

UNIVERSIDAD AMAZÓNICA DE PANDO

UNIDAD ACADÉMICA LAS PIEDRAS

AREA DE CIENCIAS ECONOMICAS Y FINANCIERAS

PROGRAMA ADMINISTRACION DE EMPRESAS



PROYECTO DE GRADO

Diseño de Proyecto Socio Comunitario para la obtención, elaboración y comercialización de Mermelada Artesanal de Mango en la Comunidad Tumichucua.

Para obtener el grado de Licenciado
en Administración de Empresas

Postulante: Jimmy Hurtado Arriaza

Tutor: Ing. Klewer Bánzer Domínguez MSc.

Las Piedras –Pando
2019

DEDICATORIA

La concepción de este proyecto está dedicada a mi familia, pilares fundamentales en mi vida.
Sin ellos, jamás hubiese podido conseguir lo que hasta ahora he logrado.

A mi bebé Cielito

A mi padre Pablo Hurtado Mercado

A mis hermanos

A mi tío Willy Rodríguez Cárdenas

A mi tía Julia Abaraco

Fundamentalmente a todos los actores de la Comunidad Tumichucua que esperan una educación eficaz, para formar hombres y mujeres de bien en la sociedad boliviana.

AGRADECIMIENTO

En primer lugar a Dios por habernos brindado la vida y proporcionado sabiduría para alcanzar la meta trazada.

A las instituciones y personas que me brindaron su apoyo técnico y pedagógico para llevar a cabo la investigación.

A la Universidad Amazónica de Pando y a todos los Docentes miembros activos de esta gestión, por transmitirnos sus experiencias en favor de nuestra formación competitiva.

A mi tutor Ing. Klewer Bánzer Domínguez, a mis docentes: Luz María Otta Trujillo, Alexander Cuéllar, Claudia Bánzer Domínguez, Marco Antonio Gonzáles, Emilio Suárez Churipuy, al Director de la UALP Lic. Luis Alberto Oliveira Carrillo, por brindarme sus conocimientos y orientarme en la investigación del presente trabajo.

INDICE

	Pág.
1. Título del proyecto	1
2. Resumen	2
3. Antecedentes	4
4. Nombre de la entidad beneficiaria	6
5. Referencia geográfica del proyecto	6
6. Denominación del Proyecto	6
7. Descripción del problema que se contribuirá a resolver	7
8. Formulación del problema	7
9. Justificación	8
10. Objetivos: General y específicos	10
11. Marco Teórico	11
11.1. Proyecto	11
11.2. Comercialización	11
11.3. Objetivos de organización	12
11.4. Teoría de la Organizaciones	12
11.5. Teorías administrativas	12
11.6. Etimología de la administración	14
11.7. Evolución del pensamiento administrativo	15
11.8. Las funciones básicas de la administración según H. Fayol	16
11.9. Enfoque del proceso de producción	18
11.10. Relación de la actividad organizacional	18
11.11. Comunidad Tumichucua	20
11.12. Generalidades del mango	21
11.13. Historia de la mermelada	22
11.14. Propiedades nutricionales	22
11.15. Variedades de mango	24
Marco conceptual	24
12. Marco Referencial	31

13. Metodología	34
13.1. Método Deductivo	34
13.2. Método Inductivo	34
13.3. Método Analítico	34
13.4. Fuentes de información	34
13.5. Fuentes primarias	34
13.6. Fuentes secundarias	35
13.7. Técnicas e instrumentos de investigación	35
14. Diagnóstico realizado en base al cuestionario	37
15. FODA	39
16. Propuesta central	40
16.1. Personal Operativo del proyecto sociocomunitario	40
16.2. Descripción del proceso de la mermelada	41
16.3. Valores nutricionales	43
16.4. Comercialización	44
16.5. Análisis de distribución	46
16.6. Promoción	46
16.7. Factores socioculturales	46
16.8. Aspectos legales	46
16.9. Mermeladas de mango	48
17. Conclusiones	51
18. Recomendaciones	52
19. Presupuesto	54
20. Cronograma	55
21. Bibliografía	56
22. Anexo	58
Anexo 1 Cuestionario	59
Anexo 2 Memoria fotográfica	60

ÍNDICE DE IMÁGENES

	Pàg.
Imagen N° 1 Valores nutricionales	43
Imagen N° 2 Presentación de mermelada de mango	48

ÍNDICE DE CUADROS

	Pág.
Cuadro N° 1 Análisis de producción de mermelada	44
Cuadro N° 2 Estudio de mercado sobre los precios de mermelada competen.	45
Cuadro N° 3 Presupuesto	53
Cuadro N° Inversión	54

ÍNDICE DE GRAFICOS

	Pág.
Gráfico N° 1 Cadena de valor agregado del mango	49
Gráfico N° 2 Diagrama de Flujo de comercialización de mermelada	50

1. TÍTULO DEL PROYECTO

Diseño de Proyecto Socio Comunitario para la obtención, elaboración y comercialización de Mermelada Artesanal de Mango en la Comunidad Tumichucua.

2. RESUMEN

El presente trabajo denominado Diseño de proyecto socio comunitario para la obtención, elaboración y comercialización de mermelada artesanal de mango en la comunidad tumichucua, tiene por objetivo conocer la evolución de la administración de producción de una mermelada en una Comunidad en el Beni, Bolivia, así como también conocer los métodos y procedimiento en la fabricación de un producto y cuáles son las estrategias que hoy en día los gerentes deben aplicar para que una empresa pueda iniciarse y lograr tener un lugar en el mercado. Se ha observado que en nuestra realidad, en Bolivia son pocas las empresas que aplican correctamente los procesos productivos en comunidades, y que recién están entrando a poner en prácticas los conocimientos aplicados por otras empresas mucho más grandes en el exterior, ya que en años sigue prevaleciendo la informalidad. Con este presente trabajo de investigación se espera pueda ayudar y dar a conocer a los dueños inversionistas y administradores la aplicación de los procesos de organización y lo que conlleva a obtener un producto de calidad artesanal.

En la actualidad la administración de una empresa debe tomar decisiones rápidamente, por lo cual se los exige contar con una buena preparación, con experiencia, y cualidades que lo diferencien a los demás profesionales. Hasta hace muy poco la especialización para el profesional era una exigencia, pero hoy en día es una necesidad que los gerentes tengan una visión más amplia en las estrategias para liderar un mercado, por cual es necesario el conocimiento de nuestras debilidades y fortalezas, así como el estudio de la competencia. Ésta exigente situación hace necesaria e impostergable por parte de los trabajadores del conocimiento actualizado y una oportuna y correcta aplicación de cada una de las fases o etapas del proceso administrativo, en la administración y gestión en las empresas.

Las técnicas de dirección, como las órdenes, las instrucciones. No cabe duda que la planeación, la organización, la dirección y el control son funciones virtualmente inseparables, precisamente, los gerentes deben controlar continuamente, es decir verificar si las actividades se están llevando a cabo tal como fueron planeadas, en todo caso emprender la acción correctiva si fuese necesario. Finalmente debemos manifestar que es un deseo que los temas abordados contribuyan favorablemente en fortalecer la formación profesional y en beneficiar sustancialmente a la Comunidad Tumichucua.

ABSTRACT

The present work called Design of community-based community project to obtain, elaborate and commercialize mango artisan jam in the Tumichucua community, aims to know the evolution of the production management of a jam in a Community in Beni, Bolivia, as well as well as knowing the methods and procedure in the manufacture of a product and what are the strategies that managers must apply today so that a company can start and achieve a place in the market. It has been observed that in our reality, in Bolivia there are few companies that correctly apply the productive processes in communities, and that they are just beginning to put into practice the knowledge applied by other much larger companies abroad, since in years it continues informality prevailing. With this present research work, it is hoped that you can help and make known to the investment owners and administrators the application of the organization processes and what it entails to obtain a handmade quality product.

Currently, the administration of a company must make decisions quickly, which is why they are required to have a good preparation, with experience, and qualities that differentiate it from other professionals. Until recently, specialization for the professional was a requirement, but nowadays it is a necessity for managers to have a broader vision in the strategies to lead a market, for which knowledge of our weaknesses and strengths is necessary, as well as The study of competition. This demanding situation makes it necessary and essential for updated knowledge workers and a timely and correct application of each of the phases or stages of the administrative process, in the administration and management in companies.

Management techniques, such as orders, instructions. There is no doubt that planning, organization, management and control are virtually inseparable functions, precisely, managers must continuously monitor, that is, verify if the activities are being carried out as planned, in any case take action corrective if necessary. Finally, we must state that it is a desire that the issues addressed contribute favorably in strengthening vocational training and substantially benefiting the Tumichucua Community.

3. ANTECEDENTES

Originalmente, el norte amazónico boliviano estuvo habitado por grupos dispersos de pueblos indígenas que vivían de la caza, pesca y extracción de productos forestales, por su naturaleza nómada, eran muy pocos los que practicaban la agricultura de roza y quema, sólo una minoría había sido contactada por las misiones en Moxos y otros lugares. A principios del siglo XIX este aislamiento terminó con la llegada de exploradores bolivianos y brasileños a buscar nuevos productos de la naturaleza. Luego de la independencia de Bolivia en 1825, surge la creación de territorios coloniales, estas áreas eran escasamente pobladas y todavía debían ser incorporadas a uno de los departamentos.

El lago Tumichucua, también llamado laguna Tumichucua es un cuerpo de agua amazónico que en idioma tacana significa "Isla de los Motacuses" cuya especie está distribuida extensamente en la isla que posee en su interior, esta laguna es el producto de un meandro antiguo del río Beni y se encuentra ubicada al norte del departamento del Beni, distante a 20 kilómetros de la ciudad de Riberalta, en sus orillas se encuentra la comunidad de Tumichucua.

La laguna posee una superficie de 3,4 kilómetros cuadrados, sin contar con la isla interior de 0,66 kilómetros cuadrados; esta isla posee la forma de una gota de agua y según la tradición de los lugareños se mueve en las noches. En la isla se encuentran árboles gigantes de la especie mapajo y sus aguas verduscas son ricas en fauna ictícola. Aquí se encuentra el Pirarucu (Paichi) y la Anaconda (Sicuri).

El lugar fue el centro de operaciones del Instituto Lingüístico de Verano (SIL), una organización norteamericana dedicada a la evangelización y estudio de los grupos indígenas de la Amazonia.

La población de Tumichucua se encuentra asentada sobre las márgenes del paradisíaco lago del mismo nombre, cuenta con una sub alcaldía dependiente del municipio de Riberalta, surgió gracias al asentamiento del Instituto Lingüístico de Verano un 7 de junio de 1955 fecha en la que llegaron ciudadanos norteamericanos buscando el rescate de las lenguas originarias de la región que en un número de 28 grupos étnicos diferentes poblaban la amazonia boliviana especialmente en esta región.

En la actualidad se ha logrado organizar a la población en diferentes entes representativos se cuenta con una Agencia Municipal, corregimiento cantonal, Organizaciones Territorial de Base, casa de la mujer, Iglesias Católicas y evangélicas entre otras.

El mango es una fruta cítrica que crece en la Zona Intertropical y es de pulpa carnososa y dulce. Destaca entre sus principales características su buen sabor y variedad.

Dicha pulpa puede ser o no fibrosa, siendo la variedad llamada *mango de hilacha* la que mayor cantidad de fibra contiene. Es una fruta normalmente de color amarillo, de sabor medianamente ácido cuando no ha madurado completamente. De origen asiático, India y Birmania, comprende numerosas variedades, muchas de ellas obtenidas por injerto.

Cuando aún está verde, su cáscara es de dicho color y su pulpa es de color amarillo verdoso muy pálido, consistencia dura y sabor ácido astringente. Muchas personas suelen consumirlo crudo espolvoreándolo con sal o azúcar.

