

Unidad Educativa Santa Teresita 3 “Fe y Alegría”

Bachiller Técnico Humanístico



PROYECTO DE INNOVACIÓN

“Elaboración de licores a partir de Jamaica, piña y cusi para el desarrollo económico local y la promoción de la identidad cultural de la región.”

Para la obtención del Título Técnico Medio

Otorgado por el Ministerio de Educación del Estado Plurinacional de Bolivia

ESTUDIANTES: Juan Diego Martínez Guerrero

MAESTRO GUIA: Tania Tupa Siles

DIRECTORA: Lic. Gladys Esmeralda Tangara Ancari

MAESTRA DE BTH: Carla Nineth Abacay Pérez

Santa Cruz – Bolivia

Ascensión de Guarayos

Agradecimiento

Quiero expresar mi más profundo agradecimiento a todas las personas e instituciones que hicieron posible la realización de este proyecto.

Agradezco a Carla Nineth Abacay Pérez, cuya guía y apoyo fueron fundamentales para el desarrollo de esta investigación. Su experiencia y conocimientos han sido invaluable en cada etapa del proyecto. Agradezco también a EbenEzer, al Dr. Sergio Martínez Bravo y a la Sra. Mirna Teresa Guerrero Pérez por brindarnos los recursos y el espacio necesario para llevar a cabo este proyecto, Sin su colaboración, este trabajo no habría sido posible.

Asimismo, quiero agradecer a Mariel Ariana Irazoque Suarez por su guía y apoyo en gran parte de la realización de este proyecto. Su confianza en mí ha sido una fuente de inspiración a lo largo de este proceso. Finalmente, agradezco a todos aquellos que, de una u otra manera, contribuyeron a la realización de este proyecto. A todos ustedes, mi más sincero agradecimiento.

Dedicatoria

Dedico este proyecto a mi familia, cuyo apoyo incondicional y amor inquebrantable han sido mi fuente de inspiración y motivación. A mis padres, por sus sabios consejos y por enseñarme el valor del esfuerzo y la perseverancia. A mis amigos, por su compañerismo y ánimo constante, que me han impulsado a seguir adelante en los momentos difíciles.

INDICE.

Contenido

Resumen:	1
1. INTRODUCCIÓN:.....	2
2.PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA:.....	5
2.1. Diagnóstico del contexto productivo	5
2.2. Identificación del Problema.....	7
2.3. Formulación del problema	9
2.3.1 Denominación del proyecto:.....	9
2.4. Objetivos:	9
2.4.1 Objetivo general:	9
2.4.2 Objetivos específicos:.....	9
2.5. Justificación:	10
3. MARCO REFERENCIAL:	11
3.1. Definición de licores:	11
3.2. Evolución e historia de los licores:	11
3.3 Tipos de Licores.....	11
3.3.1 Licores de Frutas.....	11
3.3.2 Licores de Hierbas y Especies.....	12
3.4 Licores y Gastronomía	12
3.4.1 Maridaje con Alimentos	12
3.4.2 Uso en Coctelería.....	13
3.5. Relevancia del Proyecto.....	14
4.1 Diseño del producto o servicio:	16
4.1.1 Características del producto o servicio	16
4.1.2 Utilidad del producto o servicio:	19
4.1.3 Calidad del producto o servicio:.....	19

4.2 Planificación y organización:	20
4.2.1 Cronograma de actividades:	21
4.3 Recursos:	22
4.3.1 Recursos humanos:	23
4.3.2 Materiales:	24
4.3.3 Financieros:	24
4.4 Cálculos de costos:	25
4.4.1 Costo de inversión:	26
4.4.2 Costos de operación:	26
4.4.3 Costos variables:	27
4.4.4. COSTOS FIJOS:	28
4.5 VALORES NUTRICIONALES:	31
5. METODOLOGÍA:	33
5.1 Tipo de investigación:	33
5.2 Técnicas e instrumentos de recolección de datos:	33
6. RESULTADOS:	34
6.1 Beneficios e impacto:	35
7. Conclusiones y recomendaciones:	35
Bibliografía:	37
ANEXOS:	39

Resumen:

1. Problema o Necesidad que Presenta el Proyecto: Ascensión de Guarayos enfrenta desafíos económicos y culturales. Hay una falta de oportunidades de empleo y una necesidad de promover y preservar las tradiciones culturales. Además, el mercado de licores carece de opciones que incluyan ingredientes locales, lo cual representa una oportunidad desaprovechada.

2. Solución: El proyecto propone la elaboración de licores utilizando ingredientes autóctonos como el cusi, la piña y la Jamaica. Este enfoque crea un producto único y de alta calidad, promoviendo las tradiciones culturales de Ascensión de Guarayos y fomentando el desarrollo económico local.

3. Valor de la Solución: La producción de licores autóctonos promueve la identidad cultural de la región, ofreciendo productos auténticos que atraen a locales y turistas. La colaboración con agricultores locales asegura la distribución equitativa de beneficios económicos, fortaleciendo la economía rural. La utilización de métodos sostenibles añade un valor adicional al producto, haciéndolo atractivo para consumidores conscientes del medio ambiente.

4. Impacto del Proyecto: El proyecto tendrá un impacto significativo en varios frentes:

- Económico: Creará empleo y generará ingresos adicionales para la región.
- Cultural: Preservará y promoverá las tradiciones culturales de Ascensión de Guarayos.
- Turístico: Atraerá a turistas interesados en productos locales auténticos y en conocer la cultura regional.
- Sostenibilidad: Promoverá prácticas de producción sostenibles y responsables.

SUMMARY:

1. Problem or Need Presented by the Project: Ascensión de Guarayos faces economic and cultural challenges. There is a lack of employment opportunities and a need to promote and preserve cultural traditions. Additionally, the liquor market lacks options that include local ingredients, representing a missed opportunity.

2. Solution: The project proposes the creation of liquors using native ingredients such as cusi, pineapple, and Jamaica (hibiscus). This approach creates a unique and high-quality product, promoting the cultural traditions of Ascensión de Guarayos and fostering local economic development.

3. Value of the Solution: The production of native liquors promotes the cultural identity of the region, offering authentic products that attract both locals and tourists. Collaboration with local farmers ensures equitable distribution of economic benefits, strengthening the rural economy. The use of sustainable methods adds additional value to the product, making it attractive to environmentally conscious consumers.

Project Impact: The project will have significant impacts on several fronts:

- **Economic:** It will create jobs and generate additional income for the region.
- **Cultural:** It will preserve and promote the cultural traditions of Ascensión de Guarayos.
- **Touristic:** It will attract tourists interested in authentic local products and learning about regional culture.
- **Sustainability:**

YASENDUKWA AGWA:

1.- ko poraviki: Ascension gwerogwatavae seru tembiu iyavei yande reko. Oime ambie mbae ipane vae, mboraki iyavei yande reko yarakove va`erä. Inungaravei agwarä posä ipaneite chupe mbae a ko ave pendar.

2.- Aviye vaerä mbae: ko mboraviki agwarä posä yayapo va´era, yaposara mba´e a yande rekwa pendar rese, a´eko gwagwasu ra´i, karugwata y yavei Jamaica. Ko rese yamboipi yande rekokwer.

3.- teko reko agwa: agwara posa yaposä vaerä yande rekwa mborovicha agwä, yaikwa kwa vaëra ava mabua tekwa sui oyepota vae yuvireko.

mboraviki piratasa:

- **.Economico;** omoime kara mboraviki, gearepochimi yande rekwa pipe
- **Cultural;** yande reko pitiviä va´erä ko Ascension pendar
- **Turismo;** yamboypota kara ava ambie tekwa pendar.
- **Sostenibilidad;** yande mbo´era mbae apo aviye va´e.

