

# Pregrado

**Carrera:** Gastronomía

**Asignatura (UIC):** Plan de Negocios

**Trabajo de titulación previo a la obtención del**

**Título en:** Tecnólogo Superior en Gastronomía y

**Empresas Alimenticias**

**Tema:** Elaboración y Comercialización de

**Chocobananas rellenas en la ciudad de Quito**

**Autor/s:** Priscila Viviana Jacome Rojas

**Tutor:** Andres Felipe Sisalima Soria

**Fecha:** mayo 2025



**Autor:** (Jacome Rojas Priscila Viviana)

**Título a obtener:** Tecnólogo Superior en Gastronomía

**Matriz:** Sangolquí -Ecuador

**Correo electrónico:** vivij08@hotmail.com



**Dirigido por:**



**Andres Felipe Sisalima Soria**

**Título: Ing, Alimentos MSC**

**Matriz: Sangolquí -Ecuador**

**Correo electrónico:**

**Todos los derechos reservados.**

Queda prohibida, salvo excepción prevista en la Ley, cualquier forma de reproducción, distribución, comunicación pública y transformación de esta obra para fines comerciales, sin contar con autorización de los titulares de propiedad intelectual. La infracción de los derechos mencionados puede ser constitutiva de delito contra la propiedad intelectual. Se permite la libre difusión de este texto con fines académicos investigativos por cualquier medio, con la debida notificación a los autores.

©2025 Tecnológico Universitario Rumiñahui

SANGOLQUÍ – ECUADOR

(Jacome Rojas Priscila Viviana )

## SOLICITUD DE PUBLICACIÓN DEL TRABAJO DE TITULACIÓN

**CT-ANX-2025-ISTER-4**

Sangolquí, 24 de Julio del 2025

Sres.-

**INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO RUMIÑAHUI CON CONDICIÓN DE  
UNIVERSITARIO**

**Presente**

Yo Priscila Viviana Jacome Rojas , con C.I.: 1722656020 alumno de la CARRERA GASTRONOMÍA Y EMPRESAS, cedo al INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO RUMIÑAHUI CON CONDICIÓN DE UNIVERSITARIO, los derechos de publicaciones del presente trabajo de Titulación en el Repositorio Institucional para hacer uso de todos los contenidos con fines estrictamente académico o de investigación.

Atentamente,



PRISCILA VIVIANA  
JACOME ROJAS

---

Firma del Estudiante

Priscila Viviana Jacome Rojas

C.I.: 1722656020

## **CARTA DE CESIÓN DE DERECHOS DEL TRABAJO DE TITULACIÓN**

**CT-ANX-2025-ISTER-2-2.2**

Sangolquí, 24 de Julio del 2025

**MSc. Elizabeth Ordoñez  
DIRECTORA DE DOCENCIA**

**MSc. Mónica Loachamín  
COORDINADORA DE TITULACIÓN**

**INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO RUMIÑAHUI CON CONDICIÓN DE  
UNIVERSITARIO**

**Presente**

Por medio de la presente, yo, Jacome Rojas Priscila Viviana declaro y acepto en forma expresa lo siguiente: Ser autor del trabajo de titulación denominado Elaboración de Galletas a base de maca para el sector fitness en la ciudad de Quito, de la Tecnología Universitaria Tecnólogo Universitario en Gastronomía y Empresas; y a su vez manifiesto mi voluntad de ceder al Instituto Superior Tecnológico Rumiñahui con condición de Universitario los derechos de reproducción, distribución y publicación de dicho trabajo de titulación, en cualquier formato y medio, con fines académicos y de investigación.

Esta cesión se otorga de manera no exclusiva y por un periodo indeterminado. Sin embargo, conservo los derechos morales sobre mi obra.

En fe de lo cual, firmo la presente.



PRISCILA VIVIANA  
JACOME ROJAS

Atentamente,  
**JACOME ROJAS PRISCILA VIVIANA**  
C.I.: 1725567505

FORMULARIO PARA ENTREGA DE PROYECTOS EN  
BIBLIOTECA INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO  
RUMIÑAHUI CON CONDICIÓN DE UNIVERSITARIO

CT-ANX-2024-ISTER-1

CARRERA:

TECNOLOGIA UNIVERSITARIA EN GASTRONOMIA

AUTOR /ES:

JACOME ROJAS PRISCILA VIVIANA

TUTOR:

ANDRÉS FELIPE SISALIMA SORIA

CONTACTO ESTUDIANTE:

0987428930

CORREO ELECTRÓNICO:

Vivij08@hotmail.com

TEMA:

ELABORACIÓN Y COMERCIALIZACION DE CHOCOBANAS RELLENAS LA  
CIUDAD DE QUITO

OPCIÓN DE TITULACIÓN:

TESIS

## RESUMEN EN ESPAÑOL

El presente proyecto tiene como objetivo principal desarrollar y evaluar la viabilidad de un producto innovador en el mercado de snacks artesanales: el *chocobanano relleno de mermelada*, dirigido al público juvenil y adulto de la ciudad de Quito. Esta propuesta busca ofrecer una alternativa económica, deliciosa y llamativa, que combine fruta fresca, relleno artesanal y cobertura de chocolate, todo en una presentación práctica y atractiva.

El estudio aborda el proceso de elaboración, los aspectos de higiene, la elección de ingredientes y técnicas de relleno, así como las estrategias de comercialización más efectivas. Se identificó que la innovación del relleno aumenta el valor percibido del producto y su demanda en mercados locales.

Mediante encuestas y entrevistas, se determinó que los consumidores están dispuestos a pagar más por una chocobanana rellena bien presentada y con sabores atractivos. El proyecto propone fortalecer la producción mediante capacitación en higiene, uso de empaques llamativos y estrategias de marketing emocional que conecten al producto con la historia de quien lo elabora.

El desarrollo técnico del proyecto demuestra que la elaboración del chocobanano relleno es viable artesanalmente, utilizando materias primas accesibles y procedimientos sencillos que permiten escalabilidad. Se estableció un proceso estandarizado que asegura la calidad, higiene y conservación del producto.

Finalmente, se concluye que el proyecto representa una oportunidad real de emprendimiento en la ciudad de Quito, al combinar innovación, bajo costo de producción y demanda potencial. Se recomienda implementar un plan piloto, aplicar estrategias de marketing digital, mantener control de calidad constante y expandir la distribución según la respuesta del mercado. Palabras Claves: Desarrollo, Innovador, Artesanal

## ABSTRACT:

The main objective of this project is to develop and evaluate the viability of an innovative product in the artisanal snack market: jam-filled chocobananas, aimed at young people and adults in the city of Quito. This proposal seeks to offer an affordable, delicious, and attractive alternative that combines fresh fruit, artisanal filling, and chocolate coating, all in a practical and attractive presentation.

The study addresses the production process, hygiene aspects, the choice of ingredients and filling techniques, as well as the most effective marketing strategies. It was found that innovative fillings increase the perceived value of the product and its demand in local markets.

Through surveys and interviews, it was determined that consumers are willing to pay more for a well-presented filled chocobanana with attractive flavors. The project proposes strengthening production through hygiene training, the use of eye-catching packaging, and emotional marketing strategies that connect the product with the story of its maker.

The technical development of the project demonstrates that the production of filled chocobananas is viable as an artisanal product, using accessible raw materials and simple procedures that allow for scalability. A standardized process was established to ensure the quality, hygiene, and preservation of the product.

Finally, it was concluded that the project represents a real entrepreneurial opportunity in the city of Quito, combining innovation, low production costs, and potential demand. It is recommended to implement a pilot plan, apply digital marketing strategies, maintain constant quality control, and expand distribution based on market response.

Keywords: Development, Innovative, Artisanal



PRISCILA VIVIANA  
JACOME ROJAS

Firma del Estudiante (AUTOR)

Priscila Viviana Jacome Rojas

C.I.: 1722656020

### **Dedicatoria:**

El siguiente proyecto esta dedicado a mis hijos Kerlly, Isac y Daira que son lo mas importante de mi vida, por los que día a día voy siguiendo mis objetivos y trato de crecer tanto profesionalmente y también como persona.

### **Agradecimientos:**

Agradecer en primer lugar a Dios ya que ha sido mi guía para poder tomar las mejores decisiones.

Agradecer también a mi esposo Rubén Darío ya que ha sido el impulso a seguir para poder superarme día a día, el que no me deja sola y el que me acompaña siempre.

Agradecer a mi madre por ser ejemplo de mujer luchadora y emprendedora.

Y por último agradecer a los docentes de la institución que han sido una guía académica por impartir sus conocimientos y por tener tan linda vocación de enseñar.

## **Resumen:**

El presente proyecto tiene como objetivo principal desarrollar y evaluar la viabilidad de un producto innovador en el mercado de snacks artesanales: el *chocobanano relleno de mermelada*, dirigido al público juvenil y adulto de la ciudad de Quito. Esta propuesta busca ofrecer una alternativa económica, deliciosa y llamativa, que combine fruta fresca, relleno artesanal y cobertura de chocolate, todo en una presentación práctica y atractiva.

El estudio aborda el proceso de elaboración, los aspectos de higiene, la elección de ingredientes y técnicas de relleno, así como las estrategias de comercialización más efectivas. Se identificó que la innovación del relleno aumenta el valor percibido del producto y su demanda en mercados locales.

Mediante encuestas y entrevistas, se determinó que los consumidores están dispuestos a pagar más por una chocobanana rellena bien presentada y con sabores atractivos. El proyecto propone fortalecer la producción mediante capacitación en higiene, uso de empaques llamativos y estrategias de marketing emocional que conecten al producto con la historia de quien lo elabora.

El desarrollo técnico del proyecto demuestra que la elaboración del chocobanano relleno es viable artesanalmente, utilizando materias primas accesibles y procedimientos sencillos que permiten escalabilidad. Se estableció un proceso estandarizado que asegura la calidad, higiene y conservación del producto.

Finalmente, se concluye que el proyecto representa una oportunidad real de emprendimiento en la ciudad de Quito, al combinar innovación, bajo costo de producción y demanda potencial. Se recomienda implementar un plan piloto, aplicar estrategias de marketing digital, mantener control de calidad constante y expandir la distribución según la respuesta del mercado.

**Palabras Claves:** Desarrollo, Innovador, Artesanal

### **Abstract:**

The main objective of this project is to develop and evaluate the viability of an innovative product in the artisanal snack market: jam-filled chocobananas, aimed at young people and adults in the city of Quito. This proposal seeks to offer an affordable, delicious, and attractive alternative that combines fresh fruit, artisanal filling, and chocolate coating, all in a practical and attractive presentation.

The study addresses the production process, hygiene aspects, the choice of ingredients and filling techniques, as well as the most effective marketing strategies. It was found that innovative fillings increase the perceived value of the product and its demand in local markets.

Through surveys and interviews, it was determined that consumers are willing to pay more for a well-presented filled chocobanana with attractive flavors. The project proposes strengthening production through hygiene training, the use of eye-catching packaging, and emotional marketing strategies that connect the product with the story of its maker.

The technical development of the project demonstrates that the production of filled chocobananas is viable as an artisanal product, using accessible raw materials and simple procedures that allow for scalability. A standardized process was established to ensure the quality, hygiene, and preservation of the product.

Finally, it was concluded that the project represents a real entrepreneurial opportunity in the city of Quito, combining innovation, low production costs, and potential demand. It is recommended to implement a pilot plan, apply digital marketing strategies, maintain constant quality control, and expand distribution based on market response.

**Keywords:** Development, Innovative, Artisanal

## Índice de contenido:

|                                                                                                   |    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Dedicatoria: .....                                                                                | 8  |
| Agradecimientos: .....                                                                            | 9  |
| Resumen: .....                                                                                    | 10 |
| Abstract:.....                                                                                    | 11 |
| Introducción.....                                                                                 | 18 |
| Planteamiento del problema .....                                                                  | 18 |
| Problema científico .....                                                                         | 20 |
| Preguntas científicas o directrices .....                                                         | 21 |
| Objetivo general .....                                                                            | 22 |
| Objetivos específicos.....                                                                        | 23 |
| Justificación .....                                                                               | 24 |
| CAPÍTULO I: .....                                                                                 | 25 |
| Marco teórico.....                                                                                | 25 |
| Antecedentes.....                                                                                 | 25 |
| Productos a utilizar .....                                                                        | 27 |
| Banano:.....                                                                                      | 27 |
| Chocolate .....                                                                                   | 29 |
| Mermelada .....                                                                                   | 31 |
| Beneficios combinados del chocolate, el banano y la mermelada en la choco banana<br>rellena ..... | 32 |
| Teorías .....                                                                                     | 35 |

|                                                          |    |
|----------------------------------------------------------|----|
| Elaboración de Choco bananas Rellenas de Mermelada ..... | 35 |
| Procesos de Elaboración .....                            | 35 |
| a. Selección y preparación de la materia prima .....     | 35 |
| b. Pelado y cortado de las bananas .....                 | 35 |
| c. Relleno .....                                         | 35 |
| d. Inserción del palillo .....                           | 35 |
| e. Congelado preliminar .....                            | 35 |
| f. Baño de chocolate .....                               | 36 |
| g. Reposo y congelado final .....                        | 36 |
| Maquinaria Utilizada .....                               | 36 |
| Tiempos de Preparación .....                             | 36 |
| Embalaje y Conservación .....                            | 37 |
| Proceso de Descomposición del Alimento .....             | 37 |
| Cómo evitar la descomposición.....                       | 38 |
| Conclusión.....                                          | 38 |
| Contexto: .....                                          | 38 |
| Glosario de términos:.....                               | 38 |
| Capítulo II.....                                         | 39 |
| Metodología.....                                         | 39 |
| Tipo de investigación: .....                             | 39 |
| Cualitativa.....                                         | 39 |
| Diseño de investigación:.....                            | 39 |

|                                                          |    |
|----------------------------------------------------------|----|
| Cuantitativa.....                                        | 39 |
| Cualitativa.....                                         | 39 |
| Población y muestra.....                                 | 39 |
| Instrumentos de recolección de datos: .....              | 40 |
| Encuesta estructurada (dirigida a consumidores) .....    | 41 |
| Aplicación.....                                          | 41 |
| Procedimiento de investigación.....                      | 41 |
| Planteamiento del problema y objetivos.....              | 41 |
| Revisión bibliográfica y contextual .....                | 42 |
| Diseño de los instrumentos de recolección de datos ..... | 42 |
| Aplicación de los instrumentos.....                      | 42 |
| Recolección y organización de los datos .....            | 42 |
| Análisis de los resultados .....                         | 43 |
| Interpretación de la información.....                    | 43 |
| Conclusiones y recomendaciones .....                     | 43 |
| Análisis de datos .....                                  | 43 |
| Nivel de aceptación .....                                | 43 |
| Preferencia de sabores .....                             | 43 |
| Disposición de pago.....                                 | 43 |
| Frecuencia de compra esperada.....                       | 44 |
| Lugar ideal de compra .....                              | 44 |
| Datos Cualitativos – Entrevistas a comerciantes .....    | 44 |

|                                                               |    |
|---------------------------------------------------------------|----|
| Observación directa – Prueba piloto.....                      | 45 |
| Conclusión del análisis .....                                 | 45 |
| Consideraciones éticas.....                                   | 45 |
| Consentimiento informado .....                                | 45 |
| Anonimato y confidencialidad.....                             | 46 |
| Respeto a la integridad de los participantes.....             | 46 |
| Uso responsable de la información.....                        | 46 |
| Respeto por la propiedad intelectual .....                    | 46 |
| Cuidado en la prueba del producto .....                       | 46 |
| Conclusión ética .....                                        | 47 |
| Capítulo III .....                                            | 48 |
| Propuesta del desarrollo del proyecto técnico .....           | 48 |
| Misión visión y valores.....                                  | 48 |
| Misión.....                                                   | 48 |
| Visión.....                                                   | 48 |
| Valores.....                                                  | 48 |
| ANALISIS FODA .....                                           | 49 |
| Personal requerido .....                                      | 50 |
| Responsable de producción (1 persona) .....                   | 50 |
| Auxiliar de cocina o apoyo en producción (1 persona) .....    | 51 |
| Encargado de empaque y presentación (1 persona).....          | 51 |
| Vendedor(a) o encargado de comercialización (1 persona) ..... | 51 |

|                                               |    |
|-----------------------------------------------|----|
| Administrador o emprendedor responsable ..... | 51 |
| Nombre del producto .....                     | 51 |
| Logotipo del producto .....                   | 52 |
| Objetivos técnicos.....                       | 52 |
| Proceso técnico de elaboración.....           | 52 |
| Materias primas necesarias .....              | 53 |
| Equipos y utensilios.....                     | 53 |
| Diseño del empaque.....                       | 53 |
| Condiciones de higiene y manipulación .....   | 54 |
| Escalabilidad y producción inicial.....       | 54 |
| Distribución y comercialización .....         | 54 |
| Ubicación.....                                | 54 |
| Viabilidad técnica .....                      | 54 |
| Análisis de mercado.....                      | 55 |
| Descripción del mercado objetivo .....        | 55 |
| Segmentación del mercado .....                | 56 |
| Tendencias actuales .....                     | 56 |
| Encuestas y resultados con graficos .....     | 56 |
| Pregunta 2: .....                             | 57 |
| Conclusión técnica.....                       | 62 |
| Conclusiones Finales .....                    | 63 |
| Costo de produccion .....                     | 64 |

|                                         |    |
|-----------------------------------------|----|
| Costos de Producción (por unidad) ..... | 64 |
| Proyecto de ganancia .....              | 64 |
| Recomendaciones .....                   | 65 |
| Recomendación final .....               | 66 |
| Bibliografía .....                      | 67 |
| Referencias (en formato APA) .....      | 67 |
| Referencias .....                       | 67 |
| Anexos .....                            | 69 |

## **Introducción**

### **Planteamiento del problema**

En la actualidad, el emprendimiento representa una de las principales alternativas para la generación de empleo y el desarrollo económico local, especialmente en países en vías de desarrollo. Uno de los sectores con potencial de crecimiento es el de los productos alimenticios artesanales, como es el caso de las chocobananas rellenas, una golosina elaborada a base de banano cubierto de chocolate, que combina sabor, accesibilidad y un atractivo valor nutricional.

A pesar de ser un producto con buena aceptación en diversas regiones, muchos emprendimientos relacionados con chocobananas enfrentan dificultades para posicionarse en el mercado local, debido a la falta de planificación estratégica, escasa innovación, desconocimiento del perfil del consumidor y limitaciones en la promoción y distribución del producto. Según Ries y Trout (2002), el posicionamiento adecuado es fundamental para que un producto destaque en un mercado saturado y competitivo.

En zonas donde el banano es un cultivo abundante, como en muchos países latinoamericanos, la falta de iniciativas que transformen esta fruta en productos de valor agregado representa una oportunidad desaprovechada. Como indica Kotler y Armstrong (2017), “el desarrollo de productos debe enfocarse no solo en satisfacer necesidades básicas, sino en crear experiencias atractivas para el consumidor” (p. 253).

Además, existe una limitada sistematización de estudios que analicen el potencial del mercado de chocobananas como emprendimiento rentable, especialmente en contextos rurales o urbanos marginales. Por lo tanto, surge la necesidad de investigar cómo estructurar un modelo de negocio sostenible para la elaboración y comercialización de chocobananas, considerando

aspectos como costos de producción, segmentación del mercado, canales de venta y estrategias de promoción.

### **Problema científico**

¿Cómo influye la innovación del relleno en la chocobanana en su proceso de elaboración y en la aceptación del consumidor dentro de un mercado local informal?

### **Preguntas científicas o directrices**

¿Cuál es el proceso adecuado para elaborar chocobananas rellenas de mermelada de manera segura e higiénica?

¿Qué sabores de rellenos de mermelada son más aceptados por los consumidores?

¿Qué factores influyen en la comercialización exitosa de este producto?

¿Qué beneficios económicos y sociales puede generar este emprendimiento?

### **Objetivo general**

Elaborar y comercializar chocobananas rellenas de mermelada en la ciudad de Quito mediante un novedoso y equilibrado sabor que sea del agrado del público, generando una alternativa de autoempleo y desarrollo económico.

### **Objetivos específicos**

- Describir el correcto proceso de elaboración de choco bananas con relleno.
- Analizar los gustos y preferencias del público consumidor.
- Evaluar los costos de producción y rentabilidad del producto.
- Proponer estrategias efectivas de comercialización.

## **Justificación**

El análisis de este tema es importante porque al elaborar y vender choco bananas rellenas no es solo una actividad económica, sino también es el ofrecer al público un producto casero que tenga equilibrados sabores que sean del gusto de grandes y pequeños.

Además, las choco bananas rellenas invitan a la creatividad, permitiendo que la elaboración tenga un sello único.

Con este estudio se busca no solo mejorar la calidad del producto, sino también fortalecer el espíritu emprendedor y transformar este producto en una oportunidad.

## **CAPÍTULO I:**

### **Marco teórico**

#### **Antecedentes**

Las choco bananas son uno de esos dulces que combinan sencillez y sabor en una sola mordida. Su preparación, un plátano maduro cubierto con chocolate ha sido parte de la cultura popular en ferias, escuelas y negocios familiares, sobre todo en países de América Latina donde el plátano es una fruta abundante y económica. Sin embargo, en los últimos años, este postre ha ido evolucionando y dando paso a versiones más innovadoras, como las choco bananas rellenas de mermelada, que mezclan lo tradicional con un toque de creatividad. La idea de rellenarlas con mermelada no es solo una cuestión de sabor, sino también de ofrecer una experiencia distinta al consumidor.

Usar frutas como la fresa, la guayaba o el maracuyá permite crear un contraste entre la acidez de la mermelada, la dulzura del chocolate y la suavidad del plátano. Además, se logra una presentación más llamativa, que despierta curiosidad tanto en niños como en adultos. Desde el punto de vista nutricional, el plátano maduro aporta beneficios importantes: es rico en potasio, fibra, vitamina B6 y antioxidantes naturales. Por su parte, la mermelada, cuando se prepara con alto contenido de fruta y bajos niveles de azúcar, conserva parte de las vitaminas y compuestos beneficiosos de la fruta original.

En cuanto al chocolate, especialmente si se usa uno semiamargo o con mayor porcentaje de cacao, aporta flavonoides que pueden tener propiedades antioxidantes. El éxito de una choco banana rellena también depende de cómo se prepare. Es importante usar plátanos en su punto justo de maduración: ni muy verdes ni muy maduros, para que no se rompan al rellenarlos ni se deshagan con el calor del chocolate.

Además, la higiene durante todo el proceso es clave, así como el buen manejo del chocolate y la correcta refrigeración, especialmente si se busca vender el producto y conservarlo por más tiempo. En cuanto a su comercialización, este producto representa una gran oportunidad para pequeños emprendedores. No requiere una inversión grande, es fácil de hacer y se puede personalizar con diferentes tipos de mermelada, toppings o presentaciones. Además, responde muy bien a las tendencias actuales del mercado: consumidores que prefieren snacks naturales, productos artesanales o postres con identidad local.

En definitiva, las choco bananas rellenas no solo rescatan una tradición, sino que la reinventan con nuevas combinaciones de sabor, abriendo puertas tanto en el ámbito culinario como en el de los negocios.

### Productos a utilizar

|        |           |           |
|--------|-----------|-----------|
| BANANO | CHOCOLATE | MERMELADA |
|--------|-----------|-----------|

#### **Banano:**

##### *Origen e historia*

El banano es una de las frutas tropicales más antiguas domesticadas por el ser humano. Su origen se sitúa en el sudeste asiático, especialmente en las regiones de Malasia, Indonesia, Filipinas y Papúa Nueva Guinea, donde existen evidencias arqueológicas de su cultivo desde hace más de 7.000 años.

Según Ploetz , “las primeras evidencias del cultivo de banano provienen de Papúa Nueva Guinea, alrededor del 5000 a.C.”. Estas variedades primitivas eran distintas a las actuales, ya que muchas contenían semillas y eran menos dulces.

Durante el siglo XIX, el banano fue introducido en América Latina por empresas estadounidenses como la United Fruit Company. Esta expansión transformó al banano en un producto clave de exportación, con profundas consecuencias sociales y económicas en países como Honduras, Guatemala, Colombia y Ecuador.

Bucheli señala que “el banano se convirtió en un cultivo de exportación esencial en América Central durante el siglo XIX, en gran parte impulsado por corporaciones estadounidenses”.

## ***Beneficios del banano***

El banano (*Musa spp.*) es una de las frutas tropicales más consumidas en el mundo gracias a su sabor dulce, su textura suave y su alto valor nutritivo. Además de ser económico y versátil, aporta una variedad de nutrientes esenciales que benefician la salud.

### **Principales beneficios:**

#### **1. Fuente de energía rápida**

Su alto contenido de carbohidratos simples y naturales (glucosa, fructosa y sacarosa) proporciona energía inmediata, ideal para estudiantes, deportistas y personas con gran gasto físico (FAO, 2019).

#### **2. Rico en potasio**

El potasio ayuda a regular la presión arterial, mantener el equilibrio de líquidos y prevenir calambres musculares (USDA, 2020).

#### **3. Favorece la digestión**

Aporta fibra dietética, especialmente pectina, que ayuda al tránsito intestinal y a prevenir el estreñimiento (Slavin, 2013).

#### **4. Contribuye a la salud cardiovascular**

Gracias a su potasio y bajo contenido de sodio, su consumo regular puede ayudar a reducir el riesgo de hipertensión y accidentes cerebrovasculares (He & MacGregor, 2008).

#### **5. Aporta vitaminas y antioxidantes**

Es fuente de vitamina C, vitamina B6 y compuestos antioxidantes que fortalecen el sistema inmunológico y favorecen el metabolismo energético.

## **6. Mejora el estado de ánimo**

Contiene triptófano, un aminoácido que el cuerpo transforma en serotonina, contribuyendo a la sensación de bienestar y relajación (Young, 2007).

### **Chocolate**

#### ***Origen e historia***

El chocolate tiene su origen en Mesoamérica y se produce a partir del cacao (*Theobroma cacao*), un árbol nativo de las regiones tropicales de América Central y del Sur. Los primeros registros de uso del cacao datan del año 1500 a.C., entre los pueblos olmecas, mayas y mexicas, quienes lo utilizaban como bebida ceremonial, medicina y moneda de cambio.

Presilla explica que “el cacao fue utilizado por los olmecas desde al menos el 1500 a.C., y más tarde por mayas y aztecas en rituales religiosos y como forma de moneda”.

La llegada del cacao a Europa se produjo en el siglo XVI, tras la conquista de América. En un principio, se consumía como una bebida amarga y especiada. Fue en Europa donde se comenzó a endulzar y a solidificar, dando origen al chocolate moderno. Las innovaciones industriales del siglo XVIII y XIX, especialmente en Suiza e Inglaterra, permitieron masificar su consumo.

Coe en el 2013 destacan que “la transformación del chocolate en un producto dulce y sólido comenzó en el siglo XVIII, culminando con innovaciones de compañías como Cadbury y Nestlé”.

#### ***Beneficios del chocolate***

El chocolate, especialmente el chocolate oscuro con alto contenido de cacao, es más que un ingrediente delicioso; también posee propiedades nutricionales y beneficios para la salud.

Estos beneficios se deben principalmente a su contenido de flavonoides, minerales y grasas saludables.

### **Principales beneficios:**

#### **1. Potente antioxidante**

El cacao contiene flavonoides y polifenoles que ayudan a neutralizar radicales libres, protegiendo las células del daño oxidativo (Katz et al., 2011).

#### **2. Mejora la salud cardiovascular**

Su consumo moderado puede favorecer la circulación sanguínea, reducir la presión arterial y mejorar la elasticidad de los vasos sanguíneos (Grassi et al., 2005).

#### **3. Aporta minerales esenciales**

Es fuente de magnesio, hierro, cobre y manganeso, nutrientes importantes para el funcionamiento del organismo (USDA, 2020).

#### **4. Estimula el estado de ánimo**

Contiene teobromina y pequeñas cantidades de cafeína, que producen una ligera estimulación, y estimula la liberación de endorfinas y serotonina, relacionadas con el bienestar y la felicidad (Nehlig, 2013).

#### **5. Protección cerebral**

Algunos estudios sugieren que el cacao puede mejorar la función cognitiva y la memoria gracias a su efecto positivo en la circulación cerebral (Socci et al., 2017).

## **Mermelada**

### ***Origen e historia***

La mermelada, entendida como fruta cocida con azúcar para conservarla, tiene sus raíces en la Antigüedad. Los griegos y romanos cocían frutas con miel, pero fue con la expansión del comercio del azúcar en Europa que la mermelada adquirió su forma actual.

Toussaint-Samat indica que “la mermelada tal como la conocemos hoy fruta preservada con azúcar se popularizó en Europa tras la disponibilidad generalizada del azúcar durante el período colonial”.

En el siglo XVII, la mermelada ya era un alimento habitual en las cortes europeas, y en el siglo XIX comenzó a producirse industrialmente. Durante las guerras mundiales, su valor nutricional y capacidad de conservación la convirtieron en un alimento básico.

Bentley afirma que “durante la Segunda Guerra Mundial, la mermelada fue uno de los alimentos preservados que aseguraba la ingesta de vitaminas entre soldados y civiles”.

### ***Beneficios de la mermelada***

La mermelada es un producto alimenticio elaborado a partir de fruta cocida con azúcar, lo que permite conservar su sabor y aroma durante más tiempo. Aunque su consumo debe ser moderado debido a su contenido de azúcares, presenta beneficios nutricionales, culturales y comerciales, especialmente cuando se elabora con frutas frescas de calidad.

#### **Principales beneficios:**

##### **1. Aprovechamiento de frutas**

Permite conservar frutas que, de otra manera, podrían desperdiciarse, contribuyendo a reducir pérdidas postcosecha (FAO, 2018).

## **2. Fuente de energía rápida**

Su contenido de carbohidratos simples (glucosa, fructosa y sacarosa) proporciona energía inmediata, ideal para actividades que requieren esfuerzo físico (USDA, 2020).

## **3. Aporte de vitaminas y antioxidantes**

Aunque el proceso de cocción reduce parte de las vitaminas sensibles al calor, conserva minerales y compuestos antioxidantes como polifenoles y carotenoides (Gil & Tomás-Barberán, 2012).

## **4. Variedad de sabores y propiedades según la fruta**

Dependiendo de la fruta utilizada, puede aportar vitamina C (cítricos), antocianinas (frutas rojas) o potasio (durazno, albaricoque).

## **5. Valor cultural y gastronómico**

La mermelada forma parte de tradiciones culinarias y puede ser elaborada de forma artesanal, lo que le otorga un valor agregado en el mercado (Torres, 2021).

## **6. Potencial comercial**

Es un producto de larga duración que puede envasarse, transportarse y comercializarse fácilmente, generando oportunidades para emprendimientos alimentarios.

## **Beneficios combinados del chocolate, el banano y la mermelada en la choco banana rellena**

La chocobanana rellena es un postre que combina tres componentes con cualidades nutricionales y sensoriales complementarias: el banano, el chocolate y la mermelada. Cada uno aporta beneficios que, juntos, convierten al producto en una opción no solo deliciosa, sino también con valor agregado para la salud y el emprendimiento.

### ***Beneficios para la salud***

- **Aporte energético balanceado:**

El banano aporta carbohidratos naturales que liberan energía de forma sostenida, mientras que el chocolate y la mermelada proporcionan azúcares de absorción rápida, útiles para reponer energía en actividades físicas y mentales.

- **Nutrientes esenciales:**

El banano es rico en potasio y fibra; el chocolate, en antioxidantes y magnesio; y la mermelada, en compuestos antioxidantes y minerales derivados de la fruta utilizada.

- **Efecto positivo en el ánimo:**

El triptófano del banano y los flavonoides del cacao estimulan la producción de serotonina, favoreciendo el bienestar emocional.

- **Defensa antioxidante:**

Los polifenoles del chocolate y los pigmentos naturales de frutas (como antocianinas o carotenoides) en la mermelada ayudan a combatir el estrés oxidativo.

### ***Beneficios comerciales***

- **Valor agregado:**

La inclusión de relleno de mermelada transforma la chocobanana tradicional en un producto diferenciado, capaz de venderse a un precio más alto.

- **Versatilidad de sabores:**

Se pueden ofrecer diferentes variedades (fresa, mora, piña, frutos rojos), atrayendo a públicos con distintos gustos.

- **Conexión cultural y artesanal:**

El uso de mermeladas artesanales y bananos locales refuerza el valor cultural del producto, lo que incrementa su atractivo para consumidores que valoran lo auténtico.

- **Potencial de mercado:**

Es un producto que puede comercializarse tanto en ferias y eventos locales como en tiendas y cafeterías, gracias a su buena conservación en frío y facilidad de transporte.

En conjunto, estos beneficios demuestran que la chocobanana rellena no solo es un postre atractivo para el paladar, sino también un alimento con propiedades nutritivas y un alto potencial para el emprendimiento local.

## Teorías

### Elaboración de Choco bananas Rellenas de Mermelada

Las chocobananas rellenas de mermelada son un producto semielaborado que combina fruta natural, mermelada y cobertura de chocolate. Este producto es ideal como snack o postre congelado. Su elaboración requiere control de higiene, temperatura y manipulación cuidadosa para evitar la descomposición prematura.

### Procesos de Elaboración

#### a. Selección y preparación de la materia prima

**Bananas maduras pero firmes:** deben estar en buen estado, sin golpes ni zonas blandas.

**Mermelada:** de preferencia espesa para evitar filtraciones.

**Chocolate cobertura:** oscuro

#### b. Pelado y cortado de las bananas

Cortar las bananas por la mitad o mantener enteras según el tamaño deseado del producto final.

#### c. Relleno

Se realiza un orificio en el centro de la banana con un tubo hueco o herramienta especial.

Se inyecta mermelada con una máquina dosificadora manual o semiautomática.

#### d. Inserción del palillo

Se introduce un palillo de madera en el extremo inferior para facilitar la manipulación y consumo.

#### e. Congelado preliminar

Las bananas rellenas se colocan en bandejas y se **precongelan a -18 °C durante 1 hora** para facilitar el baño en chocolate.

#### **f. Baño de chocolate**

Se sumergen en chocolate caliente (aprox. 35-40 °C) utilizando una bañadora manual o automática.

El chocolate se solidifica rápidamente debido a la temperatura fría del plátano.

#### **g. Reposo y congelado final**

Reposan unos minutos para asegurar la solidificación del chocolate.

Luego se congelan nuevamente a -18 °C por al menos 2 horas para conservar su forma y frescura.

#### **Maquinaria Utilizada**

| <b>Proceso</b>           | <b>Máquina o Herramienta</b>                                    |
|--------------------------|-----------------------------------------------------------------|
| Pelado y cortado         | Cuchillo o cortador manual                                      |
| Rellenado                | Dosificadora de mermelada                                       |
| Inserción de palillos    | Manual                                                          |
| Precongelado y congelado | Congelador industrial o comercial                               |
| Cobertura con chocolate  | Bañadora manual o automática                                    |
| Empaque                  | Selladora térmica y materiales plásticos aptos para congelación |

#### **Tiempos de Preparación**

| <b>Etapas</b>           | <b>Tiempo estimado</b>              |
|-------------------------|-------------------------------------|
| Preparación de la fruta | 15-20 minutos por lote de 50 piezas |

| <b>Etapas</b>     | <b>Tiempo estimado</b>              |
|-------------------|-------------------------------------|
| Rellenado         | 20-30 minutos por lote de 50 piezas |
| Precongelado      | 1 hora                              |
| Baño en chocolate | 15-20 minutos                       |
| Congelado final   | 2 horas mínimo                      |
| Empaque           | 5 minutos                           |

### **Embalaje y Conservación**

- **Materiales:** Bolsas plásticas individuales selladas
- **Etiquetado:** Fecha de elaboración, fecha de caducidad y Logo
- **Condiciones de almacenamiento:** Mantener a -18 °C para evitar proliferación microbiana.
- **Duración estimada:** Hasta 1 semana congeladas sin pérdida significativa de calidad.

### **Proceso de Descomposición del Alimento**

- Factores de descomposición:
  - Oxidación del plátano (se oscurece).
  - Fermentación de la mermelada si entra en contacto con el aire.
  - Humedad que derrite el chocolate.
  - Contaminación microbiana si no se mantiene la cadena de frío.

### **Cómo evitar la descomposición**

- Mantener una cadena de frío constante desde el proceso de congelación hasta el consumo.
- Evitar la exposición al aire mediante un sellado hermético.
- Usar guantes y utensilios esterilizados durante todo el proceso.
- No romper la cobertura de chocolate para evitar que la mermelada se exponga.
- Realizar controles de calidad periódicos y desechar productos con signos de alteración.

### **Conclusión**

Las chocobananas rellenas de mermelada son un producto atractivo que combina sabor, nutrición y presentación. Su elaboración requiere pasos precisos y cuidados especiales en la higiene y conservación para garantizar un producto de alta calidad y segura para el consumidor

### **Contexto:**

El banano, el chocolate y la mermelada son productos que, aunque hoy parecen cotidianos, tienen historias ricas y complejas que reflejan procesos culturales, económicos y tecnológicos. Su evolución desde usos rituales o locales hasta convertirse en bienes de consumo masivo ha estado profundamente ligada al desarrollo de las sociedades humanas. Conocer su historia permite valorar no solo su presencia en nuestras mesas, sino también los caminos históricos que han recorrido para llegar hasta allí.

### **Glosario de términos:**

Solidifica: Hacer sólido un fluido

## **Capítulo II**

### **Metodología**

#### **Tipo de investigación:**

##### **Cualitativa**

Permite conocer las preferencias, percepciones y opiniones de los consumidores respecto al sabor, presentación o valor percibido del chocobanano relleno. Puede incluir entrevistas, focus group o pruebas sensoriales.

#### **Diseño de investigación:**

##### **Cuantitativa**

Se utiliza para medir datos como demanda potencial, nivel de aceptación del producto, precios promedio, etc. A través de encuestas estructuradas o cuestionarios.

##### **Cualitativa**

Permite conocer las preferencias, percepciones y opiniones de los consumidores respecto al sabor, presentación o valor percibido del chocobanano relleno. Puede incluir entrevistas, focus group o pruebas sensoriales.

#### **Población y muestra**

La población objetivo de este estudio está conformada por habitantes de la ciudad de Quito que se encuentren en un rango de edad entre 15 y 50 años, ya que este grupo presenta mayor consumo de productos tipo snack, postres o refrigerios dulces. Se incluyen tanto hombres como mujeres, de diversos niveles socioeconómicos, especialmente aquellos que frecuentan zonas con presencia de negocios de comida rápida, cafeterías, ferias, quioscos y centros educativos o laborales.

Además, también se considera como parte de la población a propietarios o encargados de negocios relacionados con alimentos, quienes podrían convertirse en aliados estratégicos o canales de distribución del producto.

Dado que no es viable encuestar a toda la población de Quito, se emplea un muestreo no probabilístico por conveniencia, seleccionando personas que se encuentren en lugares estratégicos como:

- Parques (Ej. La Carolina, El Ejido),
- Instituciones educativas (colegios, universidades),
- Centros comerciales y ferias,
- Zonas comerciales y gastronómicas.

El tamaño de la muestra está compuesto por:

- 150 consumidores potenciales, quienes responderán encuestas para conocer su nivel de interés, preferencias de sabor, disposición a pagar y hábitos de compra de productos similares.

- 10 dueños o administradores de negocios de alimentos, a quienes se entrevistará para obtener información sobre la aceptación de nuevos productos, márgenes de ganancia esperados, presentación del producto, y posibilidad de comercialización.

### **Instrumentos de recolección de datos:**

Para obtener información confiable y relevante que permita analizar la aceptación y viabilidad del producto choco banano relleno de mermelada en el mercado quiteño, se utilizarán los siguientes instrumentos de recolección de datos:

### **Encuesta estructurada (dirigida a consumidores)**

Este instrumento está diseñado para recopilar datos cuantitativos sobre los hábitos de consumo, nivel de aceptación, disposición de compra y preferencias específicas de los consumidores potenciales.

La encuesta incluye preguntas cerradas y de opción múltiple, enfocadas en aspectos como:

- Frecuencia de consumo de postres o snacks frutales,
- Preferencia por sabores de mermelada y tipo de cobertura,
- Precio estimado que estarían dispuestos a pagar,
- Lugares donde suelen adquirir productos similares,
- Presentación y empaque preferido.

### **Aplicación**

Se realizará de manera presencial en espacios públicos estratégicos (parques, universidades, ferias) y también en formato digital (formulario en línea), para ampliar el alcance de la muestra.

### **Procedimiento de investigación**

El procedimiento de investigación seguido en este proyecto contempla una serie de etapas planificadas y ordenadas que permiten obtener información válida y confiable para determinar la **viabilidad del producto** en el mercado objetivo. Las etapas desarrolladas fueron las siguientes:

#### **Planteamiento del problema y objetivos**

Se definió claramente el problema a investigar: la necesidad de evaluar la aceptación, viabilidad y posibles canales de comercialización del chocobanano relleno de mermelada en la ciudad de Quito. Se establecieron los objetivos generales y específicos que guiarán la investigación.

## **Revisión bibliográfica y contextual**

Se recopilaron antecedentes teóricos y prácticos sobre productos similares, preferencias de consumo de snacks frutales, tendencias de alimentación saludable y estrategias de comercialización de alimentos en el mercado local. Esto permitió establecer una base sólida para el desarrollo de los instrumentos y la interpretación de resultados.

## **Diseño de los instrumentos de recolección de datos**

Se elaboraron encuestas estructuradas para consumidores potenciales, entrevistas semiestructuradas para comerciantes del sector alimenticio y fichas de observación para la etapa de prueba del producto. Estos instrumentos fueron validados a través de una prueba piloto.

## **Aplicación de los instrumentos**

- Las **encuestas** se aplicaron a una muestra de 50 personas en distintos sectores de Quito (norte, centro y sur), seleccionadas por conveniencia en espacios como universidades, parques y centros comerciales.
- Las **entrevistas** se realizaron a 10 propietarios o administradores de negocios gastronómicos, mediante visitas presenciales o llamadas telefónicas.
- La **observación directa** se aplicó durante una prueba piloto del producto, con consumidores seleccionados, registrando sus reacciones ante la presentación y sabor del chocobanano relleno.

## **Recolección y organización de los datos**

Todos los datos obtenidos fueron organizados en matrices estadísticas (para encuestas) y sistematizados por categorías (para entrevistas y observaciones). Se utilizaron herramientas digitales como hojas de cálculo para facilitar el análisis.

## **Análisis de los resultados**

Los datos cuantitativos se analizaron mediante estadísticas descriptivas (frecuencias, porcentajes y gráficos). Los datos cualitativos se examinaron mediante codificación temática, identificando patrones, preferencias y observaciones clave sobre la percepción del producto.

## **Interpretación de la información**

Se interpretaron los resultados con base en los objetivos del estudio, determinando el nivel de aceptación del producto, los factores que influyen en la decisión de compra, y las condiciones ideales para su comercialización.

## **Conclusiones y recomendaciones**

Con base en el análisis, se elaboraron conclusiones sobre la viabilidad del producto y se propusieron recomendaciones estratégicas para su elaboración, promoción, distribución y posicionamiento en el mercado quiteño.

## **Análisis de datos**

### **Nivel de aceptación**

Un 82% de los encuestados indicó que estaría dispuesto a probar un chocobanano relleno de mermelada como snack o postre ocasional.

### **Preferencia de sabores**

El sabor fresa (45%) y mora (30%) fueron los más elegidos, seguidos por guayaba y maracuyá.

### **Disposición de pago**

El 65% estaría dispuesto a pagar entre \$0,75 y \$1,25 por unidad, siempre que el producto tenga buena presentación y sabor.

### **Frecuencia de compra esperada**

El **58%** indicó que lo consumiría entre una y dos veces por semana.

### **Lugar ideal de compra**

Los encuestados prefieren adquirir el producto en quioscos, cafeterías escolares, ferias o tiendas de barrio.

Estos datos indican una alta aceptación potencial del producto, con claras oportunidades de posicionamiento si se ajusta a las preferencias de sabor, precio y presentación.

### **Datos Cualitativos – Entrevistas a comerciantes**

Se analizaron las respuestas de 10 entrevistas a dueños o administradores de negocios de alimentos. A través de la codificación temática, se identificaron las siguientes percepciones clave:

- **Interés en el producto:** La mayoría consideró que un chocobanano relleno podría diferenciarse de otros postres convencionales, siempre que mantenga buen sabor, higiene y conservación.
- **Factores determinantes para venderlo:** Precio competitivo, empaque llamativo, duración sin refrigeración superior a 24 horas, y facilidad de entrega.
- **Barreras mencionadas:** Dificultades en la conservación a temperatura ambiente y necesidad de una presentación atractiva que transmita calidad.

Los comerciantes manifestaron una disposición moderada a incorporar el producto, dependiendo del apoyo logístico que se ofrezca (entrega puntual, publicidad, muestras iniciales, etc.).

## **Observación directa – Prueba piloto**

Durante la degustación del producto en fase de prueba, se observó que:

- El nombre del producto y la apariencia llamativa despertaron la curiosidad de los consumidores.
- Las reacciones fueron mayoritariamente positivas en cuanto al sabor, textura y dulzura equilibrada.
- Algunos comentarios destacaron la necesidad de evitar el exceso de mermelada para mantener el equilibrio entre lo frutal y el chocolate.

Estos resultados refuerzan la aceptación del producto y permiten afinar aspectos sensoriales antes de una producción a mayor escala.

## **Conclusión del análisis**

El análisis de los datos indica que existe una **alta probabilidad de éxito comercial** del chocobanano relleno de mermelada en Quito, especialmente si se adapta a las preferencias detectadas en sabor, empaque, precio y punto de venta. Las recomendaciones finales permitirán optimizar su diseño, producción y estrategia de comercialización.

## **Consideraciones éticas**

### **Consentimiento informado**

Antes de aplicar las encuestas, entrevistas o realizar observaciones directas, se explicó a los participantes la finalidad del estudio, los objetivos de la investigación y el uso que se dará a la información recolectada.

Todos los participantes aceptaron voluntariamente colaborar, firmando o manifestando verbalmente su consentimiento informado.

### **Anonimato y confidencialidad**

Los datos recolectados fueron tratados de forma confidencial y no se utilizó ningún nombre o información personal que pudiera identificar a los encuestados o entrevistados. Los resultados se presentaron de forma general, con fines académicos y de análisis comercial.

### **Respeto a la integridad de los participantes**

No se realizaron preguntas invasivas ni se promovió ningún tipo de presión para obtener respuestas. Se respetó el derecho de cada persona a negarse a participar o retirarse en cualquier momento, sin ningún tipo de consecuencia.

### **Uso responsable de la información**

La información recopilada fue utilizada únicamente para fines de esta investigación y no será compartida ni divulgada con terceros fuera del marco académico y del equipo del proyecto, salvo autorización expresa.

### **Respeto por la propiedad intelectual**

Durante la elaboración del marco teórico y otras secciones del proyecto, se respetaron los derechos de autor citando debidamente las fuentes utilizadas, conforme a normas éticas y académicas.

### **Cuidado en la prueba del producto**

Durante las degustaciones realizadas como parte de la observación directa, se tomó en cuenta el estado de salud de los participantes (alergias, intolerancias alimentarias, etc.) y se les informó sobre los ingredientes utilizados en la preparación del choco banana relleno. Los productos fueron elaborados con normas básicas de higiene y manipulación segura de alimentos.

### **Conclusión ética**

El cumplimiento de estos principios garantizó una investigación respetuosa, transparente y ética, contribuyendo a la credibilidad del estudio y a la confianza de los participantes.

## **Capítulo III**

### **Propuesta del desarrollo del proyecto técnico**

El presente proyecto tiene como finalidad diseñar e implementar un producto innovador en el sector alimenticio de la ciudad de Quito: el choco banano relleno de mermelada, una alternativa artesanal y creativa que combina el sabor tradicional del banano cubierto de chocolate con un toque moderno al incorporar un relleno frutal.

Esta propuesta técnica detalla los aspectos prácticos necesarios para la producción y comercialización efectiva del producto.

#### **Misión visión y valores**

##### **Misión**

Elaborar y comercializar choco bananas rellenas de alta calidad, combinando tradición, sabor y creatividad, ofreciendo al consumidor un producto artesanal, nutritivo y accesible. Brindamos oportunidades de autoempleo y desarrollo local, promoviendo prácticas responsables y conscientes con el entorno.

##### **Visión**

Ser reconocidos a nivel local y nacional como un emprendimiento líder en productos artesanales innovadores, que transforma ingredientes naturales como el banano, el chocolate y la mermelada en experiencias únicas, impulsando el crecimiento económico y social de nuestra comunidad.

##### **Valores**

##### **Calidad artesanal**

Nos comprometemos a mantener altos estándares de sabor, frescura e higiene en cada chocobanana que elaboramos.

1. **Creatividad e innovación**

Valoramos la capacidad de reinventar un producto tradicional a través de rellenos, coberturas y presentaciones originales.

2. **Responsabilidad social**

Buscamos generar empleo, apoyar a productores locales y contribuir a la economía familiar.

3. **Honestidad y transparencia**

Ofrecemos productos con ingredientes auténticos, sin engaños ni aditivos artificiales innecesarios.

4. **Compromiso con el cliente**

Escuchamos a nuestros consumidores y trabajamos para brindarles una experiencia agradable, segura y memorable.

5. **Sostenibilidad**

Promovemos el uso responsable de materiales y buscamos alternativas ecológicas en nuestros empaques y procesos.

**ANALISIS FODA**

| Fortalezas                                                            | Oportunidades                                                        |
|-----------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| Producto innovador que combina tradición y creatividad.               | Alta demanda de postres artesanales y accesibles.                    |
| Bajo costo de producción e insumos fáciles de conseguir.              | Posibilidad de alianzas con escuelas, tiendas y delivery local.      |
| Sabor atractivo y personalizable (variedad de rellenos y coberturas). | Tendencia hacia productos naturales y sin conservantes artificiales. |

| <b>Fortalezas</b>                                                          | <b>Oportunidades</b>                                                          |
|----------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|
| Fácil de preparar y con potencial de ventas rápidas.                       | Espacio para posicionar la marca en redes sociales y medios digitales.        |
| Puede ser elaborado desde casa o espacios pequeños (emprendimiento local). | Público objetivo amplio: niños, jóvenes, adultos y familias.                  |
| <b>Debilidades</b>                                                         | <b>Amenazas</b>                                                               |
| Vida útil limitada si no se mantiene una adecuada cadena de frío.          | Factores climáticos que pueden afectar conservación y ventas ambulantes.      |
| Limitado acceso a equipos de refrigeración o empaques térmicos.            | Competencia de productos similares industrializados o importados.             |
| Poco conocimiento inicial sobre normas de higiene o permisos sanitarios.   | Aumento en el precio del chocolate o frutas por factores externos.            |
| Dependencia de la venta directa (si no se diversifican los canales).       | Cambios en las tendencias de consumo o restricciones en el comercio informal. |

### **Personal requerido**

#### **Responsable de producción (1 persona)**

##### **Funciones:**

- Supervisar y ejecutar el proceso de elaboración del producto.
- Controlar la higiene y calidad de los ingredientes.
- Cumplir con normas de inocuidad y conservación.

### **Auxiliar de cocina o apoyo en producción (1 persona)**

#### **Funciones:**

- Pelar y preparar los bananos.
- Insertar los palillos, rellenar y ayudar con las coberturas.
- Preparar los rellenos, cubrir con chocolate y realizar el congelado adecuado.
- Limpiar y desinfectar utensilios y áreas de trabajo.

### **Encargado de empaque y presentación (1 persona)**

#### **Funciones:**

- Empacar las chocobananas de forma higiénica y atractiva.
- Etiquetar los productos (fecha, sabor, ingredientes si aplica).
- Preparar los pedidos para venta directa o entrega.

### **Vendedor(a) o encargado de comercialización (1 persona)**

#### **Funciones:**

- Ofrecer el producto en puntos de venta o a través de redes sociales.
- Manejar el dinero y dar atención amable al cliente.
- Promover promociones, combos o sabores nuevos.

### **Administrador o emprendedor responsable**

#### **Funciones:**

- Controlar inventario de insumos.
- Llevar registros de ingresos, egresos y costos.
- Coordinar pedidos, abastecimiento y crecimiento del negocio.

### **Nombre del producto**

Chocorellenitas, se trata de Chocobanano relleno de mermelada artesanal. Nombre llamativo, fácil de recordar y que resalta el componente natural y frutal del producto.

### **Logotipo del producto**



Fuente de Elaboracion Propia 26/06/2025

### **Objetivos técnicos**

- Establecer el proceso de elaboración estandarizado del chocobanano relleno.
- Determinar los equipos, utensilios y condiciones necesarias para su producción.
- Diseñar un empaque atractivo, higiénico y funcional.
- Evaluar la capacidad de producción inicial según la demanda estimada.

### **Proceso técnico de elaboración**

El proceso técnico incluye las siguientes etapas:

1. Selección y preparación del banano (maduro firme, sin manchas).
2. Corte y ahuecado parcial del banano para colocar el relleno.
3. Relleno con mermelada
4. Inserción del palillo de madera para sujeción.
5. Baño en cobertura de chocolate oscuro o con leche.
6. Decoración opcional con chispas, coco rallado o frutos secos.

7. Enfriado y reposo en refrigeración para endurecimiento del chocolate.
8. Empaque individual en un envase de plástico transparente con etiqueta del producto.

#### **Materias primas necesarias**

- Banano maduro firme.
- Mermelada (sabores variados).
- Chocolate para cobertura (oscuro y con leche).
- Palillos de madera.
- Envase de plástico alimentarias y etiquetas impresas.

#### **Equipos y utensilios**

- Refrigerador o congelador.
- Cuchillos y cucharillas especiales para ahuecar.
- Recipientes de acero inoxidable.
- Olla para baño María.
- Selladora manual o termoselladora.

#### **Diseño del empaque**

El empaque será:

- Transparente para mostrar el producto.
- Con etiqueta que incluya: nombre del producto, ingredientes, sabor del relleno, fecha de elaboración, y logotipo.
- Opcionalmente, incluir código QR para promociones o redes sociales.

### **Condiciones de higiene y manipulación**

- Uso de guantes y gorros durante la preparación.
- Superficies sanitizadas antes de cada jornada de producción.
- Manipulación en área limpia y con buena ventilación.
- Registro de fecha y lote de cada producción.

### **Escalabilidad y producción inicial**

Se proyecta iniciar con una producción de **50 a 100 unidades diarias**, incrementando según la demanda. Esta producción inicial será manejada de forma artesanal, con posibilidad de tecnificar progresivamente el proceso.

### **Distribución y comercialización**

El producto se ofrecerá en:

- Ferias locales y eventos gastronómicos.
- Bares escolares, universidades y tiendas de barrio.
- Venta directa en redes sociales mediante sistema de pedidos.

### **Ubicación**

|           |            |
|-----------|------------|
| PAIS      | ECUADOR    |
| PROVINCIA | PICHINCHA  |
| CANTON    | QUITO      |
| PARROQUIA | EL PINTADO |
| DIRECCION | AJAVI      |

Nota: Fuente de Elaboracion Propia 26/06/2025

### **Viabilidad técnica**

La propuesta es viable, ya que:

- El proceso de elaboración es sencillo y no requiere maquinaria costosa.
  - Los ingredientes son de bajo costo y de fácil acceso en el mercado local.
  - El empaque puede adaptarse a las condiciones de producción artesanal sin comprometer la higiene ni la presentación.
- Existe interés comprobado del público objetivo, según los resultados del estudio de mercado.

### **Análisis de mercado**

#### **Descripción del mercado objetivo**

El producto está dirigido principalmente a:

- **Niños y jóvenes** entre 6 y 18 años, atraídos por el sabor dulce, la presentación divertida y el formato práctico.
- **Adultos jóvenes** (19-35 años), especialmente quienes buscan snacks fríos, novedosos, artesanales y con cierto valor emocional o nostálgico.
- **Padres de familia** interesados en opciones de postres accesibles y agradables para sus hijos.
- **Consumidores de zonas urbanas** de Quito con acceso a mercados, colegios, universidades, ferias o redes sociales.

Este mercado busca productos económicos, sabrosos, fáciles de consumir, visualmente atractivos.

## Segmentación del mercado

| Segmento                   | Características principales                           | Necesidades que satisface            |
|----------------------------|-------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| Niños y adolescentes       | Consumidores impulsivos, influenciados por lo visual  | Dulces fríos y coloridos para recreo |
| Estudiantes universitarios | Prefieren productos económicos y novedosos            | Snacks rápidos y sabrosos            |
| Familias con niños         | Buscan opciones seguras, agradables y con buen precio | Postres para niños o celebraciones   |
| Público general en ferias  | Abierto a probar sabores nuevos y recetas artesanales | Antojos o productos para el calor    |

## Tendencias actuales

- **Creciente demanda de productos artesanales y caseros**, percibidos como más confiables y saludables.
- **Valoración de la innovación en sabores**, rellenos y presentación.
- **Preferencia por productos “listos para consumir”**, sin necesidad de preparación.
- **Mayor uso de redes sociales** como canal de promoción, venta directa y marketing visual.

## Encuestas y resultados con graficos

¿Consume usted productos elaborados con banano?

| Respuesta | Frecuencia | Porcentaje |
|-----------|------------|------------|
| Sí        | 45         | 90%        |
| No        | 5          | 10%        |

**Análisis:** La mayoría de los encuestados (90%) consume productos elaborados con banano, lo que representa una alta aceptación de la materia prima principal del producto.



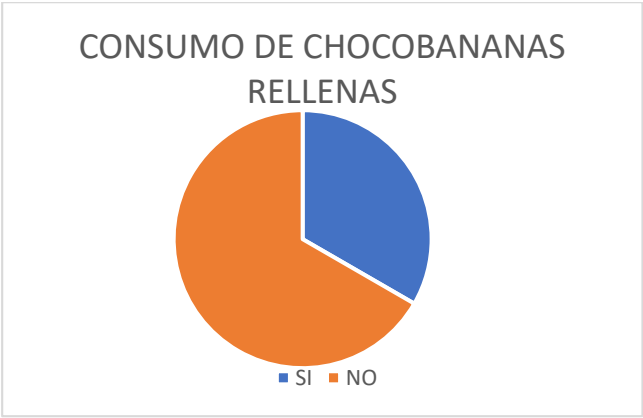
Fuente de elaboración según encuestas julio 2025

## Pregunta 2:

**¿Ha probado alguna vez chocobananas rellenas?**

| Respuesta | Frecuencia | Porcentaje |
|-----------|------------|------------|
| Sí        | 20         | 40%        |
| No        | 40         | 70%        |

| Respuesta                                                                                                                                                             | Frecuencia | Porcentaje |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|------------|
| <b>Análisis:</b> El 60% de los encuestados no ha probado chocobananas rellenas, lo que evidencia una oportunidad para introducir un producto innovador en el mercado. |            |            |

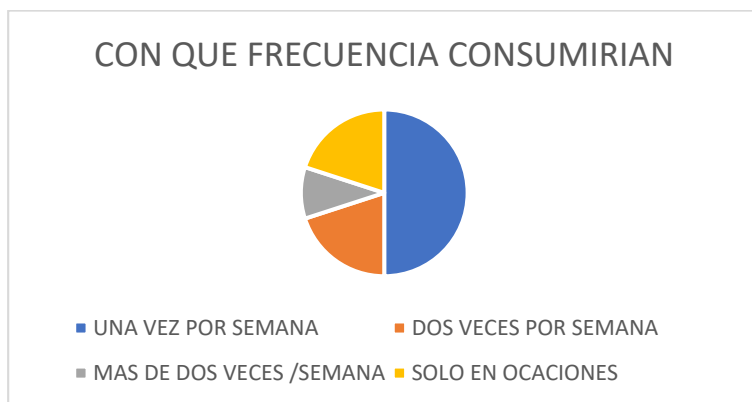


Fuente de elaboración según encuestas julio 2025

¿Con qué frecuencia consumiría chocobananas rellenas de mermelada?

| Respuesta               | Frecuencia | Porcentaje |
|-------------------------|------------|------------|
| Una vez por semana      | 25         | 50%        |
| Dos veces por semana    | 10         | 20%        |
| Más de dos veces/semana | 5          | 10%        |
| Solo en ocasiones       | 10         | 20%        |

| Respuesta                                                                                                              | Frecuencia | Porcentaje |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|------------|
| <b>Análisis:</b> El 50% de los encuestados consumiría el producto semanalmente, lo que proyecta una demanda constante. |            |            |

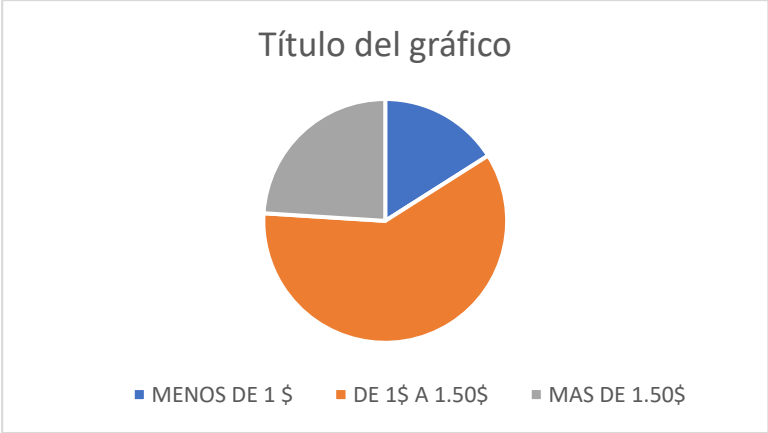


Fuente de elaboración según encuestas julio 2025

### ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por una chocobanana rellena?

| Respuesta       | Frecuencia | Porcentaje |
|-----------------|------------|------------|
| Menos de \$1,00 | 8          | 16%        |
| \$1,00 a \$1,50 | 30         | 60%        |
| Más de \$1,50   | 12         | 24%        |

**Análisis:** El rango de precio más aceptado es de **\$1,00 a \$1,50**, lo que permite establecer una estrategia de precios competitiva y rentable.

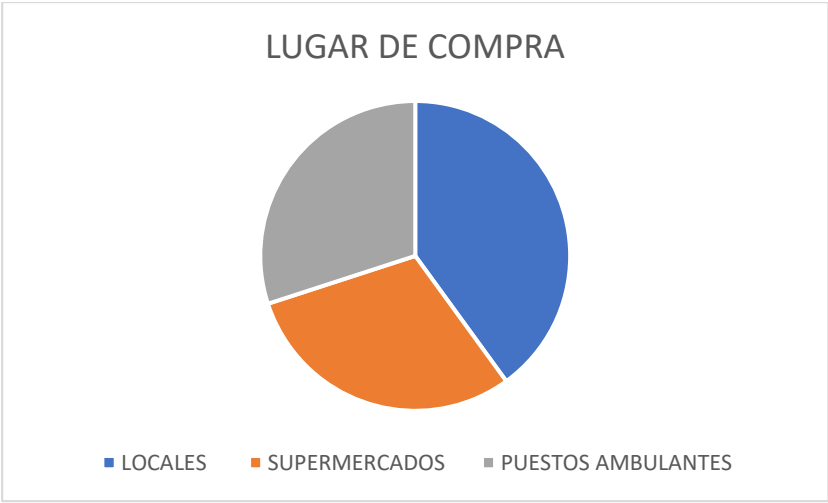


Fuente de elaboración según encuestas julio 2025

¿En qué lugar preferiría comprar chocobananas rellenas?

| Respuesta          | Frecuencia | Porcentaje |
|--------------------|------------|------------|
| Locales            | 20         | 40%        |
| Supermercados      | 15         | 30%        |
| Puestos ambulantes | 15         | 30%        |

**Análisis:** Existe un interés equilibrado entre diferentes canales de distribución, siendo las tiendas locales la opción preferida (40%).

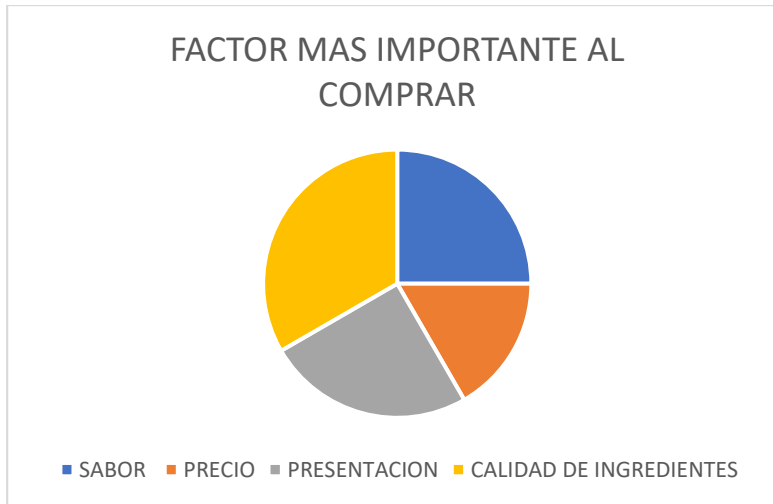


Fuente de elaboración según encuestas julio 2025

**¿Qué factor considera mas importante para decidir su compra ¿**

| Respuesta               | Frecuencia | Porcentaje |
|-------------------------|------------|------------|
| Sabor                   | 15         | 25%        |
| Precio                  | 10         | 10%        |
| Presentación            | 15         | 25%        |
| Calidad de ingredientes | 20         | 40%        |

**Análisis:** Existe un interés equilibrado entre el sabor y la resentación



Fuente de elaboración según encuestas julio 2025

### Conclusión técnica

La propuesta técnica presentada demuestra que es **factible implementar** la producción artesanal y comercialización del chocobanano relleno en Quito, con una estructura básica que puede escalarse en función de la demanda. Su elaboración es accesible, rentable y responde a las preferencias del mercad

## **Conclusiones Finales**

El éxito del producto dependerá en gran medida de:

- La calidad del sabor y presentación del chocobanano.
- El control higiénico en su elaboración y conservación.
- Un empaque llamativo y funcional que garantice la frescura.
- Una buena estrategia de promoción inicial, especialmente en redes sociales y

puntos de venta local.

Este proyecto representa una alternativa emprendedora accesible que puede generar autoempleo, fortalecer el consumo de productos naturales y dinamizar la economía local a través de la innovación gastronómica.

El proyecto de elaboración y comercialización del chocobanano relleno de mermelada en Quito es viable y pertinente, ya que responde a las preferencias del consumidor, puede producirse con recursos disponibles y representa una oportunidad de negocio real dentro del mercado de snacks artesanales y saludables.

## Costo de produccion

### Costos de Producción (por unidad)

| Concepto                           | Costo estimado (USD) |
|------------------------------------|----------------------|
| Banana (+ palillo)                 | 0.10                 |
| Mermelada (5 g)                    | 0.05                 |
| Chocolate para cobertura           | 0.15                 |
| Coberturas opcionales y empaque    | 0.10                 |
| Energía + congelado + mano de obra | 0.10                 |
| <b>Costo total por unidad</b>      | <b>~0.50</b>         |

### Proyecto de ganancia

Suponiendo un costo por unidad de 0.50 USD, se estiman los siguientes precios de venta:

| Precio de venta<br>(USD) | Margen estimado<br>(USD) | Porcentaje de ganancia sobre<br>costo |
|--------------------------|--------------------------|---------------------------------------|
| 1.00                     | 0.50                     | 100 %                                 |
| 1.50                     | 1.00                     | 200 %                                 |

## **Recomendaciones**

Con base en los resultados obtenidos a lo largo del proceso investigativo, así como en el análisis técnico y comercial del producto, se plantean las siguientes recomendaciones para fortalecer la implementación exitosa del choco banano relleno de mermelada en el mercado quiteño

- Mantener un control estricto de higiene durante la preparación, manipulación y empaque del producto.
- Usar ingredientes frescos y de buena calidad, especialmente el banano, el chocolate y la mermelada, para garantizar un sabor atractivo y constante.
- Evaluar periódicamente la vida útil del producto, especialmente si se desea distribuirlo sin refrigeración continua.
- Utilizar un empaque llamativo, higiénico y ecológico, que destaque el producto visualmente y comunique confianza al consumidor.
- Incluir en la etiqueta información clave como ingredientes, sabor, fecha de elaboración y redes sociales para fomentar la fidelización.
- Considerar un esquema de precios escalonados para diferentes contextos: venta directa en ferias (\$1), distribución en cafeterías o tiendas (\$1,25), o paquetes promocionales.
- Evaluar promociones iniciales como “2x1” o descuentos por compra múltiple para incentivar la prueba del producto.
- Ofrecer diferentes sabores de relleno según las preferencias identificadas (fresa, mora, guayaba).
- Explorar versiones con cobertura de chocolate blanco o toppings personalizables para atraer a públicos variados.

- Implementar una campaña de marketing digital en redes sociales como Instagram, Facebook y TikTok, enfocada en mostrar el proceso de elaboración, testimonios de clientes y degustaciones en vivo.
- Realizar alianzas con influencers locales, emprendimientos gastronómicos o ferias estudiantiles.
- Aplicar encuestas breves de satisfacción o recibir retroalimentación constante del cliente para mejorar el producto.
- Realizar controles periódicos sobre ventas, aceptación por zona y posibles ajustes en sabores, empaque o presentación.

### **Recomendación final**

Se recomienda iniciar con una producción piloto limitada, enfocada en zonas estratégicas de Quito, para ajustar el producto según la respuesta real del mercado. A partir de allí, escalar gradualmente la producción e inversión, asegurando sostenibilidad, rentabilidad y diferenciación en el mercado local.

## Bibliografía

### Referencias (en formato APA)

- Kotler, P., & Armstrong, G. (2017). *Fundamentos de marketing* (12.<sup>a</sup> ed.). Pearson Educación.
- Ries, A., & Trout, J. (2002). *Posicionamiento: La batalla por su mente*. McGraw-Hill.
- □ González, L. (2019). *Emprendimientos locales con enfoque humano*. Editorial Sur Andino.
- □ Herrera, M., & Martínez, J. (2021). *Innovación en alimentos artesanales*. Ediciones NutriLab.
- □ Mendoza, R. (2020). *El arte de conservar alimentos congelados*. Editorial Agrofría.

### Referencias

- Bentley, A. (1998). *Eating for Victory: Food Rationing and the Politics of Domesticity*. University of Illinois Press.
- Bucheli, M. (2005). *Bananas and Business: The United Fruit Company in Colombia, 1899–2000*. New York University Press.
- Coe, S. D., & Coe, M. D. (2013). *The True History of Chocolate* (3rd ed.). Thames & Hudson.
- Ploetz, D. C., Kepler, A. K., Daniells, J. W., & Nelson, S. C. (2007). Banana and Plantain—An Overview with Emphasis on Pacific Island Cultivars. *Species Profiles for Pacific Island Agroforestry*.
- Presilla, M. E. (2009). *The New Taste of Chocolate: A Cultural and Natural History of Cacao with Recipes*. Ten Speed Press.
- Toussaint-Samat, M. (2009). *A History of Food*. Wiley-Blackwell
- Grassi, D., et al. (2005). *Short-term administration of dark chocolate is followed by a significant increase in insulin sensitivity and a decrease in blood pressure in healthy persons*. The American Journal of Clinical Nutrition, 81(3), 611–614.
- Katz, D. L., et al. (2011). *Cocoa and chocolate in human health and disease*. Antioxidants & Redox Signaling, 15(10), 2779–2811.
- Nehlig, A. (2013). *The neuroprotective effects of cocoa flavanol and its influence on cognitive performance*. British Journal of Clinical Pharmacology, 75(3), 716–727.
- Socci, V., et al. (2017). *Enhancing human cognition with cocoa flavonoids*. Frontiers in Nutrition, 4, 19.
- USDA (2020). *FoodData Central: Cocoa, dry powder, unsweetened*. U.S. Department of Agriculture.
- FAO (2019). *Banana facts and figures*. Food and Agriculture Organization of the United Nations.
- He, F. J., & MacGregor, G. A. (2008). *Beneficial effects of potassium on human health*. Physiologia Plantarum, 133(4), 725–735.

- Slavin, J. L. (2013). *Fiber and prebiotics: Mechanisms and health benefits*. *Nutrients*, 5(4), 1417–1435.
- USDA (2020). *FoodData Central: Bananas, raw*. U.S. Department of Agriculture.
- Young, S. N. (2007). *How to increase serotonin in the human brain without drugs*. *Journal of Psychiatry & Neuroscience*, 32(6), 394–399.
- FAO (2018). *Food loss and waste: Facts and figures*. Food and Agriculture Organization of the United Nations.
- Gil, M. I., & Tomás-Barberán, F. A. (2012). *Composición y propiedades funcionales de frutas y hortalizas*. *Arbor*, 188(754), 1003–1016.
- Torres, M. (2021). *Alimentos artesanales y su valor en la economía local*. Editorial Gastronómica.
- USDA (2020). *FoodData Central: Jam and preserves*. U.S. Department of Agriculture.

## Anexos



Fuente de Elaboracion Propia Junio 2025



Fuente de Elaboracion Propia Junio 2025