

ANEXOS

ANEXO 1: Prueba piloto

Los datos recolectados se usarán para determinar la preferencia de un producto en el mercado de chorizos o hamburguesas.

SE LE PIDE MARCAR CON UNA OPCIÓN SEGÚN SU CRITERIO

¿Cuál es el producto que más consume?

Chorizos

Hamburguesas

¿Si tuviera que elegir entre la hamburguesa o chorizo cual elegiría?

Chorizos

Hamburguesas

¿Cuál de estos dos productos considera que es más fácil y práctico para consumir?

Chorizos

Hamburguesas

ANEXO 2: Encuesta

Emprendimiento de chorizos a base de quinua en la ciudad de Tarija.

El propósito de la siguiente encuesta es adquirir información respecto al consumo de la quinua en embutidos.

I. INSTRUCCIONES: POR FAVOR MARQUE LAS OPCIONES QUE CONSIDERE MAS ADECUADAS BASANDOSE EN SUS INTERESES PERSONALES.

1. ¿Usted consume chorizos?

SI

NO

(si su respuesta es sí continúe, si su respuesta es no termine)

2. ¿Con que frecuencia consume chorizos?

- a) 1 vez a la semana
- b) 1 vez cada 15 días
- c) 1 vez al mes
- d) Cada dos meses

3. ¿En qué lugar usted acude a comprar chorizos?

- a) Supermercados
- b) Tienda de barrio
- c) Mercado
- d) Friales
- e) Carnicerías

4. ¿Qué es lo que prefiere de un chorizo a la hora de comprarla?

- a) Precio
- b) Calidad
- c) Empaque

- d) Red de frío
- e) Facilidad de preparación
- f) Costumbre

5. ¿Qué marca es la que más consume de chorizo?

- a) Hesse
- b) Bandy
- c) Taller de alimentos
- d) Estegue
- e) Sofía
- f) Dilman
- g) Aparicio
- h) artesanal

6. ¿Cuál es el principal motivo por el cual consume chorizo?

- a) Costumbre familiar
- b) Festejo o Celebración
- c) Antojo
- d) Otro.....

7. ¿Le gustaría probar un chorizo elaborado con quinua en la ciudad de Tarija?

SI

NO

(si su respuesta es sí continúe, si su respuesta es no termine)

8. ¿En caso de implementar estos chorizos? ¿Cuán interesado estaría en adquirir el producto?

- a) Muy dispuesto
- b) Dispuesto
- c) Algo dispuesto

9. ¿En qué tipo de presentación le gustaría comprar chorizo de quinua?

- a) 500 gr
- b) 670 gr
- c) 1 kg

10. ¿De cuantas unidades considera adecuado al adquirir estos chorizos de quinua?

- a) Envase de 6 unidades
- b) Envase de 8 unidades
- c) Envase de 12 unidades

11. ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar en relación a las unidades elegidas anteriormente?

- a) 15 a 20 Bs
- b) 21 a 26 Bs
- c) 35 a 40 Bs

12. Que factor considera más importante del empaque.

- a) Diseño
- b) El material del empaque
- c) Etiqueta
- d) Visibilidad del producto
- e) Practicidad del empaque

13. ¿A través de qué medios le gustaría informarse en relación a la venta de estos chorizos a base de quinua?

- a) Redes Sociales
- b) Televisión
- c) Radio
- d) Periódico

Datos personales:

14. Sexo del encuestado

- a) Femenino
- b) Masculino

15. ¿Cuántos años cumplidos tiene?

- a) De 20 - 24 años
- b) De 25 - 29 años
- c) De 30 – 34 años
- d) De 35 – 39 años
- e) De 40 - 44 años
- f) De 45 – 49 años

ANEXO 3: Cuadros de resultados de encuesta

1. ¿Usted consume chorizos?

1. ¿Usted consume chorizos?	
No	107
Sí	277
Total, general	384

2. ¿Con que frecuencia consume chorizos?

2. ¿Con que frecuencia consume chorizos?	
1 vez a la semana	38
1 vez al mes	164
1 vez cada 15 días	64
Cada dos meses	11
Total, general	277

3. ¿En qué lugar usted acude a comprar chorizos?