1. INTRODUCCIÓN:

En la provincia de Ascensión de Guarayos, Bolivia, hemos iniciado un proyecto emocionante: la elaboración de licores a partir de ingredientes locales como la Jamaica, la piña y el fruto autóctono conocido como “cusi”. Este proyecto nace en una comunidad rica en biodiversidad y tradiciones culturales, lo que nos brinda una excelente oportunidad para explorar y aprovechar los recursos naturales en la producción de bebidas alcohólicas.

La motivación detrás de este proyecto es doble. Por un lado, buscamos contribuir al desarrollo económico local, generando empleo y promoviendo la identidad cultural de la región. Por otro lado, al observar el mercado de licores, notamos una falta de opciones que incorporen ingredientes locales. Así surgió la idea de crear una línea de licores que refleje la esencia misma de Ascensión de Guarayos, con el “cusi” como protagonista destacado.

Aunque nuestro equipo no contaba con experiencias previas en la elaboración de licores, nos propusimos innovar el mercado local con la creación de licores de cusí, piña, Jamaica. Pretendemos comercializarlos en nuestro municipio, rescatando y promoviendo la diversidad de frutas disponibles en nuestro entorno. Estas frutas, a menudo utilizadas como medicina natural, también tendrán un rol destacado en degustaciones de coctelería durante eventos sociales, consolidando su valor como patrimonio tangible de nuestro municipio.

2. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA:

2.1. Diagnóstico del contexto productivo

Ascensión de Guarayos, situada en el noroeste del departamento de Santa Cruz, Bolivia, es una región de rica biodiversidad y recursos naturales. Limita al norte y al oeste con el departamento del Beni, al sur con el municipio de El Puente, y al este con el municipio de Urubichá y la provincia de Ñuflo de Chaves. La topografía de la región es mayormente plana, intercalada con diversas lagunas que embellecen el paisaje.

El suelo de Ascensión de Guarayos es fértil y propicio para la agricultura, con cultivos de arroz, maíz, yuca, maní, plátano y piña. El clima es predominantemente tropical, con una temperatura promedio anual de 24°C, lo que favorece tanto la agricultura como la biodiversidad. La biodiversidad es notable, con una variedad de especies forestales como el ochoó, pacay, tarara, ajo, coco, toborochi, verdolago, cusi, gebio, guapomó, mara, momoqui, y fauna silvestre como el anta, guazo, jochi, tatú, mutún, puerco tropero, taitetú, tejón, venado y mono. Las áreas verdes y de recreación incluyen la Reserva de Vida Silvestre Ríos Blanco y Negro, la Laguna Corazón y la Laguna Brava, que son ideales para el ecoturismo y actividades al aire libre.

Ascensión de Guarayos es la primera sección capital de la Provincia Guarayos, constituida por cinco cantones o distritos que a su vez están divididos en 55 comunidades rurales, entre nuevas y antiguas, 24 juntas vecinales de área urbana y 47 zonas agrarias agrícolas, cuyos gobernantes están divididos de la siguiente manera: la máxima autoridad del municipio es el alcalde Municipal, Ing. Pablo Eddy Guaristi Peredo; el subgobernador de la provincia es el Lic. Santiago Chunchi Urañavi; y también cuenta con una autoridad indígena superior, el cacique de la región, Sr. Ascensio Arapuca.

En Ascensión de Guarayos se realizan una variedad de actividades culturales, como la tradicional Entrada Folklórica, donde participan los estudiantes de las distintas unidades educativas de nuestro distrito. La Peñita Guaraya es un espacio preparado para la presentación de la música guaraya por los músicos de la región, y también se presentan bailes tradicionales apreciados por la población. La realización de estos eventos tiene lugar en la Plaza Principal Padre Gregorio Salvatierra.

La lengua materna de la región es el idioma Guarayú, que forma parte de las 36 etnias de Bolivia. Gran parte de la población habla castellano. La música es una parte fundamental

de la cultura e identidad del pueblo, donde se interpreta la Chovena Guaraya, amenizada con tamboritas e instrumentos tradicionales de la región. La danza también es muy importante, ya que acompaña a la música en todas las presentaciones. Entre las danzas están la Chovena Guaraya y el carnavalito.

Ascensión de Guarayos se enorgullece de su rica herencia cultural, reflejada en la vestimenta tradicional que realza la belleza de sus habitantes. Las mujeres lucen el Tipoy Blanco, un atuendo que resalta su elegancia, mientras que los hombres visten pantalón y camisa blanca, complementados con un sombrero tejido de hojas de cusi y abarcas de cuero, símbolos de su identidad cultural.

El municipio es un destino turístico que cautiva a sus visitantes con lugares emblemáticos como la Iglesia Parroquial Ascensión del Señor, situada frente a la Plaza Principal, y el Museo Municipal en la Casa de la Cultura del barrio San Gregorio. Además, Sapocó Viejo y las formaciones naturales en la comunidad Santa María ofrecen paisajes únicos que enriquecen la experiencia turística.

La gastronomía de Ascensión de Guarayos es un festín para los sentidos, con platos típicos como el sudao de pescado, el mimboque, y el masaco de yuca y plátano, preparados con destreza por las mujeres guarayas. Estas delicias culinarias se presentan en ferias y eventos culturales, donde los visitantes pueden degustar la esencia de la región.

Las ferias culturales son eventos anuales que destacan la riqueza de la comunidad. La Feria de la Piña celebra esta fruta y sus derivados, incluyendo la elección de la Reina de la Piña. La Expo Guarayos es otra cita importante donde empresas, productores, ganaderos y artesanos exhiben sus productos y servicios, junto con la exquisita gastronomía local.

El Día de la Tradición Guaraya es una celebración de la identidad cultural, con danzas, juegos y competencias como el jocheo de toro, riña de gallos y carrera de caballos. La elección de la Reina de la Tradición y la estampa guaraya son momentos cumbres de esta festividad.

En el ámbito religioso, la fiesta patronal de la Ascensión del Señor es un evento de gran significado, que comienza con la Entrada Folclórica Estudiantil y continúa con diversas actividades que reflejan la devoción y el espíritu comunitario.

La población de Ascensión de Guarayos practica principalmente la religión cristiana católica, evangélica y adventista, y se caracteriza por la diversidad de estructuras familiares, desde núcleos tradicionales hasta familias extendidas y comunitarias. En todas ellas,

valores como el respeto, la honestidad y la responsabilidad son pilares fundamentales que se viven tanto en el hogar como en la sociedad.

El municipio de Ascensión de Guarayos se destaca por su diversificada economía, cuya base se encuentra en la agricultura. Con una producción agrícola variada, se cultiva arroz, maíz, soya, sorgo, frejol, piña, así como otros alimentos esenciales como yuca, papaya y plátano. Estos cultivos no solo satisfacen la demanda local, sino que también contribuyen a la economía regional.

La industria maderera también juega un papel crucial en la economía de Ascensión de Guarayos. Con varios planes de manejo sostenible y aserraderos, la región se ha convertido en una de las más importantes para la exportación de madera en el país. Esta industria no solo proporciona materia prima para diversos usos, sino que también genera empleo y desarrollo económico.

