

RESUMEN EJECUTIVO

El presente trabajo tiene como objetivo diseñar un *plan de negocio de “Nutty Gourmet Chapaco”* es evaluar la factibilidad de implementar un proyecto de producción y comercialización de Crema de Nueces de Nogal en la ciudad de Tarija. El producto está diseñado para satisfacer la demanda de alimentos saludables y nutritivos en la *categoría de alimentos tanto saludables como funcionales*, dirigida a jóvenes y adultos que buscan mejorar su alimentación o buscan un estilo de vida saludable.

La propuesta de valor de la Crema de Nueces de *“Nutty Gourmet Chapaco”* radica en ofrecer a los consumidores un producto que *contribuye a la salud, nutrición y bienestar personal*. La Crema es completamente natural, nutritiva y libre de aditivos, garantizando así una opción alimenticia que combina calidad, sabor y beneficios para un estilo de vida saludable.

Para alcanzar este objetivo, se ha utilizado *una metodología mixta es decir una investigación cuantitativa, cualitativa y descriptiva*. Se realizaron encuestas en línea a consumidores potenciales, implementadas mediante *“Google Forms”*. Estas encuestas fueron dirigidas a jóvenes, adolescentes y adultos, a partir de los 13 años, en la ciudad de Tarija, Cercado interesados en productos saludables y nutritivos, permitiendo medir la aceptación de la Crema de Nueces en el mercado local. Los datos fueron analizados en el *“IBM SPSS Statistics y Excel”*, lo que permitió identificar patrones de consumo, disposición a pagar y preferencias de presentación y entre otras preguntas.

La estrategia más destacada del plan es el enfoque integral en sostenibilidad ambiental y fortalecimiento de la economía local . Este enfoque se refleja en la priorización de prácticas de producción responsables y sostenibles, que incluyen el uso de envases

ecoamigables y procesos que minimizan el impacto ambiental. El proyecto también se distingue por trabajar con proveedores regionales, lo que no sólo garantiza un suministro de materias primas frescas y de calidad, sino que también impulsa la economía local y apoyando así a las comunidades productoras. Esta estrategia permite al proyecto destacar en el mercado como una propuesta diferente que combina calidad, salud y compromiso ecológico.

En cuanto a los resultados financieros del proyecto de **“Nutty Gourmet Chapaco”** indica alta viabilidad económica, con un Valor Actual Neto (VAN) de Bs. 337.349, una Tasa Interna de Retorno (TIR) del 65% y un periodo de recuperación de la inversión (PRI) de 2 años 11 meses y 23 días. El índice beneficio costo (B/C), muestra que por cada boliviano invertido se generarán Bs. 2,747 lo que confirma la rentabilidad y solidez del proyecto en un mercado en crecimiento, enfocado en la demanda de alimentos saludables.