



REVISTA

JUVENTUD Y CIENCIA SOLIDARIA:

En el camino de la investigación

ELABORACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE BOLOS GOURMET CON FRUTAS PICADAS Y CHOCOLATE EN LA UNIDAD EDUCATIVA AGRONÓMICO SALESIANO

Leslye Alejandra Zhicay Yanza



Mi nombre es **Leslye Alejandra Zhicay Yanza**, nací en Paute el 10 de abril de 2007 tengo 17 años de edad y curso el tercer año de bachillerato en la Unidad Educativa Agronómico Salesiano. Entre mis pasatiempos están dibujar, pintar, escuchar música, bailar danza folklórica y compartir con las personas que lo necesitan. Quiero estudiar Medicina Veterinaria en la universidad.

Resumen

El presente proyecto de investigación se basa en la elaboración de bolos gourmet a partir de productos lácteos, frutas y chocolate. Los bolos son helados o postres congelados elaborados con los ingredientes antes mencionados y que se sirven dentro de bolsas plásticas. El consumo masivo de bolos ha generado un impacto económico positivo en el sector lácteo, al mismo tiempo que beneficia a los productores locales de frutas, proporcionándoles una fuente adicional de ingresos y fomentando la producción sostenible de ma-

terias primas. Estos bolos gourmet están diseñados para atraer a un público amplio que incluye niños, jóvenes y adultos, gracias a su precio accesible.

Además de su sabor delicioso, el producto está formulado para ofrecer un valor nutricional significativo al ser una rica fuente de proteínas, vitaminas y minerales que son esenciales para una dieta equilibrada. La investigación se llevó a cabo en la Unidad Educativa Agronómico Salesiano, utilizando una metodología de diseño experimental y práctico para garantizar la cali-

dad y efectividad del proceso de elaboración de estos bolos gourmet.

La presentación atractiva de los bolos gourmet, junto con su exquisito sabor, ha permitido que lleguen a diversos lugares como eventos sociales, fiestas infantiles, ferias gastronómicas y reuniones familiares. Los consumidores han expresado su satisfacción al disfrutar de estos bolos gourmet, resaltando no solo su sabor delicioso, sino también su textura suave y cremosa que los hace irresistibles.

Palabras clave: bolos, comercialización, gourmet, fruta, elaboración, chocolate

Explicación del tema

La elaboración y comercialización de bolos gourmet presenta diversos retos que deben considerarse durante su proceso de producción. Al tratarse de un producto de tipo gourmet, es fundamental seleccionar cuidadosamente los ingredientes, priorizando la calidad y frescura de cada componente. Para ello, se requiere una selección responsable de los insumos que formarán parte del producto final.

Asimismo, la producción de bolos gourmet contribuye a generar ingresos económicos, beneficiando a las personas involucradas en su elaboración y fortaleciendo las economías locales mediante el aprovechamiento de productos artesanales y naturales.

Un proyecto similar se llevó a cabo anteriormente en el cantón Chone, un sector predominantemente agropecuario y dedicado a la comercialización de productos en estado natural, como la leche, la cual suele venderse a intermediarios o agentes económicos de otras ciudades para su transformación.

Esta dinámica provoca que los productores ganaderos obtengan menores ingresos, al no participar directamente en los procesos de valor agregado vinculados a la industrialización de su materia prima [1].

La iniciativa de este proyecto surge ante la necesidad de contar con opciones refrescantes durante los días de mayor calor, ya que en determinadas zonas no existen lugares donde adquirir bolos u otros productos similares. En la actualidad, el mercado presenta una

oferta limitada compuesta principalmente por bolos de yogur, Veva Gourmet y Portobolos, los cuales actúan como productos sustitutos. Los precios de estos oscilan entre \$0,25 y \$1,00, lo que evidencia una oportunidad de negocio al ofrecer un producto de mejor calidad y menor costo que los disponibles en el mercado [2].

Frente a esto, es importante reconocer que el sector microempresarial, así como los pequeños y medianos productores, presentan bajos niveles de rentabilidad en sus actividades productivas.

Esta situación se debe principalmente a la escasa capacitación y formación profesional, la limitada asesoría técnica especializada y la falta de gestión administrativa y financiera en sus negocios. Tales factores dificultan el desarrollo de productos y servicios de calidad, reduciendo su competitividad en el mercado [2].

También debemos tener en cuenta que el bolo es un alimento congelado rico en proteínas, carbohidratos, grasas y minerales ya que está elaborado con productos lácteos, frutas, chocolate, entre otros ingredientes.

La elaboración de este producto representa una nueva iniciativa de emprendimiento para los vendedores y productores de leche, quienes en ocasiones enfrentan dificultades para comercializar la totalidad de su producto, lo que provoca pérdidas económicas al deteriorarse la leche no vendida.

Con la implementación de este proyecto y el conocimiento de que es posible transformar la leche en bolos gourmet, se propone una alternativa productiva y sostenible que permite aprovechar al máximo la materia prima y generar valor agregado a partir de los excedentes.

Este proyecto se realizó en la Unidad Educativa Agronómico Salesiano en el Cantón Paute donde se desarrolló la producción y la comercialización de los bolos gourmet.

Para la comercialización del producto, se realizaron encuestas en las que se presentaron diferentes sabores de bolos. De esta manera, los consumidores pudieron seleccionar su sabor preferido, lo que permitió orientar la elaboración y comercialización de los bolos conforme a sus gustos y preferencias.

A continuación, se detallan los materiales e ingredientes usados en la elaboración de los bolos.

Tabla 1. Materiales e ingredientes

Físicos	Químicos	Biológicos	Tecnológicos
Cucharas medidas	Leche condensada	Crema de leche	Celular
Jarras	Nutella	Leche en polvo	Computadora
Batidor manual	Crema de avellana	Leche en cartón	
Jarra medidora	Mermelada de durazno	Leche condensada	
Embudo	Fresas		
Sartén de teflón	Limón		
Mangas pasteleras	Azúcar		
Boquillas para las mangas			
Paquete de funda de bolos			
Cuchara pequeña			
Servilletas absorbentes			
Etiquetas			
Cuchillo			

El proceso que se detalla a continuación es para la realización de 88 bolos gourmet:

- Listado de ingredientes y materiales.
- Se realizó una selección cuidadosa de los ingredientes necesarios. Conté con la ayuda de mi representante para verificar la fecha de caducidad de los productos y asegurarme de que las frutas estuvieran frescas.
- Una vez seleccionados los ingredientes, procedimos a comprarlos. Para esta tarea, conté con el apoyo de mis representantes, ya que eran varios productos.
- Los productos que se adquirieron fueron: leche en cartón, leche condensada, crema de leche, leche en polvo, crema de avellana, fresa fresca, mermelada de durazno, azúcar, fundas para bolos. Primero lavamos las fresas y las dejamos secar en un colador, una vez secas, les retiramos las hojas y las cortamos por la mitad.
- Una vez realizado este paso, pesamos un kilo de fresas y las colocamos en un sartén de teflón junto con una taza de azúcar y el jugo de medio limón.
- Dejamos hervir a fuego alto durante 20 minutos hasta que la mezcla se derritió. Luego, reducimos a fuego lento y cocinamos por 35 minutos más, completando un total de 55 minutos de cocción. Finalmente, dejamos enfriar.
- Cortamos en cuadrados pequeños el durazno y el resto de la fresa.
- Cuando la fresa disuelta estuvo fría, abrimos las fundas de los bolos y agregamos una capa de fresa, esparciéndola hasta la mitad. Repetimos el mismo proceso con la mermelada de durazno y la crema de avellana.
- Una vez que obtenida la cantidad deseada de cada sabor, procedimos a realizar la siguiente mezcla.
- En una jarra colocamos 4 litros de leche, 4 latas de leche condensada, 1 litro de crema de leche, 240 gramos de leche en polvo mezclamos hasta incorporar todos los ingredientes.

11. Una vez obtenida la mezcla, procedimos a colocarla en cada una de las bolsitas de los bolos y, posteriormente, aseguramos las bolsas para evitar que se derramen.
12. Colocamos en el congelador los bolos y los dejamos que endurezcan.
13. Finalmente sacamos a la venta toda la producción.



Figura 1. Jalea de fresas
Fuente: Autora



Figura 2. Mezcla de lácteos y frutas
Fuente: Autora



Figura 3. Bolos terminados
Fuente: Autora

Conclusiones

Para la ejecución de este proyecto se presentaron diversos desafíos, especialmente durante la fase de elaboración. La crisis energética que atravesó el país ocasionó frecuentes cortes de electricidad, lo que provocó la descongelación de los bolos y afectó el proceso productivo. No obstante, fue posible adaptarse a las circunstancias mediante la implementación de soluciones alternativas que permitieron dar continuidad al trabajo y garantizar la calidad del producto final. Esta experiencia nos enseñó la importancia de la resiliencia y la capacidad de adaptación en la resolución de problemas y la superación de obstáculos.

Una vez realizadas las encuestas, obtuvimos como resultado la elección de cuatro sabores por parte de los consumidores. Nuestro producto se distingue de los demás, ya que está elaborado con productos lácteos y sus derivados, además de incluir frutas, lo cual es esencial para la salud de las personas.

La respuesta del mercado fue altamente positiva, ya que los bolos, elaborados en cuatro sabores distintos y ofrecidos a un precio accesible, resultaron muy atractivos para una amplia gama de consumidores, entre ellos niños, jóvenes, adultos y el público en general. La combinación de variedad de sabores y una adecuada relación calidad-precio satisfizo las expectativas de los clientes, lo que se reflejó en una notable aceptación y creciente demanda del producto.

Se llevó a cabo un análisis exhaustivo en el que se compararon los bolos con otros productos similares disponibles en el mercado. Durante esta evaluación se consideraron diversos factores, entre ellos la demanda del producto, los costos de producción y el potencial de rentabilidad. Los resultados del estudio permiten concluir que la comercialización de bolos constituye una actividad viable y atractiva desde el punto de vista económico. La elaboración de este producto se caracteriza por su sencillez, lo que posibilita optimizar los recursos y el tiempo invertido en el proceso productivo. Asimismo, se identificó un alto nivel de aceptación entre los consumidores, lo cual representa una oportunidad para generar ingresos adicionales significativos.

Referencia

- [1] J. M. B. LOPEZ, E. I. Q. RAMIREZ, and C. V. SALINAS, “Productos lácteos: la ruta de la metamorfosis,” 2005, publisher: Universidad Nacional Autónoma de México. Dirección General de Cómputo y de
- [2] N. B. Andrade Anchundia and J. N. Palma Cevallos, “Factibilidad para la creación de una microempresa procesadora de bolos gourmet en Chone,” bachelorThesis, Calceta: ESPAM MFL, Mar. 2022, accepted: 2022-04-11T19:47:28Z. [Online]. Available: <https://shorturl.at/TzbPM>