3. ¿En qué lugar usted acude a comprar chorizos?	
Carnicerías	84
Friales	42
Mercado	88
Supermercados	21
Tienda de barrio	42
Total, general	277

4. ¿Qué es lo que prefiere de un chorizo a la hora de comprarla?

4. ¿Qué es lo que prefiere de un chorizo a la hora de comprarla?	
Calidad	126
Costumbre	16
Empaque	48
Facilidad de preparación	33
Precio	30
Red de frío	24
Total, general	277

5. ¿Qué marca es la que más consume de chorizo?

5. ¿Qué marca es la que más consume de chorizo?	
E. Aparicio	28
Artesanal	37
Bandy	105
Dilman	4
Estegue	26
Hesse	35
Sofía	38
Taller de Alimentos	4
Total, general	277

6. ¿Cuál es el principal motivo por el cual consume chorizo?

6. ¿Cuál es el principal motivo por el cual consume chorizo?	
Antojo	102
Costumbre familiar	70
Festejo o Celebración	105
Total, general	277

7. ¿Le gustaría probar un chorizo elaborado con quinua en la ciudad de Tarija?

7. ¿Le gustaría probar un chorizo elaborado con quinua en la ciudad de Tarija?	
No	11
Sí	266
Total, general	277

8. ¿En caso de implementar estos chorizos? ¿cuán interesado estaría en adquirir el producto?

8. En caso de implementar estos chorizos ¿Cuán interesado estaría en adquirir el producto?	
Algo dispuesto	36
Dispuesto	186
Muy dispuesto	44
Total, general	266

9. ¿En qué tipo de presentación le gustaría comprar chorizo de quinua?

9. ¿En qué tipo de presentación le gustaría comprar chorizo de quinua?	
500 gr	174
1 kg	29
670 gr	63
Total, general	266

10. ¿De cuantas unidades considera adecuado al adquirir estos chorizos de quinua?

10. ¿De cuantas unidades considera adecuado al adquirir estos chorizos de quinua?	
--	--

Envase de 12 unidades	150
Envase de 6 unidades	58
Envase de 8 unidades	58
Total, general	266

11. ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar en relación a las unidades elegidas anteriormente?

11. ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar en relación a las unidades elegidas anteriormente?	
15 – 20 bs	172
21 – 26 bs	66
35 - 40 bs	28
Total, general	266

12. ¿Qué factor considera más importante del empaque?

12. ¿Qué factor considera más importante del empaque?	
Diseño	41
El material del empaque	114
Etiqueta	12
Practicidad del empaque	26
Visibilidad del producto	73
Total, general	266

13. ¿A través de qué medios le gustaría informarse en relación a la venta de estos chorizos a base de quinua?

13. ¿A través de qué medios le gustaría informarse en relación a la venta de estos chorizos a base de quinua?	
Periódico	5

Radio	12
Redes Sociales	206
Televisión	43
Total, general	266

14. Sexo del encuestado

14. Sexo del encuestado	
Femenino	139
Masculino	127
Total, general	266

15. ¿Cuántos años cumplidos tiene?

15. ¿Cuántos años cumplidos tiene?	
De 20 - 24 años	28
De 25 - 29 años	24
De 30 - 34 años	39
De 35 – 39 años	55
De 40 a 44 años	50
De 44 a 49 años	70
Total, general	266

ANEXO 4: Entrevista

Emprendimiento de chorizos a base de quinua en la ciudad de Tarija

Sexo: Femenino

Nombre: Natalia Valverde

Objetivo

Dar a conocer nuestro producto para tener una opinión de las personas con respecto a las propiedades nutricionales de chorizos de quinua, así también para el mejoramiento del mismo.

El mismo se hará la entrevista a especialistas en salud(nutricionista)

Banco de preguntas

1. ¿Cuál es su criterio acerca de elaborar chorizos hechos de quinua para el consumo?

Me parece que es una idea que puede llegar a influir mucho en la calidad en alimentación de la población ya que la quinua es un ingrediente natural y que es consumido y elaborado en diferentes combinaciones de alimentos y es saludable y nutritivo, entonces al elaborar estos chorizos pienso que sería una gran oportunidad para ayudar a personas a cuidar su salud y mejorarla.

