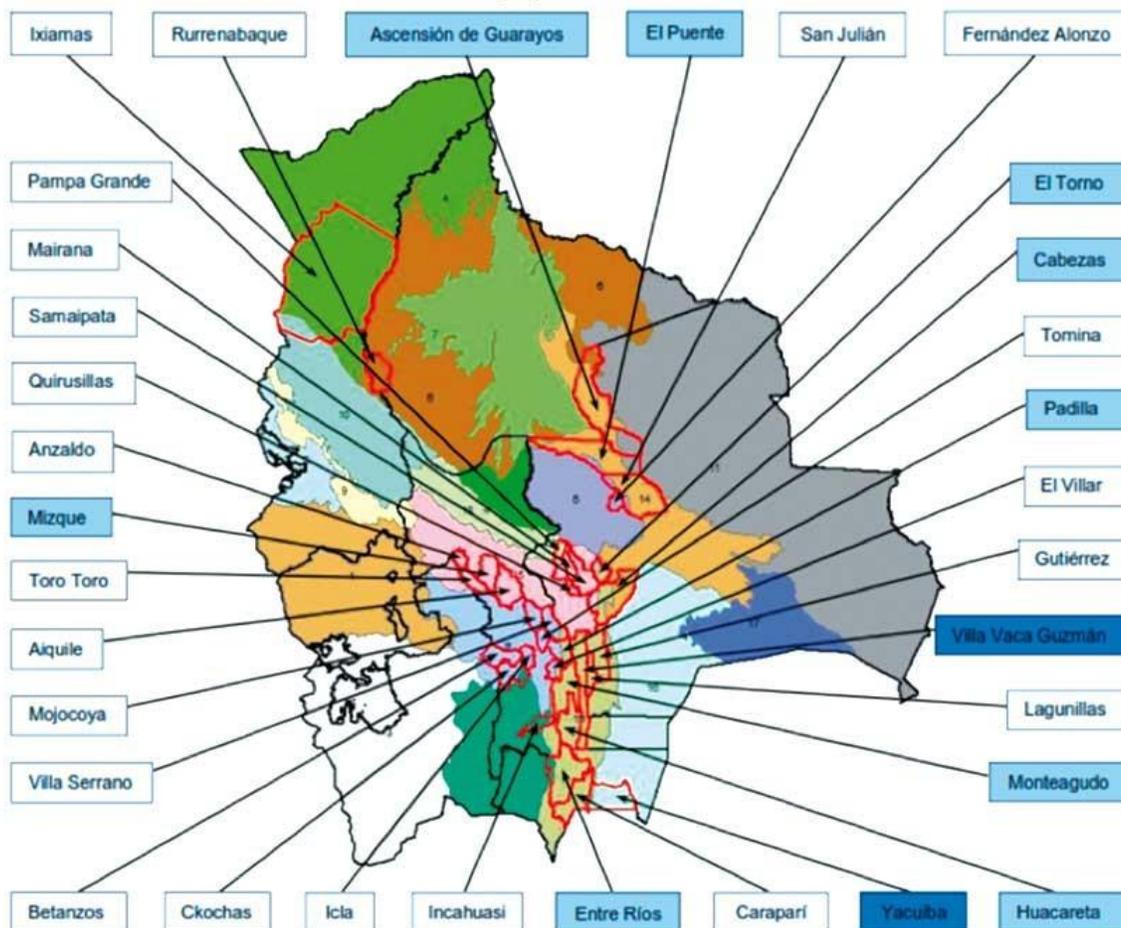
ETIQUETA



Características Nutricionales	Cantidad por porcion	Valor diario %
Tamaño Porcion: 2 Cucharas de mesa	Grasas totales 10 g	15%
Porciones: 15 (33 gr)	Grasas saturadas 2 g	10%
Calorías : 182	Grasas Trans 0 g	0%
Se sugiere refrigerar el producto despues de abrirlo para una mejor conservacion	Colesterol 0 mg	0%
	Sodio 46 mg	1%
	Carbohidratos 11 g	3%
	Fibra 3 g	12%
	Azucares 1 g	
	Proteina 12 g	24%
	Valores diarios basados en una dieta de 2000 calorías Vitamina A 2 %, Vitamina C 0 %, Calcio 2 %, Hierro 2 %	

PRODUCCIÓN DE MANÍ EN BOLIVIA

Mapa N° 1: Ubicación de los principales municipios productores de mani en Bolivia, según zona agroproductiva.