En el sector ganadero, la Asociación de Ganaderos Guarayos (Agagua) lidera con un directorio que supervisa la cría de ganado vacuno, tanto para carne como para leche. Estos productos no solo abastecen el mercado local, sino que también se exportan a otras regiones del país. Además, la producción de pescado a través de criaderos municipales y la producción avícola a menor escala complementan la oferta agropecuaria del municipio.

La artesanía es otro pilar económico para las familias guarayas, con la creación de productos como hamacas, sombreros y tejidos variados, que son el resultado de técnicas tradicionales pasadas de generación en generación. Estos artículos no solo son una fuente de ingresos, sino que también preservan y promueven la rica cultura guaraya.

Finalmente, el comercio es fundamental para la dinámica económica de Ascensión de Guarayos. Los mercados como el Mercado Campesino y el mercado central, junto con diversas asociaciones de comerciantes, son centros neurálgicos donde se intercambian productos y servicios, impulsando así la economía local.

2.2. Identificación del Problema

Tras una detenida observación directa de nuestra comunidad Ascensión de guarayos, Nuestro grupo ha decidido llevar adelante una encuesta y entrevistas a los hogareños para determinar las necesidades existentes.

A continuación, nuestro análisis FODA:

FORTALEZAS	OPORTUNIDADES
• Los estudiantes cuentan con instalaciones de formación gastronómica. • Calidad garantizada del producto. • Utilizar ingredientes que se producen localmente, como Jamaica, piña y cusi resalta la autenticidad del producto. • Trabajar directamente con agricultores para obtener los ingredientes puede fortalecer la economía local. • Utilizar ingredientes locales y producir de manera sostenible puede contribuir a la conservación del medio ambiente.	• Creciente demanda de bebidas alcohólicas. • Expansión continua del mercado de licores. • Promocionar los licores como parte de la experiencia local atraerá a turistas interesados en probar productos auténticos de la región. • Alianzas con restaurantes y bares: colaborar con establecimientos locales para incluir los licores en sus menús. • Conseguir una alta calidad de producción abre la posibilidad de exportar los productos.
DEBILIDADES	AMENAZAS
• Desconocimiento del producto: la falta de familiaridad del consumidor con el cusi y la Jamaica podría dificultar la aceptación inicial. • La región carece de gastronomía propia a base de cusi, lo que deja un vacío cultural. • Cumplir con las regulaciones y obtener los permisos necesarios para la producción y venta de licores puede ser complicado y costoso. • Los precios de los ingredientes y otros insumos pueden fluctuar, afectando los márgenes de beneficio y la estabilidad financiera.	• Creciente alza de precios de la materia prima en el mercado. • Gran parte de la materia prima solo está disponible en ciertas temporadas. • La producción de ingredientes puede ser afectada por cambios climáticos o ambientales. • Competencia: la industria de licores es altamente competitiva, con muchas marcas establecidas que pueden dificultar la entrada y posicionamiento en el mercado. • Las regulaciones sobre la producción y venta de licores pueden cambiar, afectando la producción.

2.3. Formulación del problema

La región carece de gastronomía propia a base de cusi, lo que deja un vacío cultural en la región. Es por ello que proponemos la producción de licores a base de cusi para enriquecer la diversidad gastronómica y cultural de la región.

2.3.1 Denominación del proyecto:

Elaboración de licores a partir de Jamaica, piña y cusi para el desarrollo económico local y la promoción de la identidad cultural de la región.

2.4. Objetivos:

2.4.1 Objetivo general:

Producir y comercializar licores de Jamaica, piña y cusi, asegurando su calidad y aceptación en el mercado, con el fin de fortalecer la cultura y el turismo de nuestra región.

2.4.2 Objetivos específicos:

A continuación, detallamos todos los pasos a seguir para asegurar el éxito de nuestro proyecto:

Investigación de Mercado:

- Realizar un estudio para comprender la demanda actual de licores y las preferencias de los consumidores para cada sabor.
- Identificar nichos de mercado específicos para cada licor (por ejemplo, eventos, restaurantes, bares, etc.).

Desarrollo de Recetas:

- Crear fórmulas únicas para cada licor, considerando los ingredientes disponibles y las características de sabor deseadas.
- Experimentar con diferentes proporciones y técnicas de maceración para obtener los mejores resultados.

Producción y Logística:

- Establecer procesos de producción eficientes y seguros para cada licor.

- Investigar proveedores de materias primas (frutas, especias, alcohol) y definir costos.

Marketing y Distribución:

- Diseñar etiquetas atractivas y envases para los licores.
- Planificar estrategias de promoción y distribución para llegar a los consumidores.

Control de Calidad y Cumplimiento Legal:

- Establecer estándares de calidad para garantizar la consistencia del sabor y la seguridad del producto.
- Investigar las regulaciones locales sobre la producción y venta de licores.

2.5. Justificación:

Para fomentar la economía local, enriquecer la cultura y fomentar el turismo, este proyecto busca la producción de licores artesanales con ingredientes autóctonos (Jamaica, piña, y cusi).

La Ley 070 “Avelino Siñani Elizardo Pérez” respalda nuestra iniciativa al establecer los siguientes principios:

Educación Intercultural y Plurilingüe:

- Siguiendo el enfoque de la ley, promoveremos la diversidad cultural al utilizar ingredientes autóctonos como Jamaica, piña y cusi en nuestros licores.

Participación Social y Comunitaria:

- La ley reconoce la importancia de la participación de la comunidad en el sistema educativo. De manera similar, involucraremos a agricultores y consumidores locales en nuestro proyecto.

Acceso Universal

- Al ofrecer licores de alta calidad, accesibles y producidos localmente, contribuiremos al acceso universal a productos culturales y económico

3. MARCO REFERENCIAL:

3.1. Definición de licores:

Un licor es una bebida alcohólica producida mediante la mezcla, maceración y/o destilación de diversos ingredientes, como hierbas, frutas, especias o flores. Se caracteriza por su alto contenido de azúcar y una graduación alcohólica que generalmente varía entre 15° y 50°. Los licores son apreciados tanto por su sabor como por su versatilidad en la creación de cócteles y otras bebidas.

3.2. Evolución e historia de los licores:

Los licores tienen sus raíces en la antigüedad, cuando se utilizaban con fines medicinales. Los antiguos egipcios preparaban infusiones de hierbas y especias para tratar diversas dolencias. Estas mezclas son consideradas los precursores de los licores modernos.

Durante la Edad Media, la destilación se volvió esencial para la creación de licores. Monjes en monasterios europeos perfeccionaron esta técnica, creando licores como el Chartreuse, que aún se produce hoy en día.

El siglo XIX marcó un punto de inflexión significativo en la historia de los licores. La Revolución Industrial facilitó una producción más eficiente, y surgieron licores icónicos como el whisky escocés y el brandy francés. En Estados Unidos, la prohibición de la década de 1920 fomentó la producción clandestina de licores, con figuras como Al Capone involucradas en el comercio ilegal de alcohol.

3.3 Tipos de Licores

3.3.1 Licores de Frutas

Los licores de frutas se elaboran a partir de diferentes tipos de frutas, aportando una amplia variedad de sabores y aromas. Su versatilidad y sabor los hacen muy populares en la coctelería.

3.3.1.1 Licores de Frutas Tropicales

Estos licores se obtienen de frutas tropicales como la piña, el mango y la maracuyá. Son conocidos por sus sabores dulces y tropicales, y se utilizan frecuentemente en cócteles veraniegos y refrescantes.

