



UNIVERSIDAD LAICA ELOY ALFARO DE MANABÍ

Título:

Adquisición de un deshidratador de alimento. Estudio de mercado y comparación costos
beneficios

Autor (a)

Erika Melissa Zambrano Soliz

Tutor(a)

Dr. Vladimir Alvares Ojeda

Unidad académica:

Unidad Académica de Formación Técnica y Tecnológica.

Carrera:

Tecnologías Superior en Gastronomía

2025

Sucre

CERTIFICACIÓN DEL TUTOR

AUTOR (A)

Erika Melissa Zambrano Soliz

Dr. Vladimir Alvares Ojeda, docente de la Universidad Laica “Eloy Alfaro” de Manabí, Unidad Académica de Formación Técnica y Tecnológica, en calidad de Tutor(a).

CERTIFICO:

Que el presente proyecto integrador con el título: **“Adquisición de un deshidratador de alimento. Estudio de mercado y comparación costos beneficios”** ha sido exhaustivamente revisado en varias sesiones de trabajo, esta listo para su presentación y apto para su defensa.

Las opciones y conceptos vertidos en este documento son fruto de la perseverancia y originalidad de su(s) autore(es):

Erika Melissa Zambrano Soliz

Siendo de su exclusiva responsabilidad.

Bahía 08/2025

Dr. Vladimir Alvares Ojada

TUTOR

DECLARACIÓN DE AUTORÍA

Erika Melissa Zambrano Soliz

Estudiante de la Carrera de **Tecnologías Superior en Gastronomía**, declaro bajo juramento que el presente proyecto integrador cuyo título: **“Adquisición de un deshidratador de alimento. Estudio de mercado y comparación costos beneficios”**, previa a la obtención del título de **Tecnólogo Superior en Gastronomía**, es de auditoria propia y ha sido desarrollado respetando derechos intelectuales de terceros y consultando las referencias bibliográficas que se incluyen en el presente documento.

Sucre,



Zambrano Soliz Erika Melissa

APROBACIÓN DEL TRABAJO DE TITULACIÓN

Los miembros del Tribunal Examinador aprueban el Trabajo de Titulación con modalidad Proyecto Integrador, titulado: **“Adquisición de un deshidratador de alimento. Estudio de mercado y comparación costos beneficios”** de su autor Erika Melissa Zambrano Soliz, de la carrera Tecnología Superior en Gastronomía, y como Tutor del Trabajo el Dr. Vladimir Alvares Ojeda

Sucre,

Dr. Eduardo Caicedo

DECANO(A)

Dr. Vladimir Alvares Ojeda

TUTOR(A)

PRIMER MIEMBRO TRIBUNAL

SEGUNDO MIEMBRO TRIBUNAL

SECRETARIA(O)

AGRADECIMIENTO

En esta fase tan importante de mi vida, deseo comenzar expresando mi agradecimiento a Dios por otorgarme la vida, la salud y la fuerza necesarias para llevar a cabo y finalizar este proceso de formación profesional. Cada jornada estuvo repleta de lecciones, desafíos y sacrificios, así como de desarrollo y contento. A lo largo de este trayecto no estuve sola, por lo tanto, es justo agradecer a aquellos que desempeñaron un papel esencial en este éxito.

Dedico este trabajo con todo mi afecto y agradecimiento a mi hija, Emilia Mera Zambrano quien ha sido mi mayor fuente de motivación e inspiración. Agradezco sinceramente su paciencia al estar a mi lado, por entender mis momentos de ausencia y por ofrecerme siempre una sonrisa, incluso en los momentos en que el agotamiento me superaba. Fuiste la razón por la que me levantaba cada día con firmeza, y la motivación cuando creía que no podía continuar. Este proyecto, así como cada acción que realicé para alcanzarlo, lo hice pensando en ti, en ofrecerte un futuro más prometedor y en ser un modelo de dedicación y progreso.