REFERENCIAS

Zonas agroproductivas

- | | | |
|----------------------------------|------------------------|----------------------------|
| 1. Altiplano central | 8. Valles centrales | 14. Llanos de Santa Cruz |
| 2. Altiplano norte | 9. Valles cerrados | 15. Valles del norte |
| 3. Altiplano sur | 10. Yungas del norte | 16. Chaco llano |
| 4. Amazonia | 11. Guarayo chiquitano | 17. Chaco otugus (Kaa-Iya) |
| 5. Norte integrado de Santa Cruz | 12. Chapare | 18. Yungas del sur |
| 6. Pampas de moxos | 13. Valles del sur | 19. Chaco serrano |
| 7. Pampas de moxos inundables | | |

Producción (Tn)

- | |
|---------------|
| 14 - 400 |
| 401 - 1 500 |
| 1 501 - 6 595 |

Fuente: Fundación Valles, MDRyT, Ministerio de Planificación del Desarrollo.

4.4 Producción por departamento y destino de la producción

En el Cuadro 2 se puede apreciar que la mayor producción proviene del Departamento de Tarija, seguido de Chuquisaca y Santa Cruz respectivamente.

Cuadro 2. Producción de maní según destino en el mercado. Gestión 2014.

Tipo de maní	Santa Cruz	Chuquisaca	Tarija	La Paz	Cochabamba	Potosí	Beni	Total	Participación
	En Toneladas								
Maní crudo sin cáscara	4.302	2.822	7.830	29	185	6	36	15.210	72%
Maní crudo con cáscara	226	4.233	242	260	841	111	-	5.913	28%
Total producción	4.528	7.055	8.072	289	1.026	117	36	21.123	100%

Fuente: Elaboración propia en base a datos del INE y diagnóstico productivo del estudio.

Del total de la producción del 2014, el 72% corresponde a maní sin cáscara o grano y 28% a maní con cáscara; cómo se observa en el Cuadro 2 y Gráfico 9.

La producción actual del maní se destina tanto a cubrir la demanda nacional como al comercio exterior. Así el 2014 la exportación representó el 63% de la producción total de maní sin cáscara, de los cuales el 82,96% corresponden a las exportaciones registradas y el 17,04% como exportaciones no registradas (contrabando).

El 88% del maní sin cáscara, fundamentalmente es derivado al mercado de exportación; en tanto que el 12% para el consumo interno, este producto es dirigido a dos segmentos, de maní transformado, compuesto por snacks, confiterías, etc. y, en menor proporción, para la gastronomía.

Este flujo fue evolucionando a través de los años, donde hace 10 años atrás del total de la producción de maní el 37% era destinado al consumo de maní tostado en vaina. A partir del año 2008-2009 se inició el desarrollo de la comercialización de maní sin cáscara o en grano, la cual fue fortalecida hasta que el 2014 el 72% del maní en grano es destinado a la industria de transformados y a la exportación.

ANEXOS

CAPÍTULO I
INTRODUCCIÓN

CAPÍTULO II
ANÁLISIS DEL ENTORNO

CAPÍTULO III
PLAN DE MARKETING

PRESENTACIÓN Y ANÁLISIS DE RESULTADOS

CAPÍTULO IV
PLAN DE OPERACIONES

CAPÍTULO V
ORGANIZACIÓN Y FUERZA DE TRABAJO

CAPÍTULO VI
PLAN FINANCIERO

CAPÍTULO VII
PLAN DE IMPLEMENTACIÓN

CAPÍTULO VII
PLAN DE CONTINGENCIAS

CONCLUSIONES

RECOMENDACIONES