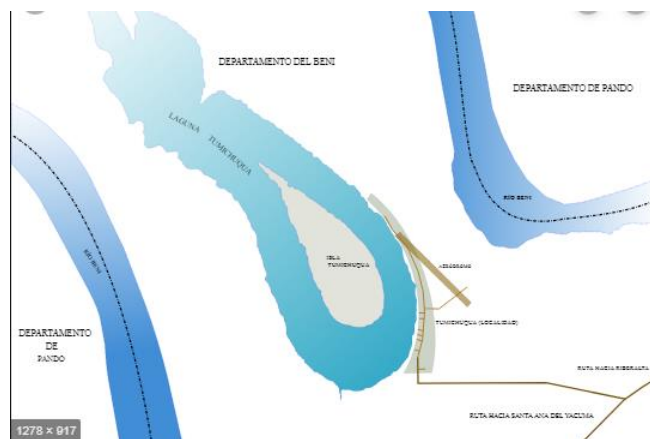
4. NOMBRE DE LA ENTIDAD BENEFICIARIA

Comunidad Tumichucua, Departamento Beni.

5. REFERENCIA GEOGRÁFICA DEL PROYECTO

La Comunidad Tumichucua se encuentra ubicada al norte del departamento del Beni, distante a 20 kilómetros de la ciudad de Riberalta, en sus orillas se encuentra la comunidad de Tumichucua.

Gráfico N° 1 Plano Comunidad Tumichucua



Fuente: Elaboración propia

6. DENOMINACIÓN DEL PROYECTO

Diseño de Proyecto Socio Comunitario para la obtención, elaboración y comercialización de Mermelada Artesanal de Mango en la Comunidad Tumichucua.

7. DESCRIPCIÓN DEL PROBLEMA QUE SE CONTRIBUIRÁ A RESOLVER

La Comunidad Tumichucua en el Departamento del Beni, requiere mejorar su situación económica y aprovechar la época en que se desperdicia el fruto del mango, alrededor de 50 árboles a simple vista se pueden observar que tienen y no logran darle un valor agregado a esta materia prima, eliminando las posibilidades de prosperar y beneficiar económicamente a las familias de la Comunidad.

La principal labor de sus habitantes es la agricultura base del sustento diario, sin descartar la importancia de la actividad turística que la comunidad se beneficia con la venta de alimentos típicos de la región.

Por otro lado la pesca artesanal o rustica también es una fuente de ingresos de los vivientes de esta zona rica en recursos naturales.

Se requiere informar sobre el desaprovechamiento del fruto en la Comunidad, alcanza al 50% de producción que se convierte en residuos orgánicos que no son aprovechados en su mayoría y sobre el poco conocimiento que tienen sobre los valores nutritivos que esta fruta tiene para la salud de las personas.

8. FORMULACIÓN DEL PROBLEMA

¿Qué estrategias de obtención y comercialización, se desarrollarán para realizar el Proyecto Productivo de Mermelada artesanal de Mango “El Manguito” en la Comunidad Tumichucua.

9. JUSTIFICACIÓN

La Comunidad Tumichucua tiene árboles frutales de mango específicamente, fruto con gran valor nutricional pudiendo incorporarse en el desayuno de los niños.

La población desconoce el alto valor nutricional que posee la mermelada casera de Mango, la desinformación hace que las familias no incorporen en su consumo diario.

9.1. Justificación Social

El presente proyecto beneficiará a los pobladores de la Comunidad Tumichucua del Departamento del Beni, porque de esta forma podrán obtener mermelada artesanal, realizada y recolectada por los pobladores de algunas familias que puedan dedicarse en épocas que los árboles dan el fruto, desde el mes de septiembre a diciembre de cada año.

El aprovechamiento de la fruta a través de mermelada, proporcionará un valor agregado a la materia prima y también contribuirá a la salud de los consumidores.

9.2. Justificación económica

El presente proyecto es de mucha importancia económica para la Comunidad Tumichucua, brindándoles un producto con un precio accesible al por mayor y menor, además de otorgar ingresos familiares a través de las ventas.

El proyecto productivo brinda empleo a los habitantes de la Comunidad, para cada área del procesamiento de la mermelada artesanal.

9.3. Justificación Técnica.

El proyecto pretende ofrecer un producto de calidad y con buenas prácticas de higiene, haciendo de tal forma conocer a los habitantes la importancia que tiene nuestro producto, obteniendo conocimiento de la preparación y nutrientes que contiene nuestra mermelada.

El mango destaca por el conjunto de nutrientes y sustancias antioxidantes que se hallan en su composición. Una sola pieza de 200 g aporta la cantidad diaria recomendada de vitamina C (unos 60 mg) y el 60% de la vitamina A, en forma de betacaroteno. El mango es una de las fuentes más importantes de este nutriente. Aunque la vitamina E, uno de los antioxidantes y protectores cardiacos más eficaces, suele encontrarse principalmente en los alimentos grasos, el

mango posee una cantidad extraordinaria tratándose de una fruta. Una pieza de 200 g aporta 2,3 g, es decir, el 23 % por ciento de la cantidad diaria recomendada. En cuanto a su contenido mineral, destacan las proporciones de magnesio y potasio (en ambos casos, un mango proporciona el 10% de las necesidades diarias).

10. OBJETIVOS: GENERAL Y ESPECÍFICOS

a. OBJETIVO GENERAL

Diseñar un proyecto socio comunitario para la obtención, elaboración y comercialización de mermelada artesanal de mango en la Comunidad Tumichucua, Departamento del Beni.

b. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- ✓ Realizar diagnóstico del entorno mediante una matriz FODA.
- ✓ Determinar los procesos para la obtención, elaboración y comercialización de mermelada artesanal “El manguito”.
- ✓ Diseñar la estructura interna del proyecto productivo bajo teorías administrativas para la elaboración y comercialización de Mermelada artesanal de mango “*El manguito*” en la Comunidad Tumichucua.

11. MARCO TEÓRICO

a. Proyecto

Un proyecto productivo es la búsqueda de una solución para un problema o una necesidad humana, con un esfuerzo temporal para la creación de un producto o servicio. (Purcachi,, 1989).

Un proyecto (del latín *proiectus*) es una planificación que consiste en un conjunto de actividades que se encuentran interrelacionadas y coordinadas. De conformidad con el Project Managment Institute (PMI), "un proyecto es un esfuerzo temporal que se lleva a cabo para crear un producto, servicio o resultado único".² De estos conceptos, se evidencia que la razón de un proyecto es alcanzar resultados o metas específicas dentro de los límites que imponen un presupuesto, calidades establecidas previamente, y un lapso de tiempo previamente definido. (Parodi, 2001).

1. De acuerdo al Currículo Base del Sistema Educativo Plurinacional:

Los proyectos socioproductivos son estrategias metodológicas que dinamizan, integran e interrelacionan campos, áreas y disciplinas, posibilitando el abordaje didáctico de los saberes y conocimientos de forma articulada en los procesos educativos.

Un proyecto se dirige a lograr un objetivo, implica el diseño de orientaciones metodológicas y el desarrollo de grupos de contenidos vinculados a la comunidad, a cargo de maestros/as, estudiantes y otros miembros o entidades de la comunidad. Estos actores desarrollan acciones conjuntas en el marco de parámetros establecidos tales como: tiempo, costo, recursos y calidad. Implica la creación de capacidades, y/o productos materiales.

Por lo general, los proyectos emplean criterios de evaluación cualitativos y/o cuantitativos para dar seguimiento al cumplimiento del objetivo y medir la utilidad social de las acciones, los aprendizajes aplicados a la vida y la calidad de los productos, entre otros.

b. Comercialización

Según Pinto, 2011, la **Comercialización** es la actividad como tal que se realiza en el comercio. **Es el intercambio o "Trueque"** que se aplica cuando una persona quiere adquirir un producto y a cambio entrega una cantidad de dinero impuesta. Es todo ese conjunto de actividades que pueden llegar a tener un complejo procedimiento, todo depende de la magnitud de la transacción.

La comercialización comprende un procedimiento que el cliente general no ve en su totalidad, es más, el comprador es la parte final del proceso, Este proceso antes del referido trueque final tiene que ser evaluado, analizado, para así, determinar el campo en el que debe ser implantado el proceso de compra y venta. En este **importante análisis** se toman en cuenta muchas variables importantes, por ejemplo: calcular un aproximado de cuanto se va a vender, evaluar el tipo de público presente en la localidad, que impacto tendrá en la población, el precio estipulado por la ley y el precio que se desea imponer, Entre otras, son variables que determinan un posible comercio en un sitio.

A partir de este estudio, considerando el hecho de que sea viable el negocio, se procede a la inversión y realización del trabajo que generara las ganancias. Es importante destacar que la comercialización de campos netamente inestables es un riesgo que los inversionistas en ciertas ocasiones tienden a aceptar. Este tipo de comercialización no es la más recomendable, ya que en la mayoría de los casos carece de un estudio completo de las variables ya mencionadas, Esto es para que se entienda la importancia de esta exploración de campo. (Senge, 2004).

c. **Teoría de la organización**

“Las organizaciones son creadas para producir alguna cosa: servicio o producto. Por lo tanto, utilizan la energía humana y la no humana para transformar materias primas en productos o servicios” **Chiavenato (2008)**

Pensemos desde cuando éramos niños, adolescentes o jóvenes que asistíamos a la escuela o a un hospital o como miembros, conjuntamente con algunos amigos, de un equipo deportivo o cultural, formábamos parte de una organización, con independencia de la formalidad que ésta estuviera.

Se hace necesario enfocar un aspecto esencial y que debe acompañarnos como criterio y acción en todo el estudio y posterior aplicación práctica de los conocimientos adquiridos, y es que las organizaciones están conformadas por personas que son su elemento más valioso y nuestra visión debe ser siempre la siguiente: el trabajo lo realizan las personas, lo desarrollan las personas y los resultados del trabajo, de una u otra forma, son para las personas.

d. La organización

Se han aportado muchos conceptos o definiciones sobre las organizaciones incluso enfocadas a lo productivo, a lo económico o lo social.

“Una organización es un sistema social abierto, que constituye un organismo vivo, dinámico, con la flexibilidad necesaria para asimilar el cambio, y que recibe determinados recursos transformándolos en productos y/o servicios”.

Como sistema social abierto es influenciado por el entorno y a su vez influencia sobre éste, otro aspecto esencial son las variaciones que se producen en los output (productos, servicios) al variar los input (recursos de entrada).

Se hace énfasis en el hecho que cualquier organización para cumplir sus objetivos y poder desarrollarse, debe tener sus trabajadores preparados y ser lo suficientemente flexibles para asimilar y responder ágilmente a los cambios que el entorno le impone.

El logro de una organización no es abstracto y para alcanzarlo es necesario garantizar la convergencia entre sus intereses y los de los trabajadores.

e. Teorías administrativas

Las actuales concepciones administrativas son la resultante de un proceso iniciado en los mismos albores de la humanidad y que ha venido evolucionando y adquiriendo sus propios perfiles a través de diferentes épocas y etapas.

Dicho proceso administrativo se inició como un hecho obligado cuando dos individuos tuvieron que coordinar sus esfuerzos para hacer algo que ninguno de ellos pudo hacer por sí solo y evolucionó hasta convertirse en un acto previa y cuidadosamente planificado y racional que permite alcanzar objetivos con los menores esfuerzos posibles y con las mayores satisfacciones para los individuos.

El estudio histórico de esa evolución administrativa nos muestra los enfoques que tuvo esta ciencia en Egipto, China, Grecia y Roma, y la influencia que tuvieron ciertos procedimientos

utilizados en esos lugares sobre algunas prácticas actuales en el campo, entre ellas de la organización funcional de los poderes del Estado.

El conocimiento de la organización de la Iglesia Católica Apostólica Romana es también muy interesante para conocer la importancia que tiene en administración el adoctrinamiento para la prosecución de un objetivo, a pesar de que las estructuras y procedimientos puedan no satisfacer todos los principios teóricos administrativos.