Agradezco, querida hija, por ser la más grande de mis bendiciones. Tu amor incondicional, tu dulzura y tu claridad me apoyaron en los momentos más complicados. Este éxito no es únicamente de mi parte, sino que también te pertenece a ti. Confío en que, cuando seas adulto y leas este mensaje, reconozcas que cada acción que he tomado ha sido por tu bien. Lo he hecho con la esperanza de que, en el futuro, tú también persigas tus sueños con la misma dedicación con la que yo perseguí los míos, siempre teniendo en mente tu bienestar.

DEDICATORIA

Dedico este trabajo final a la persona más significativa en mi existencia: mi hija Emilia Mera Zambrano. Usted es y siempre será mi principal fuente de inspiración, mi apoyo en las adversidades y la motivación más significativa que he tenido para esforzarme en lograr este objetivo.

Agradezco tu paciencia, tus abrazos colmados de afecto y tu sonrisa que me motivó en los días más difíciles. A pesar de que en numerosas ocasiones me vi obligado a repartir mi tiempo entre mis estudios y nuestras horas juntos, siempre estuviste presente, brindándome apoyo con tu pureza y tu afecto. Usted fue mi motivación para continuar, incluso cuando las energías parecían agotarse.

Agradezco tu presencia, por proporcionar significado a cada uno de mis pasos y por ser mi guía en este trayecto. Que este proyecto sea únicamente el comienzo de numerosos éxitos adicionales que podamos compartir juntas.

Con todo mi afecto, esta dedicatoria está destinada a ti hija mía.

RESUMEN

Estudio de mercado y comparación costos beneficios. Antes de adquirir un deshidratador de alimentos es importante realizar un estudio de mercado y la comparación de costos y beneficios son herramientas clave para la toma de decisiones estratégicas en cualquier tipo de proyecto o inversión primero permite conocer las condiciones del entorno, la demanda de productos o servicios, así como las oportunidades para identificar tendencias, evaluar la competencia, lo que facilita la selección de las mejores opciones disponibles y tendencias de un sector o industria antes de inversión la cantidad y tipo de consumidores potenciales para un producto o servicio se evalúa la necesidad del mercado, las preferencias de los consumidores y los posibles cambios regulatorios, avances tecnológicos.

PALABRAS CLAVES

Estudio de mercado, Comparación de costos y beneficios, Toma de decisiones estratégicas, Demanda, Consumidores potenciales.

ABSTRACT

Market research and cost-benefit comparison. Before purchasing a food dehydrator, it is important to conduct a market study, and comparing costs and benefits are key tools for strategic decision-making in any type of project or investment. It first allows you to understand the environmental conditions, the demand for products or services, as well as opportunities to identify trends, evaluate the competition, which facilitates the selection of the best available options, and trends in a sector or industry. Before investing, the number and type of potential consumers for a product or service are assessed. Market needs, consumer preferences, and potential regulatory changes and technological advances are evaluated.

KEY WORDS

Market research, Cost-benefit comparison, Strategic decision-making, Demand, Potential consumers.

ÍNDICE

Contenido

CERTIFICACIÓN DEL TUTOR	2
DECLARACIÓN DE AUTORÍA.....	Error! Bookmark not defined.
APROBACIÓN DEL TRABAJO DE TITULACIÓN.....	4
AGRADECIMIENTO.....	5
DEDICATORIA.....	6
RESUMEN	7
PALABRAS CLAVES	7
ABSTRACT	8
CAPITULO I	11
1.1 INTRODUCCIÓN.....	11
1.2 PROBLEMA.....	12
1.3 JUSTIFICACIÓN.....	13
1.4 OBJETIVOS	14
1.4.1 Objetivo general	14
1.4.2 Objetivos específicos	14
1.5 METODOLOGÍA	15
1.5.1 Procedimiento.....	15
1.5.2 Identificación del problema y formulación de objetivos	15
1.5.3 Objetivos específicos relacionados.....	15
1.5.4 Investigación y análisis de tendencias tecnológicas	15
1.6 TÉCNICAS	16
1.6.1 Revisión bibliográfica.....	16
1.6.2 Fundamentación de la técnica	16
1.6.3 Motivo para utilizarla	16
1.6.4 Aplicación en el proyecto.....	16
1.6.5 Métodos.....	17
Método experimental.....	17
CAPITULO II.....	18