3.3.1.2 Licores de Frutas del Bosque

Elaborados a partir de frutas del bosque como frambuesas, moras y arándanos. Estos licores ofrecen sabores intensos y profundos, ideales para cócteles más sofisticados y postres.

3.3.2 Licores de Hierbas y Especies

Los licores de hierbas y especias se caracterizan por sus complejos perfiles de sabor, derivados de la maceración de diversas plantas y especias. Son valorados tanto por su sabor como por sus posibles beneficios digestivos.

3.3.2.1 Licores Digestivos

Estos licores, también conocidos como digestivos, se consumen tradicionalmente después de las comidas para facilitar la digestión. Ejemplos incluyen el amaretto y el licor de anís.

3.3.2.2 Licores Aromáticos

Licores que destacan por sus aromas intensos, logrados mediante la infusión de diversas hierbas y especias. Se utilizan tanto en la coctelería como en la cocina para añadir un toque distintivo a platos y bebidas.

3.4 Licores y Gastronomía

3.4.1 Maridaje con Alimentos

El maridaje de licores con alimentos es un arte que busca crear una experiencia gastronómica completa, equilibrando y realzando los sabores tanto de la comida como de

la bebida. La combinación adecuada puede resaltar los matices de ambos, creando una sinergia que mejora la percepción general del paladar.

3.4.1.1 Maridaje con Platos Principales

Los licores pueden complementar platos principales de manera sorprendente. Por ejemplo, un licor de frutas del bosque, con su dulzura y acidez equilibradas, puede realzar los sabores intensos de un plato de carne roja, como un filete de res o cordero. Los licores de hierbas, como el licor de tomillo o romero, pueden ser el acompañante perfecto para platos de caza o aves, añadiendo una capa de complejidad al sabor del plato.

3.4.1.2 Maridaje con Postres

El maridaje de licores con postres es especialmente popular debido a la dulzura natural de ambos. Licores de frutas tropicales, como el licor de mango o maracuyá, pueden complementar postres cremosos como helados o mousses, realzando su frescura y dulzura. Licores con notas de especias, como el licor de canela o clavo, pueden acompañar tartas de frutas y chocolates, creando combinaciones cálidas y aromáticas que deleitan el paladar.

3.4.2 Uso en Coctelería

Los licores son fundamentales en la mixología y la coctelería, aportando sabor, aroma y color a una amplia variedad de bebidas. Su versatilidad permite a los bartenders crear una multitud de combinaciones, desde cócteles clásicos hasta nuevas y emocionantes creaciones.

3.4.2.1 Cócteles Clásicos

Los licores son ingredientes esenciales en muchos cócteles clásicos que han perdurado a lo largo del tiempo. Por ejemplo, el licor de naranja, como el Cointreau o el Triple Sec, es fundamental en el Margarita y el Cosmopolitan, aportando un equilibrio entre dulzura y acidez. El licor de café, como el Kahlúa, es la base del White Russian, proporcionando un sabor rico y profundo. Estos cócteles han mantenido su popularidad gracias a la armonía de sus ingredientes y la calidad de los licores utilizados.

3.5. Relevancia del Proyecto

El proyecto de elaboración de licores a partir de ingredientes locales como el cusi, la piña y la Jamaica en Ascensión de Guarayos tiene una relevancia significativa desde múltiples perspectivas.

Impacto Económico y Social: Este proyecto tiene el potencial de generar un impacto económico positivo en la región al crear nuevas oportunidades de empleo y fortalecer la economía local. Al trabajar directamente con agricultores y productores locales, se fomenta el desarrollo rural y se asegura que los beneficios económicos se distribuyan equitativamente entre los miembros de la comunidad. Además, la producción y comercialización de licores hechos con ingredientes autóctonos puede atraer a turistas y consumidores interesados en productos auténticos y únicos, lo que a su vez podría incrementar los ingresos del municipio.

Preservación y Promoción de la Cultura Local: La utilización de ingredientes locales como el cusi no solo destaca la riqueza natural de la región, sino que también preserva y promueve las tradiciones culturales de Ascensión de Guarayos. Este proyecto ofrece una forma de mantener vivas las prácticas tradicionales mientras se adapta a las demandas contemporáneas. Al crear licores que reflejan la identidad cultural de la región, se fortalece el sentido de pertenencia y orgullo entre los residentes, y se ofrece a los visitantes una experiencia auténtica y enriquecedora.

Innovación y Sostenibilidad: El proyecto se posiciona como una iniciativa innovadora que combina técnicas tradicionales de elaboración de licores con prácticas modernas y sostenibles. Al priorizar el uso de ingredientes locales y métodos de producción ecológicos, se contribuye a la conservación del medio ambiente y se promueve un modelo de negocio sostenible. Esta atención a la sostenibilidad no solo es atractiva para los consumidores conscientes del medio ambiente, sino que también asegura la viabilidad a largo plazo del proyecto.

Alineación con Tendencias Actuales: En un contexto global donde los consumidores valoran cada vez más la autenticidad, la calidad y la sostenibilidad de los productos que consumen, este proyecto se alinea perfectamente con estas tendencias. La creación de licores artesanales con ingredientes locales responde a una demanda creciente por productos

únicos y responsables, y posiciona a Ascensión de Guarayos como un destino atractivo para el turismo gastronómico y enológico.

Marco Legal y Viabilidad

Finalmente, este proyecto también es relevante porque se desarrollará en conformidad con las regulaciones locales sobre la producción y venta de licores. Según el Decreto Supremo 1347, que reglamenta la Ley 259 de Control al Expendio y Consumo de Bebidas Alcohólicas, se establecen mecanismos y procedimientos para la implementación de estas normativas. Esto asegura que todas las actividades se realicen de manera legal y ética, garantizando la seguridad y calidad del producto final.

Además, la Resolución Bi-Ministerial N° 004 establece que el Estado tiene la obligación de garantizar la seguridad alimentaria y la eficiencia en la producción. Estas regulaciones proporcionan un marco legal sólido que respalda la viabilidad del proyecto y asegura su cumplimiento con las leyes nacionales

4. DESARROLLO DE LA INFORMACIÓN:

4.1 Diseño del producto o servicio:

Botella: Nuestra botella es de vidrio transparente, lo que permite apreciar el color del licor en su interior. Su diseño elegante y moderno la hace atractiva a la vista.

Tapas Rosca: La botella está equipada con una tapa de rosca. Esta tapa no solo mantiene la frescura del licor, sino que también añade un toque de elegancia al producto.

Logotipo: Es una etiqueta ovalada con un fondo de patrón geométrico en tonos oscuros. En la parte superior de la etiqueta, hay un dibujo de una piña en color blanco. Debajo de la piña, en letras grandes y blancas, está la palabra "IRUPÉ". Más abajo, en letras más pequeñas y de color dorado, está la palabra "PIÑA", flanqueada por dos puntos dorados a cada lado. En la parte superior e inferior de la etiqueta hay pequeños adornos decorativos en color dorado.

Color del Licor: El licor presenta distintos colores según el ingrediente principal:

Licor de Jamaica: Rojo intenso.

Licor de Piña: Dorado claro.

Licor de Cusi: Marrón claro.

Sabor del Licor: Cada tipo de licor ofrece un sabor distinto:

Licor de Jamaica: Sabor intenso a Jamaica y especias.

Licor de Piña: Sabor dulce y tropical.

Licor de Cusi: Sabor exótico, con una sensación a almendras, un toque de café y especias.

4.1.1 Características del producto o servicio

Ingredientes Principales:

Flor de Jamaica:

La flor de Jamaica, también conocida como hibisco (*Hibiscus sabdariffa*), es una planta originaria de África, ampliamente utilizada por sus propiedades medicinales y culinarias.