Se adquiere un mejor entendimiento de la transformación que tuvo la ciencia de la administración; ella viene a consolidarse en la Edad Contemporánea con los valiosos estudios de Woodrow Wilson.

Las teorías y experiencias de Henri Fayol y de Frederick Taylor marcaron una nueva etapa en la evolución de esa ciencia y la Administración Científica, que postularon ellos y continuaron sus discípulos viene a ser uno de los medios más efectivos para a tecnificación de las industrias nacientes en el presente siglo; dicha tecnificación ha influido grandemente también en el desarrollo económico y el mejoramiento de muchos países por su aplicación en el sector público.

A pesar de que la administración como disciplina es relativamente nueva, la historia del pensamiento administrativo es muy antigua, ya que nace con el hombre mismo, puesto que en todo tiempo ha habido necesidad de coordinar actividades, de tomar decisiones y de ejecutar, de ahí que en la administración antigua se encuentran muchos de los fundamentos administrativos de la actualidad y que pueden observarse en el código de Hammurabi, en el nuevo testamento, así como en la forma de conducir los asuntos en la antigua Grecia, Egipto, Roma y China, en donde se encuentran vestigios del proceso administrativo. La eclesía era el organismo de mayor autoridad que existía en Grecia y formaban parte de ella todos los ciudadanos; las decisiones se tomaban por mayoría de votos y las mismas eran irrevocables.

En Grecia el emperador Pericles, 430 años antes de Cristo, dejó testimonio de la necesidad de una selección de personal adecuado e hizo un análisis sobre la democracia Griega. En Egipto existía un sistema administrativo amplio con una economía planificada y un gobierno central de gran poder, basado en la fuerza y la compulsión. Aquí se creó el primer sistema de servicio civil.

El Sociólogo alemán Max Weber hizo un estudio sobre la administración antigua de Egipto, concluyendo, que se aplicaban procedimientos definidos y sistemáticos y se utilizaba un sistema administrativo burocrático.

En China el filósofo Confucio proporcionó una serie de reglas para la administración pública. En Roma que vivió dos períodos, la República y el Imperio Romano, siendo en este último donde se produjeron transformaciones administrativas.

La administración del imperio Romano se caracterizó por la centralización.

f. Etimología de la administración

Como nos señala Agustín Reyes Ponce que: “La palabra administración se forma del prefijo ad, hacia, y con ministratio; esta última palabra proviene a su vez de minister, vocablo compuesto de minus, comparativo de inferioridad, y del sufijo ter, que funge como término de comparación. “1 Podemos concluir que la palabra administración se refiere a cumplir una función bajo el mando otro, o sea es dar un servicio en cumplimiento de una orden, en ese sentido la administración como subordinado es la que va a coordinar los medios para lograr un bien común ante una empresa o una sociedad.

g. Evolución Del Pensamiento Administrativo de las Operaciones

Existen diferentes aportes de autores que han dado distintos resultados, muchos desarrollaron técnicas y enfoques para la administración del trabajo. El más destacado es la administración científica de Frederick Taylor; lo aportes de Henri Fayol, padre de la teoría administrativa operacional moderna, y los estudios que Elton Mayo y F.J Roethlisberger. Frederick W. Taylor – shop Management (1903) Principles of Scientific Management (1911) Testimony before the especial house committee (1912) Reconocido como el padre de la administración científica. Su principal interés fue la elevación de la productividad mediante una mayor eficiencia en la producción y salarios más altos a los trabajadores, a través de la aplicación del método científico. Sus principios insisten en el uso de la ciencia, la generación de la y cooperación grupales, la obtención de la máxima producción y el desarrollo de los trabajadores.

Henri Fayol – Administration Industrielle et Générale (1966)

Fue considerado como el “padre de la teoría administrativa moderna”. Fue el que dividió las actividades industriales en seis grupos: Técnicas, comerciales, financieras, de seguridad, contables y administrativas. En donde dio más énfasis en la enseñanza de la administración. Por lo cual diremos que formulo 14 principios de la administración, temas referentes a la autoridad y responsabilidad, unidad de mando, la cadena jerárquica y el espíritu del cuerpo. • La Escuela Clásica Del Pensamiento Administrativo A continuación se muestra el cuadro sobre la escuela clásica del pensamiento administrativo de los elementos de la administración de las operaciones.

La dirección empresarial se consideró como un proceso continuo que abarcada las funciones de planeación, organización y control de parte del gerente, quien influía en otros a través del desempeño de sus propias funciones. Estas funciones son las siguientes:

- La planeación, comprende todas las actividades que generan un curso de acción. Por lo tanto estas nos orientan a la toma de decisiones de los gerentes a corto y/o largo plazo.
- La organización, son actividades que dan origen a la estructura de tareas y niveles de responsabilidades en el ámbito empresarial.
- El control, son aquellas diligencias que nos va permitir asegurar de que el desempeño total de la organización según el procedimiento planeado inicialmente.

h. Las funciones básicas de la Administración según Henri Fayol

La teoría clásica de la administración se resalta por el énfasis en la estructura y en las funciones que debe tener una organización para lograr la eficiencia; Henry Fayol en 1916 expuso su teoría en su famoso libro “Administration industrielle et générale”, publicado en París. La exposición parte de un enfoque sintético, global y universal de la empresa, inicia con la concepción anatómica y estructural de la organización.

Henry Fayol, destaca que toda empresa debe de cumplir con seis funciones básicas:

1. Funciones técnicas. Se refiere a las funciones empresariales que están directamente ligadas a la producción de bienes y servicios de la empresa, como por ejemplo, las funciones productivas, las de manufactura, las de adaptación y operación, etc., siendo una función primordial ya que es la razón de ser de la organización.

2. Funciones comerciales. Están relacionadas con las actividades de compra, venta e intercambio de la empresa, es decir, debe saber tanto producir eficientemente como comprar y vender bien, haciendo llegar los bienes y servicios producidos al consumidor.

3. Funciones financieras. Esta función implica la búsqueda y el manejo del capital, donde el administrador financiero prevé, planea, organiza, integra, dirige y controla la economía de la empresa, con el fin de sacar el mayor provecho de las disponibilidades evitando aplicaciones imprudentes de capital.

4. Funciones de seguridad. Son las que ven por el bienestar de las personas que laboran en dicha organización, con relación a su protección, a los enseres con que cuenta y al inmueble mismo, por ejemplo la seguridad de higiene, la industrial, privada, personal, etc.

5. Funciones contables. Estas funciones se enfocan en todo lo que tiene que ver con costos, inventarios, registros, balances y estadísticas empresariales; la contabilidad cuenta con dos funciones básicas, la de llevar un control de los recursos que poseen las entidades comerciales, y el informar mediante los estados financieros las operaciones realizadas.

6. Funciones administrativas. Se encargan de regular, integrar y controlar las cinco funciones anteriores, realizando actividades y/o deberes al tiempo que se coordinan de manera eficaz y eficiente en la cual se implementa la planificación, organización, dirección, la coordinación y el control.

Una organización funciona de forma correcta cuando existe una sincronía de los elementos divididos en áreas que se establecen anteriormente. Si existe un fallo en alguna de ellas, sus consecuencias se reflejarán en el resto de las categorías y la organización no podrá funcionar de forma correcta. Todos los integrantes de la empresa tienen cierta participación en todas las áreas establecidas, a pesar de su empleo específico, cada parte de la organización es tan importante como ésta vista como una totalidad.

La teoría de Fayol se explica a sí misma como un esquema a seguir para todas las organizaciones de la época post-industrial, hoy en días nos pueden parecer evidentes y un tanto obvias, sin embargo, su empleo a hecho que muchas empresas funcionen efectivamente y de forma

sistemática. Sus teorías surgieron en conjunción con la tendencia científica del positivismo aplicado a las empresas y a las técnicas organizacionales.

i. Enfoque del proceso de producción

La administración de operaciones es el área de estudio que provee los conocimientos, modelos y herramientas para la toma de decisiones en el diseño, operación y mejora del sistema productivo. Según el enfoque emprendedor indica que...” La administración de operaciones está relacionada con la planeación y control de un proceso de conversión. Incluyen la adquisición de insumos y luego la verificación de sus transformación en productos y servicios deseados por los clientes...”.

Asimismo indicamos que también es entendida como la administración de las líneas de producción, basada en áreas funcionales de nivel gerencial. La misma que es expresada en las decisiones estratégicas (a largo plazo), tácticas (a mediano plazo) y operativas (a corto plazo) que se toman en cualquier tipo de organización. Y su vez indicar el papel importante que juega el administrador en las operaciones de la organización, ya que es el organizador de los recursos materiales y humanos. Y dependerá del buen manejo administrativo a través de sus habilidades y conocimientos que desarrolla le permita detectar, prevenir y corregir errores en la planeación de las operaciones. “Sintetizando algunas ideas de Chase, Aquilano y Jacobs, podemos decir que la Administración de la Producción, también llamada Administración o Gerencia de Operaciones (“Operations Management”, OM) puede ser definida como “el diseño, la operación y el mejoramiento de los sistemas de producción que crean los bienes o servicios primarios de la compañía”.

j. Relación de la actividad Organizacional con los cambios en la sociedad

Las organizaciones deben enfrentarse a un entorno cambiante lo cual requiere de una previsión o al menos una pronta adaptación que le permita emitir una rápida respuesta.

Debe asumirse la utilización del cambio y crecer con él desde todas sus aristas.

Estas variaciones pueden presentarse de manera constante y en cualquier aspecto, elemento o área de la organización, se hará referencia al cambio ocurrido en el mundo del trabajo en los últimos años lo cual ha permitido la evolución y desarrollo de los Recursos Humanos.

- Los puestos de trabajo se diseñaban para realizar tareas simples y repetitivas con variaciones muy escasas. Hoy se producen variaciones sistemáticas en los puestos de trabajo, como consecuencia del vertiginoso avance de la tecnología, lo que conlleva a diseñar puestos de trabajo polivalentes, a que el trabajo se realice en equipo, que los resultados de trabajo sean compartidos y que la orientación de la actividad sea hacia el cliente.
- Los resultados del trabajo deben constituir la base para la remuneración al trabajador, la que debe estar compuesta por una parte fija y otra variable, lo que hace que las evaluaciones del desempeño deban ser profundas y objetivas para que exista una verdadera correspondencia entre retribución – resultados, siendo además una estimulación moral por su justeza y un acicate para la solución de las dificultades que se presenten.
- Las incorporaciones o movimientos para ocupar un puesto de trabajo se realizarán sobre la base de las competencias de las personas, comparándolas con los requerimientos de ese puesto, esto permitirá que situemos a la persona idónea.
- Garantizar la competitividad es una cuestión vital en los momentos actuales y para ello debe considerarse a las personas como lo más importante de la organización y no, como un costo, o como una maquinaria o mercancía. Lo planteado anteriormente queremos reafirmarlo con una cita de Charles Handy: ***“La organización que trata a sus empleados como activos que requieren mantenimiento, amor e inversión, se comportará muy diferente a otra que los trata como costos a ser reducidos donde y cuando se pueda”***.
- La rapidez de respuesta es muy importante, ya que el riesgo de no ser oportuno puede llevar al no cumplimiento de los objetivos de trabajo y/o la pérdida de la competitividad. Por tal sentido es muy necesario que la toma de decisiones no recorra la tradicional línea de mando, sino la nueva concepción es hacer estructuras organizativas planas y sencillas y que las decisiones se tomen en los niveles más cercanos a la base, e incluso mejor aún en la base misma.

- Como se expresó, los puestos de trabajo deben ser polivalentes por lo que los conceptos en la preparación de los RRHH deben variar, para estar acorde con esta nueva situación, imponiéndose una adecuada capacitación y desarrollo.

k. Comunidad Tumichucua

El lago Tumichucua formaba parte del río Beni, durante la época precolombina hablando de las culturas incluso antes del la Tiwanocota; hablamos de la Vizcachani, Chiripas, Wankarani y Chinchas la más antiguas de Bolivia; se habla de grandes fenómenos climáticos en la parte occidental sequías extremas de masas de aguas saladas que dieron orígenes a los desiertos y salares, y en las tierras bajas grandes inundaciones, consecuentemente el río Beni luego de estas riadas cambió su curso y una porción quedó aislada lo que hoy es el lago Tumichucua

En el siglo XIX hasta la mitad del siglo XX Tumichucua fue una estrada gomera propiedad de la Casa Suárez el Lago se llamaba Lago Suárez.