MARCO TEÓRICO.....	18
2.1 DEFINICIONES	18
2.2 ANTECEDENTES.....	18
2.3 TRABAJOS RELACIONADOS	19
CAPÍTULO III: DESARROLLO DE LA PROPUESTA	20
3.1 OBJETIVOS	20
3.2 General.....	20
3.3 Específicos	20
4. PROPUESTA MEJORADA	20
CAPÍTULO IV: CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....	23
4.1 CONCLUSIONES	23
4.2 RECOMENDACIONES	23
Bibliografía	24

CAPITULO I

1.1 INTRODUCCIÓN

Actualmente, la industria de alimentos se enfrenta al desafío continuo de innovar en métodos de conservación, mejorar el uso de recursos y atender las nuevas exigencias de los consumidores, que están cada vez más interesados en productos que sean saludables, sostenibles y que tengan una larga duración.

De acuerdo Vega (2000), la deshidratación de alimentos surge como una opción efectiva, asequible y respetuosa con el medio ambiente, pues facilita la conservación de los alimentos sin requerir aditivos químicos ni un largo período de refrigeración.

La adquisición de un deshidratador de alimentos es una decisión inteligente que puede traer varias ventajas: reducción del desperdicio de alimentos, ampliación de las opciones culinarias, utilización de productos en exceso y creación de nuevas fuentes de ingresos. No obstante, al igual que cualquier inversión, es necesario realizar un análisis detallado que tenga en cuenta tanto las condiciones del mercado como la viabilidad financiera del equipo.

El propósito principal de este proyecto es examinar la obtención de un deshidratador de alimentos, a través de un análisis de mercado y la evaluación de costos y beneficios, con el objetivo de ofrecer una base firme para la toma de decisiones. A través de este estudio se pretende identificar si hay una necesidad genuina de productos deshidratados, qué tipo de maquinaria se adapta mejor a las necesidades identificadas y si las ventajas superan los gastos relacionados con su puesta en marcha. Esta investigación se transforma en un recurso valioso para emprendedores, pequeñas empresas o instituciones educativas que deseen implementar tecnologías de conservación de alimentos que ofrezcan valor, rentabilidad y sostenibilidad.

1.2 PROBLEMA

La preservación de alimentos es un proceso fundamental para minimizar el desperdicio, extender la duración de los productos y optimizar la rentabilidad en el ámbito de la gastronomía. No obstante, numerosas pequeñas y medianas empresas carecen de la tecnología necesaria para llevar a cabo un procesamiento de alimentos de forma eficiente. Ante esta situación, se presenta la necesidad de evaluar si la adquisición de un deshidratador de alimentos constituye una inversión factible.

Resulta rentable su implementación, hay una demanda adecuada para productos deshidratados, qué tipo de maquinaria se ajusta mejor a los requisitos del negocio.

1.3 JUSTIFICACIÓN

Desde tiempos remotos, la deshidratación ha representado una forma efectiva de conservar alimentos provenientes de la agricultura y la ganadería, asegurando así el sustento a lo largo del tiempo. Hoy en día, gracias a los avances tecnológicos, esta práctica ha evolucionado con herramientas modernas que facilitan y mejoran el proceso, garantizando mayor higiene, mejor calidad en los productos y menor tiempo de elaboración. En este contexto, surge la pregunta de si adquirir un deshidratador de alimentos es una alternativa viable y rentable para pequeños negocios o proyectos culinarios.

El objetivo de esta indagación es resaltar la importancia de realizar un estudio de mercado antes de invertir en maquinaria especializada, como un deshidratador. Decisiones de esta índole requieren información detallada sobre el panorama comercial, el comportamiento del consumidor, las tendencias alimentarias y las proyecciones económicas. Evaluar los costos asociados a la compra, operación y mantenimiento del equipo, en comparación con los beneficios obtenidos en la producción, conservación y comercialización de productos deshidratados, ayudará a determinar la viabilidad real del proyecto. Además, esta propuesta adquiere relevancia en el ámbito de la sostenibilidad alimentaria, ya que contribuye a reducir el desperdicio de alimentos, facilita el aprovechamiento de los excedentes de producción y responde a la creciente demanda de productos naturales, prácticos y nutritivos.

