

RESUMEN

La empresa Delicious, ubicada en la ciudad de Tarija y especializada en la producción de bebidas naturales, enfrenta actualmente una crisis de sostenibilidad en su línea de jugos con pulpa de manzana y pera debido a una dependencia absoluta de la estacionalidad agrícola.

En la gestión 2025, esta situación alcanzó un punto de quiebre cuando el precio de la caja de manzana registró un pico histórico de 412.50 Bs, representando un incremento superior al 150% respecto al precio de cosecha, lo que hizo financieramente inviable la adquisición de insumos y provocó el desabastecimiento en el mercado; situación agravada por un proceso de obtención de pulpa manual que genera cuellos de botella y consume 84.3 minutos por ciclo, limitando la capacidad de respuesta productiva.

Ante este escenario, el proyecto se planteó con el objetivo general de diseñar un sistema integral de conservación para la pulpa de manzana y pera, con la finalidad de asegurar la disponibilidad continua de estos insumos estratégicos y optimizar los costos de adquisición.

La propuesta técnica desarrollada se fundamenta en la reingeniería del proceso productivo mediante la incorporación de una Despulpadora Industrial de la marca Omega Solari, un equipo especializado diseñado para separar mecánicamente la pulpa de cáscaras y semillas, cuya adquisición representa una inversión de 31,320.00 Bs.

Complementariamente, para asegurar la disponibilidad del insumo, se estableció un protocolo de almacenamiento en tachos de 20 litros de polietileno de alta densidad; estos envases, tras el proceso de pasteurización, serán resguardados utilizando la infraestructura existente de la empresa cámara de frío, garantizando la conservación de la pulpa durante los meses de escasez sin requerir inversiones adicionales en obra civil