# Resumen Ejecutivo

El presente trabajo de investigación consiste en el desarrollo de un Plan de Negocio que tiene como objetivo determinar la viabilidad para la implementación de una pastelería artesanal en la ciudad de Tarija, con la finalidad que contribuya a un estilo de vida más saludable.

Es una pastelería artesanal que su factor diferenciador con el que lo hace único de otras pastelerías tradicionales es en la elaboración y comercialización de productos pasteleros que son a base de insumos naturales como ser harina de almendra, harina de coco, harina de quinua, aceite de coco, leche de almendras y endulzantes naturales, reducidos en grasas y azúcar, aportando vitaminas y minerales para un consumo con un valor nutricional y así poder disfrutar de un postre sin culpa o simplemente que desean reducir calorías.

En la actualidad los productos procesados van desplazando en la ciudad de Tarija debido a esto existe un consumo excesivo en las familias tarijeñas por parte de estos productos y es así que hay una mayor preferencia por un consumo más saludable, llevando un estilo de vida diferente para así evitar consecuencias para su salud.

La metodología de investigación que se utilizo es exploratoria y descriptiva, que nos permitió conocer las aptitudes y preferencias que tienen las familias a la hora de adquirir un producto en el mercado para su consumo, considerando una muestra de 173 familias de la

ciudad de Tarija, provincia Cercado, a quienes se aplicó la encuesta, utilizando para la recolección de datos el cuestionario.

También se desarrollaron los pasos un plan de negocios se abarcaron todas las áreas de la empresa como ser: Plan de Marketing, Plan de Producción, Plan de Organización y de Recursos Humanos y el Plan Financiero.

Tras el desarrollo y cada una de estas áreas, los resultados obtenidos, se obtuvo una VAN de 39.387,51 Bs y una TIR 8% que por lo que se puede concluir que la idea de negocio es viable económicamente y una alta probabilidad de aceptación por parte de nuestro mercado objetivo.