



**Estudio de viabilidad para la creación de una Empresa de producción de
Chocolates Artesanales Orgánicos, Asunción, Año 2025**

Nombres y Apellidos del/a alumno/a:

Jazmín Guadalupe Casaffú Paredes

Tutor: Elsida Barreto Santacruz

Proyecto de Plan de Negocio presentado en la Facultad de Gestión de la Universidad de la
Integración de las Américas como requisito parcial para obtención del título de Ingeniero
Comercial

Asunción-Paraguay

Año 2025



Resumen Ejecutivo

Chocoarte – Chocolatería Artesanal Orgánica es un emprendimiento concebido en el Departamento Central, Asunción, Paraguay, orientado a la producción y comercialización de alimentos orgánicos artesanales, específicamente chocolates elaborados con ingredientes locales, orgánicos y de comercio justo. La propuesta incluye una variedad de presentaciones como tabletas, bombones, trufas, barras energéticas y productos personalizados para eventos, buscando ofrecer una experiencia única y saludable al consumidor.

Este proyecto surge como respuesta a una tendencia creciente en el mercado paraguayo, donde los consumidores valoran cada vez más los productos sostenibles, de alta calidad y con identidad local. Chocoarte se posiciona como una alternativa innovadora que combina tradición artesanal con prácticas agroecológicas, utilizando cacao nacional cultivado sin agroquímicos y complementado con frutas deshidratadas, semillas y especias naturales. La comercialización se realizará a través de tiendas especializadas, ferias orgánicas, plataformas digitales y alianzas estratégicas con cafeterías y hoteles boutique.

La iniciativa responde a una necesidad insatisfecha en el mercado: la limitada oferta de chocolates saludables y sostenibles. A pesar de que Paraguay posee condiciones óptimas para el cultivo de cacao, gran parte de su producción se exporta sin valor agregado. Chocoarte busca revertir esta situación, promoviendo el consumo responsable y el desarrollo local mediante una propuesta que agrega valor desde el origen.

Entre sus características diferenciadoras se destacan el uso exclusivo de ingredientes orgánicos certificados, un proceso artesanal con trazabilidad completa, y un empaque biodegradable con diseño personalizado. Además, se desarrollará una línea de productos funcionales con propiedades energizantes, antioxidantes y relajantes, adaptados a las necesidades del consumidor moderno.

La empresa contará con ventajas competitivas como la relación directa con productores locales de cacao, el posicionamiento en el nicho de consumidores conscientes, la flexibilidad en la producción y personalización de productos, y una estrategia de marca