Instituto Lingüístico de Verano: SIL o ILV, es una organización norteamericana sin fines de lucro cristiana evangélica que tiene como fin el conocimiento de lenguas nativas poco comunes para traducir textos de la Biblia a esos idiomas y a través de ellos evangelizar a las etnias del lugar, llegan a esos predios en 1955 y fundan oficialmente la comunidad de TUMI CHUCUA nombre tomado de la lengua tacana cuyo significado es Isla del Motacú el 7 de Junio de 1955, empezaron la edificación de viviendas y embardados propios del estilo arquitectónico anglosajón; sobre el lago acuatizaban aviones anfibios como el Catalina, construyeron una pista de aterrizaje de aproximadamente 1200 mts de longitud por 50 de ancho, donde aterrizaban los llamados carniceros del aire los Douglas DC-3, Curtis C46 los Convair 240, B-17; construyeron hangares de mantenimiento y reposo para la aeronaves, contaban con red telefónica, telegráfica, posta de salud; para su época era una de las más modernas comunidades contando con servicios básicos luz, agua potable, telefonía, antenas de radio, los misioneros del ILV fomentaban la ornamentación y jardinería de las casas y las calles bien podadas y adornadas con vistosas flores aromáticas y árboles frutales, todos coinciden que estar en Tumichucua en aquella época era como estar en el mismo Edén por toda la belleza que ofrecía, que hasta el mismo Gral Hugo Banzer Suárez en su primer gobierno utilizaba a

Tumichucua como casa de retiro y descanso los fines de semana. El ILV permaneció durante 27 años retirándose de Tumichucua en 1982 .

Actualmente la Comunidad tiene 350 habitantes, son 50 familias, perteneciente al Cantón Ivon.

I. Generalidades del mango

El mango (*Mangifera indica L*) Pertenece a la familia Anacardacea; tiene origen indomalayo, de donde se extendió a Vietnam, Indonesia, Ceilán y Pakistán. Fue introducido a América por portugueses y españoles. Los primeros lo llevaron a Brasil y los segundos de Filipinas a Sudamérica de donde se distribuyó a varios lugares del Caribe.

El mango se cultiva comercialmente en las áreas tropicales en alturas desde el nivel del mar, hasta 600 msnm. Por cada 120 metros hay un retraso en la floración de 4 días, ocurriendo lo mismo por cada grado de latitud hacia el Norte o al Sur del Ecuador.

Este fruto prefiere clima cálido y seco, que se encuentra desde la zona costera del oriente, centro y occidente del país hasta zonas de media altura con una temperatura de 26 a 32° C y una precipitación promedio de 1,000 a 1,500 mm.

La temperatura óptima para el desarrollo del mango se ubica entre los límites de 4° a 10°C Mínima y de 42° a 43°C como máxima; temperaturas promedio entre 24 y 26°C, permiten acumular alrededor de 1,000 unidades calor durante la estación del crecimiento. En cuanto a precipitación, el mango se cultiva en lugares donde llueve de 250 hasta 2,500 milímetros; en áreas muy lluviosas, el crecimiento vegetativo es vigoroso, pero a expensas de la fructificación, por lo que la producción es baja.

Aunque el cultivo es exigente en los suelos, puede establecerse en los de tipo limoso, arenoso, laterítico o aluvial; siempre y cuando tengan buen drenaje, deben evitarse suelos muy delgados, alcalinos o pedregosos. El manto freático debe estar a tres o cuatro metros de profundidad. Además, deben preferirse aquellos con pH entre 5.5 y 7.7. A mayor pH se presentan deficiencias de Fierro (Fe) y Zinc (Zn).

El Mango es uno de los frutos de mayor importancia a nivel mundial, ya que ocupa el quinto lugar dentro de los principales productos frutícolas.

m. Historia de la mermelada

Según Hidalgo Moye (2001), La palabra "mermelada" proviene del Idioma galaico-portugués *marmelada* que significa "confitura de membrillo" (membrillo se dice *marmelo* en gallego y portugués), y ésta a su vez del latín *melimelum* (un tipo de manzana) que tiene su origen en el griego *melimelon* (meli=miel y Μήλον=meélon=manzana).⁵ Los griegos de la antigüedad ya cocían membrillos en miel, según se recoge en el libro de cocina del romano Apicio.

En 1238, el murciano Ibn Razin al-Tuyibi en su libro de gastronomía *Relieves de las mesas, acerca de las delicias de la comida y los diferentes platos* se refiere a la *mermelada* como a unas obleas que se desmigaban en miel o sirope para elaborar dulces. En 1480, la palabra aparece por primera vez en documentos en inglés, y se divulgó en el siglo XVII. Es en ese siglo que se elaboran por primera vez en Escocia las famosas mermeladas de naranjas de Sevilla. La palabra se extendió por varios países europeos para designar conservas dulces sólo hechas con cítricos, en otros se empleó como sinónimo de "confitura de fruta", y en Portugal ha conservado su sentido original, dulce de membrillo.

Una leyenda da otro origen poco probable a la palabra *mermelada*. Se cuenta que encontrándose enferma María Estuardo, su séquito francés habría dicho *Marie est malade* (María está enferma) mientras su médico le daba naranjas con miel para aliviarla. La frase francesa se habría deformado en *marmalade*. No existen pruebas documentales ni referencias que apoyen esta hipótesis.

n. Propiedades nutricionales del mango

Además de nutrientes, el mango aporta otras sustancias con efectos beneficiosos sobre la salud. Los **ácidos tartárico y málico** ayudan a contrarrestar el efecto de los residuos metabólicos de naturaleza ácida.

La peculiar composición del mango previene las enfermedades degenerativas, especialmente los trastornos cardiacos, el cáncer y la diabetes (es rico en hidratos de carbono, pero no aporta tantas calorías como su sabor dulce puede hacer pensar: 100 g contienen solo 65 calorías con una buena dosis de fibra).

1. Protege la piel y las mucosas

Por su contenido en betacaroteno es útil para proteger la piel, las mucosas, los ojos y el corazón frente a la acción de los radicales libres.

2. Mantiene huesos y músculos en forma

La combinación de magnesio y potasio hace que el mango esté indicado para mantener en buena forma el sistema músculo-esquelético (previene desde la osteoporosis a los calambres musculares).

Asimismo estos minerales participan en el control de la presión arterial, favorecen la eliminación de líquidos y el buen funcionamiento de los riñones.

3. Alcaliniza y fluidifica la sangre

Los ácidos orgánicos débiles que aporta el mango, una vez asimilados en el organismo, se combinan con minerales y dan lugar a sales que tienen la capacidad de fluidificar y alcalinizar la sangre.

4. Favorece la asimilación de nutrientes

También posee enzimas con propiedades similares a las de la papaína de las papayas o la bromelina de las piñas.

Estas enzimas propician la asimilación de los macronutrientes y son en parte responsables de que el mango resulte tan fácil de digerir, tanto que se dice que "ablandan" y "purifican" el estómago y los intestinos. Por eso se recomienda a todas las personas que sufren problemas digestivos.

5. Estimula las defensas

Los minerales y vitaminas antioxidantes, junto con los **compuestos fenólicos**, ayudan al sistema inmunitario a prevenir y luchar contra las enfermedades.

La quercetina, la isoquercetina, la astragalina, la fisetina, el ácido gálico y metilgalato tienen efectos antioxidantes.

6. Efectos de la fibra

El mango, como todas las frutas en general, aporta también una dosis significativa de fibra, que ayuda a prevenir ciertos tipos de cáncer, como el digestivo, evita el estreñimiento y baja el colesterol malo, lo que protege el corazón y el sistema circulatorio.

Siendo la fruta que reina en la India, es interesante conocer las propiedades que le atribuye su medicina tradicional, el ayurveda.

Según esta sabiduría milenaria, el mango aumenta los siete *dhatu*s o nutrientes corporales, que son la esencia de los alimentos, la musculatura, la grasa, la médula y el semen y la sangre.

Esto quiere decir que resulta de ayuda para el funcionamiento general del organismo. Más concretamente, en la India **se utiliza para fortalecer el corazón**, detener las hemorragias, tratar la anemia y las menstruaciones abundantes, depurar el hígado y perder peso.

Los terapeutas ayurvédicos **utilizan incluso el hueso** de la fruta, cuya decocción, de naturaleza astringente, es un remedio popular contra la diarrea, la cistitis, las hemorroides y las inflamaciones de la uretra, entre otros trastornos.

O. Variedades de mango

En el mundo existen **más de 40 especies de mango** y una cantidad de variedades que llega al millar. Pero las multinacionales de la alimentación han privilegiado unas pocas, las más resistentes a las plagas y apreciadas por el gusto de los occidentales.

Las variedades más importantes –la mayoría se cultiva Málaga, Granada e Islas Canarias– son las siguientes:

- **Osteen:** en su punto adecuado de maduración, el mango Osteen es de un llamativo color rojo-anaranjado, con toques carmesí en la parte superior y verdes en la base. Su pulpa es ligera, de

moderada firmeza, suave, dulce y exenta de fibras. Su peso suele oscilar entre 500 y 600 g por pieza.

- **Mulgoba:** fruto de tamaño mediano (9-12 cm de longitud y 7-9 cm de anchura), de color amarillo fuerte, a veces rojo en el ápice y junto al pedúnculo, con lunares superficiales de pequeño tamaño. La cáscara es gruesa y la carne es suave, sin fibras, de aroma y sabor agradables, un poco picante.
- **Amini:** de pequeño tamaño (7-9 cm de largo y 7-8 cm de ancho), es de color verde amarillento, escarlata en la base y con lunares de color amarillo pálido. La pulpa es de excelente calidad, sin fibras, de color rojizo pálido y muy jugosa. Pairi: se diferencia de la variedad "amini" en que la cáscara es más fina y en que la pulpa desprende un perfume pronunciado.
- **Camboyana:** de tamaño regular (10-12 cm de largo y 6-7 cm de ancho) y forma alargada, es de color verde amarillo, tiene la cáscara blanda y delgada, y la pulpa es muy jugosa, aromática y ligeramente ácida.

Sansersha: de gran tamaño (entre 500 g y un kg, de 17-22 cm de longitud y de 9-11 cm de anchura) es de color amarillo algo rojizo, con numerosos lunares pequeños de color amarillo grisáceo. Su pulpa es carnosa, sin fibras y algo ácida. Es excelente para hacer conservas.

MARCO CONCEPTUAL

Administrador de operaciones

Es el área de la administración de empresas dedicada tanto a la investigación como a la ejecución de todas aquellas acciones tendientes a generar el mayor valor agregado mediante la planificación, organización, dirección y control en la producción tanto de bienes como de servicios, destinado todo ello a aumentar la calidad, productividad, mejorar la satisfacción de los clientes, y disminuir los costos. A nivel estratégico el objetivo de la Administración de Operaciones es participar en la búsqueda de una ventaja competitiva sustentable para la empresa.

La función de operaciones:

- Se relaciona con la producción de bienes y servicios.

- La ejecutan los gerentes de operaciones.
- Los bienes y los servicios resultan de procesos de transformación de inputs en outputs.
- El gerente trabaja sobre el proceso de transformación, tomando decisiones sobre eficiencia y efectividad.