Según Garcías (2019), los alimentos deshidratados, aparte de tener una vida útil más larga, conservan gran parte de sus propiedades nutricionales, lo que los convierte en una excelente opción tanto para el consumo doméstico como para la venta a pequeña o mediana escala. Desde un punto de vista académico y técnico, este proyecto busca ofrecer herramientas útiles a emprendedores y profesionales de la gastronomía que deseen ampliar su oferta, mejorar la eficiencia de sus procesos y tomar decisiones basadas en datos reales del mercado.

Este estudio no solo impactará a individuos, sino que también puede servir como modelo a seguir en otros contextos similares, especialmente en zonas con alta producción agrícola o pesquera, donde la deshidratación puede ser clave para preservar excedentes y generar valor añadido.

1.4 OBJETIVOS

1.4.1 Objetivo general

Analizar la viabilidad de adquirir un deshidratador de alimentos a través de un estudio de mercado y la comparación de costos y beneficios para optimizar la producción y conservación de alimentos.

1.4.2 Objetivos específicos

- 1 Llevar a cabo una investigación de mercado para determinar el interés en los alimentos deshidratados.
- 2 Examinar las diversas clases y diseños de deshidratadores de alimentos que se encuentran en el mercado.
- 3 Analizar los gastos relacionados con la inversión, el mantenimiento y la operación del equipo.
- 4 Analizar las ventajas económicas, operativas y de calidad del producto terminado.
- 5 Sugerir recomendaciones fundamentadas en los resultados obtenidos.

1.5 METODOLOGÍA

1.5.1 Procedimiento

El desarrollo de esta investigación se llevo a cabo mediante una serie de etapas secuenciales que permitieron organizar, recopilar, analizar y evaluar la información necesaria para determinar la viabilidad de adquirir un deshidratador de alimentos.

1.5.2 Identificación del problema y formulación de objetivos

Se inicio con la identificación del problema principal, la necesidad de evaluar si la adquisición de un deshidratador de alimentos resulta económicamente viable para un emprendimiento o negocio gastronómico. A partir de ello se formula el objetivo general y los objetivos específicos, que orientaron toda la investigación.

1.5.3 Objetivos específicos relacionados

- Analizar la viabilidad de adquirir un deshidratador de alimentos a través de un estudio de mercado y la comparación de costos.
- Examinar las diversas clases y diseños de deshidratadores de alimentos que se encuentran en el mercado.

1.5.4 Investigación y análisis de tendencias tecnológicas

Descripción: En la actualidad, la tecnología utilizada en el procesamiento de alimentos ha avanzado de manera significativa, especialmente en el ámbito de la deshidratación. En la actualidad, hay deshidratadores de alimentos que son más avanzados, eficaces y sencillos de utilizar, lo que constituye una gran ventaja para pequeños negocios y emprendimientos que desean conservar los alimentos durante más tiempo sin comprometer su calidad.

Una de las tendencias más destacadas es la producción de deshidratadores que cuentan con un control automático de la temperatura y del tiempo, lo que hace que el proceso sea más exacto y seguro. Asimismo, existen modelos que disponen de sistemas de ventilación avanzados, lo que asegura una deshidratación homogénea.

Otro punto relevante es que muchos deshidratadores modernos están fabricados con materiales más resistentes y sin sustancias dañinas, considerando la salud del consumidor. Estas innovaciones tecnológicas posibilitan la entrega de productos que son más seguros, naturales y tienen una vida útil prolongada.

1.6 TÉCNICAS

A continuación se describen las técnicas utilizadas en la investigación cuya finalidad es obtener información precisa, objetiva y útil para examinar la viabilidad de la implementación de un deshidratador de alimentos, se emplearán diferentes métodos de investigación que facilitarán el análisis del mercado, así como el estudio de las especificaciones técnicas y económicas del equipo. Estas metodologías ayudarán en la elaboración de decisiones informadas para el avance del proyecto, teniendo en cuenta factores de eficiencia, coste y demanda.