2. ¿Es viable elaborar embutidos a base quinua?

Si, ya que los embutidos en este caso los chorizos son vendidos y consumidos constantemente, entonces lo veo de manera positiva y viable el poder implementar estos alimentos naturales.

3. ¿En qué cantidades recomienda introducir la quinua al embutido?

En una cantidad aceptable, en una cantidad en base a lo que el cliente pueda consumir, sería en diferentes presentaciones para que el consumidor pueda elegir para su consumo, yo opino que si está empezando con este procedimiento de chorizos se tendría que analizar rigurosamente que es lo que se va a introducir en cada chorizo

cuantas nutrientes vitaminas, proteínas minerales, aminoácidos, carbohidratos, para así recién saber con exactitud e que cantidades introducir al chorizo.

4. ¿Cómo lograr obtener la quinua el sabor de un embutido?

El embutido o chorizo en este caso de quinua no tendría el sabor mismo de un chorizo tradicional común, sino que sería un sabor diferente y eso tendría que diferenciar de un chorizo de carne u otros.

5. ¿Cómo se puede dar el color necesario al producto para caracterizarse como embutido?

Los colorantes naturales para alimentos son aditivos sin compuestos artificiales ni tóxicos que ayudan a darle color, sabor y, en algunos casos, textura a la comida, haciéndola más atractiva y sabrosa para el consumidor.

Muchas empresas en la industria alimentaria los utilizan para darle un valor añadido a sus productos, atrayendo al consumidor desde lo estético y así aumentando sus ventas. Sin embargo, el verdadero valor añadido, es que lo hagan de una manera saludable y sin comprometer reacciones alérgicas, enfermedades o problemas a largo plazo entonces sería una buena opción si es que su producto será netamente natural. **la Paprika** sería un colorante natural, la cual, por su color, tiene la posibilidad de asemejarse al color de la carne. Ésta podría usarse en los condimentos que sustituyen la proteína animal. Una buena opción para sus chorizos

6. ¿Qué es lo que nos recomendaría para este nuevo producto saludable?

Lo que les recomendaría es saber y conocer lo que los consumidores piden, cuáles son sus necesidades, este producto es una buena idea de implementación para ayudar a muchas personas que hoy en día sufren de obesidad problemas cardiovasculares, entonces con este producto incentivarían a que existen embutidos saludables.

7. ¿Qué tipo de presentación podría ser adecuada para el producto?

La presentación depende del tamaño depende de muchos factores en la hora de la elaboración. Pero podría venir en muchas presentaciones y variedades según las exigencias del consumidor, pero podrían ser de tipo medianos y no tan anchos

8. ¿Qué empaque favorecería más a este producto?

Yo pienso que, en un empaque ecológico, que sea de fácil visibilidad del producto donde se pueda apreciar el contenido y la calidad del chorizo. Esa sería una gran opción aparte de estar contribuyendo al medio ambiente y a la buena alimentación.

ENTREVISTA 2

Nombre: Andrea Corohesse (propietaria embutidos “Hesse”)

Sexo: femenino

Banco de preguntas

1. ¿Cuál es su criterio acerca de elaborar chorizos hechos de quinua para el consumo?

Me parece muy buena opción el hecho que la población tenga un producto vegano, que sea de origen producido por cereales, entonces me parece una buena opción nutricional

2. ¿Es viable elaborar embutidos a base quinua?

Nunca elaboré un producto hecho de cereales, siempre los hice de manera tradicional hecho de carne, entonces no sé si será viable.

4. ¿Cómo lograr obtener la quinua el sabor de un embutido?

Principalmente el sabor será diferente a los chorizos que producimos, no sería el mismo, pero para poder tener el mismo sabor se tendría que pasar por muchos procedimientos, a diferencia que si solo quieres elaborarlo de manera natural tendría que ser natural no alterar el ingrediente principal que es la quinua, obviamente que sería un sabor diferente y único.

5. ¿Cómo se puede dar el color necesario al producto para caracterizarse como embutido?