Funciones básicas:

- **Procesos:** es el diseño del sistema de producción material. Donde se toma una decisión del tipo de tecnología que se utilizará, la distribución de las instalaciones, analizan el proceso, equilibrio de las líneas, control de proceso y análisis de transporte.
- **Capacidad:** es la determinación de niveles óptimos de producción de la organización ni demasiado ni pocos; las decisiones específicas abarcan pronósticos, planificación de instalaciones, planificación acumulada, programación, [planificación] de capacidad y análisis de corridas.
- **Inventario:** es la administración de niveles de materias primas, trabajo en proceso y productos terminados. Las actividades específicas incluyen ordenar, cuándo ordenar, cuánto ordenar y el manejo de materiales.
- **Fuerza de trabajo:** es la administración de empleados especializados, semiespecializados, oficinistas y administrativos. Las actividades a desempeñar se pueden resumir en diseñar puestos, medición del trabajo, capacitación a los trabajadores, normas laborales y técnicas de motivación.
- **Calidad:** es la parte encargada de garantizar la calidad de los productos y servicios que ofrece. Las actividades a desempeñar dentro de estas funciones son controlar la calidad, muestras, pruebas, certificados de calidad y control de costos.

Principales áreas de actividad en la función de operaciones

- Estrategia de operaciones: Determinar las tareas crítica de operaciones para apoyar la estrategia global del a organización y desarrollar una estrategia funcional apropiada.
Planeación de productos: Seleccionar y diseñar los servicios y productos que la organización ofrecerá a sus clientes, patrocinadores o receptores.
- Planeación de la capacidad: Determinar cuándo y que tanto de las instalaciones, equipo y mano de obra se debe tener disponible.

- Administración de inventarios: Decidir las cantidades de materia prima, trabajos en proceso y artículos terminados que conviene almacenar.
- Administración del proyecto: Aprender como planear y controlar las actividades del proyecto para cumplir con los requerimientos de desempeño, programa y costo. Programación: Determinar cuándo se debe realizar cada actividad o tarea en el proceso de transformación y donde deben estar los insumos.
- Control de calidad: Determinar cómo se deben desarrollar y mantener los estándares de calidad.

Enfoques contemporáneos de la práctica administrativa

- Teoría de contingencias: La Teoría de las contingencias indica que no hay forma única para lograr los objetivos en la organización y que hay que considerar que ésta es cambiante, es decir, dinámica. La teoría se basa en que los cambios políticos, económicos y sociales al igual que culturales, afectan a la organización y que lo que funciona en una empresa puede no funcionar en otra. Identifica 2 factores incidentes: el ambiente externo y la tecnología.
- Considera que las empresas tienen tres niveles: El estratégico o institucional., el nivel intermedio y el nivel operacional.
- Teoría del Desarrollo Organizacional: Se considera que el desarrollo organizacional es una continuación de la teoría de las relaciones humanas. los autores de esta teoría la definen como un proceso planeado sobre los cambios que lleva a cabo la empresa. El objetivo principal del desarrollo organizacional es cambiar actitudes, comportamientos y estructuras en la organización, para que se adapte fácilmente al medio y cambios continuos que abarcan a la empresa como un sistema total.
- Para esta teoría existen cuatro variables: el medio, la organización, el grupo social y el individuo.

- **Administración de la calidad:** Esta teoría parte de que en la empresa hay que lograr la calidad en todos sus niveles, para que por medio de esto se logren optimizar todos sus recursos de la empresa. La calidad total se logra en el momento en el que todos los recursos son dirigidos a un mismo fin, que es lograr la alta productividad en una empresa.
- **Reingeniería y Benchmarking:** Reingeniería: Es la revisión fundamental y el rediseño radical de procesos de negocios para alcanzar mejores resultados en aspectos como costos, calidad, precios, mejora de tiempos. La reingeniería debe comenzar centrándose en la idea de lo que debe ser. Rediseñar por medio de la reingeniería es inventar, no mejorando nada, sino modificando todo en dirección a la raíz de los procesos. La reingeniería coincide en cosas y criterios para operar, basándose especialmente en la calidad, el costo, el servicio y el ciclo de tiempo.
- **Bench Marking:** Consiste en proponerse metas por medio de normas externas y objetivos aprendiendo lo más importante de otro, es decir; fijándose metas en base a lo mejor de otro. Esto se logra estudiando a otras empresas, observando como obtienen mejores resultados que los nuestros, es decir, copiar lo más exitoso de cada organización. Dentro de los objetivos de este sistema encontramos:
- Este sistema tiene diferentes procesos o etapas, uno de los más aceptados es en el que llevamos a cabo las siguientes etapas: **Administración proactiva:** Debido a la situación que vive actualmente la administración, la empresa ha tenido que adaptarse para poder subsistir, a través de una serie de cambios que se llevan a cabo en un corto tiempo.

Existen una serie de factores que afectan el ciclo de vida, tanto de los productos como de los sistemas o estructuras, por lo que no es posible llevar a cabo grandes inversiones. Una solución a estos problemas sería adoptar una administración proactiva, que se define como un sistema en el que las personas no tienen actividades reactivas ante las circunstancias y solo se resuelven los problemas cuando se presentan.

Este sistema ayuda a encontrar la verdadera causa de los problemas pero cuando se nos da la información requerida para poder tomar una decisión que nos de un resultado adecuado.

Enfoque virtual : El enfoque virtual consiste en preparar al trabajador en forma individual y posteriormente en el trabajo de equipo mediante el entrenamiento para que

pueda sobrevivir a las situaciones cambiantes de las compañías. Este entrenamiento se va a centrar en la creatividad, mayor responsabilidad y para ello se requiere de personal adecuado cooperativo y que tenga confianza.

- La organización virtual es una red temporal de compañías independientes unidas por una serie de información, para compartir conocimientos, costos y nuevos mercados. En ella no existen oficinas ni niveles jerárquicos, tampoco hay un organigrama, solo trabaja un grupo de colaboradores que servirán de asesores para solucionar los problemas que tendrán como objetivo, solucionar un problema específico.
- Diversas herramientas de la Administración
- METODO DEMING.: El doctor Deming enseñó en Japón un método cuando las empresas japonesas habían quedado totalmente devastadas por la segunda guerra mundial y tenían necesidad de resurgir pero no contaban con los medios suficientes en todos los aspectos. Adoptan el Método Deming, dedicándose solo a estudiar información y controlar la calidad. Esta teoría insiste en que el éxito de una compañía depende de la adecuada aplicación de la administración.
- Considera que las empresas deben trabajar bajo parámetros como los siguientes: adoptar una nueva filosofía, inspecciones no masivas, mejoramiento continuo, capacitación, sentido de pertenencia, reentrenamiento.
- Este método ha logrado que las empresas lleven a cabo una alta productividad y ha demostrado prácticamente que la administración juega un papel importante en el desarrollo empresarial y que hay que prestarle atención dentro de la empresa.
- TEORIA DE WILLIAN OUCHI: Pretende lograr que la administración obtenga mejores resultados mediante sistemas menos complejos. Esta teoría se basa en los resultados a largo plazo, pero pretende que durante mucho tiempo el trabajador tenga conocimiento de la empresa en forma integral, debido a que se parte de la idea de que solo podrá desarrollar su trabajo adecuadamente si conoce todas las necesidades empresariales.
- TEORIA DE LAS DECISIONES O DE SIMONS: Simons utilizó esta teoría para explicar el comportamiento del ser humano en las organizaciones, partiendo de la base de que todas las personas que trabajan en la empresa toman decisiones y esto es importante. Indica que las etapas del proceso decisorio que se deben llevar a cabo son:

- 1.-percepción de la situación.
2.-Análisis.
3.-definición del problema u objetivo.
4.-Búsqueda de la alternativa.
5.-Selección de la alternativa.
6.-Evaluación de la alternativa.
7.-Implementación de la alternativa.
- Esta teoría tiene como objetivo minimizar hasta donde sea posible la incertidumbre, para que las decisiones que se tomen, sean lo mas reales posibles y se obtengan mejores resultados. Cualquiera que sea la teoría o sistema que se utilice dentro de una organización se debe primero tomar en cuenta que ambiente se vive dentro de ella.

12. MARCO REFERENCIAL

El Proyecto Socioproductivo (PSP), es un conjunto de acciones y actividades programadas que responden a las necesidades, problemas o fortalecimiento de la vocación o potencialidad productiva de la comunidad.

Para la elaboración, se determinan una serie de pasos que tienen que ver principalmente con el lugar donde se realizará, el problema a resolver, el título del PSP, sus objetivos, actividades, costo para la implementación, y cómo se hará el seguimiento a su cumplimiento.

Para la elaboración del PSP, es importante conocer las necesidades y/o problemas que afectan a la comunidad, y las consecuencias que tienen estos problemas para la gente que habita el lugar.

Las actividades escolares vinculadas al territorio en el que habitamos se realizan a través del PSP, desarrolla capacidades de las y los estudiantes de acuerdo con su realidad, y su elaboración es participativa.

El Proyecto Socioproductivo (PSP) es un medio para vincular la Escuela con los problemas, necesidades, potencialidades y vocaciones de la comunidad, el barrio o la ciudad en la que vivimos, y su construcción es participativa, una vez por año, la Dirección de la U.E, convoca para la elaboración conjunta de este documento.

Frente a la pérdida de valores, la Comunidad Educativa de la U.E. “Teófilo Navia” hace un análisis y decide que el PSP sea referido a valores como el respeto, solidaridad, reciprocidad y puntualidad. Para cumplir este propósito, planifica talleres para padres de familia y fortalece sus conocimientos y prácticas, para que ellos y puedan coadyuvar en esta tarea desde la casa, organizaron el 1º SEMINARIO SOBRE VALORES SOCIOCOMUNITARIOS.

Participaron la Defensoría de la Niñez y adolescencia, Plan CIES (Centro de Investigación, Educación y Servicios), el Diácono de la Parroquia de Mizque, 41 madres y 10 padres de familia, 22 estudiantes de la U.E. entre hombres y mujeres, quienes los temas sexualidad, importancia del agradecimiento, el permiso, la escucha y las diez reglas de oro.

Papás y mamás contentos por la actividad, dijeron que hacen mucha falta estos talleres, para informarse, aprender y prevenir ciertas situaciones del hogar y la sociedad. Los maestros de la comisión disciplinaria cumplen con los lineamientos que establece la ley 070, incluir a la

comunidad en las actividades curriculares, se dice que la educación es tarea de todos, entonces todos tenemos que aportar.

Según la verificación de información sobre proyectos sociocomunitarios en Bolivia, se ha logrado encontrar la siguiente sistematización de un proyecto escolar en Bolivia: La presente sistematización de experiencias parte a través de las actividades del Proyecto Sociocomunitario Productivo PSP que lleva por título “Elaboración de conservas y mermeladas con frutas de la época”, que se realizó en la Unidad Educativa Marco Antonio Chávez, de la Ciudad de Santa Cruz, para implementar el nuevo modelo educativo que nos permitió articular nuestros contenidos con las actividades del PSP antes mencionado.

En esta experiencia sistematizadora se ha logrado cumplir los objetivos planteados haciendo que nuestros estudiantes sean capaces de elaborar las diferentes conservas y mermeladas con frutas de la época y de la zona, pero sobre todo se logró concienciar a la comunidad educativa de que aquello que muchas veces botamos de las frutas se puede convertir en una riquísima mermelada.

Por otro lado cabe resaltar que esto nos ha servido para promover una actitud productiva, reflexiva y creativa en nuestros estudiantes, pues desarrollaron un cambio de significativo, valorando los beneficios como ser: las vitaminas que nos proporcionan las frutas, otra forma de presentación y consumo para aquellos niños que no les guste la fruta y todo esto mediante la concienciación, la realización de ferias y otras actividades que estaban plasmadas en el plan de acción del proyecto sociocomunitario productivo e integrando a la comunidad en general.

13. METODOLOGÍA

Métodos

13.1. Método Deductivo. La deducción va de lo general a lo particular. El método deductivo es aquél que parte de los datos generales aceptados como valederos, para deducir por medio del razonamiento lógico, varias suposiciones, es decir; parte de verdades previamente establecidas como principios generales, para luego aplicarlo a casos individuales y comprobar así su validez.