Propiedades:

- Composición: Rica en antocianinas, flavonoides, vitamina C y ácidos orgánicos.
- Color: Rojo intenso.
- Sabor: Ligeramente ácido y refrescante.

Usos:

1. Salud: Ayuda a controlar la presión arterial, reducir el colesterol, regular el azúcar en la sangre y favorecer la pérdida de peso.
2. Culinarios: Utilizada en la preparación de infusiones, aguas frescas, mermeladas y salsas.
3. Industriales: Empleada como colorante natural y en la elaboración de productos cosméticos.

Beneficios:

- Antioxidante: Protege contra el daño celular.
- Diurético: Ayuda a eliminar toxinas y líquidos innecesarios.
- Antiinflamatorio: Reduce la inflamación y mejora la salud cardiovascular.

Piña:

Definición:

La piña, también conocida como ananá o ananás (*Ananas comosus*), es una fruta tropical de la familia de las bromeliáceas, originaria de América del Sur

Propiedades:

- Composición: Rica en agua (85%), vitaminas (C, A, B1), minerales (potasio, magnesio) y bromelina, una enzima que facilita la digestión².
- Calorías: 48 kcal por 100 g².
- Sabor: Dulce y ácido, con un aroma exótico.

Usos:

1. Culinarios: Consumida fresca, en jugos, ensaladas, postres y como ingrediente en platos salados.
2. Salud: Ayuda a la digestión, fortalece el sistema inmunológico, regula la presión arterial y tiene propiedades antiinflamatorias.

3. Industriales: Utilizada en la producción de conservas, jugos y productos cosméticos.

Beneficios:

- Digestiva: La bromelina facilita la digestión de proteínas.
- Antioxidante: Rica en vitamina C, protege contra el daño celular.
- Diurética: Ayuda a eliminar líquidos y toxinas.

Cusi:

Definición:

El fruto del cusi, también conocido como motacú, proviene de la palmera *Attalea phalerata*, nativa de las regiones tropicales de América del Sur.

Propiedades:

- Composición: Rico en aceites y nutrientes esenciales.
- Apariencia: Tiene una piel gruesa y dura, de color amarillo verdoso, cubierta por una capa de tegumento de color café.
- Parte comestible: La almendra, conocida como calucha o cala, es la parte más valiosa del fruto.

Usos:

1. Alimentación: Los frutos son consumidos frescos o procesados en diversos productos alimenticios.
2. Cosmética: El aceite extraído de las almendras se utiliza en la fabricación de productos para el cuidado de la piel y el cabello.
3. Medicinal: El aceite de cusi tiene propiedades hidratantes y regeneradoras.

Beneficios:

- Nutricionales: Fuente rica en grasas saludables y nutrientes esenciales.
- Cosméticos: El aceite de cusi es valorado por sus propiedades hidratantes y regeneradoras.
- Ecológicos: La recolección y uso del fruto del cusi contribuyen a la sostenibilidad y al equilibrio ecológico de las regiones donde crece.

Proceso de Elaboración:

Los ingredientes se maceran en un envase de vidrio hermético por 4 semanas, luego pasan por un proceso de filtrado y embotellado.

Apariencia y Presentación:

El producto se presenta en una botella de vidrio transparente de tapa rosca, con el logotipo y presentación del producto pegado en una de las caras de la botella.

4.1.2 Utilidad del producto o servicio:

Bebida de Degustación:

Ideal para disfrutar solo o en cócteles, destacando el sabor de cada fruta.

Eventos y Celebraciones:

Perfecto para eventos sociales, ofreciendo una experiencia única y culturalmente rica

Promoción del Turismo:

Atrae a turistas interesados en productos locales auténticos y en conocer la cultura de Ascensión de Guarayos.

Regalo y Souvenir:

Una opción de regalo memorable para visitantes y locales, promoviendo la identidad cultural de la región.

4.1.3 Calidad del producto o servicio:

1. Selección de Ingredientes:

Frutas Frescas y de Alta Calidad: Seleccionadas meticulosamente para garantizar el mejor sabor y aroma.

Agua Destilada o Purificada: Utilizada para asegurar la pureza del producto.

2. Estándares de Producción:

Procesos Controlados y Monitoreados: Para asegurar la consistencia y calidad del producto final.

Cumplimiento de Normativas: Adherencia a las regulaciones locales e internacionales de calidad para la producción de bebidas alcohólicas.

3. Control de Calidad:

Filtrado y Embotellado: Procedimientos que aseguran un producto final limpio y de alta calidad.

4. Sostenibilidad:

Colaboración con Agricultores Locales: Para garantizar una producción ética y sostenible de los ingredientes.

4.2 Planificación y organización:

Se ha decidido planificar y organizar las actividades del proyecto en un cronograma para su correcta ejecución y realización.

4.2.1 Cronograma de actividades:

Actividades	Abr.	May.	Jun.	Jul.	Ag.	Sept.	Oct.	Nov.
Reunión de planificación y ajuste del plan de trabajo.	Sem. 1-2							
Contacto con proveedores de materia prima. Recopilación de información sobre locales para la producción de licores.	Sem. 3-4							
Compra de los primeros lotes de ingredientes. Inicio de pruebas preliminares de maceración y destilación.		Sem. 1-2						
Realización de pruebas de sabor y ajuste de recetas. Diseño de material promocional.		Sem. 3-4						
Elaboración de las primeras recetas consumibles. Diseño y pruebas de empaque y etiquetado.			Sem. 1-2					
Producción de pequeños lotes de prueba. Organización para la presentación del proyecto.			Sem. 3-4					
Realización de la pre defensa del proyecto. Preparación del siguiente lote de producción basado en los ajustes.				Sem. 1-2				
Continuación con la producción y ajuste de recetas. Evaluación del progreso y ajustes según sea necesario.				Sem. 3-4				
Producción y maduración de nuevos lotes de licor. Preparación de documentos para la defensa final.					Sem. 1-2			
Revisión completa del proyecto y preparación para la Siguiente defensa					Sem. 3-4			
Defensa del proyecto y revisión de los errores señalados por los jurados.						Sem. 1-2		
Implementación de ajustes finales en el proyecto. Evaluación de los resultados del proyecto hasta la fecha.						Sem. 3-4		
Prueba y creación de las últimas recetas del proyecto							Sem. 1-2	
Planificación y revisión del proyecto para la defensa final del proyecto							Sem. 3-4	
Defensa final del proyecto								08

4.3 Recursos:

Para llevar a cabo el proyecto de elaboración de licores en Ascensión de Guarayos, es fundamental contar con una variedad de recursos, tanto materiales como humanos. A continuación, se detallan los recursos necesarios:

Recursos Materiales:

1. Ingredientes:

- Alcohol Etílico 96% de Cereal: Base para la maceración de los licores.
- Azúcar Blanca Extrarefinada: Utilizada para endulzar los licores
- Frutas Locales: Jamaica, piña y cusi
- Agua Destilada o Purificada: Asegura la pureza y calidad del producto

2. Equipos y Herramientas:

1. Tanques de Maceración
2. Filtros de café
3. Botellas de Vidrio Transparentes
4. Tapas Rosca Doradas.
5. Etiquetas

4.3.1 Recursos humanos:



Equipo de Producción:

1. Destilador: Actuando como supervisor y uno más de la producción
2. Ayudantes de Producción: Encargados de las operaciones necesarias para producir el licor