En el caso de los embutidos tradicionales se utiliza los nitritos que es un producto que te ayuda a la conservación de la carne que te ayuda a transformar la mioglobina que es la sangre, es decir los nitritos con la combinación de la mioglobina forma un color rosado que es característico de los embutidos, en el caso de la quinua no va ser usado, porque no hay mioglobina para actuar entonces más bien podría ser contraproducente para la salud, entonces la única manera que podrías hacer para darle el color es añadirle harina de zanahoria o puedes jugar añadiéndole jugo de remolacha, sino al última opción sería darle el color con colorantes naturales, Como es el ají sin picante

6. ¿Qué es lo que nos recomendaría para este nuevo producto saludable?

Para cualquier producto yo recomiendo siempre que tiene q ser de calidad desde la materia prima hasta el producto final si decimos que si el producto es saludable tiene q ser saludable tiene q conservarse en esos parámetros, yo no puedo decir que es saludable y le añado harina gluten y más, entonces cosa que ya pierde las propiedades nutricionales de la quinua, entonces debemos conservar en esos parámetros que es lo saludable.

7. ¿Qué tipo de presentación podría ser adecuada para el producto?

La presentación puede ser de diferentes maneras y variar según las exigencias del consumidor. Hay que siempre estar fijándose y observando las sugerencias del cliente en base al producto.

8. ¿Qué empaque favorecería más a este producto?

El empaque tiene q ser fresco, transparente que se vea el producto, que sea fácil de abrir, que tenga más que todo sea de calidad, empaque de polietileno para su envasado.

9. ¿Cuál sería el procedimiento acerca del elaborado de chorizos en este caso de quinua, tendría un procedimiento similar al tradicional hecho de carne o chancho?

Claro que sería muy diferente en cuanto a la preparación de los productos, pero en algunas cosas tal vez se asimilaría a los tradicionales como ser el relleno del producto en tripa que sería de los dos productos tradicional o de quinua del mismo procedimiento, pero variaría el procedimiento de la carne ya que el tradicional lleva más ingredientes que son almidón harinas y más condimentos característicos, y los de quinua serían de manera natural posible.

ANEXO 5 : Guía de observación

FICHA PARA GUIA DE OBSERVACIÓN

Observadores: GABRIELA SUSANA FERNANDEZ ACOSTA

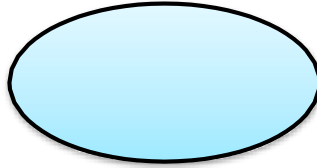
CARLOS LEONOR SEGOVIA MANRRIQUE

Fecha: 20 de septiembre de 2021

Detalle	Siempre	A veces	Casi nunca
La bolsa del chorizo mantiene la humedad			✓
El cliente al llevar chorizos en bolsa se siente satisfecho		✓	
Entre los gustos y preferencias de tamaño de chorizo es importante		✓	
El envasado no es el adecuado el cual malogra el producto	✓		
La textura y color cambia en un tiempo determinado por causa de su envasado		✓	
Los clientes están satisfechos con la cantidad de chorizos		✓	
El producto tiene facilidad de compra en varios lugares			✓

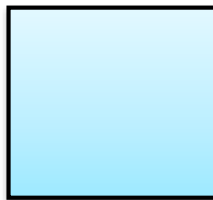
ANEXO 6: Símbolos del diagrama de flujo

Símbolo de inicio / final



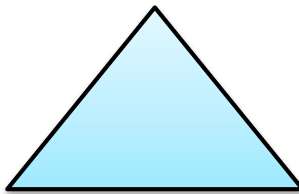
Marca el punto inicial o final de un proceso. Por lo general, contiene la palabra "Inicio" o "Fin"