13.2. Método Inductivo. La inducción va de lo particular a lo general. Empleamos el método inductivo cuando de la observación de los hechos particulares obtenemos proposiciones generales, o sea, es aquél que establece un principio general una vez realizado el estudio y análisis de hechos y fenómenos en particular.

13.3. Método Analítico. Es aquél que distingue las partes de un todo y procede a la revisión ordenada de cada uno de sus elementos por separado.

13.4. Fuentes de Información

Según HERNANDEZ SAMPIERI (2006) La investigación se define como un conjunto de procesos sistemáticos y empíricos que se aplica al estudio de un fenómeno.

13.5. Fuentes primarias

Según HERNANDEZ SAMPIERI (2006) quién hace la siguiente referencia: “Constituye la información de primera mano. Las fuentes primarias más utilizadas para la elaboración de un marco teórico son libros, revistas y artículos científicos, trabajos presentados en congresos y eventos similares, ya que sistematizan mejor la información y son altamente especializadas.

Para obtener esta información primaria durante la investigación fueron entrevistados todos los comunarios que tienen árboles frutales y específicamente mangos en la Comunidad Tumichucua.

13.6. Fuentes Secundarias

Según (HERNANDEZ SAMPIERI) también describe las fuentes secundarias de la siguiente manera: “Son listados, resúmenes, compilaciones de fuentes primarias”.

Una fuente secundaria interpreta y analiza fuentes primarias y están a un paso removidas o distanciadas de las fuentes primarias. De acuerdo con lo reflejado por este autor, el tipo de fuentes utilizadas para la investigación está comprendida por todos aquellos documentos, físicos y electrónicos, sobre el tema de estudio y la organización, conformada por libros, tesis, leyes, páginas electrónicas.

13.7. Técnica e instrumento de investigación

Para (HERNANDEZ SAMPIERI) las técnicas de recolección de datos en la investigación “Se entiende por el procedimiento o forma particular de obtener datos o información”. (p. 67). Se entiende como los procedimientos concretos que se siguen para recolectar en las diferentes fases de la investigación la información necesaria.

Utilizando como técnica la observación y la entrevista con los instrumentos de las guías de observación y guía de entrevista.

Entrevista

La entrevista es una forma de interacción social que consiste en una conversación oral entre dos personas; la primera denominada entrevistador que es la que recaba información y la otra llamada informante que es la que proporciona dicha información sobre aspectos que interesan al investigador (Hernández, 1999).

La entrevista que se aplicó es la estructurada, llamada también dirigida o controlada, tiene la forma de un interrogatorio en el que las preguntas se plantearon tomando en cuenta el orden y se formularon con los mismos términos.

Observación

(HERNANDEZ SAMPIERI, 2000) Escribe que la observación se fundamenta en la búsqueda del realismo y la interpretación del medio. Es decir, a través de ella se puede conocer más acerca del tema que se estudia basándose en actos individuales o grupales como gestos, acciones y posturas. Es una eficaz herramienta de investigación social para juntar información, si se orienta y enfoca a un objetivo específico.

14. DIAGNÓSTICO REALIZADO EN BASE A LAS PREGUNTAS DEL CUESTIONARIO

Sistematización de resultados del cuestionario semiestructurado realizado a población de la comunidad

1. ¿Le parece importante un proyecto sociocomunitario en Tumichucua?

Si	16	80%
No	4	20%
NS/NR	0	0%
Total	20	100%

El 80% de las personas que respondieron el cuestionario indican que les parece importante un proyecto sociocomunitario en Tumichucua, el 20% consideran que no es importante.

2. ¿Usted compra mermelada u otro alimento para acompañar el pan en su hogar?

Si	9	45%
No	6	30%
NS/NR	5	25%
Total	20	100%

El 45% de las personas entrevistadas indican que compran algún complemento para comer con el pan diario en sus hogares, el 30% no compran y el 25% no sabe.

3. ¿Conoce el valor nutritivo del mango?

Si	10	50%
No	5	25%
NS/NR	5	25%
Total	20	100%

El 50 % de los entrevistados consideran que si conocen el valor nutritivo del fruto del mango, el 25% no conocen y 25% no sabe y no responde.

4. ¿Le gustaría una mermelada artesanal de fruta de la temporada?

Si	10	50%
No	5	25%
NS/NR	5	25%
Total	20	100%

La mayoría respondió que le gustaría incorporar en sus hogares una mermelada de fruta de la temporada en un 50% de los entrevistados, el 25% no y el 25% no sabe.

5. ¿Usted considera importante consumir productos sin conservantes?

Si	20	100%
No	0	0%
NS/NR	0	0%
Total	20	100%

El 100% indica que considera importante consumir productos sin conservantes, porque es natural y puede sentirse el sabor.

6. ¿Quiénes son los consumidores de mermeladas en su hogar?

Si	10	50%
No	0	%
NS/NR	10	50%
Total	20	100%

El 50% de los entrevistados indicó que los consumidores son niños que consumen pan con mermelada y les encantan las frutas. El otro 50% no sabe.

15. FODA PROYECO SOCIOCOMUNITARIO PRODUCTIVO

FORTALEZAS	DEBILIDADES
<p>Mano de obra calificada</p> <p>Facilidad de producción</p> <p>Materia prima disponible durante 4-5 meses</p> <p>Excelente sabor natural.</p> <p>Alimento nutricional</p>	<p>Espacio reducido para el desarrollo del Proyecto Sociocomunitario.</p> <p>Presupuesto exacto para la producción y comercialización de la mermelada</p> <p>Población de la comunidad reducida</p> <p>Falta de información</p>
OPORTUNIDADES	AMENAZAS
<p>Facilidades de créditos a grupos de comunitarios.</p> <p>Apoyo por parte de Créditos Socioproductivos en relación a productos agrícolas.</p>	<p>Competencia de empresas nacionales e internacionales.</p> <p>Falta de apoyo para la producción nacional.</p>

Gráfico N° 1 Imagen de la mermelada



Fuente elaboración propia

El manguito

Endulza tu día con la deliciosa Mermelada de Mango

La imagen o entidad corporativa es la manera en la que una empresa, firma o comercio se presenta a sí misma al público, tanto como a clientes o a inversores como a empleados. Se puede ver típicamente en logotipos y en el uso de marcas registradas, pero también puede incluir cosas como el diseño de producto, la publicidad, las relaciones públicas, etcétera. Es el objetivo principal de la comunicación institucional de una empresa, con el propósito de construir y mantener su identidad para que facilite sus objetivos de negocio. Es creada sobre todo por personas idóneas en diseño gráfico, utilizando principalmente campañas comunicacionales, plataformas digitales y otras formas de promoción.

a. Personal operativo del proyecto socio comunitario:

El equipo de personas que realizarán las tareas operativas está compuesta por las madres de familia que puedan incorporar en sus actividades y se presenten interesadas en el aprovechamiento de la materia prima así como también en mejorar sus ingresos económicos.

b. Descripción del proceso de la mermelada

El proceso para la elaboración de mermelada de mango puede ser visualizada mejor en el siguiente diagrama de flujo:

Gráfico N° 2 proceso de elaboración de mermelada

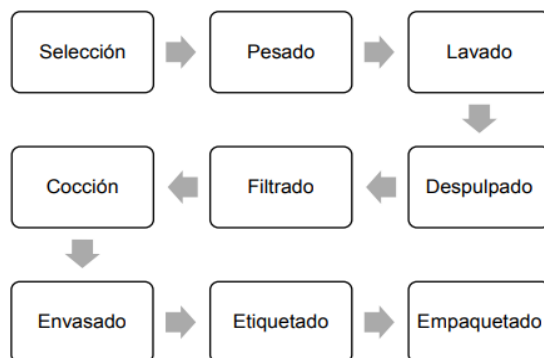


Figura 8: Diagrama de flujo del proceso de producción de mermelada

Fuente: Proceso industrial IBCE

1. Selección: Se realizará en el ingreso de materia prima a la línea de producción, consistirá en una inspección al 100% de los mangos siguiendo las especificaciones de calidad de éste.

Un mango pesa 0,350 gr. de tamaño grande, una mango pequeña pesa 0,100 gr.

2. Pesado: Ésta operación es importante para determinar rendimientos y calcular la cantidad de los insumos que se añadirán posteriormente. Se utilizará una balanza digital portátil LCD con capacidad de hasta 100Kg.

3. Lavado: Se realiza para eliminar cualquier partícula extraña que pueda estar adherida a la fruta. El lavado de las frutas seleccionadas consistirá primero en el cepillado de éstas para remover la tierra adherida a la cáscara y luego serán lavadas con agua. Después se desinfectarán para eliminar microorganismos.

4. Despulpado: Consiste en obtener la pulpa o jugo, libres de cáscaras y pepas. Ésta operación se realizará en la despulpadora rif 10080, cuyo rendimiento es de 60 kg/h. Es importante que en esta parte se pese la pulpa ya que de ello va a depender el cálculo del resto de insumos. Se utilizará una despulpadora semi industrial con capacidad de 110 Kg/h. De manera manual también se realiza en proyectos familiares y comunales.

- Con 5 mangas de mediano tamaño se logra obtener 1 kg de pulpa.
- Con 90 mangas de todos los tamaños, pesan 18 kg. Lo mismo nos puede resultar 4 a 5 kg. De mermelada de mango.

5. Filtrado: Consistirá en pasar la pulpa obtenida del anterior proceso por un colador y así lograr su separación de los sólidos no deseados.

6. Cocción: La cocción se diferenciará en dos etapas: pre cocción y cocción. La pre cocción es importante para romper las membranas celulares de la fruta y extraer toda la pectina, este proceso dura alrededor de 10 – 15 minutos a una temperatura de 85°C antes de añadir el azúcar. La cocción de la mezcla es la operación que tiene mayor importancia sobre la calidad de la mermelada, ésta será realizada a presión atmosférica en ollas abiertas, donde el producto se concentrará a temperaturas entre 60 – 70°C, conservándose mejor las características organolépticas de la fruta. Este proceso tiene una duración como máximo de 20 minutos. Ambas etapas se llevarán a cabo en una cocina industrial de 2 hornillas, usando 2 ollas de 50 litros de capacidad y con la ayuda de un termómetro que permitirá controlar la temperatura. La cocción finalizará cuando se haya obtenido el porcentaje de sólidos solubles deseados comprendido entre 65-68%.

7. Envasado: Se realiza en caliente a una temperatura no menor a los 85°C. En este proceso se utilizará una jarra con pico que permitirá llenar con facilidad los envases, evitando derrame por los bordes. Se usarán frascos de vidrio con tapa.

8. Etiquetado: Se colocará la etiqueta respectiva de manera manual.

9. Empaquetado: Se colocarán los envases de vasos pequeños con tapa para su posterior almacenamiento.

c. Valores nutricionales de la mermelada de mango

Imagen N° 1 Mango en mercado



Fuente: Elaboración propia

El mango es una fruta tropical originaria del sur de Asia, pero hoy en día es cultivada en otras partes del mundo, como América del sur, gracias al clima cálido que tenemos. En Misiones es una fruta de fácil acceso para la gran mayoría, ya que podemos encontrarla en los patios de las casas, chacras, y obviamente en las verdulerías en esta época. De esta manera podemos disfrutar del delicioso sabor que posee y de todas las propiedades nutritivas y beneficios para salud que nos aporta.

