

Pregrado

Carrera: Gastronomía

Título a obtener: GASTRONOMIA Y
EMPRESAS ALIMENTICIAS

Tema: Elaboración y Comercialización de Galletas
de Chía y Amaranto en la ciudad de Quito.

Correo electrónico:
martha_pila_paez@hotmail.com

Autor: Martha Elizabeth Pila Páez

Dirigido por: Sisalima Soria Andrés Felipe

Matriz: Sangolquí -Ecuador





Autor: Pila Páez Martha Elizabeth

Título a obtener:

Matriz: Sangolquí -Ecuador

Correo electrónico: martha_pila_paez@hotmail.com



Dirigido por: Andrés Felipe Sisalima Soria

Título: Ing. Ind. Alimentos MSc

Matriz: Sangolquí -Ecuador

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.

©2024 Tecnológico Universitario Rumiñahui

SANGOLQUÍ – ECUADOR



SOLICITUD DE PUBLICACIÓN DEL TRABAJO DE TITULACIÓN

CT-ANX-2025-ISTER-4

Sangolquí, 07 de Agosto del 2025

**Sres.-
INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO RUMIÑAHUI CON CONDICIÓN DE
UNIVERSITARIO**

Presente

Yo MARTHA ELIZABETH PILA PAEZ, con C.I.: 1720426814 alumna 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,

Firma del Estudiante
Martha Elizabeth Pila Páez
C.I.: 1720426814

MATRIZ SANGOLQUÍ: Av. Atahualpa 1701 y 8 de Febrero
Telf: 0960052734 / 023524576 / 022331628
www.ister.edu.ec / info@ister.edu.ec



CARTA DE CESIÓN DE DERECHOS DEL TRABAJO DE TITULACIÓN

CT-ANX-2025-ISTER-2-2.2

Sangolquí, 06 de Agosto 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, Pila Páez Martha Elizabeth declaro y acepto en forma expresa lo siguiente: Ser autora del trabajo de titulación denominado Elaboración y Comercialización de Galletas de Chía y Amaranto 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.


Atentamente,

PILA PÁEZ MARTHA ELIZABETH
C.I.: 1720426814

MATRIZ SANGOLQUÍ: Av. Atahualpa 1701 y 8 de Febrero
Telf: 0960052734 / 023524576 / 022331628
www.ister.edu.ec / info@ister.edu.ec

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: MARTHA ELIZABETH PILA PÁEZ
TUTOR: ANDRÉS FELIPE SISALIMA SORIA
CONTACTO ESTUDIANTE: 0992746418
CORREO ELECTRÓNICO: martha_pila_paez@hotmail.com
TEMA: ELABORACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE GALLETAS DE CHÍA Y
AMARANTO EN LA CIUDAD DE QUITO.
OPCIÓN DE TITULACIÓN: TESIS

RESUMEN EN ESPAÑOL:

El presente proyecto de titulación tiene como objetivo principal desarrollar un emprendimiento gastronómico enfocado en la producción y comercialización de galletas nutritivas elaboradas con chía y amaranto en la ciudad de Quito. Estas galletas se proponen como una alternativa saludable frente a los productos de pastelería tradicionales, aprovechando las propiedades nutricionales de ambos ingredientes, reconocidos por su alto contenido en proteínas, fibra, minerales y antioxidantes.

A lo largo del proyecto se llevó a cabo una investigación de mercado para identificar las preferencias del consumidor, así como la viabilidad técnica y económica del producto. Se desarrollaron diferentes pruebas de recetas para lograr una formulación adecuada en sabor, textura y valor nutricional, cumpliendo con estándares de calidad y buenas prácticas de manufactura.

MATRIZ SANGOLQUÍ: Av. Atahualpa 1701 y 8 de Febrero
Telf: 0960052734 / 023524576 / 022331628
www.ister.edu.ec / info@ister.edu.ec



Asimismo, se diseñó un plan de comercialización enfocado en un segmento de mercado consciente de la alimentación saludable, priorizando canales de venta directos y digitales. Este trabajo busca no solo generar una propuesta rentable, sino también promover el consumo de productos naturales, contribuir a la alimentación balanceada de las familias y fomentar el desarrollo de pequeños emprendimientos gastronómicos sostenibles.

Palabras clave:

Nutrición equilibrada / dieta saludable / Alimentos nutritivos de origen natural / Propiedades alimenticias / aporte nutricional/ Semillas ancestrales / superalimentos andinos/ Ventajas para el bienestar físico Opción nutritiva / propuesta alimenticia saludable / Propuesta novedosa / desarrollo alimentario original / Plan de entrega / métodos de comercialización

Abstract

Resumen en inglés

This project aims to develop a nutritious food product made from chia and amaranth seeds, focusing on its artisanal preparation and introduction into the local market of Quito. The idea responds to the growing interest in healthy food options that contribute to physical well-being and align with modern eating habits. The cookies proposed in this study are designed as an accessible and functional snack for consumers who value their health while enjoying good taste.

The research includes the product's formulation, target market identification, cost analysis, and marketing strategies. Additionally, the project evaluates consumer acceptance

MATRIZ SANGOLQUÍ: Av. Atahualpa 1701 y 8 de Febrero
 Telf: 0960052734 / 023524576 / 022331628
 ●●●● www.lster.edu.ec / Info@lster.edu.ec

through a sample survey in Quito. The goal is to prove both the technical and commercial feasibility of the venture, while promoting the use of ancestral ingredients and supporting small-scale economic development.



Firma del Estudiante (AUTOR)

Martha Elizabeth Pila Páez

C.I.: 1720426814

DEDICATORIA

El presente proyecto dedico a Dios, por ser mi guía constante, por darme la fortaleza en los días difíciles y la esperanza en cada amanecer.

A mi esposo, por su amor, paciencia y por creer en mí incluso cuando yo misma dudaba. Gracias por sostenerme y acompañarme en este camino.

A mis dos hijitas, que son mi mayor inspiración y el motor que impulsa cada uno de mis sueños. Todo este esfuerzo es para ustedes, para demostrarles que nunca es tarde para cumplir lo que uno se propone.

A mi familia, por su apoyo incondicional, por las palabras de aliento y por estar siempre presentes, incluso en la distancia.

Y finalmente, dedico este trabajo a todas las mujeres que, como yo, cumplen múltiples roles con amor y entrega. Que este logro sea prueba de que, con esfuerzo, pasión y dedicación, todo es posible.

AGRADECIMIENTO

Con profunda gratitud, expreso mi reconocimiento a todas las personas que hicieron posible la culminación de este proyecto.

En primer lugar, agradezco a Dios, por haberme brindado salud, sabiduría y perseverancia a lo largo de esta etapa académica.

A mi esposo, por su apoyo incondicional, por su comprensión en los momentos de ausencia y por ser mi compañero fiel en cada paso de este proceso. A mis dos hijitas, por su ternura, por enseñarme cada día el verdadero sentido del amor y por ser mi mayor motivación para seguir adelante.

Agradezco sinceramente a mis docentes y tutores de la carrera de Tecnología en Gastronomía, por compartir sus conocimientos y por su guía durante la elaboración de este proyecto.

A las autoridades de la institución educativa, por brindarme la oportunidad de formarme profesionalmente y por fomentar el espíritu emprendedor.

Finalmente, a todas las personas que, de una u otra forma, contribuyeron en la realización de este proyecto sobre la **producción y comercialización de galletas de chía y amaranto en la ciudad de Quito**, les agradezco con el corazón.

RESUMEN

El presente proyecto de titulación tiene como objetivo principal desarrollar un emprendimiento gastronómico enfocado en la **producción y comercialización de galletas nutritivas elaboradas con chía y amaranto** en la ciudad de Quito. Estas galletas se proponen como una alternativa saludable frente a los productos de pastelería tradicionales, aprovechando las propiedades nutricionales de ambos ingredientes, reconocidos por su alto contenido en proteínas, fibra, minerales y antioxidantes.

A lo largo del proyecto se llevó a cabo una investigación de mercado para identificar las preferencias del consumidor, así como la viabilidad técnica y económica del producto. Se desarrollaron diferentes pruebas de recetas para lograr una formulación adecuada en sabor, textura y valor nutricional, cumpliendo con estándares de calidad y buenas prácticas de manufactura.

Asimismo, se diseñó un plan de comercialización enfocado en un segmento de mercado consciente de la alimentación saludable, priorizando canales de venta directos y digitales. Este trabajo busca no solo generar una propuesta rentable, sino también promover el consumo de

productos naturales, contribuir a la alimentación balanceada de las familias y fomentar el desarrollo de pequeños emprendimientos gastronómicos sostenibles.

Palabras clave:

Nutrición equilibrada / dieta saludable / Alimentos nutritivos de origen natural /
Propiedades alimenticias / aporte nutricional/ Semillas ancestrales / superalimentos andinos/
Ventajas para el bienestar físico Opción nutritiva / propuesta alimenticia saludable / Propuesta
novedosa / desarrollo alimentario original / Plan de entrega / métodos de comercialización

Abstract

Resumen en ingles

This project aims to develop a nutritious food product made from chia and amaranth seeds, focusing on its artisanal preparation and introduction into the local market of Quito. The idea responds to the growing interest in healthy food options that contribute to physical well-being and align with modern eating habits. The cookies proposed in this study are designed as an accessible and functional snack for consumers who value their health while enjoying good taste.

The research includes the product's formulation, target market identification, cost analysis, and marketing strategies. Additionally, the project evaluates consumer acceptance through a sample survey in Quito. The goal is to prove both the technical and commercial feasibility of the

venture, while promoting the use of ancestral ingredients and supporting small-scale economic development.

Contenido

Dirigido por: Andrés Felipe Sisalima Soria	2
Abstract.....	10
Introducción.....	14
Objetivo General	15
Objetivos Específicos	15
Justificación.....	16
CAPÍTULO I	17
MARCO TEÓRICO	17
1.1 Antecedentes.....	17
1.2 Bases teóricas	17
2.1 Tipo y enfoque de investigación.....	19
El presente estudio se clasifica como una investigación de tipo aplicada, ya que busca ofrecer una solución práctica a una necesidad del entorno real: la creación y comercialización de un producto alimenticio saludable. Su objetivo es generar un bien tangible con beneficios nutricionales y potencial de mercado, lo que responde directamente a problemáticas actuales relacionadas con los hábitos alimenticios de la población (Sampieri, Collado & Lucio, 2022).	19

	12
2.3 Población y muestra	20
2.5 Procedimiento.....	21
2.6 Análisis de datos.....	22
CAPÍTULO III	22
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y PROPUESTA DE NEGOCIO	22
3.1.3 Ficha técnica del producto.....	24
Ingredientes para 10 porciones (aprox. 150 g de producto final).....	25
CAPITULO IV	28
4. Análisis de Mercado	28
4.1 Investigación de mercado	28
4.1.1 Análisis de tendencias del consumidor.....	28
4.1.1.4. FODA	29
4.1.2 Fuentes de datos y métodos de recopilación	29
4.1.3 Resultados de encuestas aplicadas.....	30
ANALISIS DE LOS RESULTADOS.....	31
4.2 Segmentación del mercado.....	32
4.2.1 Geográfica	32
4.2.2 Demográfica	32
4.2.3 Psicográfica	33
4.2.4 Conductual.....	33

	13
4.3 Análisis de la competencia	33
4.3.1 Identificación de competidores directos e indirectos	33
4. Plan de Marketing	35
4.1.1 Identidad de marca (nombre, logo, imagen).....	39
4.1.2 Estrategias de diferenciación	41
4.2 Estrategias de fidelización de clientes	42
4.4 Marketing digital	43
5. Plan Operativo	45
5.1.1 Procedimientos y gestión de la cocina o del proceso productivo	46
5.1.2 Organigrama Jerárquico	47
5.1.3 Funciones específicas de los departamentos y personas	48
5.2 Gestión de inventarios y proveedores.....	48
5.2.1 Selección de proveedores	48
5.2.2 Sistemas de gestión de inventarios	49
5.5.1 Gestión de residuos.....	50
5.5.2 Uso de materiales sostenibles.....	50
5.3 Procedimientos de calidad e higiene	51
CAPITULO V	51
CONCLUSIONES	51
RECOMENDACIONES.....	52

Introducción

En la actualidad, muchas personas buscan mejorar sus hábitos alimenticios, optando por productos que no solo sean sabrosos, sino también beneficiosos para la salud. Este cambio en el comportamiento del consumidor ha impulsado el desarrollo de alimentos más naturales y funcionales, que incorporen ingredientes ricos en nutrientes. La chía y el amaranto son dos ejemplos de este tipo de alimentos, ya que aportan proteínas, fibra, minerales y otros componentes esenciales para el buen funcionamiento del organismo.

Este proyecto propone la elaboración y comercialización de galletas nutritivas elaboradas con chía y amaranto, pensadas para el mercado de la ciudad de Quito. El objetivo es ofrecer una alternativa saludable frente a los productos tradicionales, que suelen contener altos niveles de azúcar y grasas. A través de esta propuesta, se busca combinar la alimentación saludable con el emprendimiento local, aprovechando ingredientes ancestrales que forman parte del patrimonio alimentario de nuestra región.

Además del desarrollo del producto, el trabajo incluye un análisis del mercado, la estimación de costos, y la planificación de estrategias para su comercialización. Se espera que esta iniciativa no solo tenga aceptación entre los consumidores, sino que también contribuya a fomentar la producción artesanal y el consumo consciente en la comunidad.

Objetivo General

Desarrollar y comercializar galletas artesanales elaboradas a base de chía y amaranto en la ciudad de Quito, con el fin de ofrecer una alternativa alimenticia saludable y nutritiva que responda a la creciente demanda de productos funcionales, utilizando ingredientes naturales de alto valor nutricional y aplicando estrategias de producción y venta viables para el emprendimiento local.

Objetivos Específicos

1. **Formular una receta adecuada para la elaboración de galletas a base de chía y amaranto**, considerando el equilibrio nutricional, la textura, el sabor y la aceptación del producto por parte de los consumidores.
2. **Diseñar un plan de producción artesanal y determinar los costos involucrados**, incluyendo insumos, mano de obra, empaque y herramientas necesarias para garantizar la viabilidad del producto.
3. **Elaborar una estrategia de comercialización local**, identificando el público objetivo, canales de distribución y métodos de promoción efectivos para introducir el producto en el mercado de la ciudad de Quito.

Justificación

El aumento del interés por una alimentación más saludable ha generado nuevas oportunidades para desarrollar productos naturales y funcionales. En este contexto, las galletas elaboradas con chía y amaranto representan una opción nutritiva que responde a las necesidades de consumidores que buscan cuidar su salud sin dejar de disfrutar de alimentos agradables al paladar. Este proyecto no solo promueve el uso de ingredientes tradicionales con alto valor nutricional, sino que también impulsa el emprendimiento local mediante una propuesta accesible, artesanal y con potencial comercial en la ciudad de Quito.

CAPÍTULO I

MARCO TEÓRICO

1.1 Antecedentes

Diversos estudios y emprendimientos recientes han demostrado un crecimiento en el consumo de productos alimenticios funcionales, especialmente aquellos elaborados con ingredientes naturales como la chía y el amaranto. Estas semillas, reconocidas por sus propiedades nutricionales, han sido integradas en la elaboración de panes, barras energéticas y galletas, con buena aceptación en el mercado. En países de América Latina, incluido Ecuador, algunos proyectos han desarrollado productos similares, enfocándose en la salud del consumidor y el rescate de alimentos ancestrales. Estos antecedentes respaldan la viabilidad de crear y comercializar una galleta saludable, artesanal y con valor agregado, dirigida a un público que busca opciones más equilibradas y conscientes.

1.2 Bases teóricas

1.2.1 Alimentación funcional y salud

La alimentación funcional se refiere a aquellos productos que, además de su valor nutricional básico, aportan beneficios adicionales a la salud del consumidor, como la prevención de enfermedades o el fortalecimiento del sistema inmunológico (Gómez & Martínez, 2019). En este contexto, la incorporación de ingredientes naturales como la chía y el amaranto se ha vuelto cada vez más común en la industria alimentaria, debido a su aporte de fibra, proteínas y ácidos grasos esenciales.

1.2.2. Chía: propiedades nutricionales

La chía (*Salvia hispanica*) es una semilla rica en omega-3, calcio, antioxidantes y fibra dietética. Su consumo contribuye al control del colesterol, mejora la digestión y puede ayudar a

regular el azúcar en sangre (Paredes & Lema, 2020). Debido a estas propiedades, se ha convertido en un ingrediente frecuente en productos dirigidos a consumidores preocupados por su salud.

1.2.3. Amaranto: valor ancestral y funcional

El amaranto (*Amaranthus* spp.) es considerado un pseudocereal de gran valor nutricional. Contiene proteínas de alta calidad, hierro, magnesio y compuestos bioactivos que benefician la salud cardiovascular y digestiva (Cedeño & Robles, 2021). Además, ha sido parte de la alimentación ancestral en América Latina, por lo que su uso también rescata tradiciones alimentarias locales.

1.2.4. Emprendimiento y comercialización de productos saludables

El desarrollo de productos alimenticios saludables no solo responde a una tendencia de consumo, sino que representa una oportunidad para el emprendimiento local. La elaboración artesanal permite mayor control sobre los ingredientes y el proceso productivo, mientras que estrategias de comercialización adecuadas pueden posicionar el producto dentro de mercados que valoran lo natural y nutritivo (López & Torres, 2018).

CAPITULO II

METODOLOGIA DE INVESTIGACION

2.1 Tipo y enfoque de investigación

El presente estudio se clasifica como una investigación de tipo aplicada, ya que busca ofrecer una solución práctica a una necesidad del entorno real: la creación y comercialización de un producto alimenticio saludable. Su objetivo es generar un bien tangible con beneficios nutricionales y potencial de mercado, lo que responde directamente a problemáticas actuales relacionadas con los hábitos alimenticios de la población (Sampieri, Collado & Lucio, 2022).

En cuanto a su enfoque, la investigación es cuantitativa, pues se apoya en la recolección y análisis de datos medibles, como encuestas de preferencia del consumidor, costos de producción y niveles de aceptación del producto. Esta información permitirá tomar decisiones fundamentadas durante el desarrollo y validación del proyecto.

2.2 Diseño de la investigación

Este proyecto se desarrollará bajo un diseño de investigación **no experimental y transversal**. Es no experimental porque no se manipularán variables de forma deliberada, sino que se observará la realidad tal como ocurre en el contexto natural, especialmente en relación con los hábitos de consumo y la aceptación del producto. Además, es de corte **transversal** porque los datos se recopilarán en un solo momento en el tiempo, permitiendo analizar percepciones, preferencias y comportamiento del público objetivo en el presente (Hernández Sampieri, Collado & Lucio, 2022).

Este tipo de diseño permite describir y analizar situaciones concretas, como el interés del mercado por productos funcionales, sin necesidad de alterar las condiciones del entorno. Así, se

podrá evaluar la viabilidad de introducir al mercado un producto elaborado con ingredientes ancestrales como la chía y el amaranto.

2.3 Población y muestra

La población de este proyecto está conformada por **habitantes de la ciudad de Quito**, especialmente adultos jóvenes y padres de familia interesados en una alimentación saludable. Este grupo representa potenciales consumidores de productos funcionales y nutritivos como las galletas elaboradas con chía y amaranto.

Para el estudio se trabajará con una **muestra no probabilística**, seleccionada de forma intencional, tomando en cuenta personas que frecuentan ferias, tiendas saludables o mercados locales. La muestra permitirá recopilar opiniones reales sobre el producto y evaluar su aceptación en el entorno comercial al que está dirigido.

2.4 Técnicas e instrumentos de recolección de datos

Para obtener información precisa y útil en el desarrollo del proyecto, se utilizará la **técnica de la encuesta** como principal método de recolección de datos. Esta herramienta permitirá conocer la opinión, preferencias y nivel de aceptación de las galletas elaboradas con chía y amaranto por parte de los consumidores en la ciudad de Quito.

Las encuestas se aplicarán a una muestra seleccionada del público objetivo mediante formularios estructurados con preguntas cerradas y abiertas. Estas serán entregadas de forma presencial o digital, según la accesibilidad de los participantes. Los datos recolectados servirán para analizar el interés del mercado, ajustar el producto según las necesidades del consumidor y validar la viabilidad comercial de la propuesta.

2.5 Procedimiento

1.- Definición de objetivos

Se estableció como objetivo principal de la encuesta conocer las preferencias, hábitos de consumo y nivel de aceptación del público frente a productos alimenticios saludables, específicamente galletas elaboradas con chía y amaranto.

2.- Diseño del cuestionario

Se elaboró un formulario estructurado con preguntas cerradas y abiertas. Las preguntas fueron redactadas en un lenguaje claro y sencillo, abarcando aspectos como: frecuencia de consumo de galletas, interés por ingredientes naturales, disposición a pagar por un producto saludable y opinión sobre la presentación del producto.

3.- Validación del instrumento

Antes de su aplicación definitiva, la encuesta fue revisada por personas con conocimientos en nutrición y comercialización, con el fin de asegurar que las preguntas sean relevantes, comprensibles y coherentes con los objetivos del estudio.

4.- Selección de la muestra

Se eligió una muestra no probabilística e intencional, compuesta por personas de la ciudad de Quito que frecuentan mercados, ferias saludables, tiendas naturales y entornos similares donde podría comercializarse el producto.

5.- Aplicación de la encuesta

El cuestionario fue aplicado tanto de forma presencial como en línea (por medio de formularios digitales), con el fin de facilitar la participación y ampliar el alcance de las respuestas.

6.- Recolección y organización de datos

Una vez finalizada la aplicación, las respuestas fueron recopiladas y organizadas en una base de datos para su posterior análisis estadístico y toma de decisiones respecto al producto.

2.6 Análisis de datos

Una vez recopilada la información a través de las encuestas, los datos serán organizados y procesados de forma ordenada. Primero, se revisarán todas las respuestas para verificar que estén completas y sean válidas. Luego, se ingresarán en una hoja de cálculo, como Excel o Google Sheets, donde se clasificarán según cada pregunta del cuestionario.

Posteriormente, se utilizarán **herramientas estadísticas básicas**, como porcentajes, gráficos y tablas, para interpretar los resultados. Este análisis permitirá identificar tendencias en los hábitos de consumo, el interés por productos saludables y la aceptación de las galletas de chía y amaranto. Los datos obtenidos servirán como base para tomar decisiones sobre la formulación del producto, su presentación, precio y estrategias de comercialización.

El análisis será de tipo **descriptivo**, ya que su propósito es observar y resumir los datos obtenidos, sin establecer relaciones causales ni aplicar fórmulas complejas.

CAPÍTULO III

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y PROPUESTA DE NEGOCIO

3.1 Concepto del producto

3.1.1 Temática, estilo del producto y características generales

La temática principal del proyecto gira en torno a la **elaboración y comercialización de un producto alimenticio saludable**, específicamente galletas artesanales hechas a base de chía y amaranto. Este enfoque responde a la creciente preocupación por el bienestar nutricional de la

población y a la necesidad de ofrecer opciones más equilibradas dentro del mercado de productos de consumo diario.

El estilo del producto se caracteriza por ser **natural, artesanal y funcional**. Se busca que las galletas no solo cumplan con el propósito de satisfacer un gusto, sino que también aporten beneficios reales a la salud del consumidor. Por ello, se seleccionan ingredientes de origen natural, sin aditivos artificiales, manteniendo una presentación atractiva pero sencilla, que refleje lo artesanal y saludable del producto.

En cuanto a las características generales del proyecto, se trata de una propuesta que combina aspectos de nutrición, innovación y emprendimiento. Se contempla el diseño del producto, el análisis de mercado, la definición de costos, el desarrollo de estrategias de venta y la evaluación de aceptación del consumidor. Además, el proyecto busca rescatar el uso de semillas tradicionales como parte del patrimonio alimentario ecuatoriano, promoviendo su incorporación en alimentos prácticos y modernos.

3.1.2 Historia e inspiración del concepto

La idea de este proyecto nace a partir del interés por promover una alimentación más saludable y consciente, especialmente en un entorno donde el consumo de productos procesados y altos en azúcar es común. La inspiración principal fue el deseo de crear un alimento nutritivo, natural y accesible, que pueda integrarse fácilmente en la vida diaria de las personas.

La elección de la chía y el amaranto surge del reconocimiento de sus propiedades nutricionales y su valor como ingredientes ancestrales utilizados en la alimentación tradicional andina. Estas semillas no solo aportan beneficios para la salud, sino que también representan una forma de rescatar y revalorizar lo propio.

Así, el proyecto combina la motivación personal por una vida más sana con la oportunidad de emprender un producto original que responda a las nuevas tendencias del mercado, sin perder su conexión con las raíces culturales.

3.1.3 Ficha técnica del producto

Tabla 1

Ficha Técnica de Producción aproximada de 120 empaques de galletas mensuales

Nombre del producto	AMARACHIA – Galletas artesanales de chía y amaranto
Descripción	Galletas nutritivas elaboradas artesanalmente con semillas de chía y amaranto, ideales como snack saludable, sin conservantes ni saborizantes artificiales.
Presentación	Bolsa ecológica con cierre hermético – 150 g (aproximadamente 10 galletas)
Vida útil	30 días (en lugar fresco y seco, sin exposición directa al sol)
Frecuencia de producción	Semanal
Producción mensual estimada	120 unidades (bolsas de 150 g)
Precio unitario de venta	\$2,00 por bolsa
Ingresos mensuales estimados	\$240,00 (120 bolsas x \$2,00)
Costos variables mensuales	\$120,00 (insumos, empaques, transporte)
Costos fijos mensuales	\$50,00 (energía, utensilios, mano de obra base)
Ganancia estimada mensual	\$70,00 (ingresos – costos totales)
Público objetivo	Jóvenes, adultos, padres de familia y personas que buscan opciones saludables
Canales de venta	Ferias locales, tiendas naturistas, redes sociales, pedidos por WhatsApp
Beneficios nutricionales	Aporte de fibra, proteína vegetal, omega-3, calcio y antioxidantes

Nombre del producto	AMARACHIA – Galletas artesanales de chía y amaranto
Elaboración artesanal	Hecho a mano con procesos limpios, ingredientes naturales y enfoque saludable

Nota. Esta receta rinde aproximadamente 120 paquetes de galletas de 150 g cada una. La fórmula puede variar según sabor, elaboración propia Martha Pila 2025

3.1.4 Procedimiento de elaboración

Tabla II

Ingredientes para 10 porciones (aprox. 150 g de producto final)

Ingrediente	Cantidad aproximada
Harina integral	1 taza (120 g)
Avena en hojuelas	½ taza (45 g)
Semillas de chía	2 cucharadas (20 g)
Harina de amaranto	¼ taza (30 g)
Panela rallada	¼ taza (30 g)
Aceite vegetal	2 cucharadas (30 ml)
Huevo	1 unidad
Esencia de vainilla	½ cucharadita (opcional)
Canela en polvo	¼ cucharadita (opcional)
Polvo de hornear	½ cucharadita
Agua (si es necesario)	1 a 2 cucharadas

Tabla elaboración propia Martha Pila

Procedimiento de Elaboración Paso a Paso

1) Preparación inicial:

1. Lavar bien las manos y desinfectar el área de trabajo.
2. Precalentar el horno a 180 °C.
3. Preparar una bandeja con papel manteca o ligeramente engrasada.

2) Mezcla de ingredientes secos:

1. En un recipiente grande, mezclar la harina integral, avena, harina de amaranto, semillas de chía, canela, polvo de hornear y panela rallada.
2. Revolver bien hasta que todos los ingredientes estén integrados.

3) Mezcla de ingredientes húmedos:

1. En otro recipiente, batir el huevo, añadir el aceite vegetal y la esencia de vainilla si se desea.
2. Agregar esta mezcla líquida al bol de ingredientes secos.

4) Formación de la masa:

1. Mezclar todo con una cuchara o con las manos limpias hasta formar una masa homogénea.
2. Si está muy seca, añadir una o dos cucharadas de agua poco a poco hasta obtener una textura suave pero firme.

5) Formado de las galletas:

1. Tomar porciones de masa y formar bolitas o discos del tamaño deseado.
2. Colocarlas sobre la bandeja, dejando espacio entre cada una.

6) Horneado:

1. Llevar al horno durante 15 a 20 minutos o hasta que los bordes estén dorados.

2. Retirar del horno y dejar enfriar completamente sobre una rejilla.

7) Empacado:

1. Una vez frías, guardar las galletas en bolsas herméticas o recipientes con tapa para conservar su frescura.

3.2 Propuesta de valor

AMARACHIA ofrece a los consumidores una alternativa saludable, práctica y deliciosa dentro del mercado de snacks. A través de galletas elaboradas artesanalmente con chía y amaranto, el producto combina sabor, nutrición y tradición andina en una sola propuesta. Está dirigido a personas que desean cuidar su salud sin dejar de disfrutar, utilizando ingredientes naturales, sin conservantes ni aditivos artificiales. Además, impulsa el consumo consciente y apoya la producción local, brindando un valor agregado tanto a nivel alimenticio como social.

3.3 Visión, misión y valores

3.3.1 Misión

Ofrecer galletas artesanales nutritivas, elaboradas con ingredientes naturales como la chía y el amaranto, que promuevan una alimentación saludable y consciente, aportando bienestar a los consumidores y fomentando el desarrollo local.

3.3.2 Visión

Ser reconocidos a nivel local y nacional como un emprendimiento alimenticio innovador y responsable, que brinda productos saludables de calidad, elaborados con ingredientes ancestrales y comprometido con el bienestar del consumidor.

3.3.3 Valores

- **Salud y bienestar:** Promovemos el consumo de productos que cuidan el cuerpo y la mente.
- **Responsabilidad:** Elaboramos alimentos con compromiso, higiene y calidad.
- **Tradición:** Revalorizamos ingredientes andinos como parte de nuestra identidad.
- **Honestidad:** Ofrecemos lo que prometemos: productos naturales, sin engaños.
- **Innovación:** Buscamos mejorar continuamente nuestras recetas y procesos.
- **Sostenibilidad:** Apoyamos el consumo consciente y el emprendimiento local.

CAPITULO IV

4. Análisis de Mercado

4.1 Investigación de mercado

4.1.1 Análisis de tendencias del consumidor.

En los últimos años, ha aumentado la preocupación de los consumidores por llevar una alimentación más saludable. Este cambio ha impulsado la demanda de productos naturales, bajos en azúcares y con beneficios nutricionales. Las personas buscan snacks funcionales que no solo sean sabrosos, sino también buenos para su salud.

4.1.1.2 Publico Objetivo.

El mercado meta de AMARACHIA está compuesto por **jóvenes, adultos, padres de familia, personas activas y consumidores conscientes** de la ciudad de Quito. Este público valora los ingredientes naturales, evita los productos ultra procesados y busca opciones prácticas para su día a día.

4.1.1.3 Hábitos de Compra.

Muchos consumidores están dispuestos a pagar un poco más por productos saludables y artesanales. Tienden a comprar en **ferias locales, tiendas naturistas, panaderías artesanales y mercados alternativos**, así como a través de plataformas digitales o pedidos por WhatsApp.

4.1.1.4. FODA

Tabla III

Fortalezas (F)	Oportunidades (O)
- Producto saludable y artesanal.	- Crecimiento del mercado de alimentos saludables.
- Ingredientes naturales y ancestrales (chía y amaranto).	- Mayor conciencia sobre nutrición y bienestar.
- Libre de conservantes y químicos.	- Espacios alternativos de venta (ferias, redes sociales, tiendas eco).
- Propuesta innovadora y con identidad local.	- Interés del consumidor en apoyar marcas locales.
- Imagen de marca responsable.	- Posibilidad de ampliar el catálogo de productos.
Debilidades (D)	Amenazas (A)
- Producción limitada por ser artesanal.	- Competencia con productos industriales más baratos.
- Costo más alto frente a marcas comerciales.	- Cambios económicos que afecten el consumo.
- Bajo reconocimiento inicial de marca.	- Desconocimiento de los beneficios del amaranto y la chia.
- Necesidad de inversión en imagen y promoción.	- Restricciones locales para puntos de venta o ferias.

Tabla Elaborada por: Martha Pila

4.1.2 Fuentes de datos y métodos de recopilación

Para el desarrollo del proyecto AMARACHIA se emplearán tanto **fuentes de datos primarias** como **secundarias**. Las fuentes primarias consisten en la información obtenida directamente de los posibles consumidores, a través de encuestas estructuradas. Estas encuestas permitirán conocer las preferencias, hábitos de compra y aceptación del producto en el mercado local.

Por otro lado, se usarán **fuentes secundarias** que incluyen investigaciones previas, artículos científicos, revistas, tesis, y libros especializados en nutrición, emprendimiento y alimentos funcionales. Estos datos aportarán una base teórica sólida para respaldar el proyecto.

En cuanto a los **métodos de recopilación**, se aplicará principalmente la **técnica de la encuesta**, tanto de manera presencial como en formato digital, lo que facilitará el acceso a un mayor número de personas y la obtención de datos relevantes para la toma de decisiones.

4.1.3 Resultados de encuestas aplicadas

DATOS GENERALES

Edad predominante:

El 60 % de los encuestados tiene entre 18 y 35 años, lo que indica un alto interés en este segmento joven y activo.

Género:

El 68 % fueron mujeres y el 32 % hombres.

Ocupación:

El 40 % son estudiantes y el 36 % empleados. El resto se reparte entre amas de casa y trabajadores independientes.

HABITOS DE CONSUMO PREFERENCIAS

Frecuencia de consumo de galletas:

El 50 % consume galletas de 2 a 3 veces por semana, el 30 % ocasionalmente, y un 20 % todos los días.

Factores más valorados:

El 80 % mencionó los ingredientes saludables como prioridad, seguido del sabor (70 %) y la textura (55 %). El precio fue importante para el 48 %.

CONOCIMIENTO Y DISPOSICION AL PRODUCTO DE PREFERENCIA

Conocimiento de chía o amaranto:

Un 76 % afirmó haber consumido al menos uno de estos ingredientes.

Interés en probar galletas con chía y amaranto:

El 88 % indicó que sí estaría dispuesto a probar el producto, un 10 % tal vez y solo un 2 % dijo que no.

Precio aceptado:

El 52 % consideró razonable pagar entre \$1,50 y \$2,50 por una porción de 10 galletas. Otro 28 % estaría dispuesto a pagar hasta \$3, y solo un 20 % buscaba precios más bajos.

PREFERENCIA DE PRESENTACION Y CANAL DE VENTA

Tipo de empaque preferido:

El 66 % prefiere una presentación familiar (bolsa de varias galletas).

Lugar ideal de compra:

El 42 % compraría en ferias locales, el 30 % en tiendas saludables, y el 20 % mencionó redes sociales y ventas por WhatsApp.

ANALISIS DE LOS RESULTADOS

Los resultados muestran que existe un alto nivel de aceptación hacia las galletas AMARACHIA, especialmente entre jóvenes adultos interesados en cuidar su salud. Los consumidores valoran más la calidad nutricional que la marca o el precio, lo que representa una ventaja para un producto natural y artesanal.

El conocimiento previo de ingredientes como la chía y el amaranto facilita su aceptación en el mercado. Además, existe disposición a pagar un precio justo por un producto saludable, siempre que ofrezca buena presentación, sabor y beneficios reales.

Finalmente, la mayoría de encuestados estaría dispuesta a comprar el producto en espacios informales o alternativos, lo que favorece su inserción inicial en ferias, tiendas ecológicas o canales digitales.

4.2 Segmentación del mercado

4.2.1 Geográfica

El proyecto AMARACHIA estará dirigido inicialmente al mercado de la ciudad de **Quito**, capital del Ecuador. Esta ciudad cuenta con una población diversa y con sectores que muestran un creciente interés por productos saludables, naturales y artesanales.

Dentro de Quito, se dará prioridad a zonas urbanas con mayor densidad poblacional y acceso a ferias, tiendas naturistas, centros comerciales y mercados locales. Sectores como el norte, centro-norte y algunos barrios del valle (como Cumbayá o Tumbaco) ofrecen un entorno favorable por su perfil de consumo consciente y su apertura a productos innovadores.

A futuro, se contempla una posible expansión hacia otras ciudades como Cuenca o Guayaquil, donde también existe un segmento interesado en productos funcionales y nutritivos.

4.2.2 Demográfica

El público objetivo está compuesto principalmente por **personas entre 18 y 45 años**, un grupo que suele estar más informado sobre la importancia de una buena alimentación. Se incluyen tanto hombres como mujeres, con énfasis en **jóvenes adultos, padres de familia, estudiantes universitarios y profesionales** que buscan opciones prácticas y saludables. Suelen tener un ingreso

medio o medio-alto, lo cual les permite invertir en productos de valor nutricional, aunque sean ligeramente más costosos que los convencionales.

4.2.3 Psicográfica

AMARACHIA apunta a consumidores con **estilos de vida saludables**, que valoran lo natural, lo artesanal y lo local. Son personas que se preocupan por su bienestar físico y emocional, y que buscan alternativas más conscientes al momento de alimentarse. También suelen estar interesados en la **sostenibilidad**, el consumo responsable y la conexión con tradiciones o ingredientes ancestrales como la chía y el amaranto.

4.2.4 Conductual

En cuanto a su comportamiento como consumidores, el público objetivo muestra una **alta disposición a probar nuevos productos**, especialmente si están bien presentados, son funcionales y están hechos con ingredientes naturales. Son compradores que prestan atención a las etiquetas, buscan beneficios adicionales (como fibra, proteína o bajo contenido de azúcar), y tienden a repetir la compra si el producto cumple sus expectativas. También suelen comprar en ferias locales, tiendas naturales o redes sociales, y valoran el **trato directo y personalizado**.

4.3 Análisis de la competencia

4.3.1 Identificación de competidores directos e indirectos

COMPETIDORES DIRECTOS

Los competidores directos son aquellos que ofrecen **productos similares** al de AMARACHIA, es decir, galletas o snacks saludables elaborados con ingredientes naturales.

Marcas de galletas integrales o artesanales locales

En Quito existen emprendimientos pequeños que elaboran galletas integrales, con avena, quinua

o semillas. Algunos también usan empaques ecológicos y venden en ferias. Sin embargo, **pocos combinan chía y amaranto**, lo que le da a AMARACHIA un valor único.

Tiendas naturistas o bioferias

Estos lugares suelen vender productos de marcas saludables artesanales o semindustriales.

Aunque ofrecen variedad, el producto suele ser más caro o menos accesible para el consumidor promedio.

Pequeños emprendimientos en redes sociales

Varios negocios promocionan snacks saludables por Instagram o WhatsApp, lo que puede competir con AMARACHIA en visibilidad digital. Sin embargo, no todos garantizan calidad constante ni identidad de marca sólida.

COMPETIDORES INDIRECTOS

Los competidores indirectos no ofrecen el mismo producto, pero **cubren la misma necesidad** (snack, alimento práctico, antojo saludable).

Marcas industriales de galletas y barras energéticas

Empresas como Quaker, Nestlé o Nature Valley venden productos que prometen beneficios

similares (fibra, energía, naturalidad). Son de fácil acceso en supermercados y tienen fuerte publicidad, pero muchos contienen azúcares añadidos o conservantes.

Panaderías y cafeterías artesanales

Aunque no venden galletas de chía y amaranto, ofrecen productos horneados que pueden competir como opción de merienda. Su ventaja es el reconocimiento local y la comodidad.

Snacks comerciales bajos en calorías

Yogures light, granolas, frutas deshidratadas o frutos secos empacados también compiten como opciones “saludables” que el consumidor puede elegir en lugar de una galleta.

Conclusión del análisis competitivo

AMARACHIA se encuentra en un mercado con **oferta variada pero poco especializada** en su nicho. Su fortaleza está en la combinación de ingredientes ancestrales, su proceso artesanal y su enfoque en consumidores conscientes. Si logra diferenciarse con buena imagen, sabor, precio justo y presencia en canales adecuados, puede posicionarse favorablemente frente a su competencia.

CAPITULO V

1. Plan de Marketing

MIX DE MARKETING

PRODUCTO

AMARACHIA es una galleta artesanal elaborada con ingredientes naturales y funcionales como la **chía y el amaranto**, sin conservantes ni químicos. Se ofrece como una alternativa saludable, nutritiva y deliciosa para quienes buscan cuidar su alimentación sin dejar de disfrutar un snack sabroso. Su presentación será en bolsas ecológicas de 150 g (10 galletas), con una imagen que refleje salud, naturaleza y tradición andina.

✓ Beneficios:

Fuente de fibra, proteína vegetal y omega 3.

Apto para personas que evitan productos ultra procesados.

Producto artesanal, elaborado con procesos limpios y responsables.

Imagen de marca amigable, honesta y ecológica.

Receta Estándar de Galletas AMARACHIA (versión con precios)

Rendimiento estimado: 30 galletas medianas.

Ingredientes y Costos Estimados

Ingrediente	Cantidad	Precio estimado	Costo total aprox.
Harina de avena Integral	300 g	\$1,13 p	\$0,68
Harina de amaranto	150 g	\$4,00 por kg (estimado local)	\$0,60 (estimado)
Semillas de chía	40 g	— (estimado)	\$0,40 (estimado)
Azúcar mascabado (panela)	100 g	—	\$0,10 (estimado)
Mantequilla sin sal	150 g	—	\$0,60 (estimado)
Huevos	2 unidades	—	\$0,40 (estimado)
Polvo de hornear, vainilla, canela, sal	Cantidades pequeñas	—	\$0,10 (estimado)

Ingrediente	Cantidad	Precio estimado	Costo total aprox.
Leche vegetal o agua	60 ml	—	\$0,05 (estimado)
Total estimado de ingredientes	—	—	\$2,93

Tabla: Autor Martha Pila

PRECIO

El precio se ha definido tomando en cuenta los costos de producción, el valor percibido por el cliente y el nivel de competencia. Se establece un **precio unitario de \$2,00** por bolsa de 150 g, el cual es competitivo dentro del mercado de snacks saludables.

✓ Estrategia:

Precio accesible para atraer al consumidor consciente.

Política de descuentos por compras al por mayor o ventas por encargo.

Relación calidad-precio que justifica la inversión del consumidor.

PLAZA

La distribución del producto se centrará en puntos de venta estratégicos dentro de la ciudad de **Quito**, especialmente en zonas urbanas con alta demanda de productos saludables.

✓ Canales de distribución:

Ferias locales y bioferias (espacios ideales para emprendimientos artesanales).

Tiendas naturistas o ecológicas.

Ventas por redes sociales y WhatsApp (pedido directo y entrega a domicilio).

Posibilidad de colocación en cafeterías o panaderías con enfoque saludable.

PROMOCION

Para dar a conocer AMARACHIA, se utilizarán estrategias accesibles y cercanas al consumidor, enfocadas en destacar sus beneficios nutricionales, su proceso artesanal y su identidad local.

✓ Estrategias promocionales:

Publicaciones en redes sociales (Instagram, Facebook, TikTok).

Degustaciones gratuitas en ferias o tiendas para atraer al consumidor.

Promociones de lanzamiento como “2x1” o precios especiales por tiempo limitado.

Participación en eventos de salud, ferias gastronómicas o actividades comunitarias.

Etiquetas informativas en el empaque resaltando sus beneficios.

Resumen Final del Mix de Marketing

El proyecto AMARACHIA combina un **producto saludable y artesanal**, a un **precio justo**, disponible en canales accesibles como **ferias y redes sociales**, y promovido mediante estrategias cercanas y efectivas. El objetivo es crear una marca confiable que conecte con las necesidades actuales del consumidor consciente.

4.1 Estrategias de posicionamiento y branding

4.1.1 Identidad de marca (nombre, logo, imagen)

Nombre del Producto: *AMARACHIA*

Significado:

El nombre **AMARACHIA** surge de la combinación de las palabras “**amaranto**” y “**chía**”, los dos ingredientes principales del producto. Suena natural, fácil de recordar y tiene un aire ancestral que conecta con la cultura andina.

Personalidad del nombre:

Saludable

Auténtico

Natural

Cercano

Artesanal

Logo (Concepto Visual)

Diseño sugerido del logo:

Tipografía orgánica y redondeada, que transmita suavidad y naturalidad.

El nombre "AMARACHIA" en letras grandes, con alguna de las letras decorada con **semillas** o una **hoja** como símbolo de salud.

Colores principales:

Verde (naturaleza, salud, equilibrio)

Marrón o beige (artesanal, integral, tierra)

Toques dorados o amarillos (amaranto, energía, vitalidad)

Elementos sugeridos:

Una **semilla de chía** o una **espiga de amaranto** envolviendo el nombre.

Un **círculo natural**, como sello de producto casero o artesanal.

Imagen de Marca (Estilo visual y emocional)

Estilo visual:

Tonos cálidos y tierra.

Fotografías de ingredientes naturales y galletas recién horneadas.

Fondos de madera, tela rústica o paisajes andinos.

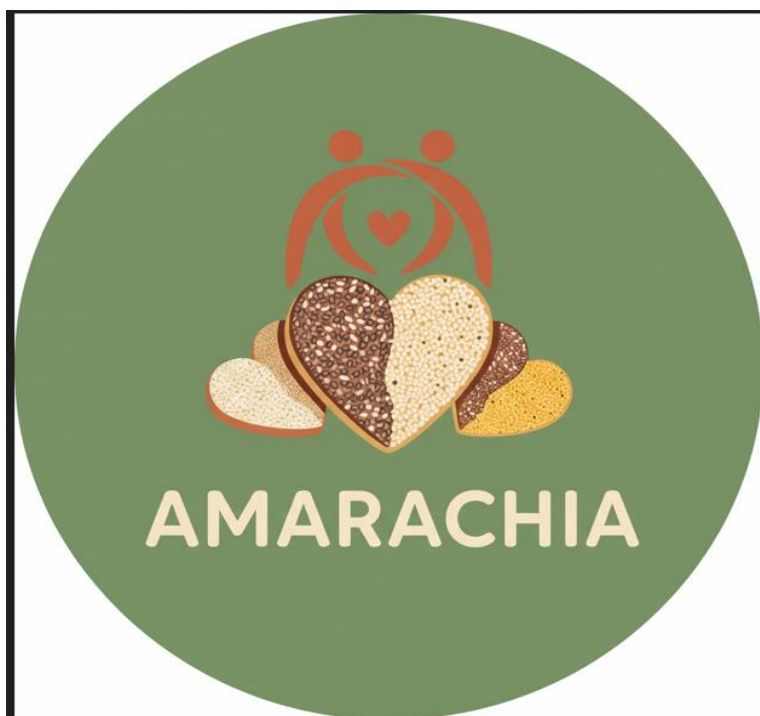
Presentación con empaques ecológicos (papel kraft o biodegradables).

Mensaje que transmite la imagen de marca:

“Cuidar tu cuerpo puede ser delicioso”.

“Sabores ancestrales que nutren tu presente”.

“Hecho con ingredientes reales, por manos reales”.



4.1.2 Estrategias de diferenciación

Ingredientes Naturales y Funcionales

AMARACHIA se distingue por usar ingredientes de alto valor nutricional como la chía y el amaranto, conocidos por sus propiedades saludables. A diferencia de productos tradicionales cargados de conservantes y azúcares refinados, nuestras galletas promueven una alimentación consciente y equilibrada.

Atractivo Nutricional para Públicos Específicos

El producto está dirigido especialmente a personas que buscan cuidar su salud, como niños, jóvenes activos y adultos preocupados por su alimentación. Esto lo convierte en una alternativa ideal dentro de un mercado cada vez más enfocado en el bienestar.

Imagen de Marca Natural y Cercana

El diseño de marca y empaque transmite una imagen ecológica, fresca y amigable, conectando con consumidores que valoran lo orgánico y lo artesanal. El nombre “AMARACHIA” fusiona identidad, salud y tradición.

Responsabilidad Social y Producción Local

Se prioriza el uso de materias primas de origen ecuatoriano, apoyando a pequeños productores y promoviendo el desarrollo local. Esta estrategia genera confianza y fortalece el vínculo con la comunidad.

Innovación en el Sabor y Textura

La combinación de chía y amaranto brinda una textura crujiente con un sabor único, logrando un

equilibrio entre lo delicioso y lo nutritivo. Esta innovación es clave para destacar frente a productos comunes del mercado.

4.2 Estrategias de fidelización de clientes

- **Atención personalizada**

Se buscará ofrecer un trato cercano y amable a cada cliente, escuchando sus opiniones y recomendaciones para hacerlos sentir valorados. Esto ayuda a crear una relación de confianza y cercanía con la marca.

- **Promociones y descuentos especiales**

Se implementarán ofertas por compras frecuentes, combos o cupones para fidelizar a quienes compran de forma recurrente. También se puede ofrecer un pequeño incentivo en la primera compra para motivar el regreso.

- **Presencia en redes sociales**

Mantener una comunicación constante a través de plataformas digitales permitirá interactuar con los consumidores, compartir recetas, consejos saludables y contenido que los mantenga interesados y conectados con la marca.

- **Programas de recompensas**

Se pueden diseñar sistemas simples como tarjetas de cliente frecuente o acumulación de puntos por cada compra, que luego puedan canjearse por productos gratuitos o exclusivos.

- **Calidad constante del producto**

Una de las claves para que los clientes regresen es mantener siempre la misma calidad, sabor y presentación de las galletas. Cumplir con lo que se promete es esencial para ganar la lealtad del consumidor.

4.4 Marketing digital

El marketing digital de AMARACHIA se enfocará en crear una presencia activa y atractiva en redes sociales como **Instagram, Facebook y TikTok**, plataformas donde se puede llegar fácilmente al público objetivo, especialmente jóvenes y padres de familia. Se compartirá contenido visual como **fotos del producto, videos cortos de la preparación, beneficios de la chía y el amaranto, y mensajes motivacionales** relacionados con una alimentación saludable.

También se implementarán **campañas pagadas con bajo presupuesto** en redes para alcanzar a más personas dentro de la ciudad de Quito, especialmente en barrios estratégicos.

Además, se utilizarán herramientas como **WhatsApp Business** para tomar pedidos, resolver dudas y mantener contacto directo con los clientes. Se podrá enviar catálogos digitales y promociones de forma sencilla.

Por último, se creará una identidad de marca coherente en todos los canales digitales, usando el logo, colores naturales y un estilo fresco que identifique claramente al producto como saludable y artesanal.



Autor de Imagen: Martha Pila

5. Plan Operativo

5.1 Operaciones diarias del negocio

Las actividades diarias del emprendimiento AMARACHIA estarán organizadas de manera eficiente para asegurar una producción constante y una atención oportuna al cliente. Cada día iniciará con la **planificación de la producción**, incluyendo la revisión de insumos, higiene del área de trabajo y preparación de los ingredientes como la chía, amaranto y otros componentes naturales.

Luego se procederá con la **elaboración de las galletas**, respetando las recetas establecidas para garantizar uniformidad en el sabor y calidad. Una vez horneadas, las galletas se dejarán enfriar, se empacarán de forma higiénica y se etiquetarán con la información nutricional y de marca.

En paralelo, se gestionarán **pedidos y entregas**, ya sea a través de canales digitales como WhatsApp o redes sociales, o mediante puntos de venta locales. El equipo también se encargará de

realizar el **control de inventario**, anotando lo que se vende, lo que se produce y lo que se necesita reponer.

Finalmente, se destinará un tiempo diario a las tareas de **marketing digital**, como responder mensajes, publicar contenido y revisar el alcance de las promociones.

5.1.1 Procedimientos y gestión de la cocina o del proceso productivo

La elaboración de las galletas AMARACHIA seguirá un proceso organizado y controlado para garantizar calidad, higiene y eficiencia. El trabajo empieza con la **verificación de insumos**, revisando que todos los ingredientes como chía, amaranto, avena y endulzantes naturales estén en buen estado y en la cantidad necesaria.

Luego se realiza la **preparación de las mezclas**, respetando medidas exactas y tiempos definidos. La masa se amasa, se da forma a las galletas y se colocan en bandejas para hornear. Después del horneado, se dejan enfriar en un área limpia y ventilada.

Una vez listas, las galletas se **empaquetan manualmente** en envases ecológicos, con su respectiva etiqueta. Durante todo el proceso se mantiene una estricta limpieza de las superficies, utensilios y manos, aplicando normas básicas de seguridad alimentaria.

5.1.2 Organigrama Jerárquico

Organigrama Jerárquico Rectangular - AMARACHIA



Autor de Imagen: Martha Pila

Descripción breve de cada área:

Gerente General: Lidera el emprendimiento, toma decisiones estratégicas, supervisa todas las áreas.

Producción: Responsable de elaborar las galletas con estándares de calidad e higiene.

Marketing Digital: Se encarga de las redes sociales, promoción del producto y diseño de imagen.

Finanzas y Ventas: Maneja ingresos, egresos, atención al cliente, y control de inventarios.

5.1.3 Funciones específicas de los departamentos y personas

- **Gerente General:** Planificación, supervisión general, toma de decisiones y gestión financiera.
- **Jefe de Producción:** Supervisión del proceso productivo, manejo de personal y control de calidad.
- **Encargado de Compras:** Selección de proveedores, negociación y control de stock.
- **Personal de Producción:** Preparación de ingredientes, operación de maquinaria, empaque y mantenimiento de limpieza.
- **Calidad e Higiene:** Realización de controles microbiológicos, seguimiento de protocolos y capacitación del equipo.

5.2 Gestión de inventarios y proveedores

5.2.1 Selección de proveedores

Para garantizar la calidad de las galletas **AMARACHIA**, se seleccionarán proveedores confiables que ofrezcan materias primas naturales como **chía, amaranto, avena, miel y frutas deshidratadas**. Se priorizarán productores locales de la ciudad de **Quito y sus alrededores**, fomentando el comercio justo y reduciendo costos de transporte.

Los criterios clave para elegir a los proveedores serán:

Calidad de los productos (ingredientes frescos y certificados).

Precios accesibles y estables.

Puntualidad en las entregas.

Cumplimiento de normas sanitarias.

Responsabilidad ambiental y social.

Además, se mantendrá una evaluación constante del servicio recibido para asegurar que se cumplan los estándares del emprendimiento y, en caso de ser necesario, reemplazar proveedores que no cumplan con lo esperado.

5.2.2 Sistemas de gestión de inventarios

El sistema de gestión de inventarios de AMARACHIA estará basado en un control ordenado y constante de las **materias primas, productos en proceso y galletas terminadas**. Se utilizará una hoja de registro digital (como Excel o Google Sheets) donde se llevará un seguimiento diario de los insumos que ingresan, se utilizan o se agotan.

Cada ingrediente (como chía, amaranto, avena, miel, etc.) tendrá su propio registro con información como:

Fecha de ingreso.

Cantidad recibida.

Fecha de vencimiento.

Cantidad utilizada en producción.

Saldo disponible.

Además, se establecerá un **stock mínimo** para cada producto, con el fin de realizar reposiciones a tiempo y evitar la falta de insumos. Periódicamente se hará un conteo físico para validar que los datos digitales coincidan con la realidad.

Este sistema permitirá:

Controlar mejor los costos.

Evitar desperdicios.

Mantener siempre disponible lo necesario para la producción.

Garantizar la frescura y calidad de las galletas.

5.5.1 Gestión de residuos

En AMARACHIA se implementará una gestión de residuos responsable y sostenible. Durante la producción de las galletas, se buscará minimizar el desperdicio desde el inicio, utilizando con precisión las cantidades necesarias de cada ingrediente.

Los residuos orgánicos, como restos de alimentos o cáscaras, serán separados y recolectados para **compostaje o entrega a agricultores** locales que puedan reutilizarlos como abono natural. Por otro lado, los residuos inorgánicos como empaques, bolsas o cartones, serán **clasificados y reciclados** mediante alianzas con centros de acopio o recicladores.

Se capacitará al personal para que cumpla con las normas de higiene y separación de residuos, reduciendo el impacto ambiental del negocio. Esta práctica no solo beneficia al medio ambiente, sino que también mejora la imagen del emprendimiento frente a los consumidores conscientes.

5.5.2 Uso de materiales sostenibles

AMARACHIA se compromete a utilizar materiales que cuiden el medio ambiente y promuevan el consumo responsable. Para ello, se emplearán **insumos naturales y de origen local**, como la chía y el amaranto, que no solo son nutritivos, sino que también requieren menos procesos industriales contaminantes.

En cuanto al empaque de las galletas, se utilizarán **materiales biodegradables o reciclables**, como cajas de cartón reciclado o bolsas compostables, que puedan desecharse sin causar daño al entorno. La tinta usada para la impresión del logo también será ecológica, sin químicos tóxicos.

EMPAQUE DEL PRODUCTO AMARACHIA



Imagen creada por: Martha Pila

El objetivo es ofrecer un producto que no solo sea saludable para el consumidor, sino también respetuoso con el planeta. Esto refuerza la identidad de AMARACHIA como una marca consciente, ética y responsable.

5.3 Procedimientos de calidad e higiene

En AMARACHIA se aplicarán normas estrictas de calidad e higiene en cada etapa del proceso productivo. Todo el personal será capacitado en buenas prácticas de manipulación de alimentos, uso adecuado del uniforme, lavado frecuente de manos y limpieza constante del área de trabajo.

Los ingredientes se almacenarán en condiciones óptimas de temperatura y humedad para evitar su deterioro, y se controlará que cada lote de galletas cumpla con estándares de sabor, textura y presentación antes de ser empacado.

Las herramientas y equipos serán desinfectados antes, durante y después de la producción. Además, se realizarán controles periódicos para asegurar que el producto final sea **seguro, saludable y de alta calidad**, cumpliendo con las normativas sanitarias vigentes.

CAPÍTULO V

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

Conclusiones

1. **Elaborar un producto nutritivo es viable y necesario:** El desarrollo de galletas a base de chía y amaranto demuestra que es posible ofrecer una opción alimenticia saludable, funcional y adaptada a las necesidades actuales de los consumidores que buscan mejorar su nutrición sin dejar de lado el sabor.
2. **Existe aceptación del mercado:** A través de la investigación de mercado y las encuestas realizadas, se evidenció que la población muestra un alto interés por productos naturales y con beneficios para la salud, lo cual valida el enfoque del emprendimiento.
3. **La propuesta combina salud y sostenibilidad:** AMARACHIA no solo se enfoca en la alimentación, sino también en el uso de empaques ecológicos y prácticas

sostenibles, lo que le da un valor agregado frente a otras marcas y la posiciona como un proyecto responsable y consciente.

4. **El negocio tiene potencial de crecimiento:** Gracias a su identidad diferenciada, estrategia de marketing digital, fidelización de clientes y enfoque en la calidad, el proyecto tiene las bases para desarrollarse a largo plazo, expandirse en el mercado local y, eventualmente, llegar a nuevos públicos.

RECOMENDACIONES

1. **Mantener la calidad como prioridad:** Se recomienda continuar con un riguroso control en cada etapa del proceso productivo para asegurar que las galletas mantengan su sabor, textura y valor nutricional, lo que ayudará a conservar la confianza del cliente.
2. **Innovar constantemente en sabores y presentaciones:** Para mantener el interés del mercado, es importante desarrollar nuevas variantes del producto (sabores, tamaños o ingredientes adicionales) que se adapten a diferentes gustos y edades.
3. **Fortalecer la presencia digital:** Se sugiere invertir en redes sociales, marketing digital y una tienda en línea, ya que estas herramientas permiten llegar a más personas y generar mayor interacción con los consumidores.
4. **Buscar alianzas con instituciones educativas y tiendas saludables:** Establecer convenios con colegios, universidades o comercios naturistas puede ayudar a posicionar el producto en espacios donde el público valora la alimentación sana.

5. **Evaluar periódicamente al cliente:** Aplicar encuestas o recibir retroalimentación directa permitirá identificar mejoras, necesidades o nuevas oportunidades de negocio.
6. **Cuidar el compromiso ambiental:** Es recomendable seguir utilizando empaques sostenibles y promover una producción con bajo impacto ambiental, para reforzar la imagen responsable de la marca.

CITAS BIBLIOGRAFICAS

Gómez, L., & Martínez, D. (2019). Alimentos funcionales y su impacto en la salud pública. *Editorial Nutrición y Ciencia*.

Paredes, V., & Lema, A. (2020). Propiedades nutricionales de la chía y su aplicación en alimentos saludables. *Revista Andina de Alimentación*, 15(2), 45-52.

Cedeño, S., & Robles, M. (2021). El amaranto como alimento ancestral y funcional: Una revisión científica. *Ciencia y Cultura*, 10(1), 33-40.

López, M., & Torres, J. (2018). Comercialización de productos naturales en mercados locales: Retos y oportunidades. *Universidad Técnica Nacional*.

Sampieri, R. H., Collado, C. F., & Lucio, M. P. B. (2022). *Metodología de la investigación* (7.^a ed.). McGraw-Hill Education.

Hernández Sampieri, R., Collado, C. F., & Lucio, M. P. B. (2022). *Metodología de la investigación* (7.^a ed.). McGraw-Hill Education.

ANEXO I

1. MODELO DE LA ENCUESTA APLICADA PARA MEDIR LA ACEPTACION DE LAS GALLETAS AMARACHIA

Objetivo: Conocer la aceptación y las preferencias del consumidor respecto a un producto saludable a base de chía y amaranto.

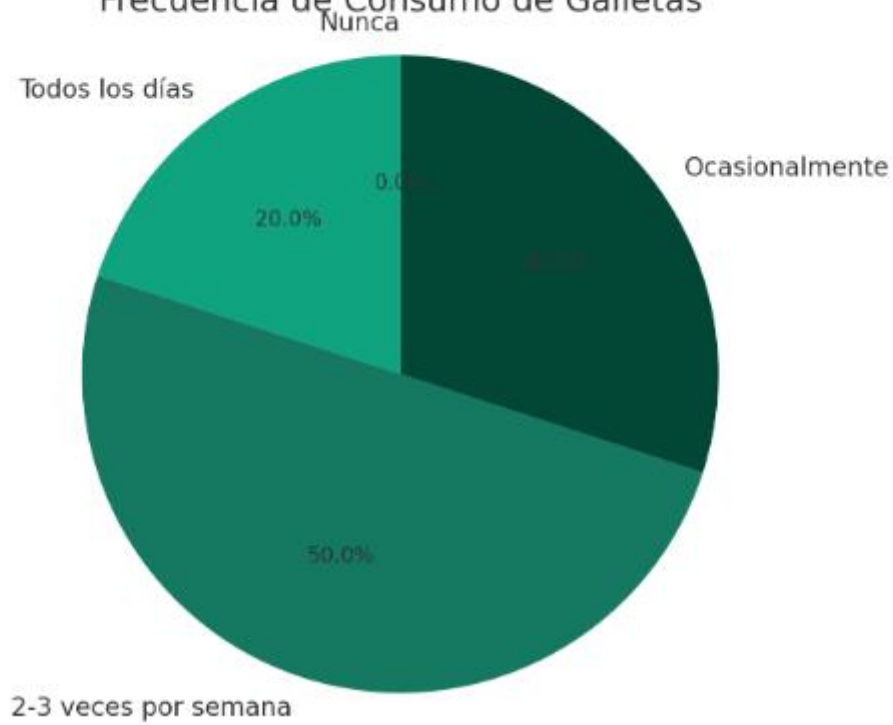
1. Edad:
☐ Menos de 18 ☐ 18-25 ☐ 26-35 ☐ 36-50 ☐ Más de 50
2. Género:
☐ Femenino ☐ Masculino ☐ Otro ☐ Prefiero no decir
3. Ocupación:
☐ Estudiante ☐ Empleado ☐ Independiente ☐ Ama de casa ☐ Otro: _____
4. ¿Con qué frecuencia consumes galletas?
☐ Todos los días ☐ 2-3 veces por semana ☐ Ocasionalmente ☐ Nunca
5. ¿Qué factores valoras más al comprar una galleta?
(Puedes marcar más de una opción)
☐ Sabor ☐ Precio ☐ Ingredientes saludables ☐ Marca ☐ Textura ☐ Empaque
6. ¿Has consumido productos con chía o amaranto?
☐ Sí ☐ No ☐ No estoy seguro/a

7. ¿Estarías dispuesto/a a probar una galleta elaborada con chía y amaranto?
☐ Sí ☐ No ☐ Tal vez
8. ¿Cuánto estarías dispuesto/a a pagar por una porción de 10 galletas saludables (150g)?
☐ Menos de \$1 ☐ \$1 – \$2 ☐ \$2 – \$3 ☐ Más de \$3
9. ¿Preferirías una presentación individual o familiar?
☐ Individual (1 o 2 galletas) ☐ Bolsa familiar (varias galletas)
10. ¿Dónde te gustaría encontrar este tipo de producto?
☐ Ferias ☐ Tiendas naturales ☐ Supermercados ☐ Venta online ☐ Otro: _____
11. ¿Qué características te gustaría que tuviera una galleta saludable?
(Respuesta libre)
-
12. ¿Tienes alguna recomendación o sugerencia para mejorar este tipo de producto?
(Respuesta libre)
-

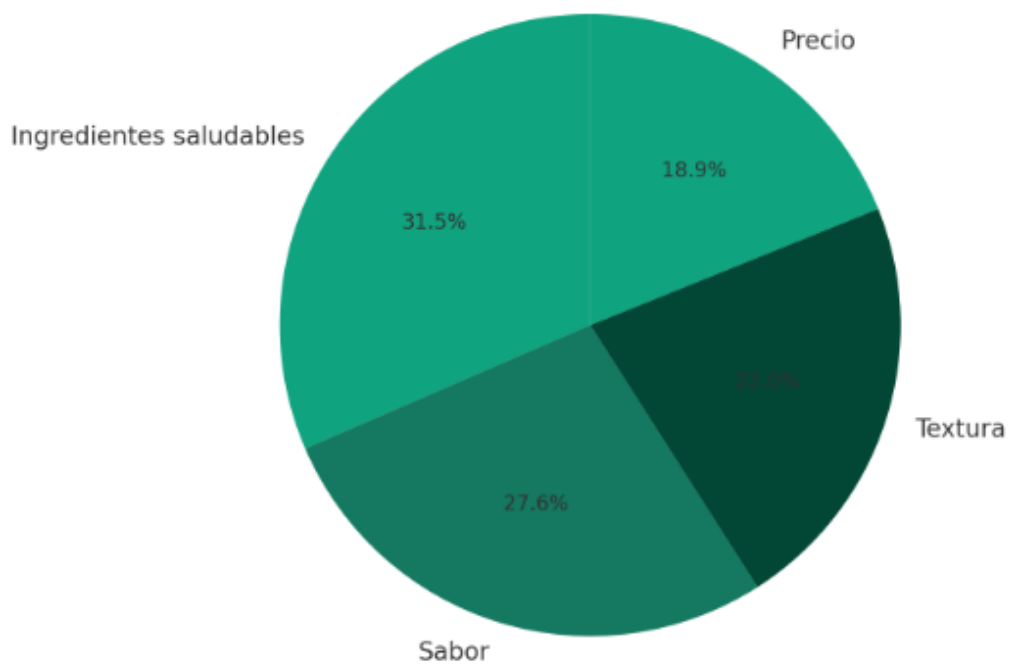
ANEXO II

RESULTADOS DE LAS ENCUESTAS (50 personas encuestadas)

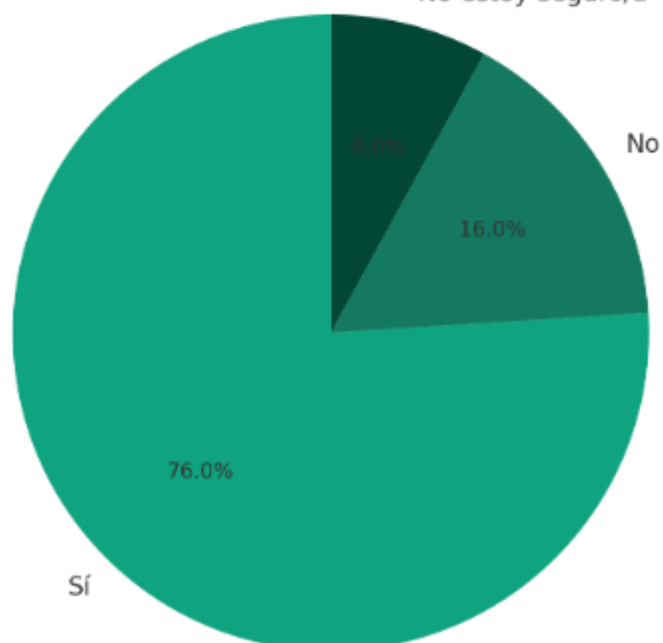
Frecuencia de Consumo de Galletas



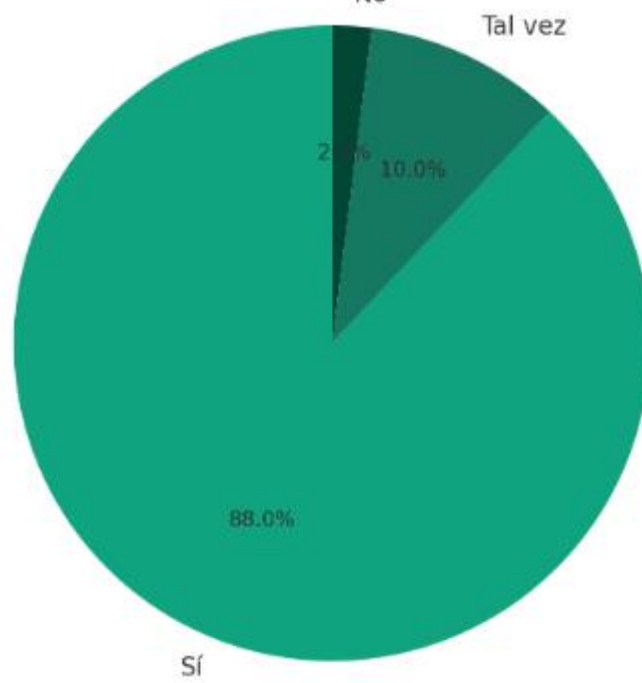
Factores Más Valorados al Comprar Galletas



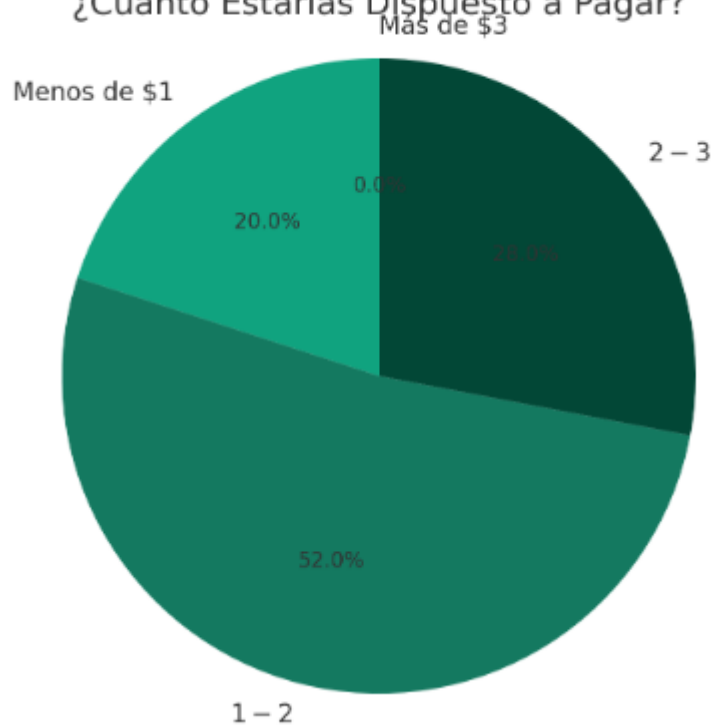
¿Has Consumido Chía o Amaranto?
No estoy seguro/a



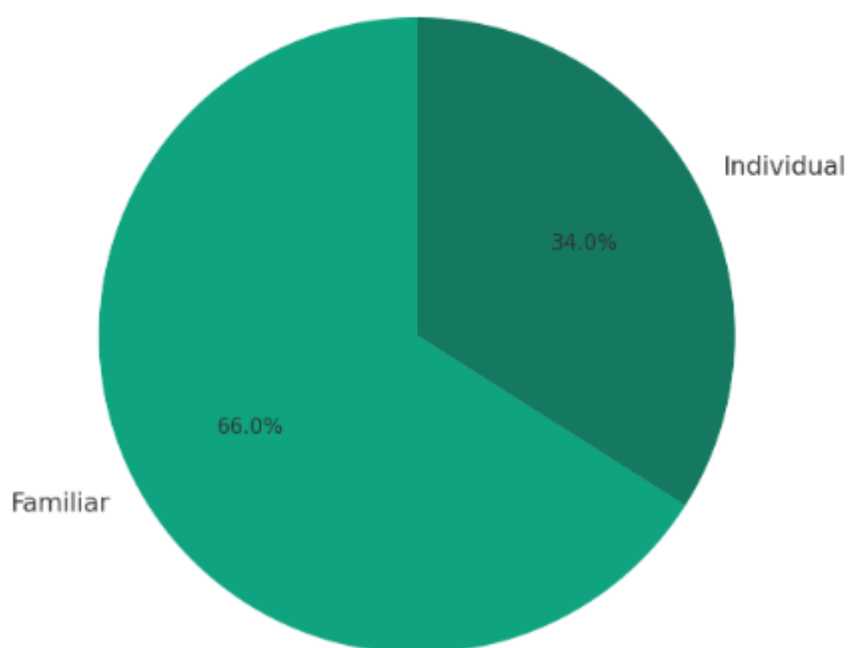
¿Probarías Galletas con Chía y Amaranto?
No

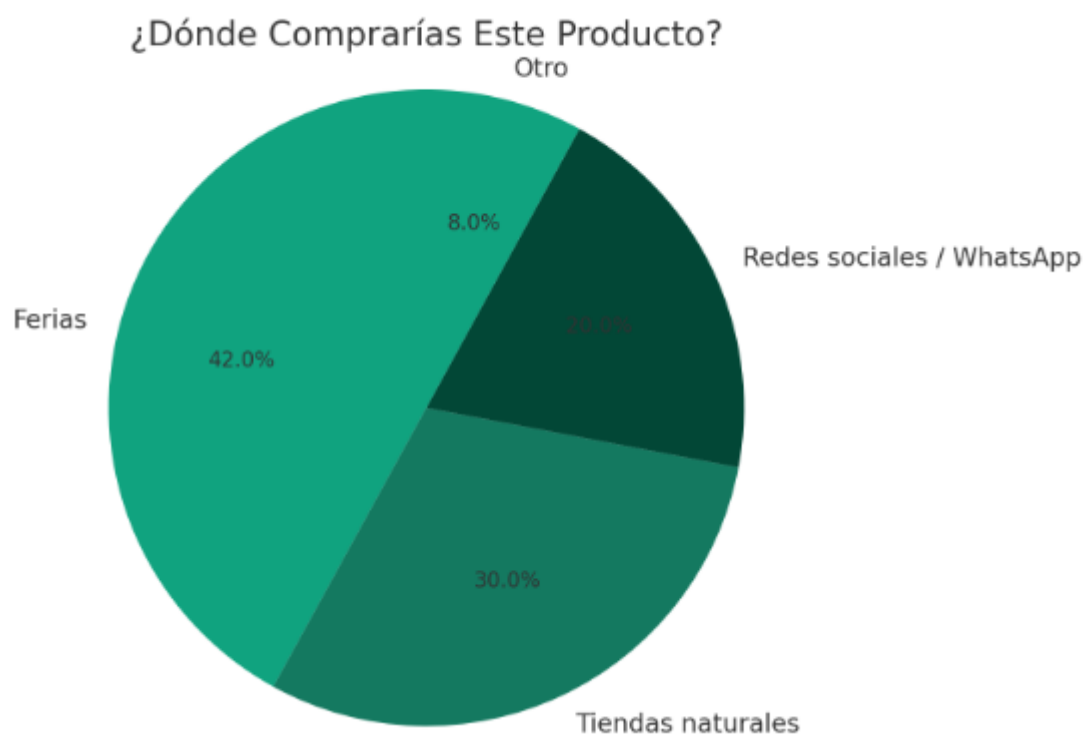


¿Cuánto Estarías Dispuesto a Pagar?



Tipo de Presentación Preferida





Cada imagen representa visualmente las preferencias y percepciones de los 50 encuestados en temas como hábitos de consumo, disposición a probar el producto, precios, empaques y lugares de compra.