Símbolo de tarea u proceso



Solo puede representar una tarea o actividad llevada a cabo, durante el proceso

Símbolo de almacenamiento



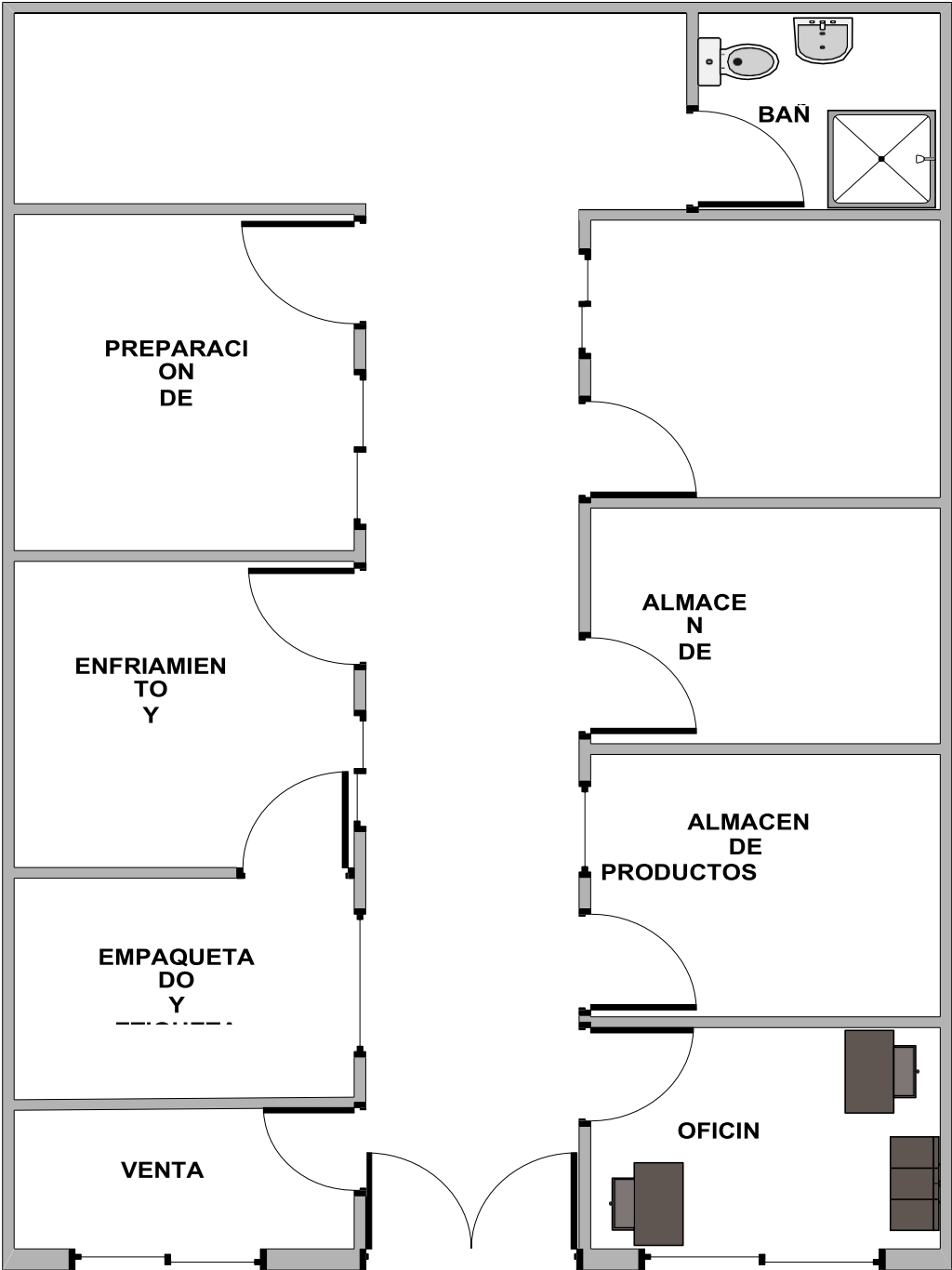
Indica el almacenamiento tanto de materia prima, de producto en proceso o de producto terminado, la toma de decisiones.