Sus propiedades nutricionales son:

- Aporta alrededor de **60 calorías cada 100 gramos**, lo cual indica que es un alimento de bajo aporte calórico, útil para quienes estén deseando bajar de peso.
- Aporta una gran cantidad de **minerales** como: potasio, calcio, magnesio, yodo, hierro, selenio y zinc.
- Contiene **vitaminas**, principalmente es rica en **beta-carotenos** y **vitamina A**, los cuales son esenciales para el desarrollo y crecimiento, favorecen al sistema inmunitario del cuerpo, y poseen propiedad antioxidante.
- También aporte **vitamina C**, necesaria para el crecimiento y reparación de tejidos del cuerpo, cicatrización, favorece la absorción del hierro, es antioxidante, entre otras funciones; **yácido fólico**, el cual es importante especialmente en embarazadas para el desarrollo normal del bebe y evitar anemia..
- Aporta una cantidad importante de **fibras**, lo cual favorece el tránsito intestinal, ayudando a quienes sufren de constipación y, además, los beneficios que posee la fibra en cuanto a la reducción de colesterol, triglicéridos y glucemia.
- Es una fruta con alto contenido de **agua**, lo cual nos ayuda a mantener una buena hidratación.

- Es bueno para la **salud de la piel**, debido a sus componentes antioxidantes, que previenen el envejecimiento celular.

Cuadro No 1 -Análisis de producción de mermelada

Descripción	1er Mes	2do Mes	3er Mes	Total
Ventas previstas	250 Bs	250 Bs	250 Bs	
Costos operativos y de financiamiento	120 Bs	120 Bs	120 Bs	
Producción requerida	50 unidades	50 unidades	50 unidades	
Precio de equilibrio establecido	7 Bs	7 Bs	7 Bs	
Total utilidad	320 Bs.	320 Bs.	320 Bs.	1110.-

Fuente: Elaboración propia

d. Comercialización:

La comercialización de un producto o servicio, se centra en la acción de comercializar, que consiste en poner a la venta un producto, darle las condiciones comerciales necesarias para su venta y dotarla de las vías de distribución que permitan que llegue al público final.

La comercialización se basa en todas las técnicas y decisiones enfocadas a vender un producto en el mercado, con el objetivo de conseguir los mejores resultados posibles.

Sin embargo, todas estas decisiones y estrategias planteadas para conseguir que los clientes elijan nuestros productos deben ser fruto de un estudio exhaustivo de todos los factores que afectan a la comercialización. En una empresa, el área comercial y de marketing debe encargarse de la análisis y estudio del mercado, de la competencia, de los consumidores, para poder saber qué es lo mejor para poder vender el producto. Solo así podrán decidir cuál es el precio, la forma de distribución y la promoción que debe realizarse, para obtener los objetivos planteados.

El modo en que vamos a vender un producto no puede dejarse a la improvisación. Sino que debe ser el producto de una estrategia coordinada de acciones encaminadas a conseguir que el producto llegue al consumidor y que este nos elija entre las diferentes opciones que posee en el mercado. No importa la calidad de un producto, si no somos capaces de venderlo. Por ello, esta

estrategia deberá plasmarse en el plan de negocio de una empresa, e irá en concordancia con todas las decisiones que se describan en él.

Como sabemos que la mermelada es un acompañamiento alimenticio endulzante, teniendo conocimiento de esto, se planteó el proyecto sociocomunitario en la Comunidad Tumichucua. Sabiendo que los habitantes de la comunidad y los turistas les agrada la fruta del mango, así como también explicando sus propiedades, beneficios y que el consumo de mango en otras presentaciones ayudaría a la producción comunal, como la mermelada en familias que comprarían una mermelada artesanal a base de mango con 150 gr. a un precio de Bs. 7. Por ende, la mayoría de las personas que se realizó el cuestionario respondía que los productos artesanales son mejores que los productos industriales.

Luego de analizar los resultados obtenidos en el estudio de mercado, puede además concluirse que es viable fabricar mermelada artesanal a base de mango ya que la proyección de consumo en la Comunidad y en los turistas en el tiempo de 4 meses al año, en tanto la mermelada es un producto de fácil incorporación al desayuno de los niños y que es bien recibido por el ciudadano.

Cuadro N° 2 Estudio de mercado sobre los precios de las mermeladas/ competencia

Nombre del producto	Presentación	Costo unitario	Lugar de venta
Mermelada frutilla Pil	Frasco 250 gr.	Bs. 8	Tiendas de la ciudad Riberalta
Mermelada Durazno Dillman	Frasco 300 gr	Bs. 25	Tiendas de la ciudad de Riberalta
Mermelada artesanal El manguito	Vasito 200 gr	Bs. 7	Comunidad Tumichucua

Fuente: Elaboración propia

Adicionalmente la publicidad por Redes Sociales que se puede realizar de esta marca *Mermelada El manguito*, no solo se rige al mercado físico si no también posicionándolo y publicitando a través de los lugares donde se registran visitas de los turistas, donde se puede acceder a la compra de cada uno de estos productos dependiendo la cantidad deseada.

Se ha valorado la iniciativa y la capacidad de emprendimiento con un producto "totalmente natural", que refleja la calidad de los lugares tropicales y con producción desperdiciada en la comunidad, que son un referente en la Ciudad de Riberalta por el lugar turístico cercano a la población.

e. Análisis de distribución

El proyecto sociocomunitario será distribuido en la Comunidad Tumichucua, inicialmente pudiendo expandir sus ventas hacia la Ciudad de Riberalta.

El producto sería transportados en sus propios vehículos de 2 ruedas pertenecientes a las familias que forman parte del proyecto sociocomunitario.

Los canales de distribución están clasificados de la siguiente manera y tienen la siguiente participación:

Canal de participación	Redes sociales	A través de mensajes
	Comunidad Tumichucua	A través de comunicación en reuniones comunales
	Tiendas de barrios	Venta en la misma comunidad
	Turistas	Venta en la misma comunidad

Fuente: Elaboración propia

f. Promoción

Las empresas destinan una parte de su presupuesto a publicidad y promoción, en el caso del presente proyecto no existe promoción de la mermelada con gastos en este sentido, solo se realizará mediante mensajes de texto o de whatsapp a grupos de celulares inteligentes, a manera de promocionar el producto de la mermelada de mango.

g. Factores socio culturales

Bolivia es uno de los países más atrasados económica y socialmente de América Latina, y en especial de América del Sur. Sus características topográficas, su situación mediterránea, las características de su población, con un alto componente indígena que históricamente ha sido

excluida del proceso de desarrollo del país, la debilidad de sus instituciones públicas y privadas, son algunas de las características particulares que explican en algún grado su realidad de país subdesarrollado.

No obstante, a partir del año 2006 aproximadamente se ha verificado un proceso de mejoría, discreta pero estable, en los principales indicadores económicos y sociales del país que permite tener confianza en la posibilidad de que el país comience su difícil pero necesario paso en el camino al desarrollo soberano y sostenible.

En este epígrafe se hace una breve presentación de las características generales del país tales como datos geográficos esenciales, población, grupos étnicos, etc. Este apartado permite dar una visión de los aspectos basales y contextuales de la economía y sociedad boliviana.

En este epígrafe se realiza un análisis referido a la distribución geográfica de la población, la densidad de población, el Índice de Desarrollo Humano y su tendencia en el país, el tema de la desigualdad, la mortalidad infantil, la esperanza de vida al nacer, la situación penal del país, etc. En este epígrafe se puede comprobar el bajo grado de desarrollo que muestra Bolivia en sus indicadores sociales, pero también en aspectos básicos como la disminución de la pobreza extrema y moderada, así como la distribución del ingreso, se verifican movimientos favorables en los últimos años.

Es por ese motivo, que es necesario incorporar este tipo de proyectos a las comunidades de la región amazónica, dándole un valor agregado, rescatando también las costumbres, ya que en los hogares antes se consumían mermeladas caseras y así aprovechar los productos que muchas veces se desperdician, como el mango en Tumichucua.

h. Aspectos legales

Es conveniente el registro de una marca ya que con ello el Estado otorga el derecho exclusivo de uso en el país registrado. Aunque no es obligatorio el registro, ni para comercializar productos ni para prestar servicios, sí es recomendable, ya que con el registro y el derecho de uso exclusivo que éste le otorga, se pueden evitar tanto la copia o imitación como el aprovechamiento de su reputación comercial. Además se pueden ejercer las acciones legales oportunas contra quien haga un uso no autorizado por el titular del registro.

Los objetivos de la marca en el mercado son:

- Signo de garantía y de calidad para el producto.
- Prestigio y seriedad a la empresa fabricante.
- Ayuda a que el producto se venda y se identifique mediante la promoción.

Con posibilidad de expansión se lograría contar con estos aspectos legales.

i. **Mermeladas de mango**

La preservación de mermeladas de mango tiene relación con su alto contenido de azúcar (entre 68 y 72%) y con la acidez natural del mango, que previene el desarrollo microbiológico. Su consistencia depende del contenido de azúcar y de la formación del gel de pectina. La solidez de este gel está determinada por la cantidad de pectina que contiene y por su acidez, conocida como pH, en el caso de mango, éste tiene un pH de 4.4. En consecuencia, una buena mermelada es un producto complejo, que requiere de un buen balance entre el nivel de azúcar, la cantidad de pectina y la acidez.

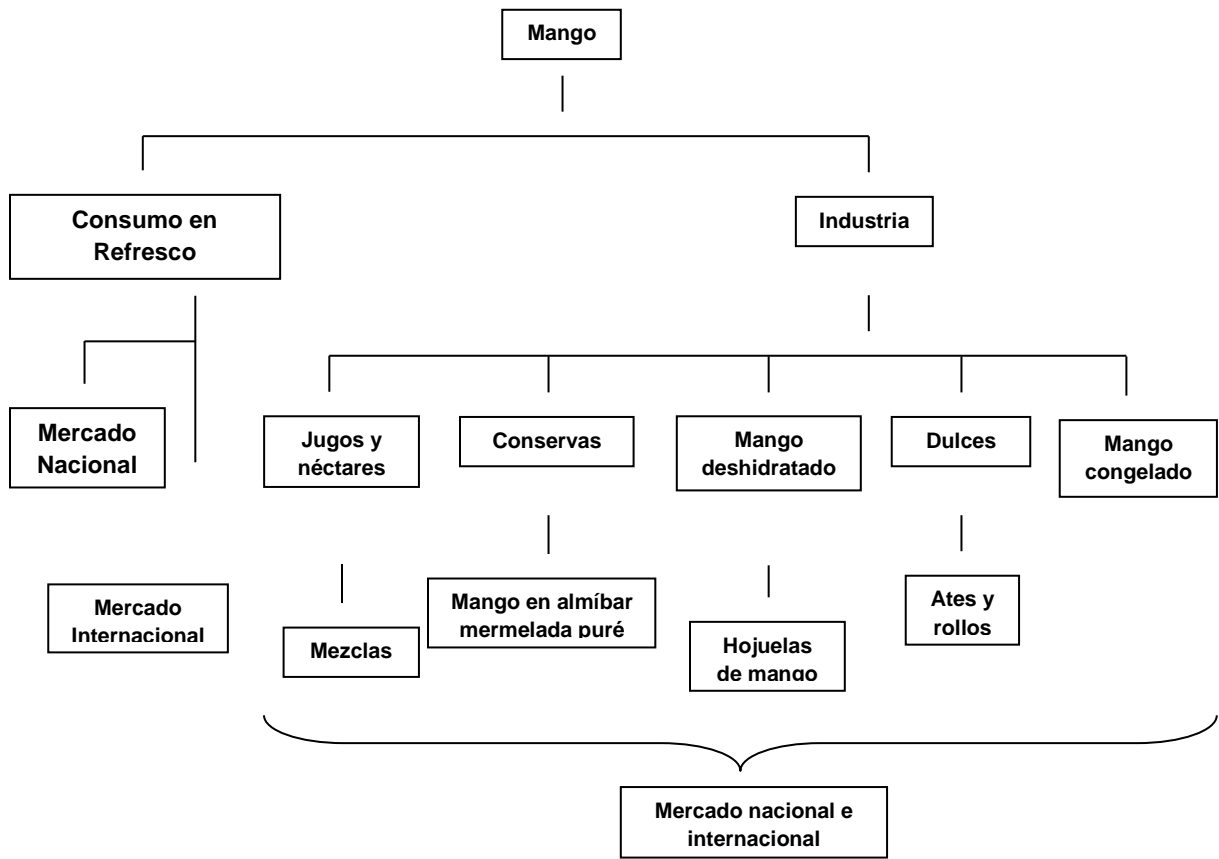
La mermelada de mango puede contener pedazos de fruta de diferentes dimensiones o solo la pulpa de esta.