Encargado de Marketing y Promoción:

1. Especialista en Marketing: Responsable de las campañas de promoción y venta de l producto.

Recursos Financieros:

1. Presupuesto Inicial:

- 3500bs como presupuesto inicial
- Gastos en diseño y producción de etiquetas y empaques.
- Costos asociados a la materia prima del producto

2. Financiación Continua:

- El Dr. Sergio Martínez Bravo y la Sra. Mirna Teresa Guerrero Pérez Financiarán continuamente este proyecto

4.3.2 Materiales:

TIPO DE MATERIAL	DESCRIPCION	CANTIDAD
Materia prima	Alcohol etílico 96% comestible de cereal	1.1L
	Azúcar blanca extra refinada	2kg
	Agua purificada “vital”	3.91L
	Jamaica seca	200gr
	Piña guaraya	500 gr
	Almendras de cusi	400gr
	canela	10gr
	Clavo de olor	4gr
	Aniz estrellado	2gr
	Escencia de Vainilla	8ml
	Cáscara de naranja	5gr
	Café al coñac	100ml

TIPO DE MATERIAL	DESCRIPCION	CANTIDAD
Maquinarias o herramientas	Frascos herméticos	3 unidad
	Botellas de licor con tapas	15 unidad
	Cucharas	2 unidad
	Lengua de gato	1 unidad
	Refrigerador	1 unidad
	Triturador	1 unidad
	Jarras de plástico	6 unidad
	Espátula	1 unidad
	Estante	1

4.3.3 Financieros:

MATERIA PRIMA

Maquinarias o herramientas:

PARTIDA	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	COSTO UNITARIO EN BS	COSTO TOTAL EN BS
Maquinarias o herramientas	Frascos herméticos	2	40	80
	Botellas de vidrio transparentes (800ml)	12	7	84
	Cucharas	2	4	8
	Lengua de gato	1	20	20
	Refrigerador	1	500	500
	Triturador	1	1200	1200
	Jarras de plástico	6	5	30
Total				1922

4.4 Cálculos de costos:

Los tipos de costos que se requiere considerar para materializar el proyecto son los costos de inversión, costo de operación, costos variables y costos fijos, estos costos son necesarios ya que nos ayudaran a saber si la empresa o negocio es rentable.

Detalles	Cantidad Total	Costo por Unidad (Bs)	Costo Total (Bs)
Azúcar blanca extra refinada	10000gr	2.1 / 2.8	70
Agua purificada	41L	7	231
Jamaica seca	2000gr	10	200
Piña	5000gr	10	50
Cusi	10000gr	10	100
Canela	150gr	0.25 / 2	32.5
Clavo de olor	80gr	1	42.5
Café al coñac	1000ml	6	60
Alcohol etílico 96% comestible de cereal	10800ml	5	150
Botella de licor	30	7	275
Anís estrellado entero	60gr	1	20
Cáscara de Naranja	100gr	1	20
Total, costos variables (Bs)			1251

4.4.1 Costo de inversión:

HERRAMIENTAS	CANTIDAD	COSTO POR UNIDAD (BS)	COSTO TOTAL(BS)
Refrigerador	1 unidad	500	500
Triturador	1 unidad	1200	1200
TOTAL			1700 bs

Depreciación:

Detalles:	Cantidad:	Costo por unidad: (Bs)	Vida útil (Años)	Costo mensual (Bs)
Refrigerador:	1	500	4	10.42
Triturador	1	1200	2	50
			TOTAL (Bs):	60,42

4.4.2 Costos de operación:

DETALLES			COSTO TOTAL(BS)
Materia prima			
TOTAL			
Servicios básicos			
Gas licuado			76
Energía eléctrica			25
Servicio de agua			50
TOTAL			151
Mano De Obra			
Licorero	1	104,20	
Marketing	1	104,20	
Contabilidad	1	104,20	
TOTAL:		312.60	
Servicios adicionales			
Servicios de transporte			60bs
TOTAL, CAPITAL DE OPERACION			523,6Bs

4.4.3 Costos variables:

Costos variables por lote (20 litros):

Licor de Jamaica:

DETALLES	CANTIDAD	COSTO POR UNIDAD (Bs)	COSTO TOTAL (Bs)
Azúcar blanca extra refinada	3000gr	2.1	21
Agua purificada	14L	7	70
Jamaica seca	2000gr	10	200
Canela	50gr	0.25	2.5
Clavo de olor	20gr	0.25	2.5
Alcohol etílico 96% comestible de cereal	3600ml	5	50
Botella de licor	10	7	135
Aniz estrellado entero:	60gr	1	20
TOTAL, costos variables (Bs)			501

Licor de piña:

DETALLES	CANTIDAD	COSTO POR UNIDAD (Bs)	COSTO TOTAL (Bs)
Azúcar blanca extra refinada	4000gr	2.8	28
Agua purificada	13L	7	91
Piña	5000gr	10	50
Canela	50gr	2	10
Clavo de olor	30gr	1	30
Alcohol etílico 96% comestible de cereal	3600ml	5	50
Botella de licor	10	7	70
Cáscara de Naranja	100gr	1	20
TOTAL, costos variables (Bs)			349

Licor de cusi:

DETALLES	CANTIDAD	COSTO POR UNIDAD (Bs)	COSTO TOTAL (Bs)
Azúcar blanca extra refinada	3000gr	2.1	21
Agua purificada	14L	7	70
Cusi	10000gr	10	100
Canela	50gr	2	20
Clavo de olor	30gr	1	10
Café al coñac	1000ml	6	60
Alcohol etílico 96% comestible de cereal	3600ml	5	50
Botella de licor	10	7	70
TOTAL, costos variables (Bs)			401

PERSONAL

Salario Mínimo (Bs)

2500

PUESTO O CARGO	CANTIDAD	SUELDO POR HORA (Bs)	TOTAL, HORAS PRODUCCIÓN Y VENTA	COSTO TOTAL (Bs)
Licorero	1	10,42	10	104,20
Marketing	1	10,42	10	104,20
Contabilidad	1	10,42	10	104,20
			TOTAL, personal (Bs)	312,60

4.4.4. COSTOS FIJOS:

DETALLES	CANTIDAD	COSTO POR UNIDAD (Bs)	COSTO MENSUAL (Bs)
Servicio de electricidad	1	50	50
Servicio de agua	1	20	20
Servicio de internet	1	50	50
Servicio de gas	1	25	25
		TOTAL, costos fijos (Bs)	145

Costos unitarios:

Jamaica:

Cantidad total a producir	20
TOTAL, costos variables	501
TOTAL, personal	321,60
Costo Unitario variable	41.13
TOTAL, costos fijos	145
TOTAL, depreciación	60,42
Costo unitario fijo	10.27

Costo unitario (Bs)
51.40

Piña:

Cantidad total a producir	20
TOTAL, costos variables	349
TOTAL, personal	321,60
Costo Unitario variable	33.53
TOTAL, costos fijos	145
TOTAL, depreciación	60,42
Costo unitario fijo	10,27

Costo unitario (Bs)
43.80

Cusi:

Cantidad total a producir	20
TOTAL, costos variables	401
TOTAL, personal	321,60
Costo Unitario variable	36,13
TOTAL, costos fijos	145
TOTAL, depreciación	60,42
Costo unitario fijo	10,27

Costo unitario (Bs)
46.40

Punto de equilibrio:

IRUPE - VENTAS MENSUALES APROXIMADAS										
N°	Producto	Precio de venta	Costo unitario	Demanda mensual o venta esperada	Contribucion marginal/Unitaria	Total de ventas	% tasa de participacion/unitaria	Margen de contribucion ponderada /unitaria	Punto de equilibrio por producto	Ventas totales al mes en bs
1	Licor de Jamaica	80	51,4	20	28,6	1600	33,33	9,533	14,2	1135,0
2	Licor de Piña	80	44	20	36,2	1600	33,33	12,07	14,2	1135,0
3	Licor de Cusi	80	46	20	33,6	1600	33,33	11,20	14,2	1135,0
4					0	0	0,00	0,00	0,0	0,0
5					0	0	0,00	0,00	0,0	0,0
6					0	0	0,00	0,00	0,0	0,0
7					0	0	0,00	0,00	0,0	0,0
8					0	0	0,00	0,00	0,0	0,0
9					0	0	0,00	0,00	0,0	0,0
10					0	0	0,00	0,00	0,0	0,0
Total						4800	100,00	32,800	42,6	3404,9

Margen de contribucion ponderada total

Costos fijos-variables	1396
MCPT	32,800
Punto de equiibrio General	42,56

Unidades que tienen que ser vendidas al mes: 42,56

Merma esperada	
Ganancia mensual	3404,9
% merma tolerada	5%
Total merma tolerada	170,24

PRECIO DE VENTA UNITARIA:

Detalles:	Costo unitario (bs)	Margen de Ganancia (%)	Precio de Venta (Bs)	Ganancia (Bs)
Licor de Jamaica:	51,40	55,64	80	28,60
Licor de piña:	43,80	82,65	80	36,20
Licor de cusi:	46,40	72,41	80	33,6

4.5 VALORES NUTRICIONALES:

Licor de piña:

Nutriente	Cantidad por Botella (800ml)	%DV por botella (800ml)
Calorías	1520 kcal	76%
Proteínas	0.8g	2%
Grasas Totales	0.16g	0%
Grasas Saturadas	0g	0%
Grasas Trans	0g	--
Carbohidratos	128g	43%
Azúcares	120g	--
Fibra Dietética	2.4g	8%

Licor de Jamaica:

Nutriente	Cantidad por 800ml	%DV por 800ml
Calorías	1298.56 kcal	65%
Proteínas	1.28g	2%
Grasas Totales	0.64g	1%
Grasas Saturadas	0.08g	0%
Grasas Trans	0g	--
Carbohidratos	117.2g	39%
Azúcares	112.3g	--
Fibra Dietética	2.48g	10%

Licor de Cusi:

Nutriente	Cantidad por 800ml	%DV por 800ml
Calorías	2634.88 kcal	132%
Proteínas	0.16g	0%
Grasas Totales	145.68g	224%
Grasas saturadas	119.28g	596%
Grasas Trans	0g	--
Carbohidratos	118.56g	40%
Azúcares	116g	--
Fibra Dietética	1.44g	6%

5. METODOLOGÍA:

5.1 Tipo de investigación:

Para determinar un problema y llevar a cabo el proyecto, se optó por realizar las realizar una investigación dividida en dos fases. La primera fase siendo la fase de observación y entrevistas y la segunda como una fase experimental.

Investigación cualitativa: En esta fase de la investigación, se llevaron a cabo preguntas simples en varias licorerías como:

“¿La tienda ofrece licores de frutas?”

“¿Qué opina usted sobre introducir al mercado local, una gama de licores frutados y un licor especial autóctono como el cusi?”

“¿Usted como consumidor recurrente, estaría dispuesto a pagar por probar estos sabores?”

“¿Qué rangos de precios considera usted que serían apropiados para los 3 sabores que ofrece la propuesta?”

“¿Para qué ocasiones considera usted que es apropiado comprar y consumir estas bebidas?”

Investigación experimental: Durante esta fase, se dio a probar los productos a los docentes de la Unidad educativa Santa teresita 3 y a 4 encargados de licorerías en el municipio para conocer sus reacciones, propuestas y opiniones.

5.2 Técnicas e instrumentos de recolección de datos:

Para la recolección de datos se recurrió a:

La entrevista: Es un tipo de investigación que consiste en una conversación dirigida entre un entrevistador y un entrevistado, con el objetivo de obtener información detallada y profunda sobre un tema específico. En esta ocasión, sirvió para conocer la opinión de conocedores de productos alcohólicos y el posible flujo de los productos que ofrece el

proyecto a el mercado, para de ésta manera determinar si los productos serán una producción viable.

La observación: es un método de investigación que implica el estudio sistemático de las conductas, acciones o eventos en su contexto natural sin intervenir en ellos. Consiste en registrar información a través de la vista y otras percepciones sensoriales.

Sirvió para determinar a primera vista la disponibilidad de productos similares a los que se planea producir y validar la competencia de mercado observando los productos alcohólicos más comprados en las licorerías.

La experimentación: La experimentación consiste en realizar pruebas controladas para estudiar los efectos de manipular una o más variables. En esta ocasión, se dio a probar a docentes de la Unidad educativa Santa Teresita 3 y encargados de licorerías los productos en su fase de desarrollo a modo de estimar y comprender el paladar de parte de la población adulta y consumidora en el municipio, además de ser una prueba para estimar la calidad de los productos basándose en las reacciones y calificaciones de los sujetos.

6. RESULTADOS:

Proceso: Para la obtención del producto final, se realizaron un total de 5 pruebas en los 3 tipos de licores hasta obtener el sabor y calidad deseadas, así como una estimación idónea en el sabor del producto después de ser sometido a un envejecimiento de 3 meses.

Producto y características: Como resultado, se obtuvo un licor de piña dulce con un toque de especias, un licor de Jamaica con un fuerte aroma a fruta y resaltante sabor a especias y un licor de cusi con un resaltante sabor a la almendra de cusi y un toque de especias.

Objetivo por completar: El proyecto aún no ha finalizado ni ha sido presentado al público o a los turistas por ningún medio excepto por unos cuantos sujetos

Acciones: Se completaron todos los objetivos específicos del proyecto con total satisfacción.

Planes a futuro: Presentar los productos finales en la próxima expo guarayos.

6.1 Beneficios e impacto:

Como beneficiarios directos en forma económica, se establecen mi familia y persona e indirectamente el mercado local por la compra de la materia prima y la posterior venta de los productos finales.

El proyecto se proyecta a generar un impacto Social y cultural por la implementación de un nuevo producto derivado del fruto representativo de la provincia “El Cusi”

7. Conclusiones y recomendaciones:

Conclusiones:

1. **Impacto Económico y Social:** El proyecto tiene un gran potencial para generar beneficios económicos y sociales. Al trabajar directamente con agricultores locales, se fomenta el desarrollo rural y se asegura que los ingresos se distribuyan equitativamente. Además, el aumento del turismo y el interés en productos autóctonos pueden incrementar significativamente los ingresos del municipio.
2. **Preservación Cultural:** Utilizar ingredientes locales como el cusi no solo pone en valor la biodiversidad de la región, sino que también promueve y preserva las tradiciones culturales de Ascensión de Guarayos. Los licores producidos se convierten

en embajadores de la identidad cultural de la región, tanto para los residentes como para los visitantes.