Símbolo de dirección del flujo o proceso



Indica el orden de la ejecución de las operaciones

ANEXO 7: Distribución de planta



ANEXO 8 : Información nutricional de la quinua



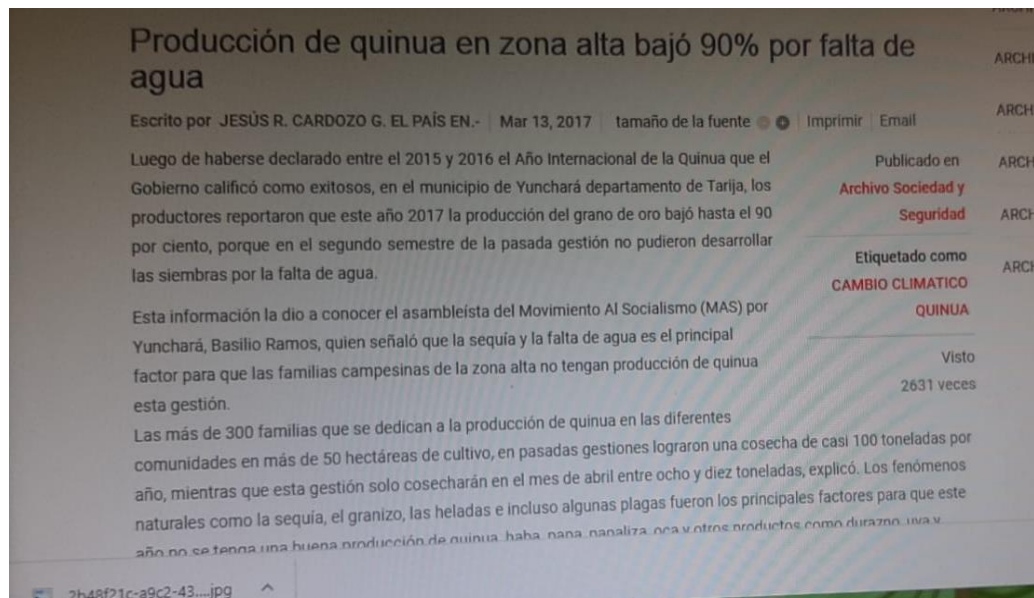
ANEXO 9 : Comparación con otros cereales

100 gr	Quinua	Arroz	Trigo
Energía (kcal)	306	387	314
Proteína (gr)	13,8	7	11,7
Grasas (gr)	5,5	0,9	2
Carbohidratos (gr)	49,2	86	61
Fibra dietética (gr)	7,9	0,2	10,3

ANEXO 10 : Bolivia exporto 728 toneladas de quinua a china por más de 2 millones




ANEXO 11 : Producción de la quinua en la zona alta, bajo 90% por falta de agua



ANEXO 12: En 2020 Bolivia participo con el 31% de las exportaciones mundiales de quinua



bolviaemprende.com/noticias/en-2020-bolivia-participo-con-el-31-de-las-exportaciones-mundiales-de-quinua



Fuente imagen: Centro Internacional de la Quinua (CIQ)

En la gestión 2020, Bolivia tuvo una participación del 31% en las exportaciones mundiales de quinua, entre los más de 50 países exportadores. Perú continúa siendo el primer exportador mundial con una participación de 41%, según reporte del Instituto Boliviano de Comercio Exterior (IBCE) con datos del Instituto Nacional de Estadística (INE).

Bolivia lideró las exportaciones mundiales de quinua hasta el 2013, para luego ser desplazado por Perú, quien mantiene el liderazgo desde 2014.

Estados Unidos entre los principales países para la exportación quinua

En 2020, los principales destinos para la exportación de quinua boliviana fueron EEUU y países europeos.

En el país, Oruro es el principal departamento exportador de quinua, y en la gestión pasada vendió al exterior 64 millones de dólares por la venta de 26 mil toneladas.

Las exportaciones de quinua de Bolivia alcanzaron su pico máximo en 2014, al lograr 465 millones de dólares en ventas.

Etiquetas: Exportaciones, Quinua

Leyes y Decretos

Leyes y Decretos Supremos que debes conocer para tu Empresa/Emprendimiento

Últimas Noticias

- Il Foro Internacional de ciudades y territorios inteligentes.
- Feria agrícola Vidas 2021 trae innovación tecnológica y expone el resultado de nuevas semillas

Ver todas las Noticias »

Regístrate y recibe GRATIS

ANEXO 13: Cotizaciones de maquinaria y equipos para la empresa

COMIDA RAPIDA			PANADERIAS REPOSTERIA Y HELADERIA		

IMPORTADORA YULI
EQUIPAMIENTO Y MAQUINARIA

PANADERIAS

REPOSTERIAS

HELADERIAS

MICROMERCADOS RESTAURANTES

FRIALES

Central Cochabamba:
C. Tumusla N° 187 entre Hermanas y Colombia asera oeste
Telf./Fax: 4585607 - 4584025 ☎ 65788886 - 78717588 - 61782188
Técnico: 70343588 email: yulimportacion2012@hotmail.com