1.6.1 Revisión bibliográfica

1.6.2 Fundamentación de la técnica

En la revisión bibliográfica o en el estado de la cuestión de un proyecto, se trata de condensar lo mas importante tomando en cuenta solo lo que es apropiado para la comprensión del tema y problemas que se pretenden resolver. Exige, sin embargo, comprender cabalmente lo que dice un autor; implica evaluar sus argumentos, comparar sus juicios con lo des los otro autor y contrastarlos Bagarran (2019).

1.6.3 Motivo para utilizarla

Esta tecnología resultó fundamental para entender las opciones actuales en la preservación de alimentos, así como los avances en eficacia energética, materiales de producción y regulación de temperatura. Su utilización facilitó la creación de una base firme para examinar los beneficios operativos y económicos de la implementación de un deshidratador, así como para reconocer oportunidades de mejora en la cadena de valor de los alimentos. Asimismo, permitió el análisis de modelos contemporáneos que mejoran el proceso de secado de los productos, lo cual es fundamental para sugerir soluciones sostenibles y viables en pequeños negocios o iniciativas productivas.

1.6.4 Aplicación en el proyecto

Se utilizó en la etapa inicial del proyecto, en el proceso de recopilación de datos acerca de los deshidratadores que se encuentran en el mercado, incluyendo sus características técnicas, funciones operativas y los avances tecnológicos más significativos en el ámbito del procesamiento y conservación de alimentos. Esta etapa facilitó la identificación de las alternativas más eficaces, reconocer los modelos más apropiados según la clase de producto a deshidratar y evaluar los beneficios que brindan en relación con la duración.

1.6.5 Métodos

A continuación, se describen los enfoques empleados en el proyecto para adquisición de un deshidratador de alimento se explicará su base, razones para utilizarla y sus uso en el marco del proceso de investigación y desarrollo.

Método experimental

- **Fundamentación del procedimiento**

De acuerdo con Ruiz (2015), en el método experimental, el investigador actúa sobre algo y observa, comprueba o constata las consecuencias de esa actuación. En la investigación social esto equivaldría a decir que los investigadores toman un grupo de personas y ejercen un tipo de acción sobre ellas y registran los efectos que le ha provocado dicha actuación por parte del investigador. Este modo de proceder no es exclusivo de la ciencia, ya que en nuestra vida cotidiana, también es un proceso de adquisición de conocimiento.

- **Motivo para utilizarlo**

Se aplicó el método experimental para analizar el desempeño de varios tipos de deshidratadores de alimentos, tomando en cuenta factores como el tiempo de secado, el consumo de energía, la uniformidad del deshidratado y la preservación de las características organolépticas. Este enfoque facilitó la recopilación de datos cuantitativos y objetivos acerca de la eficacia de cada equipo y determinó si satisfacen los requisitos definidos para su compra en un contexto de producción o empresarial.

- **Aplicación en el proyecto**

Se implementó en la etapa de pruebas comparativas, en la que se expusieron varios modelos de deshidratadores a condiciones de uso reguladas para evaluar su rendimiento, eficiencia térmica, facilidad de operación y resultados obtenidos con diferentes tipos de alimentos.

CAPITULO II

MARCO TEÓRICO

2.1 DEFINICIONES

Según Colina (2010), el deshidratador de alimentos se ha transformado en un recurso esencial en las cocinas, tanto en el hogar como en el ámbito profesional. Este aparato no solo prolonga la frescura de los alimentos, sino que también brinda posibilidades creativas para realzar sabores, texturas y presentaciones en la cocina. Un deshidratador de alimentos es un dispositivo creado para remover la mayor parte del agua presente en los alimentos a través de la circulación de aire caliente. Este procedimiento facilita la preservación de alimentos de manera natural, sin recurrir a conservantes artificiales, y asegura la retención de nutrientes fundamentales como enzimas, vitaminas y minerales. Asimismo, al disminuir el nivel de agua, los sabores se vuelven más intensos y se concentran.

2.2 ANTECEDENTES

De acuerdo con Irezabal (2010), la deshidratación de alimentos ha estado presente durante miles de años. Y esto ha ocurrido debido a la necesidad del ser humano de mantener los alimentos que cosechaba y cazaba. Es una de las técnicas más antiguas, junto con la fermentación, y posee la capacidad de crear nuevos matices en el producto. Deshidratar significa cambiar de estado.

Deshidratar un alimento consiste en reducir significativamente su contenido de agua, lo que previene el desarrollo de microorganismos y evita que se estropee, además de mantener sus nutrientes.

Para realizar este proceso, el sol y el aire han sido algunas de las primeras técnicas utilizadas, expidiendo el alimento a la luz del sol para que se deshidrate. De esta manera, ciertos pueblos lo llevaban a cabo, como sucede con los Esenios, una comunidad muy antigua que se dice que estaba asociada a Jesús y que se alimentaban únicamente de alimentos vivos.

Al deshidratar, se intensifican ciertos sabores y se revelan nuevas oportunidades culinarias que puedes incorporar en tu cocina cotidiana.

2.3 TRABAJOS RELACIONADOS

Un deshidratador de alimentos es un dispositivo creado para suprimir la mayor parte del agua presente en los alimentos mediante la circulación de aire caliente. Este procedimiento facilita la conservación de alimentos de manera natural, sin requerir aditivos químicos, asegurando así la retención de nutrientes esenciales como enzimas, vitaminas y minerales. Asimismo, al disminuir la cantidad de agua, los sabores se vuelven más concentrados e intensos (Galaviz, 2012).

El operatividad del deshidratador es clara. Las resistencias localizadas a los lados producen el calor requerido, mientras que un ventilador que se encuentra en la parte posterior reparte el aire caliente de forma uniforme entre las bandejas donde se disponen los alimentos. Este diseño garantiza que todos los alimentos se deshidraten de forma igual y efectiva.

En conformidad con Perez (2021), la configuración se lleva a cabo al establecer la temperatura y el tiempo necesarios de acuerdo con el tipo de alimento. Los productores generalmente ofrecen instrucciones que indican los tiempos y temperaturas sugeridos para diversas clases de alimentos, abarcando desde frutas y verduras hasta hierbas y carnes.

CAPÍTULO III: DESARROLLO DE LA PROPUESTA

3.1 OBJETIVOS

3.2 General

Adquisición de un deshidratador de alimento. Estudio de mercado y comparación costos beneficios

3.3 Específicos

- Investigar las especificaciones técnicas, funcionalidades y habilidades de los diversos modelos de deshidratadores que se encuentran en el mercado tanto nacional como internacional.
- Examinar las demandas de producción del área donde se planea instalar el deshidratador, con el fin de determinar el equipo más apropiado.
- Llevar a cabo un análisis comparativo de los costos de compra, funcionamiento y conservación de diferentes deshidratadores, teniendo en cuenta igualmente sus ventajas económicas y de producción.
- Analizar cómo afectaría la introducción del deshidratador en el proceso de conservación, almacenamiento y venta de alimentos.

4. PROPUESTA MEJORADA

Un deshidratador de alimentos es un dispositivo eléctrico diseñado para reducir la humedad de diferentes alimentos, lo que aumenta su tiempo de conservación y mantiene sus nutrientes esenciales. El deshidratador opera a través de un mecanismo de calentamiento interno y ventilación que produce un flujo constante de aire caliente, asegurando una deshidratación uniforme y segura.

- **Material de fabricación:** Plástico libre de BPA o acero inoxidable, resistente al calor y apto para uso alimentario.
- **Capacidad:** Varía según el modelo; puede tener entre 4 a 10 bandejas apilables o extraíbles para colocar alimentos de forma ordenada.
- **Control de temperatura:** Regulable generalmente entre 30°C y 75°C, lo que permite secar diferentes tipos de alimentos (frutas, vegetales, carnes, hierbas).
- **Temporizador:** Algunos modelos incluyen un temporizador digital que permite programar el tiempo de secado de 1 a 48 horas.
- **Potencia:** Entre 250 y 1000 watts, dependiendo del tamaño del equipo.

- **Flujo de aire horizontal o vertical:** Determina la distribución del calor; el flujo horizontal suele ser más eficiente y uniforme.
- **Pantalla digital o controles manuales:** Dependiendo del nivel tecnológico del equipo.
- **Tamaño y portabilidad:** Compactos para uso doméstico o más grandes para producción semiindustrial.

PROFORMA N.º 001-2025

Fecha: 07 de agosto de 2025

Vendedor:

AgroTech Solutions S.A.

RUC: 0999999999001

Dirección: Av. Industrial #456, Quito – Ecuador

Tel.: 02-222-3344

Correo: ventas@agrotechsolutions.com

Comprador:

Erika Melissa Zambrano Soliz

C.I.: 1313258608

Dirección: Bahía de Caráquez – Ecuador

Correo: negraemzs@gmail.com

Cantidad	Descripción del producto	Precio unitario (USD)	Subtotal (USD)
1	Deshidratador de alimentos a gas – 10 bandejas (acero inoxidable)	450.00	450.00

Subtotal: USD 450.00

IVA (15%): USD 0.00 (precio final con IVA incluido)

TOTAL: USD 450.00

Condiciones de venta:

- Precio en dólares americanos.
- Entrega: 7 días hábiles después de confirmación de pago.
- Forma de pago: 50% anticipo, 50% contra entrega.

- Garantía: 6 meses por defectos de fabricación.
- Lugar de entrega: Bahía de Caráquez, Ecuador.

Firma vendedor: _____

Firma comprador: _____

CAPÍTULO IV: CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

4.1 CONCLUSIONES

Se concluye que la adquisición de un deshidratador de alimentos no debe considerarse únicamente como la compra de un equipo, sino como una estrategia para el crecimiento, la innovación y la sostenibilidad. Este proyecto ayudará a analizar dicha estrategia con bases sólidas que incluyan aspectos técnicos, económicos y de mercado, proporcionando una visión clara y fundamentada para la toma de decisiones.

4.2 RECOMENDACIONES

Se sugiere la adquisición y uso de un deshidratador de alimentos como una opción efectiva y sostenible para preservar productos alimenticios, particularmente en regiones donde la producción es alta y hay posibilidad de desperdicio. Este equipo no solo ayuda a disminuir las pérdidas después de la cosecha, sino que también crea nuevas oportunidades de venta, permitiendo a los emprendedores y pequeñas empresas incrementar el valor de sus productos a través de la transformación y conservación natural. Es esencial elegir correctamente el modelo de deshidratador, teniendo en cuenta aspectos como la capacidad, la eficiencia energética, los materiales de construcción y la facilidad de uso, para asegurar un rendimiento óptimo y un retorno de inversión positivo.

Bibliografía

- Bagarran, R. (19 de Septiembre de 2019). Guia para la formulacion y ejecucion de proyecto. Obtenido de <https://repositoriobibliotecas.uv.cl/serveruv/api/core/bitstreams/6746457e-f15d-4776-86b9-ef1c7cba7fd4/content>
- Colina, M. L. (2010). *Deshidratación de Alimentos*. Editorial Trillas.
- Galaviz, J. V. (2012). *Estrategia Tecnológica Sustentable Para Deshidratar Frutas, Verduras Y Legumbres, Carnes*. Palibrio. Obtenido de https://www.google.com.ec/books/edition/Estrategia_Tecnol%C3%B3gica_Sustentable_Para/NeNMAAAQBAJ?hl=es-419&gbpv=0
- Garcias, A. (2019). *Deshidratación de alimentos*. Acribia S.A.
- Irezabal, M. L. (2010). *Deshidratación de Alimentos*. Editorial Trillas. Obtenido de https://www.google.com.ec/books/edition/Deshidrataci%C3%B3n_de_Alimentos/QV_wRgAACAAJ?hl=es-419
- Perez, Z. J. (2021). *Alimentos deshidratados*. Maria Elisabetta Cattaneo. Obtenido de https://www.google.com.ec/books/edition/Alimentos_deshidratados/YJZkzgEACAAJ?hl=es-419
- Ruiz, A. (2015). *El método experimental y la ciencia de lo vivo*. Fundación Canaria Orotava de Historia de la Ciencia.
- Vega, C. &. (2000). *Deshidratación de alimentos*. Acribia, Editorial, S.A.