Imagen N° 1 Presentación Mermelada de Mango



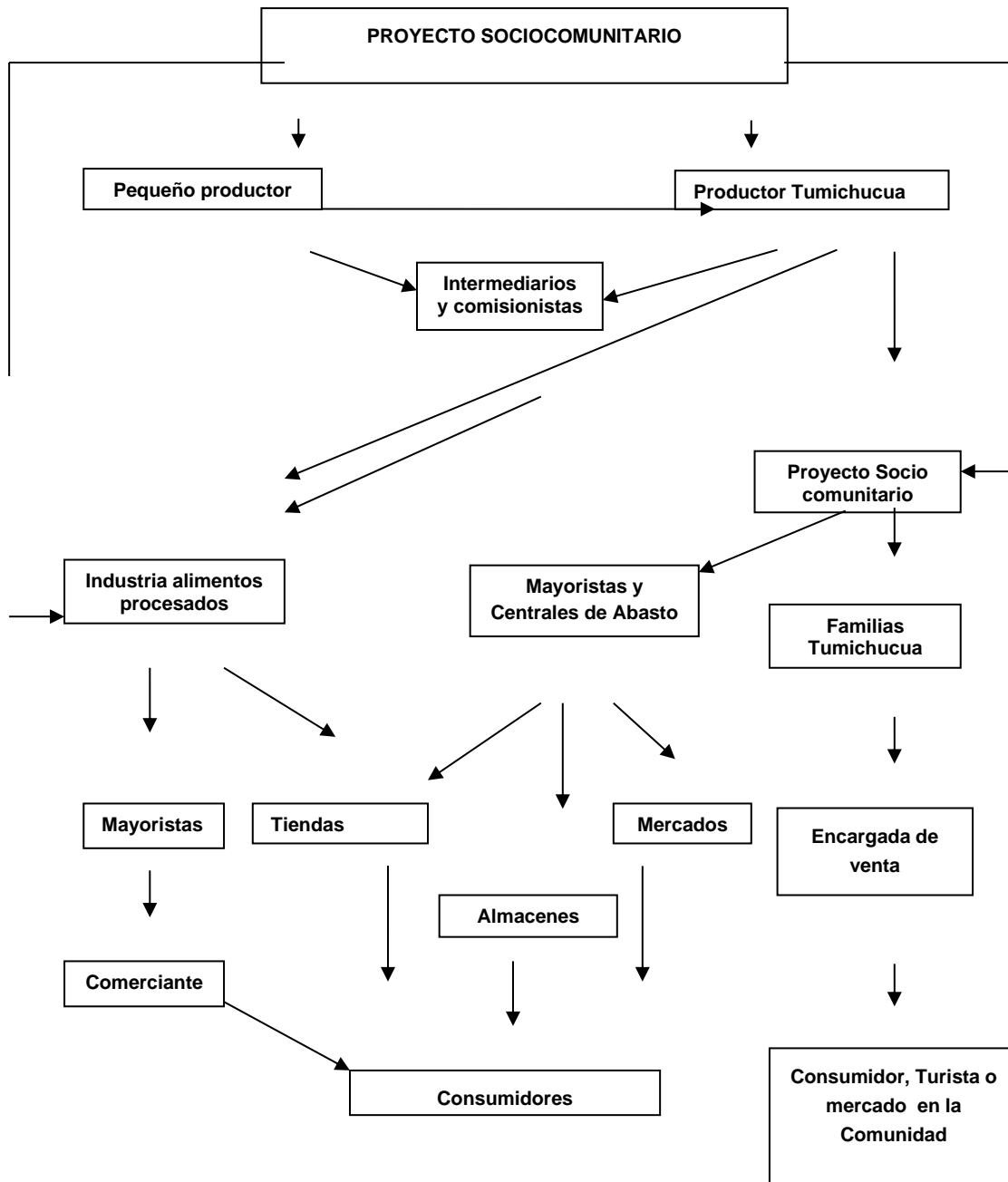
Fuente: Elaboración propia

Gráfico N° 2 Cadena de valor agregado del mango



Fuente: elaboración propia

Gráfico N° 3 Diagrama de flujo de comercialización de mermelada de mango



Fuente: Elaboración propia

17. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

CONCLUSIONES

El aspecto importante de los proyectos sociocomunitarios es que pone a consideración la gran importancia que tiene la elaboración de nuevos productos y la instalación de plantas manuales y semindustriales que se incorporen al aparato productivo con los elementos positivos tales como:

Generación de empleo y crecimiento de las poblaciones Además en toda esta investigación se puede concluir que la instalación de este tipo de empresas tiene unas grandes ventajas: su costo de producción bajo, disponibilidad fácil de la materia prima, no presenta competencia directa actualmente, etc.

La peculiar composición del mango previene las enfermedades degenerativas, especialmente los trastornos cardiacos, el cáncer y la diabetes (es rico en hidratos de carbono, pero no aporta tantas calorías como su sabor dulce puede hacer pensar: 100 g contienen solo 65 calorías con una buena dosis de fibra).

Este proyecto permitió que se hiciera un amplio conocimiento de los puntos necesarios y estratégicos en el momento de crear una empresa y analizar su resultado

Se realizó el diagnóstico del entorno mediante una matriz FODA que incorpora las fortalezas internas, oportunidades externas, Debilidades del proyecto y Amenazas del entorno.

Se determinaron los procesos para la obtención, elaboración y comercialización de mermelada artesanal “El manguito”, indicando que el mercado al que está enfocado es a la Comunidad Tumichucua, pudiendo hacer estrategias con el Municipio de Riberalta para el aprovechamiento en el desayuno escolar.

Se diseñó la estructura interna del proyecto productivo bajo teorías administrativas para la elaboración y comercialización de Mermelada artesanal de mango “*El manguito*” en la Comunidad Tumichucua.

18. Recomendaciones

Se recomienda a los pobladores de Tumichucua y Riberalta, incorporar a sus hogares el consumo de mermelada artesanal *El manguito*. Por los valores nutricionales que tiene y por el aprovechamiento de este fruto de la región amazónica. También el apoyo económico que se puede realizar a las familias de escasos recursos que realizan este tipo de emprendimientos.

A través de licuados frescos, ensalada de frutas, solo y picado en trozos, en mousse, tortas de fruta, con yogur, helados caseros, en ensaladas de vegetales, entre otras.

Como observamos el mango es una fruta que deberíamos aprovechar para consumo regular durante la estación, ya que es de fácil acceso y muy rico y nutritivo.

Se recomienda a las autoridades la realización y apoyo de proyectos que coadyuven en la economía de su población, así como también apoyo técnico, de parte de los Gobiernos Municipales.

Se recomienda a la Universidad Amazónica de Pando, realizar alianzas estratégicas con Comunidades para intercambiar experiencias y saberes.

19. PRESUPUESTO

Costos Incurridos para 1 kg de mermelada artesanal incluyendo Activos			
Cantidad	Detalle	Valor Unitario	Valor Total
6	Recipientes Grandes	20	120
4	Recipientes Pequeños	10	40
50	Mangas		
1	Kg Canela	50	50
1	Garrafa de Gas	250	250
	Clavo de olor	50	50
10	Limón	0,50	10
1	Kg. Azúcar	5	5
Total			525

Presupuesto de la investigación

1	ALQUILER DE MOTOCICLETA	50 horas	Días	100	5.000
2	COMPUTADORA CON PAQUETES INSTALADOS, MESA Y SILLA	1	Equipo completo y Mobiliario	6.000	6.000
3	IMPRESORA	1	PIEZA		1500
4	TINTA IMPRESORA	4		320	1.280
5	MEMORIA USB	1	PIEZA	100	100.
6	INTERNET	30	HORA	5.00	150
7	COMBUSTIBLE	Litro	40	5.00	200
8	HOJAS DE BOND	RESMA	6	35	210
9	ANILLADOS	18		7	126
10	CRUCE BARCO	50		8	400
11	EMPASTADOS	5		100	500
12	BOLIGRAFOS	20		2	40
13	VIATICO	50		50	2.500
14	IMPREVISTOS				500
15	ENERGIA ELECTRICA	200		2,80	560
16	Otros Elaboración de mermelada				525
	TOTAL				16.091

Fuente: elaboración propia

20. CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES DEL DESARROLLO DE LA INVESTIGACIÓN

ACTIVIDAD	MARZO				ABRIL				MAYO				JUNIO				JULIO				AGOSTO				SEPTIEMBRE				OCTUBRE				NOVIEMBRE			
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
Diseño del perfil de proyecto de grado	■	■																																		
Presentación y defensa del perfil de proyecto de grado			■	■	■																															
Elaboración de instrumentos de recopilación de información.					■	■	■																													
Aplicación de encuesta y entrevistas.									■	■	■	■																								
Clasificación y sistematización de la información.									■	■	■	■	■	■	■	■																				
Elaboración del primer borrador del informe final.													■	■	■	■																				
Revisión y análisis del informe																	■	■	■	■																
Corrección de las observaciones realizadas																					■	■	■	■												
Defensa de Proyecto de Grado																									■	■							■	■		

Fuente: Elaboración propia

21. BIBLIOGRAFIA

HIDALGO MOYA, Juan Ramón (21 de julio de 2004). «Mermeladas, confituras y jaleas, algo más que fruta y azúcar». *Fundación Eroski*. Consultado el 16 de diciembre de 2015.

Archivado el 6 de diciembre de 2011 en la Wayback Machine. en BOE. Consultado el 20-02-2013.

Barcos, J. Santiago: «Conociendo a la Administración, a las organizaciones y a la administración de organizaciones» – Cap

CADAVID JALLER, Zulma. Manual de funciones, valoración de cargos y estructura salarial de la empresa DEXTON S.A. Corporación Universitaria Tecnológica de Bolívar. Ingeniería Industrial. 1993.

*CHIAVENATO Idalberto, Teoría de la Administración (2004).

FRANKLIN, Enrique B. (2003).

Introducción a la teoría general de la administración. Séptima edición.

*HERNÁNDEZ y Rodríguez, Sergio (2002). Organización de empresas, segunda edición, McGraw-Hill. México.

• KREITER, Robert y KINICKI, Angelo. Comportamiento de las organizaciones. Madrid, tercera edición, Editorial IRWIN. 1996

*PRIETO JIMÉNEZ, Cesar Augusto, ROJAS LORA, Rafael Enrique. Propuesta para rediseño de la Estructura Organizacional y análisis y descripciones de cargos para la empresa Royal Andina S.A. Universidad de Cartagena, Programa Administración Industrial 2009.

Ferrater Mora, José: «Diccionario de filosofía abreviado» – Ed Sudamérica. Bs. As.1991

Geli, Alejandro: «Qué es la administración»- Cap. 1 – Ed. Macchi

Kast y Rosenzweig: «Administración De las Organizaciones» cap 1- Ed. Mac Graw Hill

Kliksberg, Bernardo: «El pensamiento Organizativo: Del Taylorismo a la Teoría de la Organización» – Cap 4 y 5 – Ed Paidos.

Martínez Fajardo, Carlos: «Administración de organizaciones» – Cap 1 – Universidad de Colombia.1996

Valladares Rivera, Román: «Administración general tomo 1. Ed. Universitaria. Honduras 1992.

ANEXOS

ANEXO 2. MEMORIA FOTOGRÁFICA DE LA COMUNIDAD TUMICHUCUA



Manga desperdiciada



El investigador realizando su entrevista a Comunidad Tumichucua



Arboles frutales en la temporada de producción



Fotografías de las infraestructura domiciliar en Tumichucua





Fotografía de la comunidad Tumichucua



Fotografía Mermelada de mango