Sucursal La Paz:
Av. Sucre N° 930 entre Yanapocha y General Samiáñez Edif. Torre Norita
Telf./Fax: 2281482 ☎ 70306788 - 61782188
Técnico: 79788088 email: yulimportacion2012lp@hotmail.com

Sucursal Santa Cruz:
Av. Multaquista entre Los Tordos y Cuqutas Local Comercial 1
☎ 68718550 - 61782188
Técnico: 77868828 email: yulimportacion2012sca@hotmail.com

Sucursal Tarija:
Av. La Paz esquina Cms. Trigo N° 277
☎ 61781888 - 61782188
Técnico: 77873799 email: yulimportacion2012t@hotmail.com

www.yulimport.com

ANEXO 14 : Mescladora de alimentos



ANEXO 15: Embutidora manual



ANEXO 16: Freezer



ANEXO 17: Empacadora al vacío



ANEXO 18: Indumentaria de bioseguridad



ANEXO 19: Cotizaciones de equipo de escritorio



ANEXO 20: Sueldos y salarios

Cargos	Puestos	Bs./Mes	H. Básico	Bs./ Año
Gerente	1	2,500	2,500	30,000
Responsable de contabilidad	1	2300	2,300	27,600
Responsable de producción	1	2,200	2,200	26,400
Operario	2	2,164	4,328	51,936
Encargado de Distribución	1	2,164	2,164	25,968
TOTAL:	6	11,328	13,492	161,904
				70.9%

ANEXO 21: Servicios y otros costos indirectos (costo fijo)

N°	Detalle	Cantidad (Unidades)	Valor Unitario	Costo Total Bs / Mes	Costo Total Bs / Año
1	Luz	1	200.0	200	2,4
2	Agua	1	120.0	120	1,44
3	Internet	1	299.0	299	3,588
4	Gas natural	1	80.0	80	960
5	Prepago Entel	1	50.0	50	600
6	Gasolina Especial	1	281.0	281	3,372
7	Alquiler	1	2,400.0	2,4	28,8
Total:				3,430.0	41160
					20.3%

ANEXO 22: Costos variables

- **Materia prima**

Descripción	Cantidad al día	Cantidad Mes	Precio Unitario	Total, Mes	Total, Anual
Quinoa kilos	113	2700	20	54007	648086
Tomate	11	270	6	1620	19443
Cebolla g	1	27	15	405	4861
Perejil	27	648	1	648	7777
Ají Colorado	1	32	34	1102	13221
Sal yodada kilos	4	97	1,5	146	1750
laurel	0,36	9	2	17	207
comino kilos	1	35	1	35	415
Clavo de olor kilos	1	16	1	16	194
orégano kilos	1	22	1	22	259
Pimentón negro	1	27	1	27	324
Aceite de oliva litros	5	108	60	6481	77770
Tripa sintética kilos	23	540	30	16202	194426
TOTAL	189	4531		80728	968733

- **Indumentaria de bioseguridad**

Indumentaria de bioseguridad	Cantidad	Precio
Caja de barbijos quirúrgicos	1	10
Delantales	10	100
gorros	4	10
Guantes	1	48
Totales		168

- **material de limpieza**

Material de limpieza

Detalle	Cantidad	Precio	Mensual	Anual
Escoba	2	10	10	120
Trapo	3	5	15	180
Detergente	1	15	15	180
Lavandina	1	20	20	240
Balde	1	10	10	120
TOTAL, MATERIAL DE LIMPIEZA			70	840

- **impresión flexo grafica**

Impresión	Cantidad	Precio
Impresión flexo gráfica	1	380

- **Material de escritorio**

Material de escritorio	Cantidad	Precio
Resma	2	50
lápices caja	1	3.5
Caja de clips	1	5
Caja de bolígrafos	1	10
Total, Bs		68.5

- **Promoción**

Promoción	Precio
Radio Fides	400
Unitel 3 pases día	5600
Total Bs.	6000