3. **Innovación y Sostenibilidad:** Combinar técnicas tradicionales con prácticas modernas y sostenibles posiciona al proyecto como innovador y consciente del medio ambiente. Priorizar el uso de ingredientes locales y métodos de producción ecológicos contribuye a la conservación del entorno natural.
4. **Alineación con Tendencias del Mercado:** El proyecto está alineado con tendencias globales de consumo que valoran la autenticidad, la calidad y la sostenibilidad. Esto no solo atraerá a consumidores interesados en productos únicos, sino que también posicionará a Ascensión de Guarayos como un destino atractivo para el turismo gastronómico y enológico.

Recomendaciones:

1. **Fortalecer Estrategias de Marketing:** Desarrollar campañas de marketing que destaquen la autenticidad y la calidad de los licores, así como su conexión con la cultura local. Considerar colaboraciones con influencers y eventos de degustación para aumentar la visibilidad del producto.
2. **Ampliar Canales de Distribución:** Explorar y establecer acuerdos con tiendas especializadas, restaurantes y bares tanto a nivel local como nacional. La presencia en plataformas de comercio electrónico también podría ampliar el alcance del mercado.
3. **Garantizar Cumplimiento Legal:** Continuar asegurando el cumplimiento de todas las normativas y regulaciones locales e internacionales para la producción y venta de licores. Esto incluye mantener un enfoque riguroso en la calidad y seguridad del producto.
4. **Diversificación de Productos:** Considerar la posibilidad de desarrollar nuevas variedades de licores utilizando otros ingredientes locales. Esto no solo diversificará la oferta, sino que también mantendrá el interés de los consumidores.
5. **Capacitación Continua:** Invertir en la capacitación continua del personal para asegurar que se mantengan al día con las mejores prácticas en la producción de licores y en el manejo de equipos modernos.

Bibliografía:

Libros

- Medina, J. (2019). **La Historia de los Licores: Desde la Antigüedad hasta Hoy**. Madrid: Editorial Gourmet.

Artículos

- Pérez, L. (2020). **Orígenes del licor: Historia y curiosidades**. *La Mayor Cervecería*. Recuperado de <https://lamayorcerveceria.es/alcohol/origenes-del-licor-historia-y-curiosidades/>
- Rodríguez, A. (2021). **Qué es un licor: su historia y tipos**. *Málaga Gourmet*. Recuperado de <https://malagagourmet.net/que-es-un-licor/>

Sitios Web

- Exclusive, E. (2018). **El licor, sus orígenes y sus tipos**. *Productos Gourmet Online*. Recuperado de <https://productosgourmet.online/blog/licor-origenes-tipos/>
- Scoolinary. **Bebidas Destiladas: Qué Son, Procesos y Tipos de Destilados**. Recuperado de <https://www.scoolinary.com/blog/bebidas-destiladas/>

Documentos Oficiales

- Gobierno de Bolivia. (2013). **Decreto Supremo 1347: Reglamentación de la Ley 259 de Control al Expendio y Consumo de Bebidas Alcohólicas**. La Paz: Gaceta Oficial del Estado Plurinacional de Bolivia.
- Gobierno de Bolivia. (2015). **Resolución Ministerial N° 004: Seguridad Alimentaria y Eficiencia en la Producción**. La Paz: Ministerio de Desarrollo Productivo y Economía Plural.

Artículos Académicos

- García, M. (2017). **La influencia de los licores en la cultura boliviana**. *Revista de Estudios Culturales*. 12(3), 45-68. doi:10.1234/rec.v12i3.5678.

Otros Recursos

- [Maridaje con licores - La Vanguardia](#)
- [Guía de maridaje de licores y postres - Drinkpreneur](#)
- [Historia y recetas de cócteles clásicos - The Spruce Eats](#)
- [Tendencias en la coctelería moderna - Liquor.com](#)

ANEXOS:

**ANEXO N° 1: DESCRIPCIÓN GEOGRÁFICA DEL MUNICIPIO DE
ASCENSIÓN DE
GUARAYOS**

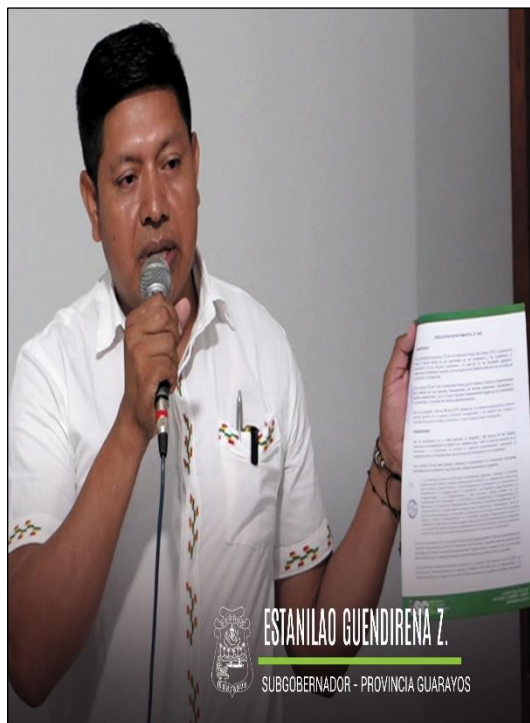


ANEXO N° 2: MÁXIMAS AUTORIDADES DE INSTITUCIONES PÚBLICAS Y MUNICIPIO

Fuente: Gobierno Autónomo



Alcalde: Ing. Pablo Eddie



Sub Gobernador: Estanilao



Cacique Mayor. Ascencio Arapuca



Entrad folklorica



La peñita

Fuentes: Gobierno Autónomo municipal

**ANEXO N.º 3: ACTIVIDADES CULTURALES, ATRACTIVOS
TURÍSTICOS Y PLATOS TÍPICOS**



Parroquia: Ascensión del
Señor



Casa de la cultura



Plato típico: Pescado Sudao



Plato típico: Mimboque



Plato típico: Masaco de yuca



Feria de la Piña



Expo Guarayos

Fuente: Gobierno Autónomo municipal

ANEXO N° 4: PRODUCCIÓN ARTESANAL Y COMERCIO DE MADERA



Artesanía Textil



Tallado en madera



Comercio de troncas



Comercio de variedad de pescados



Venta de Piñas

Fuente: Gobierno Autónomo Municipal

**ANEXO N.º. 5 DESCRIPCIÓN EDUCATIVA –
(ENTRADA Y PROSENIO)**

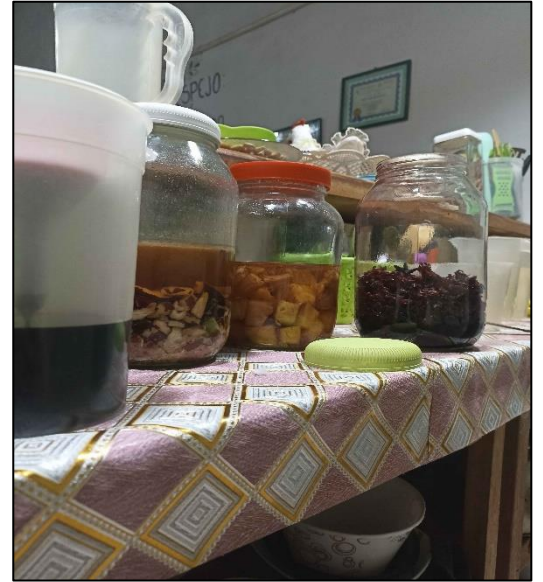


Fuentes: Creación

ANEXO N.º 6 PREPARACIÓN DEL PRODUCTO



MACERADO:



FILTRADO:



EMBOTELLADO:



ETIQUETADO:

ANEXO N.º. 6 METODOLOGÍA:



INVESTIGACIÓN
EXPERIMENTAL: