

**Transformación de la pulpa de chontaduro en una atrayente crema helada en la ciudad de Buenaventura, Valle del Cauca**

**Zaria Michel García Saa**



Universidad del pacifico  
Programa de Tecnología en Gestión Hotelera y Turística  
Buenaventura, Colombia  
2024

**Transformación de la pulpa de chontaduro a una atrayente crema helada, en la ciudad de Buenaventura, Valle del Cauca.**

**Zaria Michel García Saa**

Emprendimiento presentado como requisito para optar al título de:  
Tecnología en Gestión Hotelera y Turística

Director(a):  
Eps. Ana Selena Rentería Góngora

Línea de proyección social:  
Turismo, cultura, desarrollo y sociedad

Universidad del pacifico  
Programa de Tecnología en Gestión Hotelera y Turística  
Buenaventura, Colombia  
2024

## **AGRADECIMIENTO**

Este trabajo arduo, lleno de muchas metodologías y características tiene un gran valor y significado por lo que lo consagro a una gran institución como lo es la universidad del pacifico, porque ha abierto puertas y oportunidades a muchas personas en especial jóvenes del pacifico colombiano, lleno de muchos sueños e ilusiones que emprenden metas y proyectos de corto, mediano y largo alcance pensando en su futuro y el de su familia.

## RESUMEN

Este proyecto lo hice mediante la investigación de estudios y encuestas, para así saber si mi emprendimiento era rentable o no, porque naturalmente las personas les gusta comprar mucho helado así sea de los distintos sabores que existen, y esto permite que este en constante crecimiento.

El helado de chontaduro ofrece un sabor único e inigualable donde combina una variedad de elementos para así poder obtener esta atrayente crema que a la vez coopera beneficios nutricionales para nuestra salud.

Al realizar este proyecto me encuentro con una variedad de cosas las cuales me ayudan a cada vez fortalecer mi conocimiento, ya que me gusta mucho mi idea de negocio la cual proviene de sí misma, y nos damos cuenta que somos muy creativos en muchas áreas, puesto que el emprender es un mecanismo muy útil para nuestra vida ya que con esto podemos sustituir para muchas necesidades que quizás podamos estar abarcando en determinado momento.

Esta idea de negocio nace ya que al probar el chontaduro me doy cuenta que es un fruto muy nutritivo y con muchos beneficios para las personas que lo consumen, entonces dije (seria bueno realizar un emprendimiento de helado -pero- de chontaduro) en esto se vería lo que es transformar la pulpa de chontaduro en una atrayente crema helada, y así beneficiar a cada cliente tanto en la parte alimenticia como la parte natural, ya que esta combinación de helado no se encuentra en todos lados y tampoco son 100% nutritivos.

**Palabras clave:** *Rentable, probabilidad, Inigualable, Atrayente, Mecanismo, Sustituir, Transformar.*

## **ABSTRACT**

I did this project by researching studies and surveys, in order to know if my venture was profitable or not, because naturally people like to buy a lot of ice cream, regardless of the different flavors that exist, and this allows it to be constantly growing.

Chontaduro ice cream offers a unique and unmatched flavor where it combines a variety of elements to obtain this attractive cream that at the same time provides nutritional benefits for our health.

When carrying out this project I come across a variety of things which help me strengthen my knowledge every time, since I really like my business idea which comes from itself, and we realize that we are very creative in many areas, since entrepreneurship is a very useful mechanism for our life since with this we can substitute for many needs that we may be covering at a certain moment.

This business idea was born because when I tried chontaduro I realized that it is a very nutritious fruit with many benefits for the people who consume it, so I said (it would be good to do an ice cream business -but- with chontaduro) this is what I would see what it is like to transform the chontaduro pulp into an attractive ice cream, and thus benefit each client both in the nutritional part and the natural part, since this combination of ice cream is not found everywhere and they are not 100% nutritious either.

**Keywords:** *Profitable, Probability, Unmachedt, Attractive, Mechanism, Replace, Transform.*

## CONTENIDO

<b>INTRODUCCIÓN .....</b>	<b>1</b>
<b>1. MÓDULO DE MERCADO.....</b>	<b>2</b>
1.1 Descripción del emprendimiento/ idea de negocio/ unidad productiva .....	2
1.2 ESTUDIO DE MERCADO .....	2
1.2.1 Antecedente: .....	2
1.2.2 Problema: .....	3
1.2.3 Objetivos.....	3
1.3 FICHA TECNICA: .....	4
1.3.1 Descripción del mercado potencial.....	4
1.4 DESCRIPCION A LOS PRODUCTOS A OFRECER .....	5
1.5 PROPUESTA DE VALOR .....	5
1.6 DESCRIPCION DE LA COMPETENCIA .....	5
1.7 ESTRATEGIA DE COMUNICACION Y PUBLICIDAD .....	6
1.8 ESTRATEGIA DE DISTRIBUCION .....	6
1.9 ESTRATEGIA DE SERVICIO .....	6
1.10 ESTRATEGIA DE FIDELIZACION .....	6
<b>2. MODULO TECNICO .....</b>	<b>7</b>
2.1 Descripción de la normativa: .....	7
2.2 Descripción de condiciones técnicas de infraestructura:.....	7
2.3 ZONA DE PROCESOS.....	8
<b>3. MODULO ORGANIZACIONAL.....</b>	<b>9</b>
3.1 Misión .....	9
3.2 Visión.....	9
3.3 OBJETIVOS ESTRATEGICOS .....	9
3.4 VALORES CORPORATIVOS.....	9
3.5 MANUAL DE ESTRUCTURA EQUIPO Y ORGANIGRAMA.....	10
3.6 MANUAL DE FUNCIONES.....	10
<b>4. MODULO FINANCIERO.....</b>	<b>10</b>
4.1 Costos y gastos .....	10
4.2 NOMINA .....	11
4.3 REQUERIMIENTO DE INVERSION.....	11
12.4 Indicadores TIR, VAN, PRI.....	12

4.5 FUENTES DE FINANCIACION.....	12
<b>5. MODULO DE IMPACTOS.....</b>	<b>12</b>
5.1 IMPACTO ECONOMICO.....	12
5.2 IMPACTO AMBIENTAL.....	12
5.3 IMPACTO SOCIAL.....	12
<b>CONCLUSIÓN .....</b>	<b>13</b>
<b>REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS .....</b>	<b>14</b>
<b>ANEXOS .....</b>	<b>15</b>

## Lista de Anexos

Anexo A.....	18
Anexo B.....	18
Anexo C.....	19
Anexo D.....	19
Anexo E.....	19
Anexo F.....	20
Anexo G.....	21



## INTRODUCCIÓN

Mi emprendimiento se ha llevado a cabo ya que se tiene en cuenta la característica del producto y a la población objetivo a quienes va dirigido, teniendo presente que el chontaduro en los diferentes países recibe o se identifican con una variedad de nombres, por ejemplo, en Perú se le da el nombre de pijuayo, en Panamá pisbae y en Ecuador cachipae. De tal manera que entonces la cultura afro rescata prácticamente el nombre del chontaduro y reaparece. La gente del pacífico colombiano lo consume mucho y hace parte de nuestra dieta básica lo mismo que en el tambo cauca, putumayo y San Vicente del Caguán, el chontaduro se destaca como una fruta maravillosa desde el punto de vista de nutrición ya que aporta aminoácidos esenciales para el buen funcionamiento del organismo, posee muy buena fuente de fibra y tiene omega 3, 6, 9 que es el ácido oleico.

El oro que cuelga de una palma, el chontaduro es considerado uno de nuestros alimentos más completos de nuestra naturaleza ya que tiene tanto calcio como la leche y puede tener de 2,4 a 3,8% de proteína de alta calidad, este es también la cura para muchas enfermedades ya que sirve para trastornos digestivos, la falta de vitalidad, problemas de memoria, fortalecimiento de los huesos, la anorexia y la anemia.

El gran aliado de la belleza, las proteínas que tiene el chontaduro hacen que sea un gran alimento para mantener las uñas y el pelo en excelente estado, además su color vivo funciona como colorante natural siendo una gran alternativa para la industria de los cosméticos.

En nuestro distrito especial de Buenaventura, tenemos muchas mujeres que día a día se levantan a vender naturalmente el fruto y es bastante comprado por nosotros los nativos y aun las personas que visitan nuestra ciudad. Esto a dado sostenibilidad a muchas familias, ya que muchos emprenden de una u otra manera con este cultivo.

No dejando que se pierdan nuestras raíces, ni nuestra gastronomía ya que es algo que nos representa naturalmente. Queremos destacar en todo ámbito y a donde vallamos dando a conocer lo que tenemos, lo que proviene de sí mismos.

El chontaduro es un componente esencial de la cultura pacífico-colombiana. Este fruto tiene bondades enormes en el aporte de proteínas, aceites, vitaminas liposolubles y minerales. Es como una pequeña fábrica nutricional y probablemente uno de los alimentos más balanceados del trópico (Hernández Saavedra, 2009).

Según Hernández Saavedra, el chontaduro es un fruto el cual posee muchas fuentes nutricionales para nuestra salud y por ende decido transformar este alimento en helado, porque aportara de una u otra manera beneficios para todos aquellos que lo consuman.

## 1. MÓDULO DE MERCADO

### 1.1 Descripción del emprendimiento/ idea de negocio/ unidad productiva

Transformación de la pulpa de chontaduro en una atrayente crema helada es una idea de negocio que nace exponiendo este helado como una opción saludable ya que posee de propiedades nutritivas.

Estrategias de marketing:

- Creación de mi propia marca.
- Hacer publicidad por medio de sitios web.
- Realizar ventas en plataformas.
- Aliarme con sitios gastronómico.

¿Por qué este emprendimiento?

Transformar la pulpa de chontaduro en una atrayente crema helado es una innovación que se hace ya que reflejamos que con la pulpa del chontaduro se pueden realizar exquisitas preparaciones dulces, que incluso contagian a las personas a querer deleitarse con estas mezclas. ¿Para que este emprendimiento?

Esta idea de negocio es la razón de ser de mi empresa aparte de que quiero poder aprender y sacar el espíritu innovador que hay en mí, aparte de que se invierte tiempo, dedicación y esfuerzo, también para dar oportunidad laboral a muchas personas que quieran trabajar conmigo y por último contribuir a la comunidad.

Ya que hay muchas personas que quieren trabajar y esta sería una oportunidad de trabajo, además teniendo en cuenta la visión que tiene este proyecto y es poder ser muy reconocidos a nivel distrital y nacional.

### 1.2 ESTUDIO DE MERCADO

#### 1.2.1 Antecedente:

El chontaduro es uno de los cultivos precolombinos más arcaicos que se conoce en América y los primeros exploradores españoles ya encontraron en costa rica una plantación con más de treinta mil ejemplares de palmera doméstica, proporcionando un alimento que suplía al maíz presente en otras zonas.

Uno de los pueblos más identificados con el chontaduro es la etnia shuar que habita las tierras bajas de las amazonas, ocupando territorios administrativos del Ecuador y Perú. Estos indígenas son conocidos como jibaros- si bien ellos rechazan esta denominación- y son una de las comunidades selváticas más numerosas, siendo conocidos allende sus fronteras por la costumbre ritual de reducir cabezas, actividad que han mantenido como tradición de gran simbolismo en las guerras entre propias tribus shuar. Para esta comunidad amazónica sus mitologías están vinculadas directamente con la naturaleza y creen en unos seres superiores que personifican distintos fenómenos y situaciones. (Investigador Jaime Restrepo, 2021).

Según Jaime Restrepo la etnia shuar es la más identificada con el chontaduro debido que es una comunidad que está en un alto nivel de vínculo con la naturaleza y eso permite que cuiden de cada fruto.

#### 1.2.2 Problema:

- Provisión: Dentro del estándar del año es variable la cosecha de chontaduro en buenaventura. Esto puede afectar ya que el helado es a base de este fruto típico.
- Emprender: Tener soluciones relativas que ayuden a que las personas se inclinen hacia el emprender porque en buenaventura hay mucho desempleo.
- Fortalecimiento del tejido empresarial: erradicar la problemática del tejido empresarial.
- Percepción del consumidor: Algunas personas tienen una mala percepción con el solo hecho de pensar la combinación de la pulpa de chontaduro en un helado.

#### 1.2.3 Objetivos

##### 1.2.3.1 Objetivo general:

Transformación de la pulpa de chontaduro en una atrayente crema helada.

##### 1.2.3.2 Objetivos específicos:

- 1) Aumentar las ventas, en un alto porcentaje.
- 2) Brindar degustaciones a las personas.
- 3) Ofrecer una forma innovadora en el consumo de helado.

### 1.3 FICHA TECNICA:

Tabla N°1 Heladería saami del pacifico

<b>Empresa</b>	<b>Heladería saami del pacifico</b>
<b>ubicada</b>	<b>Barrio inmaculada, comuna cinco</b>
<b>Tipo de heladería</b>	<b>Patrimonial</b>
<b>Teléfono</b>	<b>3162853733</b>
<b>Páginas web</b>	<a href="http://www.https://helade/saami">www.https://helade/saami</a>

Fuente: Propia

Parte operacional:

Cantidad de empleados: 2 personas.

Personal altamente capacitado.

Inspección: Directamente de profesionales encargado del control.

Ventas y promociones: Los días jueves por la compra de 1 litro se lleva una artesanía repetitiva del slogan de la heladería.

Metodología:

El propósito de esta muestra es que se llevó a cabo con un método variado, debido que se realizaron algunas encuestas para ver qué tan viable era el producto y también se hizo observaciones directamente en la extracción de la materia prima.

Resultados:

Se obtienen buenos resultados debido a la exitosa gestión de la ejecución teniendo en cuenta el paso a paso de este objetivo.

#### 1.3.1 Descripción del mercado potencial

Tabla N°2 Fenómeno global

<b>GENERO Y EDAD:</b>	El helado es una clase que habitualmente todas las personas consumen ya sea Niño o adulto y de ellos depende su preferencia de sabor. En cuanto al género; ambos géneros consumen helados.
<b>QUERENCIA EN EL MERCADO:</b>	Concorde al clima que normalmente posee buenaventura, ya que hace mucho calor, es más propenso que las personas consuman helados, ya que quieren refrescar su paladar.

CLIMA:	El helado está en constante evolución y ya que esta heladería de chontaduro posee de innovación es mucha la posibilidad de que tenga mucho éxito en el mercado.
--------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Fuente: Propia

#### 1.4 DESCRIPCION A LOS PRODUCTOS A OFRECER

Tabla N°3 Productos a ofrecer

<b>DESCRIPCION</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Helado clásico de chontaduro y mermelada de chontaduro.</li> <li>• Helado de chontaduro con chocolate.</li> <li>• Helado de chontaduro y mermelada de arequipe.</li> </ul>
--------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Fuente: Propia

#### 1.5 PROPUESTA DE VALOR

En la actualidad pocas personas se negarían a consumir helados, en una etapa de la historia los seres humanos incorporaban los alimentos más dulces a gran ingesta calórica y fuente de energía, lo que significaba mayor eventualidad de perduración.

- Apoyadura a la sociedad ya que Contribuye al desarrollo económico de las comunidades locales.
- Impulsa al consumo de este fruto afrodisiaco.
- Brindar un servicio personalizado al cliente, y también comentar los beneficios de este delicioso fruto.

#### 1.6 DESCRIPCION DE LA COMPETENCIA

Kalunga	Calle 6, av. Simon bolivar
Yolate, helado natural b/tura	Carrera 5 #1ª local 202
Pupy heladeria	Av, simon bolivar #51C - 26
Crem helado	Cl 3c, Buenaventura

## 1.7 ESTRATEGIA DE COMUNICACION Y PUBLICIDAD

Acondicionamiento de punto físico	X
Volantes	X
Folletos	X

### Estrategia de publicidad:

- Marketing de influencer para que ellos puedan cooperar haciendo publicidad de nuestra heladería.
- Red social, crear perfil atractivo con nuestra marca de heladería ya sea en Instagram, Facebook, yahoo entre otros.
- Eventos, participar en eventos gastronómicos y así hacer degustaciones y dar a conocer la marca.

## 1.8 ESTRATEGIA DE DISTRIBUCION

ESTRATEGIA	<ul style="list-style-type: none"><li>• Venta online</li><li>• Venta al por mayor</li><li>• Venta al detal</li><li>• Promociones de venta</li><li>• Descuentos de porcentajes</li><li>• Ventas en tiendas especializadas</li></ul>
------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

## 1.9 ESTRATEGIA DE SERVICIO

- Tener profesionalismo a la hora de atender.
- Enfocarnos en el cliente para que ellos puedan sentirse satisfechos.
- Ser atento y amable creando un buen ambiente para los clientes.
- Disponer de reconocimiento al personal de trabajo motivándolos a mantener buen estándar a la hora de atender al cliente.
- Impulsar al buen ambiente laboral entre colaboradores y visitantes debido que es importante para cada uno.

## 1.10 ESTRATEGIA DE FIDELIZACION

La estrategia de fidelización en nuestra heladería es ser lo más firmes y solidos posibles para avalar el éxito a largo plazo puesto que se construye relaciones directas con el cliente, y se genera un boca a boca positivo. Literalmente queremos ser muy reconocidos por ende esta estrategia es

vital en nuestra heladería, teniendo presente que los clientes estén satisfechos con nosotros ya que para nosotros son importante cada uno de los visitantes.

Nuestras estrategias son:

- Otorgar una tarjeta de fidelidad y generar puntos.
- Participa activamente en los concursos.
- Descuentos exclusivos.
- Acceso a ofertas personalizadas.

## **2. MODULO TECNICO**

2.1 Descripción de la normativa:

- Cámara de comercio
- DIAN
- Secretaria de salud
- Permiso de uso del suelo.
- Registro mercantil de la heladería
- Patente municipal
- Licencia de funcionamiento
- Licencia de bomberos
- Registro Invima
- Normas sanitarias (ministerio de salud).

**2.2 Descripción de condiciones técnicas de infraestructura:**

Área de servicio

- Zona de espera, sillas y mesas para los clientes.
- Mostrador, vitrina de refrigeración.

Área de elaboración

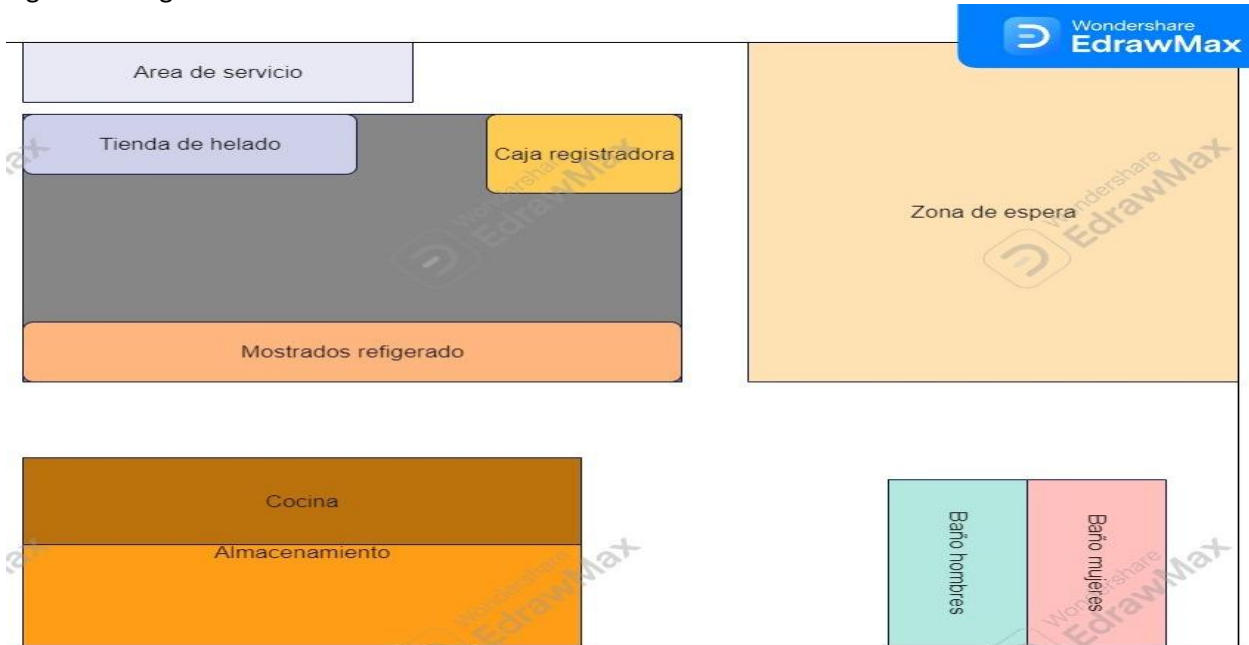
- Espacio de preparación de los alimentos.
- Espacio de almacenamiento

Área personal de trabajo

- Zona de descanso, baños, comedor.

## 2.3 ZONA DE PROCESOS

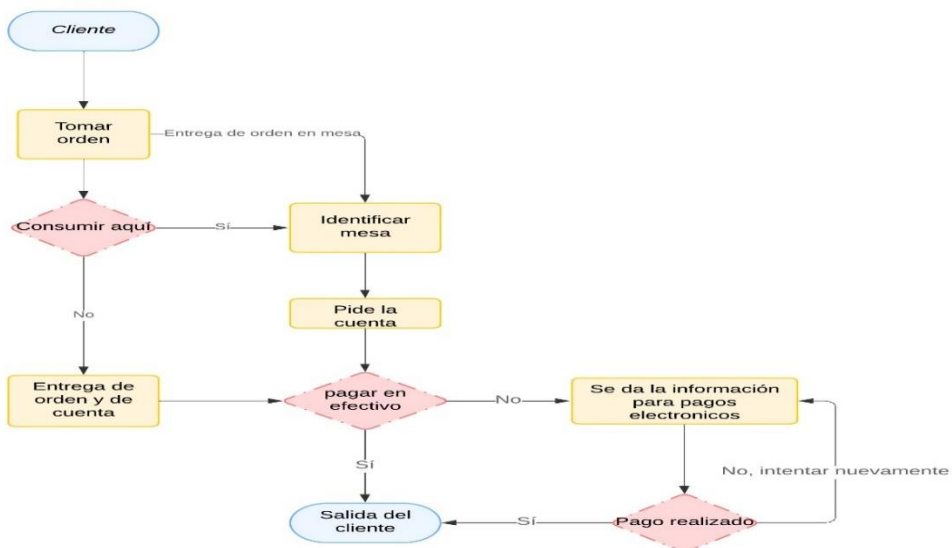
Figura 1. Imagen de alusión en el área



Fuente: Propia

### 2.3.1 Flujograma

Figura N°2 Flujograma de procesos



Fuente: Propia



### 3. MODULO ORGANIZACIONAL

#### 3.1 Misión

Fascinar a nuestros clientes con esta crema helada de la pulpa del chontaduro, ya que carece de una receta única y segura ante el mercado. También dedicar un buen servicio al cliente ya que somos responsables a la hora de atender al cliente.

#### 3.2 Visión

En el 2029 llegar a ser la heladería artesanal más comercializadora y distribuidora en el mercado nacional, impulsando el consumo de esta fruta tropical, conservando las tradiciones de nuestro litoral pacífico y contribuyendo con un buen desarrollo en general.

#### 3.3 OBJETIVOS ESTRATEGICOS

OBJETIVOS A CORTO PLAZO	<ul style="list-style-type: none"><li>• Recuperar el capital invertido en el menor tiempo posible.</li><li>• Producir la mayor de helados para fortalecer el negocio.</li><li>• Ampliar la base de clientes.</li></ul>
OBJETIVOS A MEDIANO PLAZO	<ul style="list-style-type: none"><li>• Empezar a expandir nuestros locales en la ciudad.</li><li>• Contratar más personal.</li><li>• Fortalecer la marca, ya que se desarrollará una entidad de marca sólida y coherente.</li></ul>
OBJETIVOS A LARGO PLAZO	<ul style="list-style-type: none"><li>• Habernos convertido en una franquicia, a tal punto que otros emprendedores puedan abrir heladerías bajo la misma marca.</li><li>• Posicionarse como líder del mercado a nivel local.</li><li>• Considerarnos como una empresa que satisfaga los gustos de los clientes.</li><li>• Internacionalizarnos y así expandir el negocio a otros países.</li></ul>

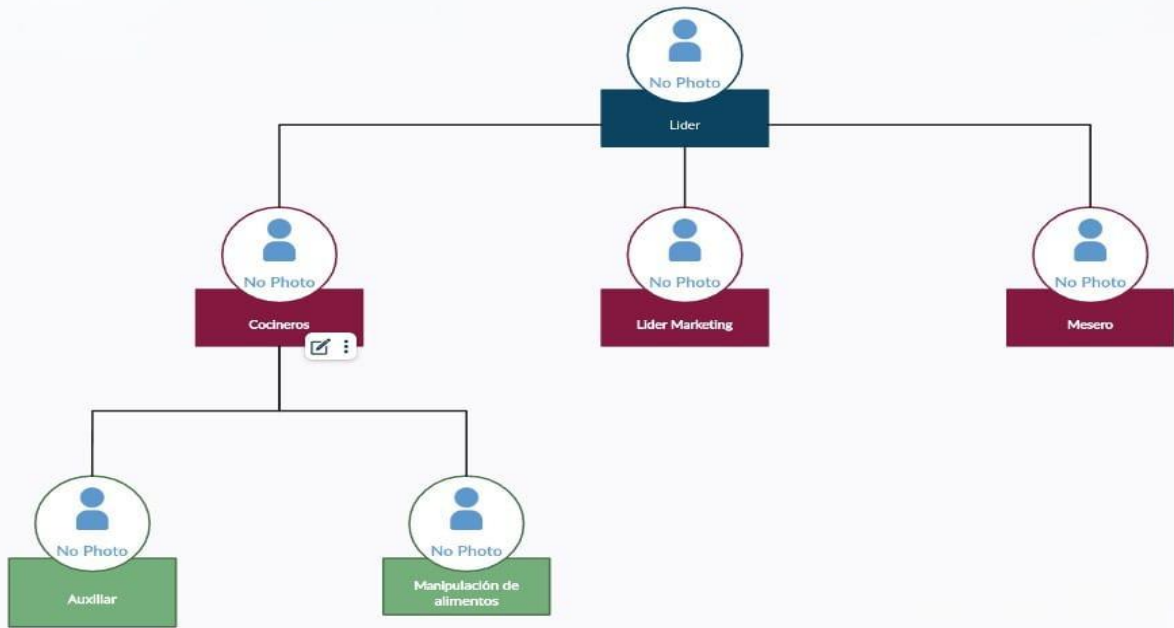
#### 3.4 VALORES CORPORATIVOS

- Tradición: Honrar la cultura, y las comunidades que cultivan el chontaduro.
- Creatividad: Innovar nuevas y deleitosas combinaciones de sabores con el chontaduro.

- Servicio de calidad: con el fin de cumplir con la perspectiva de los clientes.
- Calidad: Brindar productos que sean natural, garantizando la seguridad e higiene en todo momento.
- Responsabilidad: Ser responsable con nuestro trabajo.
- Honestidad: Ser decente y honrado con nuestros clientes.

### 3.5 MANUAL DE ESTRUCTURA EQUIPO Y ORGANIGRAMA

Figura N°3 Organigrama



Fuente: propia

### 3.6 MANUAL DE FUNCIONES

- Iniciativa de liderazgo
- Director
- Encargado ante la producción
- Ayudante de cocina
- Vendedor

## 4. MODULO FINANCIERO

### 4.1 Costos y gastos

Nominas

Administrador \$1'200.000

Líder de marketing \$ 650.000

Meseros \$ 600.000

Cocineros \$750.000

Auxiliar de manipulación de alimentos \$600.000

MUEBLES Y ENSERES				
RUBRO	DESCRIPCION	CANTIDAD	PRECIO POR UNIDAD	TOTAL
Muebles y enseres.	Mesas metálicas.	2	2.100.000	4.200.000
TOTAL				4.200.000

MAQUINARIA Y EQUIPO				
RUBRO	DESCRIPCION	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	TOTAL
Equipo maquinaria y	Nevera horizontal	1	1.300.000	1.300.000
Equipo maquinaria y	Cuchillos de cocina	4	15.000	60.000
Equipo maquinaria y	Licadora	2	150.000	300.000
Equipo maquinaria y	Estufa y gas	1	600.000	600.000
Equipo maquinaria y	Delantales y gorros	3 paquetes	90.000	90.000
Equipo maquinaria y	Tablas de picar	4	25.000	100.000
Equipo maquinaria y	Maquina heladera	1	800.000	800.000
Equipo maquinaria y	Jarras plásticas	5	30.000	150.000
TOTAL				3.400.000

Tabla N°1 Elemento de costos y gastos Fuente: Propia

#### 4.2 NOMINA

Tabla N°2 Nomina

Administrador	Tendero
1.200.000	700.000
Líder de marketing	Cocineros
700.000	800.000

Fuente propia

#### 4.3 REQUERIMIENTO DE INVERSION

Se requiere personal que aporten para el avance de mi empresa.

#### 12.4 Indicadores TIR, VAN, PRI

INDICADORES	
TIR	52%
VAN	\$ 6'560.000
PRI	4

#### 4.5 FUENTES DE FINANCIACION

Socios;

Zaria Michel García con un capital de 1,000.000

Darwin Montaña con un capital de 1,000.000

Jiminson García con un capital de 200.000

### 5. MODULO DE IMPACTOS

#### 5.1 IMPACTO ECONOMICO

Esta microempresa de helado posee de unos grandes impactos y principalmente el impacto económico, ya que es un impacto positivo debido que es un generador de empleo ante la sociedad aportando modernos puestos de trabajos tanto directo como transversal. También al ubicarnos en zonas turísticas puede convertirse en un atractivo adicional y sería un ingreso más por turistas.

#### 5.2 IMPACTO AMBIENTAL

Aunque puede parecer mínimo el impacto ambiental puede tener incidencia significativa si no se administra de manera adecuada, por ejemplo:

- Consumo de energía debido a las refrigeraciones
- Envases de empaçar

#### 5.3 IMPACTO SOCIAL

Nos podría generar impactos significativos, más allá que simplemente ventas, debido que favorece a un buen fortalecimiento de la identidad cultural.

- Nos permite valorizar el producto
- Compra directa a los productores.
- Escalabilidad.

## **CONCLUSIÓN**

Mediante este emprendimiento queremos llegar a cada rincón de buenaventura y poder dar a conocer las buenas cualidades que poseemos. También incentivar a cada individuo a tener una mentalidad emprendedora, ya que esta es una característica que todos tenemos, aunque clara mantente no tenemos las mismas maneras de pensar, pero con cada concepto se pueden formar grandes percepciones y así se crean también grandes empresas.

Este emprendimiento se ha llevado a cabo con dedicación y responsabilidad, de manera que podemos cada vez más sobresalir en cada área industrial, ya que durante los tiempos se ha venido siendo notorio los avances de la mixología por ende nos compete y seremos la heladería más reconocida en su totalidad.

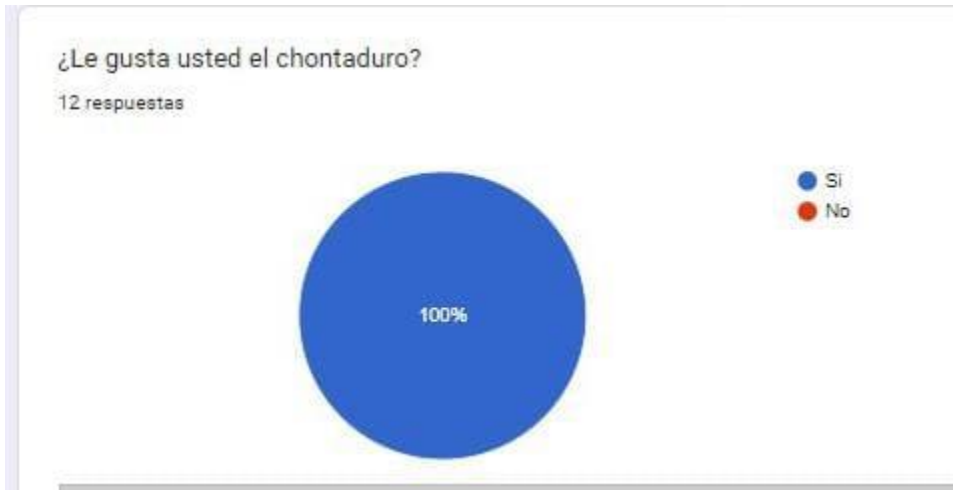
## REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS

- Iglesias. M. (2020). FromWorldgastronomy.org. Recuperado de:  
<https://www.worldgastronomy.org/post/chontaduro-el-fruto-del-amor#:~:text=El%20chontaduro%20es%20uno%20de,ma%C3%ADz%20presente%20en%20otras%20zonas.>
- Borrero. G. (2021) Biblioteca departmental. Recuperado de from  
<https://www.youtube.com/watch?v=KjJWOkmDAdM>
- Hernandez P. (2019) Google, from  
<https://scholar.google.cl/citations?user=LJsblA8AAAAJ&hl=es&oe=ASCII>
- Restrepo. J. (2020), from <https://www.youtube.com/watch?v=cUGrJxGiZBM>
- Romero. J. Infobae.com. (2006), from <https://www.infobae.com/colombia/2024/07/30/a-los-colombianos-les-gusta-comer-helado-con-3-litros-al-ano-por-persona-asi-crece-la-industria-heladera-en-el-pais/>
- Julia. C. Startupcompetencias.com. (2019), from  
<https://startupcompetencias.com/metier&m=heladeria-artesanal>

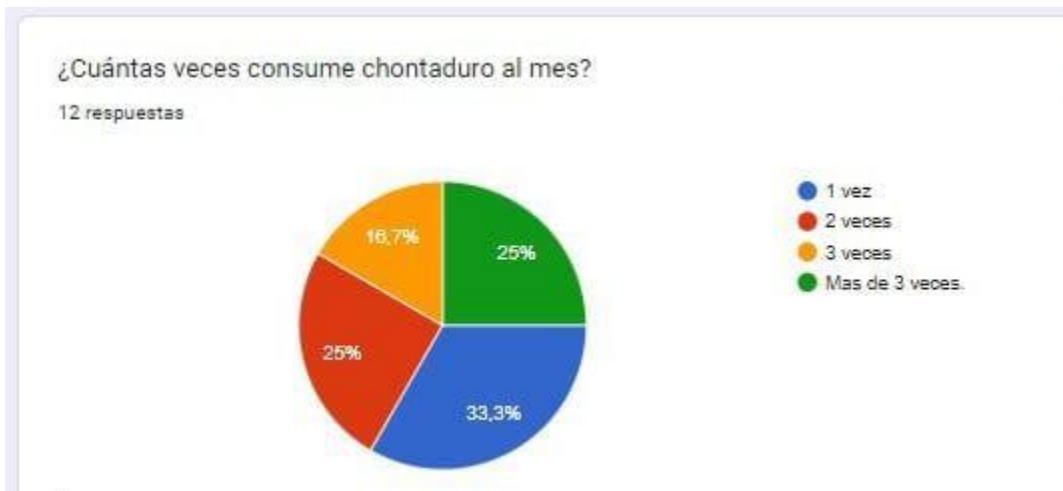
## ANEXOS

### ENCUESTA

Anexo A: ¿Le gusta a usted consumir chontaduro?



Anexo B: ¿Cuántas veces consume chontaduro al mes?

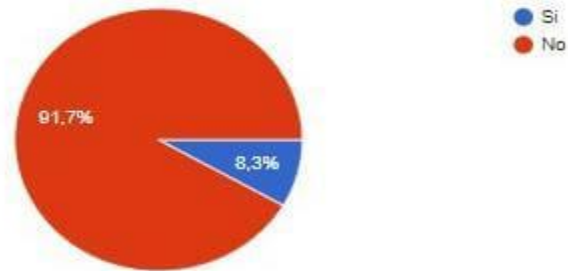


Anexo C: ¿Alguna vez a degustado helado de chontaduro?

---

¿Alguna vez a probado helado de chontaduro?

12 respuestas



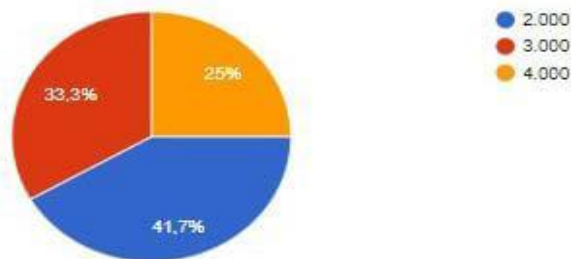
---

Anexo D: ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por un helado de chontaduro?

---

¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por un helado de la pulpa de chontaduro?

12 respuestas



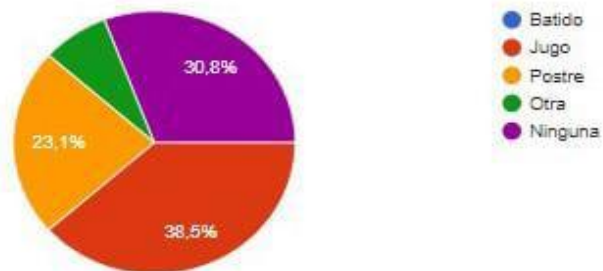
---

Anexo E: ¿En qué otras combinaciones a degustado el chontaduro?

---

¿En que otras combinaciones a comido chontaduro?

13 respuestas



---

Anexo F: Crema helada





Anexo G: Compra de la materia prima

